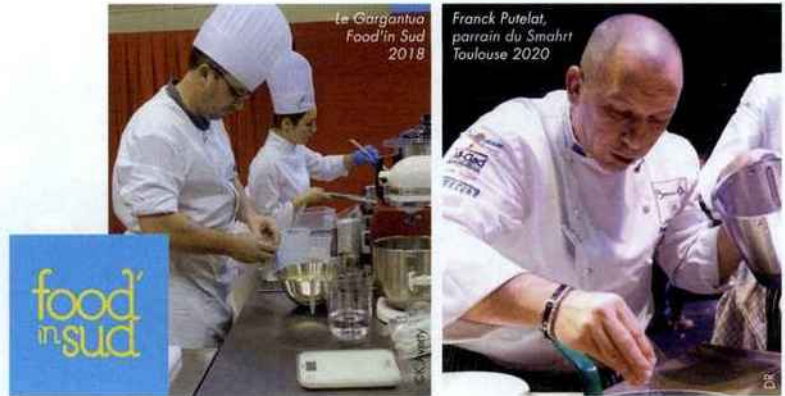




Le Sud sera particulièrement à l'honneur au mois de janvier 2020, avec deux salons professionnels, l'un organisé à Marseille (Food'in Sud), l'autre à Toulouse (Smahrt). Ces événements, initialement régionaux, ont pris de l'ampleur pour répondre aux multiples attentes des acteurs du secteur et affichent de belles ambitions.

Par Karine Averty



Food'in Sud et Smahrt, dynamiques vitrines des savoir-faire

Les professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche vont pouvoir faire le plein de nouveautés, d'idées et de solutions à la fin du mois de janvier à Marseille avec Food'in Sud et à Toulouse avec le Smahrt. Moments d'échanges et de business, temps forts avec des animations et de belles partitions culinaires (démonstrations, concours) seront également au programme de ces deux salons-références, porteurs d'opportunités à saisir et de convivialité.

Food'in Sud à Marseille

Le grand rendez-vous méditerranéen Food'in Sud, organisé tous les deux ans par GL Events au Parc Chanot à Marseille (voir aussi précédent numéro), va une nouvelle fois afficher « son positionnement affirmé, conjuguant présentation d'affres et concepts en phase avec les attentes du secteur et valorisation du patrimoine culinaire et des produits méditerranéens ». Le chef deux étoiles Alexandre Mazzia (AM à Marseille) sera le parrain de cette 4^e édition, et la cheffe Meryem Cherkaoui en sera la marraine. Les grandes tendances du food service seront mises à l'honneur : l'Épicerie Fine by Food'in Sud (produits de labels, de terroirs, produits rares, complétés d'ateliers), la Pizza et l'Italie (sélection française du Championnat du monde de la Pizza, Masterclass animée par la Scuola Italiana Pizzaioli), le Snacking, les Technologies, l'Espace Café (un espace dédié pour les principaux torréfacteurs et fournisseurs d'équipement). Un riche programme d'animations attend les visiteurs : Autour des chefs en collaboration avec l'association Gour Méditerranée, avec des joutes,

des femmes cheffes venues de tout le bassin méditerranéen mises à l'honneur, un banquet des Chefs du Sud... Mais aussi des compétitions : 1^{er} Trophée Masse Méditerranée autour du foie gras (sélection pour la 15^e édition de la finale nationale), Trophée Noailles du Meilleur apprenti pâtissier (autour de la création d'un gâteau de voyage), finale régionale Auvergne-Rhône-Alpes/PACA/Corse du Gargantua, incontournable concours des chefs de la restauration collective en gestion directe du réseau Restau'Co, etc. Pour rappel, en 2018, le salon avait accueilli plus de 11 300 visiteurs (+10 %), 350 exposants et marques, 100 chefs et intervenants, 12 pays du bassin méditerranéen.

Du 26 au 28 janvier
au Parc Chanot à Marseille
www.foodinsud.com



Smahrt à Toulouse

Sur 16 000 m² (dont 400 m² dédiés aux produits du terroir), 300 exposants (répartis en 6 secteurs d'activités) et plus de 15 000 visiteurs sont attendus au Smahrt Toulouse, organisé par GL Events. Après Yannick Delpéch, Franck Renimel et Bernard Bach, c'est le chef deux étoiles et MOF Franck Putelat (La Table de Franck Putelat à Carcassonne) qui a été choisi comme parrain de cette édition 2020. Le 28 janvier, il sera aux commandes du dîner de gala avec les chefs Oscar Garcia, Lionel Giraud (1 étoile), Bernard Bach et William Candelon (2 étoiles), ainsi que le MOF Fromager François Bourgon. Le Gargantua Occitanie, finale régionale

du concours organisé par Restau'Co, fera partie des temps forts. Parmi les autres concours : Trophée Le Vanel d'Or (restauration), Le Blé en herbe (boulangerie-pâtisserie), sélection France de l'International Catering Cup (métiers de bouche), Trophée Marcellin Pujol (Les Talents de demain)... Au rayon des nouveautés 2020 : La Battle Bocuse d'Or (confrontation d'anciens vainqueurs et candidats au Bocuse d'Or), la Journée de la bière artisanale, la Journée des spiritueux, la sélection régionale de la Coupe Georges Baptiste (métiers de la salle et des arts de la table), le Village « Le Grand Marché » (les entreprises du MIN Toulouse Occitanie réunies sous une bannière commune) ou encore la Start-up Day le 28 janvier. Des conférences auront lieu sur des thématiques d'actualité telles que la transformation numérique, la transmission, le recyclage ou la formation. Des animations Petits déjeuners gourmands sont par ailleurs prévues avec Tables & Auberges de France. Pour cette 6^e édition, le Smahrt investira pour la dernière fois le Parc des expositions de Toulouse « avant de préparer sa rentrée en 2022 avec de nouvelles ambitions, dans un tout nouveau lieu : le MEETT », indiquent les organisateurs.

Du 26 au 29 janvier 2020
au Parc des expositions de Toulouse
www.smahrt.com

