smahrt.com

SM/+HRT
TOULOUSE

28 > 30 JANVIER 2024
MEETT | TOULOUSE

8ÈME ÉDITION

SIRHA FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

MEETT

Made by GL events TOULOUSE EVENTS

SMAHRT, LE RENDEZ-VOUS CLÉ POUR DÉVELOPPER VOTRE ACTIVITÉ

Pour sa 2ème édition au MEETT, le nouveau parc des expositions de Toulouse, le SMAHRT s'inscrit comme étant **LE rendez-vous incontournable des professionnels des Métiers de Bouche, de l'Hôtellerie et de la Restauration de la région.**
Depuis 2010, le SMAHRT grandi pour vous garantir un cadre optimal et vous permettre de faire connaitre vos produits et affirmer localement votre présence.
Événement majeur de cette 8ème édition : **l'intégration du SMAHRT à l'écosystème SIRHA FOOD**.
Le SMAHRT rejoint SIRHA LYON, EUROPAIN, SIRHA GREEN, EGAST et OMNIVORE afin de vous apporter un confort et une expertise supplémentaire, sans pour autant toucher à l'ADN du SMAHRT connu pour sa convivialité, sa proximité et ses valeurs fortes.
La formation, l'achat local, l'anti-gaspillage, la parité et les nouvelles technologies font partie des engagements du SMAHRT depuis plusieurs éditions. En 2024, le SMAHRT continue son engagement auprès des Femmes puisqu'une marraine, Andrée Rosier, succédera aux parrains des éditions précédentes.

UNE FEMME MARRAINE DU SMAHRT 2024

Originaire du Pays-Basque, **Andrée Rosier** est dès son plus jeune âge passionnée par la gastronomie et la valorisation des produits régionaux.
Après avoir traversé de nombreuses régions françaises et rencontré de nombreux chefs durant sa formation (comme Christian Willer ou encore Alain Ducasse), Andrée Rosier revient à Biarritz. En 2007, à seulement 28 ans, Andrée Rosier devient **la première femme à obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France « Cuisine »**.
Avec son mari, la Cheffe ouvre son propre restaurant « Les Rosiers » situé à Biarritz. Seulement un an après l'ouverture, le restaurant obtiendra sa première étoile Michelin en 2009.
À l'image de sa cuisine inspirée et innovante, la Cheffe partagera toute sa créativité et sa convivialité tout au long du salon.

Crédit photo : Olivier DIGOIT

+ CONCOURS

RESTAURATION & MÉTIERS DE BOUCHE

- **Sélection France de l'International Catering Cup**
  Finale nationale des meilleurs Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs.
- **5ème édition du Concours de Boucherie à l'étal**
  Confrontation des meilleurs bouchers régionaux autour d'épreuves sur la découpe de viande.
- **Finale régionale du Concours Gargantua**
  Le meilleur de la cuisine collective en scène !
- **Trophée Poséidon du Sud-Ouest**
  Concours de découpe et présentation de poissons et de fruits de mer.
- **Les Vanel d'Or**
  Battles entre les lauréats 2022 du Trophée Lucien Vanel.
- **Trophée Marcelin Pujol**
  Concours opposant les meilleurs jeunes apprentis de la région Occitanie.

PIZZA

- **4ème Championnat de France de la Pizza Napolitaine**
  Le meilleur de la pizza napolitaine au feu de bois, en présence de la délégation napolitaine et des champions de France.
- **Démonstrations autour de la Pizza Classique**
  Pizza acrobatique, épreuve de rapidité, pizza la plus large… la pizza classique fait son show !

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

- **Trophée des Glacetronomes**
  Retrouvez les meilleurs sculpteurs sur glace Français autour d'un jury prestigieux.
- **Sélection départementale de la meilleure Baguette Tradition et de la Meilleure Viennoiserie**
  6 équipes d'artisans boulangers s'affronteront autour des grands classiques que sont la meilleure baguette tradition et le meilleur croissant.
- **Meilleurs apprentis de Haute-Garonne**
  Concours par équipe de jeunes autour des classiques de la Boulangerie et Pâtisserie Française.

SERVICE EN SALLE - BARMAN

- **Sélection régionale de la Coupe George Baptiste**
  Finale régionale autour des métiers de la salle et des arts de la table.
- **L'Union Cocktail Challenge**
  Concours national autour de la présentation d'une recette de cocktail.

+ LES TEMPS FORTS

- **5ème Petit Déjeuner Gourmand**
  Partagez un moment de convivialité autour du Petit Déjeuner et du Brunch « Maison ».
- **Trophée Femmes de Food**
  3ème édition du Concours valorisant toutes les femmes entrepreneures du secteur de l'alimentation.
- **L'Académie Française du Jambon Sec Français**
  Promouvoir la qualité des produits français et élargir le champ des ambassadeurs des Jambons Français.

LE SMAHRT EN CHIFFRES

EXPOSANTS

300
exposants

18 000 m²
de surface d'exposition

Activité des exposants

- **27%** Produits Alimentaires & Boissons
- **21%** Matériel & équipement pour les CHR et Métiers de Bouche
- **14%** Matériel & produits pour la Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie
- **11%** Art de la table, Aménagement, Décoration, Mobilier, Vêtement
- **9%** Institutionnels, Formation, Presse
- **8%** Informatique, Bureautique
- **8%** Service
- **2%** Véhicule utilitaire

95% des exposants ont généré de nouveaux contacts sur l'édition 2022

91% recommandent le Salon

VISITEURS

15 000
visiteurs attendus

Objectif n°1
trouver de nouveaux fournisseurs et de nouveaux produits pour répondre aux attentes de leurs clients

Secteurs d'activité

- **44%** Restauration
- **19%** Service, équipement, formation
- **15%** Métiers de bouche
- **13%** Boulangerie-Pâtisserie
- **9%** Hôtellerie

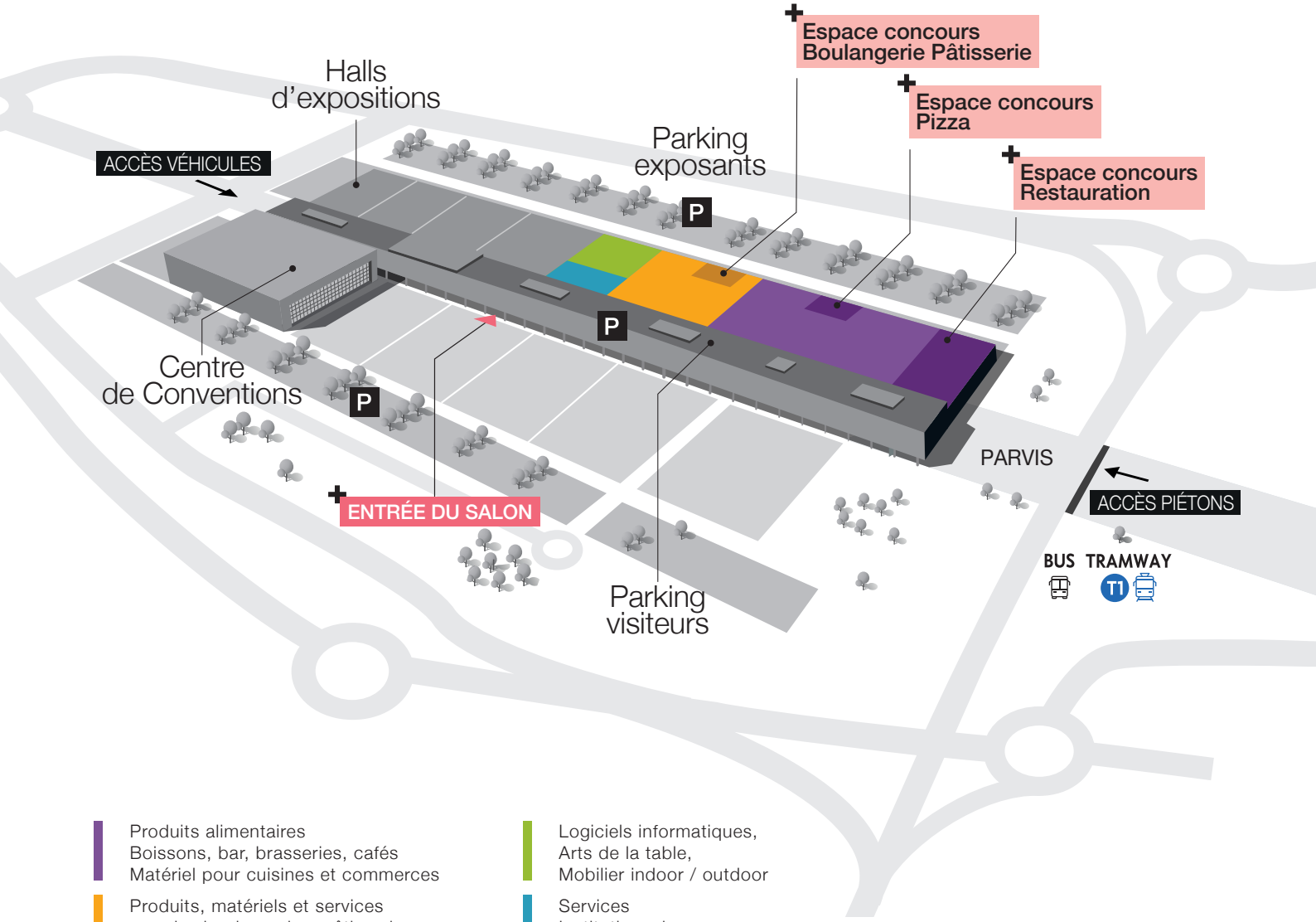
93% des visiteurs recommandent le Salon

87% des visiteurs vont travailler avec un des exposants du Salon

62% des visiteurs sont décisionnaires

Sources : enquêtes exposants et visiteurs SMAHRT 2022

LES ESPACES



- Produits alimentaires
  Boissons, bar, brasseries, cafés
  Matériel pour cuisines et commerces
- Produits, matériels et services
  pour les boulangeries, pâtisseries,
  chocolateries et glaciers
- Logiciels informatiques,
  Arts de la table,
  Mobilier indoor / outdoor
- Services
  Institutionnels
  Enseignement / Formation

DINER DE GALA

Dimanche 28 Janvier 2024

CLÔTUREZ VOTRE PARTICIPATION AU SMAHRT 2024 DE LA MEILLEURE DES FAÇONS !

Pour la 4ème édition, une équipe de chefs étoilés et de restaurateurs talentueux, viendra vous concocter leurs signatures culinaires. Cette soirée, placée sous le signe de la convivialité, sera ouverte à tous les exposants et aux partenaires institutionnels du salon. Profitez-en pour récompenser vos collaborateurs et vos clients.

UN SALON ENGAGÉ

3 JOURS D'ENGAGEMENT AUTOUR DES THÉMATIQUES SUIVANTES :

LOCAL

Mettre en lumière le savoir-faire des producteurs et artisans d'Occitanie pour valoriser les fournisseurs de proximité.

L'EMPLOI

Mettre en relation les entreprises de la région et les jeunes talents d'aujourd'hui, il est l'heure de trouver votre perle rare.

LES FEMMES

Valoriser les femmes entrepreneures du secteur de l'alimentation et inspirer celles qui rêvent de se lancer sans oser passer le cap.

ANTI-GASPI

Responsabiliser les acteurs à une consommation plus juste en étant un salon engagé dans ce processus.

DES SERVICES SUR MESURE POUR LA RÉUSSITE DE VOTRE ÉVÉNEMENT

- **Une équipe dédiée** pour répondre à vos besoins en mobilier, signalétique, audiovisuel…
- **Un accompagnement** personnalisé pour l'optimisation de **votre campagne de communication.**
- **Un bureau d'études** pour vos **stands sur mesure**
- **Une équipe restauration** pour vos buffets, cocktails…
- **Un service relations presse** dédié

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

CONTACTS

MATTHIEU JUNISSON
Responsable salon
Email : matthieu.junisson@gl-events.com
Tél : +33 (0)6 08 52 49 62

CLAIRE SIGRAND
Chef de projet
Email : claire.sigrand@gl-events.com
Tél : +33 (0)5 62 25 45 48

www.smarht.com contact@smahrt.com

@smahrtoulouse SMAHRT