

Business, convivialité, innovation : Trio gagnant du **SMAHRT 2016**

Le salon des métiers de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration

Du 24 au 27 janvier 2016
Parc des expositions de Toulouse
www.smahrt.com

250 exposants, 11 000 visiteurs, 32 partenaires institutionnels... Les chiffres de la 4^e édition du Smahrt confirment le leadership du salon sur le marché de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation dans le grand Sud-Ouest. Dès le dimanche 24 janvier et tout au long des 4 journées, l'affluence dans les allées du Parc des Expositions de Toulouse est venue confirmer l'intérêt du Smahrt pour tous les professionnels du secteur venus dénicher des solutions concrètes pour inventer la restauration de demain.

Accompagnée cette année par un parrain très investi, le chef toulousain Frank Renimel -, l'édition 2016 du salon fut la scène exceptionnelle de rencontres, de partage de savoir-faire, de convivialité... et de business.

Produits, matériels, équipements, services... Plus que jamais, le Smahrt aura proposé une offre inégalée aux professionnels et aux très nombreux jeunes apprentis et élèves en formation. Ils sont venus puiser l'inspiration auprès de leurs aînés et trouver, dans une ambiance exceptionnelle, un grand nombre de nouveautés et d'innovations.



LE PALMARÈS DES CONCOURS

DIMANCHE 24 JANVIER

• Les Vanel d'Or

Organisés par l'Association Lucien Vanel

Cinq chefs des meilleures tables de Haute-Garonne et anciens lauréats du prix Lucien Vanel se sont affrontés en direct sur le salon. Durant quatre heures, chaque candidat a réalisé une entrée et un plat sous les yeux du jury composé des membres de l'Académie Vanel et du parrain de ce concours et du salon, le chef étoilé, Frank Renimel (En MaRge*).

Le lauréat :

Thierry MERVILLE, Chef du restaurant La Table des Merville, Castanet Tolosan (31)

Ont concouru aux Vanel d'Or :

Gilles MEHATS, restaurant Le Virgil - Simon CARLIER, restaurant Solides - Bruno BARTHES, Les Sales Gosses et Maxime DELBOSC, Au Goût des Autres.

• Le Trophée Poséidon du Sud-Ouest

Organisé par la SCAPP Poissonniers Corail, en partenariat avec Pavillon France

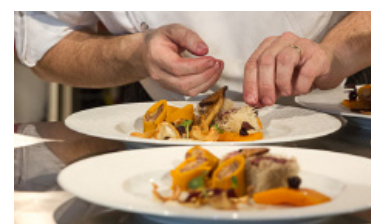
Le Trophée a récompensé les meilleurs candidats s'étant illustrés dans la réalisation d'un plateau de fruits de mer et dans la préparation de poissons.

Les lauréats:

1^{ère} place : Elodie VIALA, Poissonnerie de la Sardagne, Cluses (74)

2^e place : Muriel CARON, Poissonnerie de la Sardagne, Cluses (74)

3^e place : Kevin MAMELIN, Pêcherie Azureenne, Nice (06)



• Le Festival d'Occitanie

Organisé par l'Association des Maîtres-Pâtisseries de Midi-Pyrénées

Le Festival d'Occitanie regroupait 3 concours de 4h30 chacun autour du chocolat, du sucre et de la glace. Pour cette 16^e édition, des candidats de toute la France ont notamment réalisé une sculpture de bloc de glace hydrique à la main, un bonbon trempé au chocolat, une pièce artistique en sucre et en chocolat, et deux entremets.

Les lauréats:

Catégorie Sucre

1^{ère} place : Loïc BEZIAT, Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Yssingeaux (43)

2^e place : Guillaume FANT, Pâtisserie Pierre Mirgalet de Gujan Mestras (33)

3^e place : Kit HO WENG, Casino Barrière de Toulouse (31)

Catégorie Chocolat

1^{ère} place : Antoine CARRERIC, chocolaterie Berger, Auch (32)

2^e place : Luc CAPUS, Maison Pillon, Toulouse (31)

3^e place : Alexandre FAVRE, Plaza Athénée, Paris (75)

Catégorie Glace Senior

1^{ère} place : Franck FOUCHEREAU, de la maison Alain Chartier, Vannes (56)

2^e place : Gaël MENARD, de l'école internationale Olivier Bajard, Perpignan (66)

3^e place : Yoann HASSELBEIN, du confiseur-glacier Lopez, Royan (17)

Catégorie Glace Junior

1^{ère} place : François RENOULT

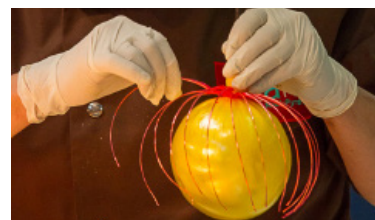
2^e place : Alexandre GAUTIER

3^e place : Dylan MESLIF

Tous trois sont élèves en mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant au lycée Sainte-Thérèse de la Guerche de Bretagne (35).

Trophée Louis Berger

Antoine CARERRIC a impressionné le jury par son travail, sa pièce en chocolat et l'ensemble des dégustations proposées.



• Le concours régional de Boucherie à l'Étal

Organisé par le Syndicat de la Boucherie de la Haute-Garonne

Ce concours a donné l'occasion aux visiteurs de voir s'affronter douze des meilleurs bouchers de la région pendant quatre heures, en binômes, sur des épreuves de désossage, de préparation et de décoration de trois viandes différentes : le boeuf, le veau et l'agneau. Le thème 2016 du concours était «ô Toulouse!».

Les lauréats :

1^{ère} place : Mickael CONSTANTIN et Eric LARRAZET (Bordeaux)

2^e place : Romain PUESCA et Régis PIQUEMAL (Midi-Pyrénées)

3^e place : Maxime VIAUD et Flavien VALERI (Midi-Pyrénées)



LUNDI 25 JANVIER

• La sélection France de l'International Catering Cup

Initiée et organisée par la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

Le concours a pour vocation de présenter l'excellence des métiers de charcutiers-traiteurs et traiteurs, et de révéler de nouveaux talents. Respect des produits, expertise technique, gestion du stress, esprit d'équipe et montage de buffets spectaculaires ont rythmé cette compétition. L'équipe lauréate peut dès aujourd'hui s'entraîner pour la finale internationale en 2017, sur le Sirha, à Lyon.

Les lauréats:

1^{ère} place : Sébastien ZOZAYA et Yoann FOURNIER, Aquitaine

2^e place : Quentin SENEILLON et Nicolas BRIE, Franche-Comté

3^e place : Fabien CANCELIER et Nicolas DESSEAUVE, Provence-Alpes-Côte-d'Azur



- **Le Blé en Herbe**

Proposé par l'Union Départementale des Boulangers de Haute-Garonne

Le concours a opposé cinq équipes de deux boulangers du Grand Sud, âgés de moins de 23 ans, et jugés par des professionnels de la fabrication et de la vente. Les épreuves se sont articulées autour du pain - de tradition ou de nutrition -, de la viennoiserie et du décor.



Les lauréats:

1^{ère} place : Aymeric ROUSSE et Nicolas MINGUEZ, Ecole supérieure de Muret (31)

2^e place : Claire CICCARONE et Maximilien CHARLES, Lycée Renée Bonnet, Toulouse (31)

3^e place : Rachaelle MANTHE et Quentin AMOUROUX, CFA de Tarbes (65)

- **La finale nationale du meilleur sommelier**

Organisée par l'Association de Sommellerie de Midi-Pyrénées

Pour la première fois sur le salon, 80 candidats issus des lycées hôteliers de Midi-Pyrénées et de toute la France ou des formations spécifiques « œnologie », ont mis leurs connaissances à l'épreuve.

Les lauréats :

Catégorie « Professionnel »

1^{ère} place : Jean-Baptiste BOSC, ô Saveurs, Rouffiac-Tolosan / Lycée hôtelier de Toulouse (31)

2^e place : Baptiste FORTIER-QUANTIN, La Table de Merville - Castanet Tolosan / Lycée hôtelier de Toulouse (31)

Catégorie « Elève Sommelier »

1^{ère} place : Bérengère CAPDEVILA, Lycée hôtelier de La Rochelle (17)

2^e place : Axelle CORDESSE, Lycée hôtelier de Toulouse (31)

3^e place : Sarah LAURENT, Lycée hôtelier de Toulouse (31)

MARDI 26 JANVIER

- **Le concours Marcellin Pujol**

Présenté par l'Association du Trophée Marcellin Pujol

Le concours a opposé les meilleurs apprentis de la région autour d'un plat et d'un dessert aux parfums d'Occitanie. Conformité des cuissons, présentation, harmonie du dressage et des proportions, goût et assaisonnement ont été autant de critères d'évaluation pour le jury.



Les lauréats:

1^{ère} place : Marion TOGNASCO, Hostellerie de la Pomarède (11) et Sarah GARNIER, Golf de Palmoma (31) - CFA de Blagnac (31)

2^e place : Seta FAATAN, Restaurant du Vieux Pont, Belcastel (12) et Hugo LAVERNHE, L'Univers, Villefranche de Rouergue (12) - Ecole des métiers de l'Aveyron (12)

3^e place : Elodie FIORILE, Perlette (31) et Remy AUBERGER, Le Puits Saint-Jacques (32) - CFA de Blagnac (31)

- **Invente-moi ton resto !**

Organisé par le réseau des lycées hôteliers de Midi-Pyrénées

La jeunesse était une nouvelle fois à l'honneur sur le Smahrt ! Ce concours a proposé à des lycéens de la région Midi-Pyrénées de mettre toute leur créativité au service de la salle sur le thème « Paint, pain, pin »... Regroupés par équipe de 3, ils devaient créer une ambiance de restaurant qui puisse être commercialisable en dressant, notamment, une table pour 3 personnes et en proposant une tenue professionnelle et une carte adaptée au concept du restaurant.



Les lauréats :

1^{ère} place : Ester DE OLIVEIRA, Elly-Rose MARTIN, Mana GIRARD, Lycée des Métiers, de la restauration et des services à la personne François Kamel, Saint-Girons (09)

2^e place : Madison CAPELLE, Julie LHEROT, Giovanni FERNANDES, Lycée professionnel Jean Vigo, Millau (12)

3^e place : Titem BOUDEFOUA, Clément GRAFFAGNINO, Giovanni DI PRISCO, Lycée professionnel Pardailhan, Auch (32)

MERCREDI 27 JANVIER

• La sélection régionale du concours Gargantua

Présentée par le réseau Restau'Co

Les plus grands cuisiniers de restauration collective des Pays d'Oc se sont affrontés autour de produits issus de l'agriculture raisonnée. Le lauréat représentera les régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon lors de la finale nationale qui se déroulera sur le Sirha, à Lyon, en 2017.

Les lauréats :

1^{ère} place : **Mathieu BAREILLES**, chef à la cantine scolaire du lycée Pierre de Fermat, Toulouse (31)

2^e place : Philip BOURRELLY, chef de cuisine de l'Ecole Hôtelière Vatel à Nîmes (30)

3^e place : Renaud SAINT-BLANCAT, cuisinier à la Régie Municipale de Blagnac (31)

1^{er} prix Hygiène :

Mathieu BAREILLES

1^{er} prix Commis :

André-Louis SIRE, CFAA PAVIE à AUCH (32) - formation diplômante CSCRC (Certificat de Spécialisation Cuisine Restauration Collective)

www.smahrt.com

Rendez-vous sur [Facebook](#) pour retrouver l'intégralité des photos du salon et des concours !

Contact Presse

Agence AB3C - Valentine Brunel - Tél. 01 53 30 74 05 - valentine@ab3c.com

Contact Toulouse Evénements

Agnès Bardier - Tél. 05 62 25 45 12 - agnes.bardier@gl-events.com

