



www.smahrt.com

Le SMAHRT joue la carte de l'ouverture

La 5e édition du SMAHRT, rendez-vous incontournable des secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche vient de s'achever, cette édition aura marqué une vraie progression dans l'histoire de ce Salon avec une fréquentation de près de 13 000 personnes.

En effet, le **SMAHRT 2018** s'est positionné plus que jamais sous le signe de **l'ouverture**. Ouverture à caractère humain tout d'abord car de nouveaux exposants et partenaires ont rejoint cette aventure ; ouverture géographique ensuite avec l'avènement de la nouvelle région **Occitanie** qui se veut dynamique et en pleine croissance à l'image du **SMAHRT**, ou bien la main tendue vers le voisin espagnol avec la création d'un village catalan ; enfin, ouverture vers l'avenir et l'innovation avec de nombreuses nouveautés, animations, événements et concours de renommée tout au long de ces 4 jours, le **SMAHRT** se voulant en perpétuel renouvellement.

Car le **SMAHRT** est avant tout une œuvre collective : que ce soient les exposants, partenaires, membres du comité de pilotage ou institutionnels, chacun y a inoculé son savoir-faire. Ce qui rend cet événement si particulier et apprécié de tous, notamment par les visiteurs avec un taux de **satisfaction record de 94%** enregistré cette année, et la qualité des échanges relevée au sein du **SMAHRT** puisque **88% des visiteurs pensent travailler à l'avenir avec des exposants présents sur le Salon**.

« *Le SMAHRT est avant tout basé sur les rencontres* », se félicite **Olivier Cahuzac**, le directeur du salon. « *Cette année, les exposants ont beaucoup travaillé sur la décoration et la mise en scène, ils sont véritablement devenus acteurs de leur stand. Et à l'heure où le e-commerce s'impose comme canal de distribution, il n'en reste pas moins que rien ne remplace le contact humain* ».

Et de contact humain il en a été question par, d'une part, le dynamisme des exposants mais aussi l'émulation émanant des concours prestigieux mettant en exergue les talents de la profession qu'ils soient chevronnés ou en devenir. Le **SMAHRT**, salon des professionnels pour les professionnels, affichant une vraie volonté de se tourner vers les jeunes qui constituent la relève des métiers de bouche, de la restauration et de l'hôtellerie.

Enfin, le parrain, le chef étoilé **Bernard Bach**, a insufflé une nouvelle dimension en apportant sa touche personnelle à ce millésime. En témoigne son initiative du **Dîner d'exception** organisé autour de 4 grands chefs étoilés, qui a clôturé idéalement l'édition 2018.

PALMARES 2018 DES CONCOURS SMAHRT

2^e EDITION DU CONCOURS DE BOUCHERIE A L'ETAL

Vainqueurs : Gaëtan et Thierry

17^e FESTIVAL D'OCCITANIE

Concours chocolat :

1/ Nicolas DELAMARRE de la Chocolaterie Xavier Berger à Pau

2/ Samuel DUCROTOY

3/ Noémie GIRARD

Concours glace :

1/ Elora LE DANTEC de la Maison Une Glace à Paris (Emmanuel Ryon, MOF glacier)

2/ Baptiste BAGUET

3/ Océane VALLET

Concours sucre :

- 1/ Kevin ROUCH, pâtissier chez Guillaume Pigot à Albi
- 2/ Pierre COTTEREAU
- 3/ Damien LAVEISSIERE

TROPHEE POSEIDON DU SUD-OUEST

Vainqueur : Lionel RAGUENET – Poissonnier en Ecosse

LA SELECTION France DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP

Vainqueurs : Philippe BRIZET – Laurent PIZANO (Gironde)

- > Qualifiés pour la finale qui se déroulera au Sirha 2019 de Lyon
- 2/ Ludovic DURAND et Axel SALVADOR
 - 3/ Julien PILATI et Jean-François NOSSEREAU

1^{er} PANIER MYSTERE, CONCOURS NATIONAL DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Vainqueur : Jérôme CAZANAVE – Le Jarousset à Virargues (15)

- 2/ Arnaud BLOQUEL – L'Orchidea – Saint-François (97)
- Qualifiés pour la finale à Paris

SELECTION DEPARTEMENTALE DE LA MEILLEURE BAGUETTE TRADITION ET DE LA MEILLEURE VIENNOISERIE

Vainqueur : Aymeric ROUSSE – Maison Beauhaire à Léguevin (31)

INVENTE-MOI TON RESTO

Vainqueur : Lycée François Camel de Saint-Girons

TROPHEE MARCELLIN PUJOL

Vainqueur : CFA des apprentis restaurateurs de Blagnac

1^{er} CHAMPIONNAT D'OCCITANIE DES MAITRES RESTAURATEURS

Vainqueur : Thierry MERVILLE – La Table des Merville

- 2/ Jean-Michel SAMPÉ – Le Pré Saint-Jean (Pézenas)
- 3/ Morgan CREACH – Les 4 Petits Cochons

LE BLÉ EN HERBE

Vainqueur : CFA de Muret

- 2/ Lycée professionnel Renée Bonnet
- 3/ ESM Cahors

LA SELECTION REGIONALE DU CONCOURS GARGANTUA

Vainqueur : Laurent HICTER - Lycée Docteur Lacroix à Narbonne

Les partenaires officiels de SMAHRT



www.smahrt.com

Facebook @SMAHRToulouse - Twitter @SMAHRT2018 - LinkedIn @SMAHRT



Crédits photo : Toulouse Événements

Contact Presse

Agence AB3C – Fabienne Frédal - Tél. 01 53 30 74 07 - fabienne@ab3c.com

Contact Toulouse Événements

Jean-Emmanuel Farné - Tél. 05 62 25 45 12 - jean-emmanuel.farne@gl-events.com