

1 Concours, animations & conférences



DIMANCHE 5 FÉVRIER

10H → 14H ESPACE CONCOURS RESTAURATION



Les trophées « un POC® », un concentré de cuisine du Sud-Ouest*

* organisés par l'Association thématique du Rugby et de la Gastronomie comme art de vivre, sur une idée originale de Guy Etchegoinberry. André Daguin présidera le jury qui décernera les 8 Trophées POC du Tournoi aux noms d'Ovalie dans une ambiance conviviale et festive.

Inédit, innovant et haut en couleurs, cet événement gastronomique version grand Sud-Ouest des «tapas» : «un POC» (un peu), marie subtilement les produits régionaux et le savoir-faire des terroirs du Sud de la France dans une ambiance rugby. Pour cette 1ère édition, des figures emblématiques du rugby du grand Sud-ouest porteuses des maillots de leurs clubs, seront conseillées par des chefs aguerris ou étoilés comme Jean-Pierre Saint-Martin**, Franck Renimel*, Claude Tafarello*. Ils déclineront leurs concentrés de cuisine destinés aux bistrotts, bars & brasseries.

10H → 13H ESPACE CONCOURS BOULANGERIE PÂTISSERIE



Démonstrations de trois MOF boulangers reconnus : Messieurs Poch, Pons et Beauhaire, ainsi que Alexandre Lopez, Champion du Monde 2008

Proposées par la CGAD

10H → 19H VILLAGE INSTITUTIONNEL



La sélection des Gourmand CookBook Awards

Venez découvrir, pendant les 4 jours du salon, la sélection 2010-2011 des 153 meilleurs ouvrages mondiaux en gastronomie.

10H → 17H ESPACE DES CHEFS



Démonstrations de Meilleurs Ouvriers de France

14H → 19H ESPACE CONCOURS BOULANGERIE PÂTISSERIE



Démonstrations artistiques en pâtisserie

Proposées par la CGAD et sous l'égide du Syndicat des Pâtisseries

Professionnels et MOF régionaux créeront des pièces artistiques, et mettront à l'honneur la spécialité toulousaine « le Fénétra ». Des dégustations s'ensuivront.

14H30 → 19H ESPACE CONCOURS RESTAURATION



La sélection régionale en préparation de la finale nationale du « Meilleur Apprenti de France » en boucherie

À l'initiative de la CGAD et sous l'égide du Syndicat de la Boucherie

15H → 19H VILLAGE INSTITUTIONNEL



Le concours « Terrines des Capitouls »

Présenté par la CGAD et sa section Charcutiers-Traiteurs

L'événement récompensera le charcutier-traiteur ayant réalisé la meilleure pièce exposée sur le salon.

15H → 17H ESPACE DES CHEFS



Démonstrations en poissonnerie

Proposées par la CGAD

LUNDI 6 FÉVRIER

2



10H → 17H ESPACE CONCOURS RESTAURATION

La sélection France de l'International Catering Cup

Présentée par la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

Elle révélera, sur la thématique «la ville rose de Toulouse», les meilleurs traiteurs français. Après une journée de préparation en laboratoire, les candidats passeront cette deuxième journée sur le salon où ils devront effectuer un envoi traiteur et concevoir un buffet. Le duo gagnant représentera la France lors de l'épreuve mondiale à l'occasion du Sirha, en 2013.

10H → 15H ESPACE DES CHEFS

Le Repas d'exception

Réalisé par plus de 20 membres de «l'Equipe de France des Arts de la Table»

Animée par Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France Cuisine, Boucse d'or et Denis Ferault, Meilleur Ouvrier de France, Maître d'hôtel et du Service de la Table, «L'équipe de France des Arts de la Table®» sera présente exceptionnellement sur le SMAHRT 2012. Cette formation composée de Chefs de tables prestigieuses et de Meilleurs Ouvriers de France, de producteurs, sera accompagnée du Champion du Monde des Métiers du Dessert, Olivier Bajard. Elle réalisera en plein cœur du salon, sur l'Espace des Chefs, un repas pour 40 convives. Cinq visiteurs professionnels du salon seront tirés au sort pour participer à table à ce repas d'exception.

10H → 13H ESPACE CONCOURS BOULANGERIE PÂTISSERIE

Démonstrations d'apprentis en boulangerie

Proposées par la CGAD et l'Ecole Supérieure des Métiers de Muret

10H → 19H VILLAGE INSTITUTIONNEL

La sélection des Gourmand CookBook Awards

Venez découvrir, pendant les 4 jours du salon, la sélection 2010-2011 des 153 meilleurs ouvrages mondiaux en gastronomie.

14H → 19H ESPACE CONCOURS BOULANGERIE PÂTISSERIE

Démonstrations artistiques en pâtisserie

Proposées par la CGAD et l'Ecole Supérieure des Métiers de Muret

Les élèves de l'Ecole Supérieure des Métiers de Muret réaliseront mignardises et montages en chocolat.

16H → 19H ESPACE DES CHEFS

Démonstration de Design culinaire

Proposée par le Lycée Renée Bonnet

16H → 19H ESPACE DES CHEFS

La cuisine partagée : intégration d'un déficient visuel au sein d'une brigade

Avec le Centre médico-social ASEI/André Mathis et le LPH Sainte-Thérèse de Saint-Gaudens

Les élèves déficients visuels de Terminale BEP Cuisine du Centre médico-social à vocation hôtelière proposent un atelier cuisine : dressage de verrines et amuse-bouches, en collaboration avec les élèves du LPH Sainte-Thérèse de Saint-Gaudens. Des expériences sous lunettes de simulation permettent aux visiteurs et à d'autres élèves d'apprendre à développer leurs sens autres que la vue.

17H → 19H VILLAGE INSTITUTIONNEL

Atelier sous vide

Proposé par le CFA Blagnac

MARDI 7 FÉVRIER

10H → 13H ESPACE CONCOURS RESTAURATION

Le concours Marcellin Pujol

Présenté par l'Association des Cuisiniers de Midi-Pyrénées

Venez découvrir les prochaines étoiles de la gastronomie du Sud-Ouest lors de ces joutes culinaires, pendant lesquelles les meilleurs apprentis de la région se mesureront autour d'un plat et d'un dessert aux parfums d'Occitanie.

10H → 13H ESPACE DES CHEFS

Démonstrations de chocolatiers

Sous l'égide de la CGAD

Ces professionnels régionaux réaliseront pièces en chocolat et macarons.

10H → 13H & 15H → 18H ESPACE DES CHEFS

Démonstrations de charcutiers-traiteurs

Présentées par le CEPROC EVOLUTION PRO

Travail autour du cochon et de la basse-cour.





10H → 19H ESPACE CONCOURS BOULANGERIE PÂTISSERIE

Les épreuves qualificatives Grand Sud du Master Pizza France

Organisées par GL Events Exhibitions et la Scuola Italiana Pizzaioli France

A l'issue de cette épreuve, les pizzaioli sélectionnés participeront à la finale France du Master Pizza France, le 4 avril 2012, lors du Salon Pizza & Pasta à Paris.



10H → 19H VILLAGE INSTITUTIONNEL

La sélection des Gourmand CookBook Awards

Venez découvrir, pendant les 4 jours du salon, la sélection 2010-2011 des 153 meilleurs ouvrages mondiaux en gastronomie.



13H → 15H ESPACE DES CHEFS

Atelier Décoration de plats et de centres de table

Par le CFA de Blagnac



CONFÉRENCE

13H15 → 14H45 ESPACE CONCOURS RESTAURATION

« L'avenir et le devenir des métiers de l'Alimentation »

Proposée par la Chambre des Métiers de la Haute-Garonne



15H → 17H ESPACE CONCOURS RESTAURATION

La sélection du meilleur jeune sommelier des terroirs du Sud-Ouest

Organisée par l'Association des Sommeliers de Midi-Pyrénées



15H → 18H ESPACE DES CHEFS

Démonstrations de Meilleurs Ouvriers de France

MERCREDI 8 FÉVRIER



10H → 15H30 ESPACE CONCOURS RESTAURATION

La sélection régionale du concours Gargantua

Présentée par le CCC Midi-Pyrénées

Elle valorisera la restauration collective régionale, dans sa grande diversité, et constituera une étape avant la finale nationale qui se déroulera à l'occasion du Sirha, en 2013.



10H → 13H ESPACE DES CHEFS

Démonstrations en pâtisserie

Par l'ESM de Muret

Les élèves de l'Ecole Supérieure des Métiers de Muret vous feront découvrir les croquembouches.



13H30 → 17H ESPACE DES CHEFS

Démonstrations de Meilleurs Ouvriers de France



10H → 19H ESPACE CONCOURS BOULANGERIE PÂTISSERIE

Les épreuves qualificatives Grand Sud du Championnat du Monde de la Pizza

Organisées par GL Events Exhibitions et la Scuola Italiana Pizzaioli France

A l'issue de ces épreuves, les pizzaioli sélectionnés participeront à la finale en mai 2012, à Salsomaggiore, Italie.



10H → 19H VILLAGE INSTITUTIONNEL

La sélection des Gourmand CookBook Awards

Venez découvrir, pendant les 4 jours du salon, la sélection 2010-2011 des 153 meilleurs ouvrages mondiaux en gastronomie.



15H → 17H VILLAGE INSTITUTIONNEL

Atelier Décoration florale

Proposé par le CFA Blagnac



CONFÉRENCE

14H15 → 15H30 ESPACE CONCOURS RESTAURATION

« Comprendre et intégrer les évolutions réglementaires et alimentaires en restauration collective »

Organisée par le CCC et les interprofessions