



## Smahrt 2012

### La cuisine, un art qui se partage

Animations inédites à découvrir...

du 5 au 8 février 2012 – Parc des Expositions – Toulouse

Halls 5 et 6 / 10h à 19h

*Affaire de passion et de créativité, la cuisine est avant tout un art qui se partage. Partage de savoir-faire et d'idées, elle est aussi tout un symbole de convivialité.*

*Plateforme privilégiée d'échanges et d'affaires, le salon Smahrt, seconde édition, veut permettre aux professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche de découvrir ce qui se fait de mieux dans leur domaine.*

*Et parce que les professionnels ont sans cesse besoin de se renouveler, le salon accueillera animations et concours inédits où toutes les spécialités sauront puiser leur inspiration.*

### Les Trophées « un POC »®, un concentré de cuisine du Sud-Ouest

Véritable innovation dans le paysage des concours gastronomiques, ce nouveau venu se fait l'ambassadeur du beau, du bon mais surtout du partage. Dans cette compétition inédite dont le nom « *un poc* » veut dire « *un peu* » en langue d'Oc, la confusion des genres est de mise, du mélange des saveurs à la composition des équipes :

- Des tapas aux pinxos, les Trophées « un POC »® célèbrent la gastronomie du Sud-ouest et son terroir et encourage la créativité.
- Les cinq équipes en lice seront toutes constituées de deux rugbymen emblématiques du Sud-Ouest porteurs des maillots de leur club, associés à un chef aguerri ou étoilé comme **Jean-Pierre Saint-Martin**, **Franck Renimel**, **Claude Tafarello**. Chacune devra réaliser les meilleurs tapas pour convaincre le corps arbitral, présidé par **André Daguin**. Le jury décernera les huit Trophées POC dans une ambiance conviviale et festive.

*Dimanche 5 février 10h-14h sur l'Espace Concours Restauration*

*Organisés par l'Association Rugby - Image Gastronomie et Art de vivre, sur une idée originale de Guy Etchegoinberry.*

### Le repas de rêve réalisé par l'Equipe de France des Arts de la Table® : un moment d'exception

En 2012, « L'équipe de France des Arts de la Table ® » sera présente, exceptionnellement, sur le Smahrt. Emmenée par **Michel Roth**, cette brigade composée de chefs prestigieux, MOF, étoilés et du Champion du Monde des Desserts, **Olivier Bajard**, réalisera, en plein cœur du salon, un repas pour quarante convives. Pour prendre la pleine mesure des talents ainsi réunis, cinq visiteurs du salon tirés au sort auront la chance de participer à cette expérience gustative, qui, à n'en pas douter, sera mémorable.

*Lundi 6 février 10h-15h sur l'Espace des Chefs*

## La sélection régionale du concours Gargantua,

Ils confectionnent chaque année 2 milliards de repas dans 44 000 restaurants d'école, d'entreprises, d'hôpitaux... Les chefs de collectivités doivent maîtriser des techniques de plus en plus pointues, tout en intégrant les contraintes nutritionnelles et budgétaires inhérentes à la restauration collective.

Plateau d'exception où s'exprime le savoir-faire de la profession, le Gargantua est aussi un challenge qui permet à ses participants de repousser les limites de la créativité culinaire.

Cette finale régionale verra s'affronter 6 candidats pour une seule place qualificative pour la grande finale qui se tiendra à Lyon lors du Sirha 2013.

*Mercredi 8 février 10h- 15h30 sur l'Espace Concours Restauration  
présentée par le CCC Midi-Pyrénées*

## La sélection France de l'International Catering Cup

Elle révélera, sur la thématique "la ville rose de Toulouse", les meilleurs traiteurs français. Après une journée de préparation en laboratoire, les six duos de candidats devront, lors de cette deuxième journée, sur salon, effectuer un envoi traiteur et concevoir un buffet. Le duo gagnant représentera la France lors de la finale mondiale à l'occasion du Sirha, en janvier 2013.

Présidé par **Arnaud Nicolas** (MOF Charcutier-traiteur – Restaurant le Boudoir), le jury sera composé de : **David Malard** et **Pascal Le Hech** pour le jury travail et de **Michel Sarran**, **André Audouy**, **Frédéric Riffaud** (MOF Charcutier-traiteur), **Eric Goddyn** (MOF Charcutier-traiteur), **Bernard Leprince** (MOF Cuisine), **Frédéric Anton** (MOF Cuisine) pour le jury dégustation.

*Lundi 6 février 10h-17h sur l'Espace Concours Restauration  
présentée par la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs.*

## Les épreuves qualificatives Grand Sud du Master Pizza France et du Championnat du Monde de la Pizza

**Master Pizza France** : A l'issue de ces épreuves, les pizzeraioli sélectionnés rejoindront la finale France le 4 avril 2012, lors du salon Pizza & Pasta expo à Paris.

**Championnat du Monde de la Pizza** : A l'issue de ces épreuves, les pizzeraioli sélectionnés rejoindront la finale en mai 2012, à Salosomaggiore, Italie.

*Mardi 7 & mercredi 8 février 10h-19h sur l'Espace Concours Boulangerie-Pâtisserie  
organisées par GL Events Exhibitions et la Scuola Italiana Pizzeraioli France.*

## Et aussi...

### ↳ Des concours :

- Le concours "Terrines des Capitouls" qui récompensera le charcutier traiteur ayant réalisé la meilleure pièce exposée sur le salon,
- Le concours Marcelin Pujol où les meilleurs apprentis du Sud-Ouest se mesureront autour d'un plat et d'un dessert aux parfums d'Occitanie,
- La sélection régionale en préparation de la finale nationale du "Meilleur Apprenti de France » en boucherie.

### ↳ Des démonstrations :

- de Boulangers reconnus autour du Champion du Monde 2008, **Alexandre Lopez**,
- de Meilleurs Ouvriers de France,
- artistiques en pâtisserie : Professionnels et MOF régionaux créeront des pièces artistiques puis mettront à l'honneur la spécialité toulousaine le Fénétra. Des dégustations s'en suivront,
- en poissonnerie,
- d'apprentis en boulangerie,
- de chocolatiers,
- de charcutiers traiteurs,

↳ **Des conférences :**

- L'avenir et le devenir des métiers de l'alimentation
- Comprendre et intégrer les évolutions réglementaires et alimentaires en restauration collective

↳ **La sélection des Gourmand Cookbook Awards** (sélection des 153 meilleurs ouvrages mondiaux en gastronomie),

**Un lieu d'échanges et d'affaires pour tous les professionnels du Grand Sud-ouest**

Avec une zone d'attractivité étendue qui permet de mobiliser les professionnels, de Bordeaux à Montpellier, et de San Sebastian à Barcelone, le Smahrt est une formidable occasion pour ses acteurs, de se rencontrer et d'échanger.

En proposant une offre commerciale exhaustive, il se fait le porte-voix des tendances de demain dans le secteur des produits alimentaires et boissons, de l'équipement, de l'aménagement et de la décoration.

**Le Smahrt en chiffres**

**En 2012**

Plus de 300 fournisseurs attendus

Plus de 10.000 visiteurs attendus

12.000 m<sup>2</sup> d'exposition

**[www.smahrt.com](http://www.smahrt.com)**

**Pour vous accréditer :** demandez votre badge auprès d'AB3C et/ou directement sur place, à l'accueil du salon sur l'espace VIP/Presse

**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  
agnes.bardier@gl-events.com