



**La 7ème édition du salon de l'alimentation-hôtellerie-restauration
du Grand Sud-Ouest revient à Toulouse du 30 janvier au 1^{er} février 2022**

Avec plus de 300 exposants attendus sur 17 000 m², et plus de 30 concours nationaux et régionaux, 150 chefs et MOF présents, avec plus de 16 000 visiteurs professionnels, le SMAHRT est devenu le rendez-vous incontournable de la restauration et des métiers de bouche en Occitanie.

Il s'installe pour la première fois au MEETT, nouveau Parc des Expositions de Toulouse, avec de nouvelles ambitions...



Pour cette nouvelle édition, les équipes du salon ont mis à profit la période d'arrêt due à la COVID 19 pour proposer encore plus de nouveautés aux exposants et aux visiteurs :

- **Un nouveau format !** : le SMAHRT se déroulera du 30 janvier au 1^{er} février 2022, soit 3 jours (au lieu de 4 jours les précédentes éditions) ! La durée du salon répond aux tendances actuelles et aux attentes du marché et permettra de redynamiser le visitorat et densifier encore plus le programme des animations.

Dossier de presse septembre 2021

- **Un « nouveau » lieu – le MEETT** : Toulouse Métropole bénéficie dorénavant d'un équipement à la hauteur de ses ambitions : le MEETT. Un nouveau Parc des Expositions de 40 000m², à la pointe de la technologie et de la modularité. Pour le SMAHRT cela se traduira par un plan des stands plus fluide, avec des halls de taille et de hauteur identiques, des espaces concours plus ouverts, des pôles de restauration et de conférences au cœur du salon et un parking de 5 000 places avec accès direct aux halls.

- **Une nouvelle identité visuelle** : la charte graphique n'avait pas évolué depuis la création du salon en 2010.... Un style plus « épuré », plus pragmatique.

Une nouvelle édition 2022 toujours plus MOF !

En plus des démonstrations, conférences et nombreux ateliers qui ont fait sa réputation, le SMAHRT convie cette année les Meilleurs Ouvriers de France de la région, à s'investir et partager leur savoir-faire. Chef-cuisinier, Fromager-Affineur, Primeur, Boulanger... c'est toute la crème des artisans locaux qui a répondu à l'appel pour valoriser un terroir et chacun, la noblesse de son métier.

Un parrain gastronomique de renommée internationale : Guillaume Gomez



Après Franck PUTELAT, Parrain de l'édition 2020, c'est **Guillaume GOMEZ** qui sera le 5e parrain du SMAHRT !

En 1997, à peine âgé de 19 ans, il intègre les cuisines du Palais de l'Elysée. A 25 ans, il est le plus jeune Chef cuisinier à obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie "Cuisine". Il restera en tant que Chef Cuisinier de l'Elysée jusqu'en 2021 et aura cuisiné pour 4 Présidents de la République.

Aujourd'hui **Guillaume GOMEZ a été promu représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie**, l'alimentation et les arts culinaires à travers le monde. Quotidiennement, il œuvre au rayonnement de notre gastronomie en France comme à l'étranger.

Guillaume GOMEZ viendra partager toute son expertise et son énergie durant les 3 jours du SMAHRT et ainsi contribuer au dynamisme de cette nouvelle édition.

Dossier de presse septembre 2021

Battle Bocuse d'or

Cette 7ème édition sera marquée par de nombreux temps forts et notamment par une Battle Bocuse d'Or, le lundi 31 janvier 2022 !

Cette compétition amicale oppose différents Chefs ayant participé au célèbre concours Bocuse d'Or autour de Guillaume Gomez, parrain du SMAHRT 2022.

Cette battle reprend la qualité du concours avec un niveau de difficulté élevé, des plats à produire dans un temps imparti et une notation sur différents critères dans les mêmes conditions que le Bocuse d'Or.

La Battle Bocuse d'Or n'est pas un concours officiel mais apporte aux Chefs un entraînement supplémentaire et une possibilité de se confronter aux plus grands. C'est pour eux le moyen de parfaire leur technique et leur créativité.

L'esprit de compétition

C'est aussi cela le SMAHRT : susciter le goût du challenge, faire éclore les talents et aiguïser l'esprit d'excellence avec convivialité lors de différents concours régionaux et nationaux organisés comme chaque année. Tous les secteurs ou presque des métiers de bouche sont invités à se mesurer : **Boucherie à l'étal, Trophée Poséidon, Trophée Vanel d'Or, Marcellin Pujol, sélection occitanie du concours Gargantua et bien d'autres**. A chaque instant son défi et l'occasion de valoriser un potentiel.

Prix Femmes de Food : le premier événement qui met en lumière les femmes de la Food à Toulouse.

Cet événement majeur aura lieu le dimanche 30 janvier avec un jury de professionnels. Destiné à valoriser toutes les femmes entrepreneures du secteur de l'alimentation à Toulouse Métropole.

Restauratrices, productrices, gérantes d'épicerie, traiteuses, pâtisseries, cavistes, bouchères, boulangères ou encore charcutières

A cette occasion, seront organisées :

- une table-ronde sur les femmes et leurs engagements du champ à l'assiette à 16h
 - une table-ronde focus sur les femmes et l'entrepreneuriat dans le secteur food à 17h
- La remise des prix Femmes de Food aura lieu à 18h30.

Le Dîner de Gala, le 1^{er} février

Il vient magnifier cette 7e édition et s'annonce déjà exceptionnel et couronné « d'étoiles ». C'est aux côtés de ses complices chefs étoilés, que Guillaume Gomez a accepté de réaliser un Dîner de Gala de haute volée le **mardi 1^{er} février**. Un moment de plaisir et de partage à table, autour du talent d'un collège de Chefs venus interpréter pour l'occasion et « ensemble » leurs plats signature.

Dossier de presse septembre 2021

4ème édition des Petit-déjeuners Gourmands

Parce que le petit-déjeuner est le premier rituel de la journée et non des moindres dans l'affectif français, il mérite sa place au coeur d'une démarche de qualité. Il est le véritable révélateur du coeur et de l'exigence investis dans les autres repas. C'est pourquoi le SMAHRT renouvelle cette opération de sensibilisation auprès des professionnels, avec la complicité de Tables & Auberges de France, le lundi 31 janvier.

Un espace « Job Opportunity »

Avec pour partenaire « Ambassade Cabinet Conseil », un espace Job Opportunity sera mis en place. Un vrai lieu dédié à l'emploi, les candidats en recherche de stage ou de poste pourront être conseillés pour écrire un CV, une lettre de motivation et remettre ensuite leur CV aux employeurs présents.

Egalement à découvrir :

- La réception du concours « la finale départementale de la meilleure baguette de tradition 2022 »,
- L'organisation des championnats de France de la Pizza napolitaine.

Dossier de presse septembre 2021

Infos Pratiques

Dates

Du 30 janvier au 1^{er} février 2022

Horaires

9h30 – 18h30

MEETT – Parc des Expositions & Centre de Conventions

Concorde Avenue

F-31840 Aussonne

