

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 10



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Smahrt 2020 à Toulouse : promesses tenues

Toulouse (31) Les restaurateurs, hôteliers et professionnels des métiers de bouche sont venus de tout le Sud-Ouest pour la 6e édition du salon toulousain. Retour sur cet événement devenu incontournable.



Laurent Lemal concentré lors de la battle du Bocuse d'or

Chaque visiteur a trouvé son compte lors de la 6e édition du Smahrt de Toulouse (Haute-Garonne), qui se déroulait du 26 au 29 janvier. Un salon riche en événements, avec des ateliers sur la transmission d'entreprise, l'art de la coupe du jambon ibérique, la formation, la digitalisation dans le secteur de la restauration. Côté compétitions, le salon a accueilli la 3e édition des petits déjeuners gourmands proposé par Tables et Auberges de France, le trophée Marcellin Pujol, le concours de pizza napolitaine...

De nombreux lycéens sont venus assister à la battle Bocuse d'or, remporté par **Laurent Lemal** et orchestrée par le chef doublement étoilé **Franck Putelat**, parrain du salon. Cette compétition amicale opposait trois chefs ayant participé au Bocuse d'or : Laurent Lemal, gagnant du Bocuse d'or France en 2015, **Pascal Borrell**, participant en 2014, et **Romain Thiébaud**, finaliste au Bocuse d'or France en 2017.

Les candidats se sont attachés à sublimer pigeon, foie gras et légumes. *“J'aurais préparé un pigeon juste snacké pour laisser la peau croustillante et un foie gras poché avec un consommé de légumes,”* a confié Franck Putelat. *Il n'y a pas d'enjeu sur ce concours mais c'est une belle expérience pour les trois chefs qui*

www.lhotellerie-restauration.fr
Pays : France
Dynamisme : 10



[Visualiser l'article](#)

préparent le concours du MOF.” Le jury était composé de Franck Putelat, **Bernard Bach** , **Oscar Garcia** et **Nicolas Brousse**.

Le chef lotois **Hervé Bourg** , qui vient d'ouvrir la Verrière, à Toulouse, remporte le Vanel d'Or : *“C'est une belle récompense pour toute l'équipe et pour ma fille **Camille** , sommelière, qui vient de me rejoindre.”*

Des professionnels venus s'équiper

De nombreux restaurateurs se sont renseignés sur les dernières tendances en matière de packaging. *“On nous pose beaucoup de questions sur la disparition du plastique, la demande est forte autour des doggy-bag réutilisables. La feuille de palmier entièrement compostable, le bois ou les assiettes en canne à sucre fonctionnent bien”,* explique **Olivier Artusi**, d'Embalmag. Le 100 % français a séduit les visiteurs, à l'image de l'entreprise Marcel et Jean, qui fabrique des tabliers en coton en Haute-Garonne.

*“Un salon intense, se réjouit **Matthieu Junisson** , responsable du salon. Une excellente dynamique, les exposants et les visiteurs ont apprécié la mise en place des rendez-vous d'affaires. En ciblant les demandes, ils ont gagné beaucoup de temps. Nous allons poursuivre sur cette lancée pour le prochain rendez-vous en 2022.”* Celui-ci se déroulera au MEETT, nouveau parc des expositions situé au nord de Toulouse.