



Février 2010

Essai transformé pour la première édition du Smahrt

La première édition du Smahrt, le rendez-vous du grand Sud-Ouest des professionnels des métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restauration vient de fermer ses portes après quatre jours placés sous le signe des affaires et de la convivialité.

Cette première édition, très attendue dans le Grand Sud-Ouest par les professionnels, a dépassé ses objectifs quant au nombre de visiteurs accueillis et au volume d'affaires réalisé par les exposants du Salon.

En effet, du 7 au 10 février dernier, 8000 professionnels des métiers de bouche et CHR ont franchi les portes du salon où ils ont rencontré leurs partenaires, clients et prospects des régions voisines, et renforcé ainsi un réseau relationnel indispensable à leur réussite.

Selon les premiers sondages recueillis auprès des exposants, la tendance des affaires s'avère très satisfaisante. La qualité des contacts enregistrée sur le salon laisse entrevoir de belles perspectives pour les semaines à venir. La fréquentation dense et continue du salon leur a permis de réaliser un volume d'affaires important dans une dynamique constante d'activité.

RETOUR SUR LES TEMPS FORTS DU SALON

Concours et démonstrations

Les concours et démonstrations qui se sont succédés tout au long des quatre jours ont mis à l'honneur créativité, innovation, et transmission des savoir-faire :

Le Déjeuner des Chefs

Dès le premier jour d'ouverture du salon, excellence et émotion étaient au rendez-vous autour de Michel Roth. Dix grands chefs de maisons prestigieuses, accompagnés de Meilleurs Ouvriers de France, ont confectionné un déjeuner de rêve que six visiteurs, tirés au sort, ont eu la chance de pouvoir déguster sur place. Un moment inoubliable orchestré par la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France.

Le Prix Lucien Vanel 2010

Chefs restaurateurs et académiciens ont choisi le Smahrt pour le lancement officiel du Prix Lucien Vanel 2010. Une troisième édition, organisée par L'UMIH 31 et l'Office du Tourisme qui s'annonce déjà très prometteuse.

La Sélection du Meilleur Jeune Sommelier des Terroirs du Sud-Ouest, présentée par l'Association de Sommellerie de Midi-Pyrénées, a mis à l'honneur de jeunes talents face à un public nombreux et attentif.

La Sélection Régionale du Concours National Le Gargantua, présentée par le CCC Midi Pyrénées, a rassemblé huit candidats pour une sélection régionale de très grande qualité, étape incontournable pour le finaliste qui participera au concours national au Sirha en 2011 à Lyon. Pendant trois heures, ils ont élaboré une recette originale de plat principal et de dessert à partir d'un panier imposé.

Le 20^e challenge Inter-Etablissement de l'ABF de Midi-Pyrénées a offert un grand moment d'étonnement et de savoir-faire avec la réalisation par douze candidats de décorations en office (en quinze minutes), de confection de short drink (en cinq minutes) et long drinks (en sept minutes).

Notons également la présence de Meilleurs Ouvriers de France en Boulangerie, Poissonnerie et Boucherie qui, tous les jours, ont présenté leur savoir-faire à travers des démonstrations commentées par leurs soins, sans oublier la présentation du Concours « Terrine des Capitouls » par la CGAD et la CNTC.

Conférences et débats

Onze conférences et débats ont fait le point sur l'actualité des filières, des savoir-faire artisanaux et industriels, mais aussi sur l'avenir de la profession.

Plusieurs thématiques ont été abordées notamment :

L'engagement national pour l'alternance dans le cadre des Etapes françaises de l'hôtellerie et de la restauration avec la présence de Régis Marcon. Accueillies par l'UMIH 31.

Dans le cadre de la Mission sur le développement de l'alternance et de l'apprentissage dans les métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration, sur l'initiative de Laurent Novelli et de Laurent Wauquiez, Régis Marcon, Responsable de cette mission et chef étoilé, dans le cadre de son Tour de France, a présenté et animé une conférence sur le thème « Pourquoi les jeunes choisissent l'alternance ? / Pourquoi les professionnels privilégient les apprentis en alternance ? ». Un sujet qui a réuni plus d'une centaine de participants, dont de nombreux jeunes.

Comment concilier l'excellence du savoir-faire et les retombées économiques ?, conférence présentée par la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France.

Les grandes tendances de la restauration et adaptations nécessaires, animée par Bernard Boutboul (Directeur GIRA Conseil).

Notons aussi la tenue de conférences sur divers sujets tels que : « Le nouvel élan des vins du Sud-Ouest, stratégies et ambitions », « Saveurs et Terroir : l'identité culinaire Occitane », « L'Approvisionnement bio, labellisé et de proximité en restauration collective » ou encore « Qualité et sécurité alimentaire dans les métiers de la viande ».

Le soutien des partenaires

Le Smahrt a bénéficié de l'appui de l'ensemble de la filière : l'UMIH 31 (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière de Haute-Garonne), la SNMOF (Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France), le CCC Midi-Pyrénées, la CGAD de Haute-Garonne (Confédération Générale de l'Alimentation de Détail), la CNTC (Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs), l'Office du Tourisme de Toulouse, l'Association des Barmen de France ou encore les Tables et Auberges de France.

**L'édition 2010 et les bons résultats enregistrés
offrent de très belles perspectives pour la prochaine édition
qui se déroulera en 2012 au Parc des Expositions de Toulouse.**

www.smahrt.com

Contact Presse AB3C Anne Daudin - Alexandre Lopez Tél : +33 (0)1 53 30 74 00 anne@ab3c.com - alexandre@ab3c.com	Contact Toulouse Expo Agnès Bardier Tél : +33 (0)5 62 25 45 12 a.bardier@toulouseexpo.com
--	---