

## Smahrt 2016

# Révéléateur des talents du Sud-Ouest

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

Du dimanche 24 au mercredi 27 janvier 2016

Parc des expositions de Toulouse

[www.smahrt.com](http://www.smahrt.com)

L'édition 2016 du Smahrt place la barre haut pour accueillir ses 15 000 visiteurs attendus. Divisé en 6 secteurs\*, le rendez-vous de référence des professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie-restauration du Grand Sud-Ouest, s'agrandit de 3000 m<sup>2</sup> pour accueillir sur 15 000m<sup>2</sup>, du 24 au 27 janvier 2016, 300 exposants et vingt-cinq concours nationaux et régionaux aussi qualitatifs que festifs.

Pour tous les professionnels réunis, ces compétitions sont autant de temps forts, riches en créativité, en émotion et en inspiration. Marquées par la mobilisation des organisations professionnelles qui accompagnent le salon depuis ses débuts, elles pourront être partagées par tous les visiteurs dans une ambiance conviviale, faite de passion et d'innovations techniques.

Pendant 4 jours, un programme riche en conférences et tables rondes complétera l'offre du salon et favorisera les échanges entre professionnels sur des thématiques liées aux savoir-faire artisanaux et industriels, et à l'avenir de la profession.

*\*Boulangerie-pâtisserie, Produits alimentaires et boissons, Equipements de cuisine, Arts de la table, Nouvelles technologies et Véhicules*



## Des concours de haut vol

25 concours nationaux et régionaux se dérouleront durant toute la durée du salon, parmi lesquels :

- **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 rythmeront cette compétition. L'équipe lauréate représentera la France lors de la finale internationale en 2017, sur le Sirha, à Lyon.

- **La sélection régionale du concours Gargantua**

Présentée par le [réseau Restau'Co](#)

Les plus grands cuisiniers de restauration collective des Pays d'Oc s'affronteront le mercredi 27 janvier 2016 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.

- **Le Festival d'Occitanie**

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

Pour cette 16<sup>e</sup> édition du Festival d'Occitanie, des candidats de toute la France viendront s'affronter sur le salon, le dimanche 24 janvier, à l'occasion de 3 concours autour du chocolat, du sucre et de la glace, d'une durée de 4h30 chacun.

Les candidats devront notamment réaliser une sculpture de bloc de glace hydrique à la main, un bonbon trempé au chocolat, des sucettes glacées, une pièce artistique en sucre et en chocolat, et deux entremets.

- **Le Blé en Herbe**

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

Le concours opposera huit 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 s'articuleront autour du pain - de tradition ou de nutrition-, de la viennoiserie et du décor.

- **Le Trophée Poséidon du Sud-Ouest**

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

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

- **Les Vanel d'Or**

Organisés par l'UMIH Midi-Pyrénées

Six chefs des meilleures tables de Haute-Garonne et anciens lauréats du prix Lucien Vanel s'affronteront en direct sur le salon. Durant quatre heures, chaque candidat devra réaliser une entrée et un plat sous les yeux du jury composé des membres de l'Académie Vanel et du parrain de ce concours, le chef doublement étoilé, Bernard Bach.

- **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 », mettront leurs connaissances à l'épreuve.

- **Concours régional de Boucherie à l'Étal**

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

Ce concours offre l'occasion aux visiteurs de voir s'affronter douze des meilleurs bouchers de la région durant 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 sera « ô Toulouse! ».

- **Le concours Marcellin Pujol**

Présenté par l'Association du Trophée Marcellin Pujol

Le concours opposera 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 seront autant de critères d'évaluation pour le jury.

- **Invente-moi ton resto !**

Organisé par le réseau des lycées hôteliers de Midi-Pyrénées

La jeunesse sera une nouvelle fois à l'honneur sur le Smahrt ! Ce concours propose à des lycéens de la région Midi-Pyrénées de mettre toute leur créativité et leur imagination au service de la salle sur le thème « Peint, pain, pin »... Regroupés par équipe de 3, ils devront 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.

Nouveauté  
2016

Nouveauté  
2016

Nouveauté  
2016



## Des animations inspirantes

Le Smahrt déploiera durant 4 jours un programme riche en animations :

• **DES CONFÉRENCES ET DES TABLES RONDES** favoriseront les rencontres entre professionnels et viendront nourrir la réflexion des visiteurs qui pourront échanger sur l'actualité des métiers de bouche et de l'hôtellerie, des savoir-faire artisanaux et industriels, mais aussi sur l'avenir de la profession.

• **DES DÉMONSTRATIONS**

Proposés par le CFA de Blagnac, **les Grands Buffets** présenteront des démonstrations de décoration florale et de décoration de table.

Organisé par le Réseau Restau'Co, l'Interprofession Bétail et Viande et le Lycée Professionnel Renée Bonnet, **l'Atelier Le Coin des Pros** mettra en scène des démonstrations autour de la cuisine collective.

**Des démonstrations de produits fromagers** locaux et régionaux seront proposées par le Syndicat des Fromagers de France.

[www.smahrt.com](http://www.smahrt.com)

Rendez-vous sur [Facebook](#) et [Twitter](#) !

### 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

