

SMAHRT TOULOUSE

TOULOUSE
FRANCE

28-30 JANVIER
2024



+ SMAHRT 2024 :

La 8^e édition du salon de l'alimentation - hôtellerie – restauration du Grand Sud-Ouest revient à Toulouse du 28 au 30 janvier 2024

Le rendez-vous incontournable de la restauration et des métiers de bouche en Occitanie rassemblera plus de 300 exposants attendus sur 18 000 m², et sera rythmé par de nombreux concours régionaux ou nationaux.

Une expérience unique qui s'appuie sur trois grands piliers :

- **Lieu d'échange et de rendez-vous** grâce à son climat propice aux affaires
- **La découverte et l'innovation** avec la richesse de ses concours et la présentation d'équipements et solutions à la pointe.
- **L'information et la formation** par le biais des conférences et tables rondes couvrant de nombreux sujets d'actualité.

Pour la deuxième fois consécutive, le Smahrt adoptera son nouveau format sur trois jours afin de répondre aux tendances actuelles et aux attentes du marché. Ce format a permis il y a deux ans de redynamiser la fréquentation (plus de 16 000 visiteurs lors de la 7^e édition) et de densifier encore plus le programme des animations comme ce sera encore le cas cette année.

SMAHRT et SIRHA, une synergie sous le signe de la food

Mais l'un des événements majeur cette année est l'intégration du Smahrt à l'écosystème Sirha Food. Le SMAHRT rejoint SIRHA LYON, EUROPAIN, SIRHA GREEN, EGAST et OMNIVORE afin d'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. Cette intégration fait partie d'une volonté d'homogénéisation des événements food du groupe GL events et sa filiale Toulousaine, organisatrice du SMAHRT, Toulouse events.

Un lieu idéal pour s'épanouir

Le Smahrt se déroulera, comme en 2022, au MEETT, Parc des Expositions Centre de Conventions et Congrès de Toulouse métropole, ce qui permet au salon de proposer de la fluidité autour de ses stands, des espaces concours plus ouverts, des pôles de restauration et de conférences au cœur du salon et un parking de 3 000 places visiteurs et 2000 places exposants avec accès direct aux halls.

Promouvoir la place des femmes au cœur de tous les métiers

C'est un constat, on est encore loin de la parité et parfois même de l'inclusion des femmes dans les métiers du secteur. C'est pourquoi, cette édition a décidé de s'engager dans la mise à l'honneur des femmes qui apportent toute leur créativité et leur expertise dans toute la profession :

+ Andrée Rosier, une marraine gastronomique pour le Smahrt 2024 : originaire du Pays Basque, Andrée Rosier s'est formée aux côtés des plus grands chefs (comme Ducasse ou Willer) partout en France avant de revenir dans son fief à Biarritz. A 28 ans, elle devient en 2007 la première femme à obtenir le titre de Meilleure ouvrière de France « Cuisine » avant d'ouvrir avec son mari son propre restaurant « les Rosiers ». En 2009, après seulement une année d'ouverture, elle obtient sa première étoile Michelin. Elle sera ravie de partager toute son expérience, sa créativité et sa convivialité lors des trois jours du salon.

+ Un dîner de Gala 100% féminin. Ce sera un événement inédit pour ouvrir délicieusement le salon : un repas de gala préparé par cinq cheffes (Sophie Fernandez, Clémentine Coussau, Laetitia Gaborit, Sophie Lagrue) et décoré par la meilleure ouvrière de France « fleurs », Roxanne Bonny-Limouse. Un événement orchestré par Andrée Rosier et sur réservation.

+ Le trophée femme de food. Restauratrices, productrices, gérantes d'épicerie, traiteuses, pâtisseries, cavistes, bouchères, boulangères ou encore charcutières... Ce concours, dont ce sera la troisième édition, valorise toutes les femmes entrepreneures dans le secteur de l'alimentation, leurs parcours et initiatives.

+ Le salon de tous les concours

C'est l'un des points forts du Smahrt : susciter le goût du challenge, faire éclore des talents et aiguïser l'esprit d'excellence avec convivialité lors de différents concours régionaux et nationaux qui couronneront lors des trois jours du salon les meilleur(e)s dans de nombreuses catégories.

Au programme :

Le Trophée Poséidon (fruits de mer et poissons) ; concours Boucherie à l'Étal (découpe, préparation...) ; Sélection France du Mondial du Pain (l'équipe qui remportera cette épreuve représentera la France lors des Championnats du Monde 2024) ; Le Trophée Glacetrone (sculptures sur glaces, pièces en sucre et en chocolat) ; Sélection France de l'International Catering Cup (épreuve du meilleur charcutier traiteur, l'équipe qui l'emportera représentera la France lors des Championnats du Monde au SIRHA) ; Sélection Haute-Garonne de la Meilleure baguette tradition ; Championnat de France de la Pizza Napolitaine (le vainqueur représentera la France aux Championnats du Monde) ; France Pizza Tour (qualificatif pour représenter la région Occitanie aux Championnats de France de la Pizza « Classique » à Paris) ; Union Cocktail Challenge (Championnat de France de Barmen) ; Coupe Georges Baptiste ; Génération Primeur (les primeurs de demain devront imaginer un Afterwork 100% végétal) ; Concours Marcellin Pujol (ce concours opposera les meilleurs jeunes apprentis de la région Occitanie) ; Concours Meilleurs Apprentis Boulangerie Pâtisserie ; 1^{er} Championnat Grand Sud Pasta (qualificatif pour représenter les régions du Sud de la France aux Championnats de France).

A PROPOS DU SMAHRT

Pour sa 2^{ème} édition au MEETT, Parc des Expositions, Centre de Conventions et Congrès de Toulouse, se sont plus de 300 exposants attendus sur 17 000 m². Le SMAHRT, rendez-vous clé pour les professionnels de la restauration et des métiers de bouche dans le grand Sud-Ouest, est un passage riche et qualitatif pour développer leurs activités.

Parmi les nombreux rendez-vous de cette année, plus de 30 concours nationaux et régionaux sont au programme et 15 000 visiteurs attendus.

Événement majeur de cette 8^{ème} édition > **l'intégration du SMAHRT à l'écosystème SIRHA FOOD.**

Le SMAHRT rejoint SIRHA LYON, SIRHA BOCUSE D'OR, SIRHA EUROPAIN, SIRHA PASTRY WORLD CUP, SIRHA MADE, SIRHA GREEN, et SIRHA OMNIVORE afin d'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, comme la formation, l'achat local, l'anti-gaspillage, la parité.

+ LE SMAHRT EN CHIFFRES

QUI VISITE ?

- + 15 000 visiteurs attendus (+8% vs 2022)
- + L'objectif n°1 des visiteurs :
> Trouver de nouveaux produits et de nouveaux fournisseurs
- + 44% sont des Restaurateurs / 28% sont des Métiers de Bouche (Boulangers-Pâtisseries essentiellement)
- + 62% des visiteurs sont LES décisionnaires



SMAHRT
TOULOUSE

Infos Pratiques

Dates

Du 28 janvier au 30 janvier 2024

Lieu

MEETT – Parc des Expositions, Centre de Conventions & Congrès
Concorde Avenue
31840 AUSSONNE

Billetterie

Salon réservé aux professionnels.

Tarifs sur place : 25 euros

Inscription gratuite en ligne sur www.smahrt.com

