



Avec le Smahrt, le grand Sud-Ouest passe à table *du 7 au 10 février 2010 – Parc des Expositions Toulouse*

Nouveau rendez-vous du grand Sud-Ouest pour tous les professionnels des métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restauration, le Smahrt se tiendra du 7 au 10 février 2010. Convivial et à taille humaine, c'est ainsi que les organisateurs ont voulu ce nouveau salon qui s'inscrit désormais dans le dynamique paysage gastronomique régional.

Pendant quatre jours, les professionnels des métiers de bouche et CHR rencontreront leurs partenaires, clients et prospects des régions voisines, et renforceront ainsi un réseau relationnel indispensable à leur réussite.

Il sera aussi question d'échanges à l'occasion du cycle de conférences et de débats qui alimentera la réflexion autour de thématiques d'actualité chères au secteur.

Echanges toujours, lors des concours et démonstrations qui seront autant de sources d'inspiration pour les visiteurs.

Convivialité et partage au menu du Smahrt

De Bordeaux à Montpellier jusqu'aux frontières de l'Espagne, le Smahrt ambitionne de proposer une offre commerciale exhaustive, avec des solutions pratiques et innovantes aux professionnels des CHR et métiers de Bouche. Vitrine des tendances de demain, le Smahrt présente toutes les nouveautés dans le secteur des produits alimentaires et boissons, en passant par l'équipement, l'aménagement et la décoration.

Privilégiant la proximité et la convivialité, le Smahrt est lieu de convergence possible pour de nombreux professionnels, chefs d'entreprises, acteurs et prescripteurs de la région.

Sur plus de 8 000 m² d'exposition, plus de 150 exposants présenteront une offre complète aux chefs, traiteurs, professionnels des métiers de bouche, mais aussi grossistes, acheteurs et décideurs de toutes les formes de restauration et d'hôtellerie.

De nombreux fournisseurs ont déjà validé leur participation dans les 4 secteurs composant l'offre du salon : Alimentaire (Pomona, Socopa, Danone, Paysans Bretons...), Equipements (Enodis, Convothem, Réseau Gafihc...), Boulangerie/Pâtisserie (Eurolabo, Bongard, Banette, Grands Moulins de Paris...) et Aménagement/Services (Goln, Roland Vlaemynck, JDC, Euromag...)

Événement sans précédent dans la région, le Smahrt est organisé par Toulouse Expo, filiale du groupe GL events. Il a d'ores et déjà reçu le soutien de l'UMIH 31 (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière de Haute-Garonne), du CCC Midi-Pyrénées, de la CGAD de Haute-Garonne (Confédération Générale de l'Alimentation de Détail), de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, de l'Office du Tourisme de Toulouse, de l'Association des Barmen de France et des Tables et Auberges de France.

Les talents à l'honneur

Les concours et démonstrations seront autant de plateformes mettant à l'honneur créativité, innovation, et transmission des savoir-faire et des traditions.

Plusieurs compétitions festives sont au programme des quatre jours du salon, parmi lesquelles :

- le **Concours des Lauréats du Prix Lucien Vanel 2009**, présenté par l'UMIH 31 et l'Office du Tourisme de Toulouse, réunira les restaurateurs plébiscités par les Toulousains au cours d'une épreuve au parfum d'Occitanie.
- la sélection régionale du concours du **Gargantua**, présentée par le CCC Midi-Pyrénées, valorisera la restauration collective régionale, et constituera une étape avant la finale nationale qui se déroulera sur le Sirha, en 2011 à Lyon.
- l'**Association de Sommellerie de Midi-Pyrénées** participera à la sélection du meilleur jeune sommelier des terroirs du sud-ouest, et à la découverte de jeunes talents au service des richesses de la région Midi-Pyrénées.
- la 20^{ème} édition du **Challenge inter-établissements de l'Association des Barmen de France**, présentée par l'Association Barmen de France de Toulouse/Midi-Pyrénées, regroupera professionnels et apprentis du métier autour d'un concours convivial savamment orchestré par quelques un(e)s des meilleurs barmen de la région.

Les problématiques du secteur au cœur du débat

Conférences et débats favoriseront les rencontres entre professionnels et feront le point sur l'actualité des filières, des savoir-faire artisanaux et industriels, mais aussi sur l'avenir de la profession.

Plusieurs thématiques ont d'ores et déjà été évoquées :

- « Comment concilier excellence du savoir-faire et retombées économiques » ;
- « Nutrition et santé dans les métiers de la Boulangerie » ;
- « L'identité culinaire occitane » ;
- « Labels et démarches qualité pour les artisans et métiers de bouche » ;
- « Le nouveau classement de l'hôtellerie » ;

Le salon accueillera plusieurs assemblées générales nationales et régionales et conseils d'administration, notamment ceux de l'UMIH Midi-Pyrénées, de la CGAD France, des Tables et Auberges de France...



www.smahrt.com

Du dimanche 7 au mercredi 10 février 2010

Parc des expositions de Toulouse – Hall 4

<p>Contact Presse AB3C Anne Daudin – Nicolas Saint-Léger Tél : +33 (0)1 53 30 74 00 anne@ab3c.com</p>	<p>Contact Toulouse Expo Agnès Bardier Tél : +33 (0)5 62 25 45 12 a.bardier@toulouseexpo.com</p>
--	--