



HAUTE - GARONNE - TOULOUSE - SMAHRT 2018 salon de la restauration, de l'hôtellerie



Le grand Sud-Ouest de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation se retrouve au SMAHRT 2018 du 28 au 31 janvier 2018, au Parc des Expositions de Toulouse

Les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation se retrouvent, du 28 au 31 janvier, au Parc des Expositions de Toulouse, pour SMAHRT 2018. Cette nouvelle édition riche en animations, concours et démonstrations fera la part belle aux talents d'aujourd'hui et de demain, dans toutes les professions du secteur : boucherie, pâtisserie, poissonnerie, traiteurs, maîtres d'hôtels...

« En tant que Chef 2 étoiles sur la région, je trouve naturel de m'investir dans une manifestation comme le SMAHRT, de partager mon engouement et d'encourager les jeunes et nouveaux talents qui vont participer aux multiples concours organisés par les différents corps de métiers. »

Grâce à ce salon professionnel, on découvre les dernières tendances, de nouveaux produits, de nouvelles techniques et technologies qui nous permettent d'évoluer et d'exercer notre métier dans les meilleures conditions. »

Bernard Bach, Le Puits Saint Jacques **

parrain de l'édition 2018 de SMAHRT

Focus sur les temps forts du SMAHRT 2018

[Visualiser l'article](#)

Avec une trentaine de concours régionaux et nationaux, des conférences ainsi que de nombreuses démonstrations, le salon est une source intarissable d'informations, d'échanges et de partages sur les dernières actualités, techniques et innovations de la filière des métiers de bouche et de l'hôtellerie.

PROGRAMME DES CONCOURS :

Dimanche 28 janvier 2018

9h30-13h : 2e édition du Concours de Boucherie à l'Étal

Les meilleurs bouchers régionaux se confronteront lors d'épreuves sur la découpe, la préparation et la décoration de viandes.

Organisé par le Syndicat des Bouchers de Haute-Garonne

Espace Concours Restauration Traditionnelle

9h30-18h30 : 17e Festival d'Occitanie

Pour sa 17e édition, le Festival d'Occitanie réunira 4 concours autour de la réalisation de pièces artistiques en chocolat, sucre, glace et dessert à l'assiette.

Thème de l'édition 2018 : « Les bandes dessinées ».

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

Espace Concours Boulangerie/Pâtisserie

14h- 18h30 : 2e Trophée Vanel d'Or

Six anciens lauréats du prix Lucien Vanel s'affrontent en direct sur la réalisation d'une entrée et d'un plat.

Organisé par l'Académie Vanel

Espace Concours Restauration Traditionnelle

14h-18h30 : Trophée Poséidon du Sud-Ouest

Le trophée s'articule autour de trois épreuves dont le point d'orgue est la confection d'un plateau de fruits de mer.

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

Espace des Chefs

Lundi 29 janvier 2018



9h30-17h : Sélection France de l'International Catering Cup

Initiée et organisée par la Confédération nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs, cette épreuve qualificative pour la finale internationale, qui aura lieu lors du Sirha 2019, révèle les nouveaux talents des métiers de charcutiers-traiteurs et traiteurs et fait la promotion de l'excellence du métier.

Espace Concours Restauration Traditionnelle

9h30-18h : Panier Mystère, 3e édition du Concours national des Maîtres restaurateurs

Ce concours dédié aux maîtres restaurateurs vise à promouvoir le « fait-maison » et la gastronomie française. **Thème de l'édition 2018** « : « **Le Panier Mystère 100 % frais, 100 % brut, 100 % terroir** ».

Organisé par L'Association Nationale des Maîtres Restaurateurs

Espace des Chefs

9h30-18h30 : Sélection départementale de la meilleure Baguette Tradition et de la Meilleure Viennoiserie

6 équipes d'artisans boulangers professionnels viendront s'affronter autour des grands classiques que sont la meilleure baguette tradition et le meilleur croissant.

Espace Concours Boulangerie/Pâtisserie

Mardi 30 janvier 2018

9h30-15h00 : Invente-moi ton resto !

Les jeunes talents des lycées de la région devront créer une ambiance de restaurant avec table, tenue professionnelle et carte adaptées à la thématique de cette année : « [SOL] en phonétique ».

Organisé par le réseau des Lycées Hôteliers de Midi-Pyrénées

Espace VIP

9h30-16h : Trophée Marcellin Pujol

Ce concours opposera les meilleurs jeunes apprentis de la région Occitanie.

Organisé par l'Association du Trophée Marcellin Pujol

Espace Concours Restauration Traditionnelle

9h30-18h30 : 1er Championnat d'Occitanie des Maîtres Restaurateurs

[Visualiser l'article](#)

Dans le respect de la charte des Maîtres restaurateurs, les 6 candidats devront réaliser un plat et une entrée. Le lauréat gagnera le bouclier des « Maîtres restaurateurs occitans » jusqu'au prochain SMAHRT.

Espace des Chefs

9h30-18h30 : Concours Le Blé en Herbe

Agés de moins de 23 ans, les candidats s'affronteront lors d'épreuves autour du pain, de la viennoiserie et du décor devant un jury de professionnels de la fabrication et de la vente.

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

Espace Concours Boulangerie/Pâtisserie

Mercredi 31 janvier 2018

9h30-16h : Concours Pays d'Oc Gargantua

Épreuve qualificative de la région Occitanie pour la finale nationale qui aura lieu lors du Sirha 2019

Organisée par le Réseau Restau'Co

Espace Concours Restauration Traditionnelle

UN SALON RICHE EN ANIMATIONS

Démonstrations, conférences et animations viendront compléter ce programme riche en concours, valorisant les différents métiers de bouche et de l'hôtellerie, notamment :

Les grands buffets, démonstrations de décoration florale et de décoration de salle, proposées par le CFA de Blagnac.

« **La Journée de la bière artisanale** » sera l'occasion pour certains exposants de proposer des animations spécifiques.

Les petits déjeuners gourmands, initiés à l'occasion du SMAHRT 2016 par Tables & Auberges de France, (re)valoriseront les petits déjeuners à l'hôtel.

Focus sur le service public : le mercredi 31 janvier sera entièrement dédié à cette thématique.

Les démonstrations du CFA Blagnac (mercredi 31 janvier, de 9h30 à 18h30, sur l'Espace des Chefs) et de jeunes pour la boulangerie et la pâtisserie (mercredi 31 janvier, de 9h30 à 17h, sur l'Espace Boulangerie/Pâtisserie).

NOUVEAUTÉ 2018 : DÎNER DE GALA

Dîner de Gala



[Visualiser l'article](#)

Autour du parrain 2018, Bernard Bach, d'autres chefs étoilés viendront magnifier les produits de notre région et ainsi clôturer l'édition 2018 de SMAHRT de la meilleure des façons.

