

Concours Espace Concours • Hall 3

Démonstrations Espace Démonstrations • Hall 3

Dimanche 7 février

14h00 > 16h30 **LA TERRINE DES CAPITOULS
CONCOURS DES CHARCUTIERS-TRAITEURS**
Organisateurs
**Organisation Professionnelle
des charcutiers traiteurs de la Haute-Garonne,
en partenariat avec la C.N.C.T**

Concours régional réunissant 10 candidats charcutiers qui auront réalisé, en amont du salon, une terrine « maison » décorée, ainsi que deux présentations.
Ces terrines seront dégustées sur le Smahrt par un jury d'experts.

17h00 > 19h00 **20^e CHALLENGE INTER-ÉTABLISSEMENTS
DE L'ABF TOULOUSE MIDI-PYRÉNÉES
Concours des barmen**
Organisateur
**Association des Barmen de France
Toulouse - Midi-Pyrénées**

Une douzaine de candidats doivent composer une recette de cocktail originale et inédite, réalisée à partir des produits fournis ou autorisés par la société organisatrice, ne contenant pas plus de 7 cl de produits alcoolisés.
Les concurrents disposent de 15 min maximum pour réaliser les décorations en office, de 5 min maximum pour confectionner des Short Drink, et de 7 min maximum pour les Long Drink (pour 4 verres).
Le vainqueur du Challenge participera à la dernière étape du Concours National qui se déroulera à Paris en 2010.

10h00 > 13h00 **LE FESTIVAL DES CHEFS**

Autour de Michel Roth, dix grands chefs de maisons prestigieuses accompagnés de Meilleurs Ouvriers de France confectionneront un « repas de rêve » pour 12 personnes, dont 6 visiteurs du salon tirés au sort.

Une table sera dressée au niveau du Village Institutionnel.

Lundi 8 février

14h00 > 18h00 **CHALLENGE EN BINÔMES DES LAURÉATS
DU PRIX LUCIEN VANEL ET DES ÉLÈVES
DES CENTRES DE FORMATION**
Organisateurs
UMIH 31 / Office de Tourisme de Toulouse

Sous le parrainage de 4 lauréats du Prix Lucien Vanel, 8 apprentis en cuisine et sommellerie du CFA de Blagnac réaliseront en binômes un plat à partir d'un panier aux saveurs d'Occitanie.

10h00 > 14h00 **ANIMATION BOUCHERIE
DÉCOUPE AGNEAU PRESTO**

Xavier CAVIGNAC MOF Boucherie - Professeur à l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande

15h00 > 17h00 **ANIMATION POISSONNERIE**

Etienne CHAVRIER, MOF Poissonnier-Ecailler
Comment composer un plateau, comment présenter un plateau, techniques d'ouverture, respect des normes, aspects économiques.

Mardi 9 février

10h00 > 13h00 **SÉLECTION DU MEILLEUR JEUNE
SOMMELIER DES TERROIRS DU SUD-OUEST**
Organisateur
Association des Sommeliers de Midi-Pyrénées

Créé spécialement pour le Smahrt, ce concours constitue un point d'étape au Concours du Meilleur Sommelier des Vins du Sud-Ouest, habituellement organisé chaque année en mars par l'ASMP.

14h00 > 18h00 **ANIMATION BOULANGERIE
(JEUNES DE -23 ANS)**
Organisateurs
**CFA de Muret
Chambre des Métiers de la Haute-Garonne**

Gérard Livigni, Professeur en Boulangerie au CFA de Muret, et ses élèves apprentis, animeront l'espace concours du Smahrt tout au long de l'après-midi. Plusieurs groupes de jeunes mettront en avant leur savoir-faire pour confectionner des viennoiseries à base de crème, pains aromatiques, petits fours salés mais aussi des décors à déguster ! Enfin et dans un but pédagogique, des élèves seront chargés d'expliquer les différentes phases des fabrications en cours aux spectateurs.

11h30 > 13h00 **ANIMATION SOMMELLERIE**

Lycée des Métiers d'hôtellerie et de tourisme d'Occitanie
Un professeur en sommellerie du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie.

14h00 > 15h30 **ANIMATIONS PÂTISSERIE**

CFA Blagnac
Christian COCHONNEAU et André NOUILHAN
Responsables des Filières Cuisine et Hôtellerie-Restaurant au CFA de Blagnac, accompagnés de 9 apprentis.

16h00 > 17h30 **ANIMATION DESIGN CULINAIRE**

Lycée Professionnel Renée Bonnet
Jean-Louis BERRIER, Professeur en filière Hôtellerie-Restaurant au Lycée Professionnel Renée Bonnet (Toulouse), accompagnés de 4 élèves de Terminale Mention Hôtellerie-Restaurant.

Mercredi 10 février

10h00 > 18h00 **SÉLECTION RÉGIONALE
DU CONCOURS NATIONAL LE GARGANTUA**
Organisateur
CCC Midi-Pyrénées

Ce concours est ouvert aux professionnels en exercice dans les cuisines de collectivités en gestion directe : scolaires (maternelle à Crous), entreprises et institutions, maisons de retraite et hôpitaux, armée, prison...

Les 8 candidats devront élaborer une recette originale de plat principal et de 3 garnitures à partir du panier proposé. De même, il est attendu une recette originale de dessert qui pourra être une pâtisserie ou un entremet, chaud ou froid.
Les recettes devront être prévues pour 8 personnes, et réalisables en 3h00 (plat principal+dessert) avec l'aide d'un commis.
La sélection régionale est l'étape obligatoire avant la finale nationale qui se déroulera sur le Sirha, à Lyon, en 2011.

10h00 > 14h00 **ANIMATION CHARCUTERIE/TRAITEUR**

Centre Européen des Professions Culinaires
Bruno CALVET, Formateur Charcutier-Traiteur, avec les Responsables d'Ateliers du CEPROC, Centre Européen des Professions Culinaires