

Smahrt est le salon du grand Sud-Ouest qui réunit tous les produits, services et matériels essentiels aux professionnels de la Restauration, l'Hôtellerie et l'Alimentation. Les professionnels s'y rencontrent pour choisir les partenaires et solutions de produits et services d'aujourd'hui et de demain.

Venez vivre l'expérience Smahrt qui s'appuie sur 3 grands piliers : la Découverte et l'Innovation grâce à la richesse de ses concours, l'Information et la Formation grâce à son cycle de conférences, et enfin, sa vocation résolument orientée Business.

Forte de sa constante évolution depuis sa création, cette 5^e édition sera marquée par une ouverture à la région Occitanie, porteuse de nouveaux business et rencontres.

Avec son identité, sa simplicité gourmande mais aussi son ouverture aux saveurs du monde, Bernard Bach, Chef doublement étoilé du restaurant Le Puits Saint-Jacques, nous fait l'honneur d'être le parrain de l'édition 2018.

Smahrt 2018 sera un formidable temps de mise en lumière de vos métiers, mais aussi un événement festif, convivial qui favorise la découverte et les rencontres et qui sera le reflet de l'extraordinaire richesse et diversité de votre secteur.

Patrice Vassal • Directeur Général de Toulouse Evénements

Un salon clé pour développer votre activité

Bernard BACH

Chef** du Puits Saint-Jacques
Parrain du SMAHRT 2018



Fils et petit-fils de restaurateurs, Bernard Bach est, peut-on dire, né dans une marmite. Il a appris les rudiments et exigences du métier dans de nombreux restaurants de renoms dans toute la France.

En 1997, il obtient **sa première étoile** en tant que Chef du Belvédère à Porto-Vecchio. C'est en 1999 qu'il reprend avec son épouse Anne **le Puits Saint-Jacques**.

Huit ans plus tard, en 2008, sa rigueur, son exigence et sa passion, son inventivité, sont encore récompensées par **une deuxième étoile au Guide Michelin**.

Son plaisir de partager, sa convivialité et son sens de recevoir l'ont conduit tout naturellement à être le **parrain du Smahrt 2018**.

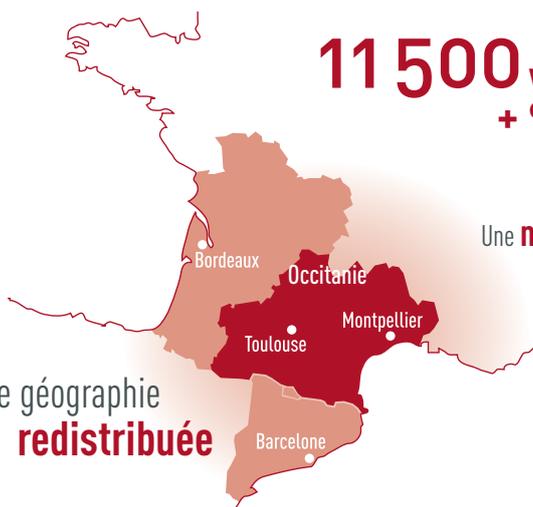
Bernard Bach, sera présent pour encourager et transmettre en héritage son amour de la gastronomie à la nouvelle génération tout au long des concours, qui rythment le salon.

11 500 visiteurs en 2016
+ 9% vs 2014

Note générale du salon **4,2/5** ★★★★★
(attribuée par les visiteurs)

Une **nouvelle région** = de **nouvelles opportunités** business...

Une géographie **redistribuée**



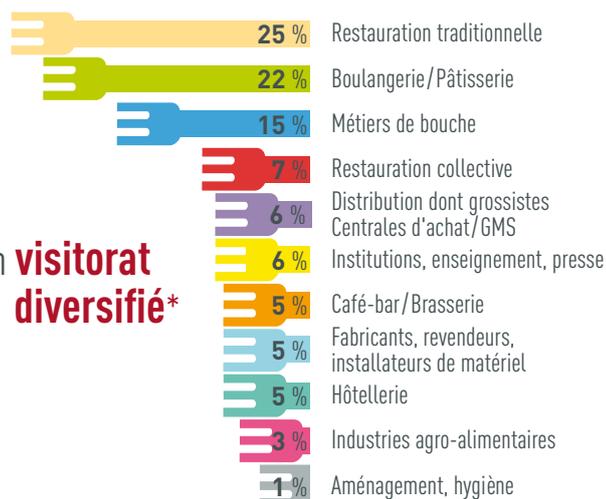
Un **visitorat qualifié** et **captif**

53 % * sont **décisionnaires** pour les achats

34 % * appartiennent à la **Direction Générale**

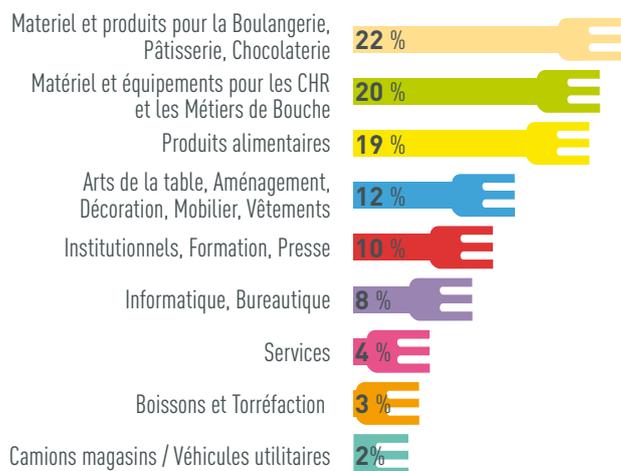
76 % * d'intention de **re-visite** en 2018

Un **visitorat diversifié***



* Source : enquête SMAHRT 2016

280 exposants en 2016
+ 12% vs 2014



* Source : enquête SMAHRT 2016

Les raisons d'exposer

- ▶ Lancer et présenter vos nouveautés et innovations
- ▶ Faire connaître vos produits
- ▶ Proposer des démonstrations
- ▶ Nouer des contacts
- ▶ Dynamiser votre chiffre d'affaires
- ▶ Fidéliser vos clients
- ▶ Affirmer localement votre présence
- ▶ Vous informer et échanger sur les nouvelles tendances de votre secteur

Des exposants satisfaits

80 % * Taux de fidélité

83 % * des exposants sont satisfaits voire très satisfaits de la **qualité des visiteurs**

92 % * ont généré de **nouveaux contacts**

76 % * souhaitent **revenir en 2018**



Arts de la table, Nouvelles technologies, Services

- Arts de la table
- Décoration intérieur / extérieur
- Agencement de magasins
- Vêtements professionnels, Linge, Textile
- Mobilier de restaurants, de terrasses, d'hôtellerie
- Caisses enregistreuses / Gestion des commandes
- Logiciels de gestion, de restauration et d'hôtellerie
- Assurances et banques
- Formation, enseignement, recherche
- Presse professionnelle
- Associations professionnelles
- ...

Equipements de Cuisine

- Matériels de cuisson, de stockage, de découpe
- Matériels de froid
- Machines à laver la vaisselle
- Conditionnement
- Ustensiles et accessoires
- Produits d'hygiène et solutions pour le traitement des eaux
- Véhicules frigorifiques / Utilitaires
- ...

Produits Alimentaires & Boissons

- Viandes
- Fruits et légumes
- Produits de la mer
- Produits BIO
- Produits laitiers
- Spécialités régionales
- Boissons
- Vins et Spiritueux
- Café / Torréfaction
- ...

Boulangerie Pâtisserie

- Fabricants et distributeurs de matériels et d'accessoires de boulangerie-pâtisserie
- Minoteries
- Équipements et produits pour les glaciers et chocolatiers
- Fabricants et distributeurs de produits, arômes et ingrédients
- Équipements pour le fournil et le magasin
- Pâtisseries / Viennoiseries
- ...

Nouveauté 2018

Autour du Chef ** au Guide Michelin, Bernard Bach, restaurant *Le Puits Saint-Jacques* à Pujaudran, une équipe de chefs étoilés et de Meilleurs Ouvriers de France de la Nouvelle Grande Région Occitanie viendront magnifier les produits locaux.

Cette soirée, conviviale et gourmande, sera ouverte aux exposants et aux partenaires institutionnels du salon.

**Dîner
de Gala**



La sélection France de l'International Catering Cup

Épreuve qualificative pour la finale internationale au SIRHA 2019.

Initiée et organisée par la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs.



La finale régionale du concours Gargantua

Epreuve qualificative de la région Occitanie pour la finale nationale au SIRHA 2019.

Organisée par le Réseau Restau'Co.



Trophée Poséidon du Sud-Ouest

Concours de réalisation de plateau de fruits de mer et de préparation de poissons.

Organisé par la SCAPP Poissonniers Corail en partenariat avec Pavillon France.



17^e Festival d'Occitanie

Concours autour de réalisation de pièces artistiques en Chocolat, Sucre et Glace.

Organisés par l'Association des Maîtres-Pâtisseries de Midi-Pyrénées.



Le Blé en Herbe

Concours de boulangerie autour du pain, de la viennoiserie et du décor.

Proposé par l'Union Départementale des Boulangers de Haute-Garonne.



2^e Trophée Vanel d'Or

6 anciens lauréats du Prix Lucien Vanel s'affronteront en direct.

Organisé par l'Académie Vanel.



2^e édition du concours de Boucherie à l'Étal

Confrontation des meilleurs bouchers régionaux autour d'épreuves sur la découpe de viande.

Organisé par le Syndicat des Bouchers de Haute-Garonne.

Des **temps forts** pour s'informer, échanger, partager...

Les concours 2018



Nouveauté 2018

Le panier Mystère

100 % frais 100 % brut 100 % terroirs

3^e édition du Concours national des Maîtres Restaurateurs.

Concours dédié aux Maîtres Restaurateurs visant à la promotion du "fait maison" et de la gastronomie française.



Le Trophée Marcellin Pujol

Concours opposant les meilleurs jeunes apprentis de la région Occitanie.
Organisé par l'Association du Trophée Marcellin Pujol.

Invente-moi ton resto !
Concours de service en salle.
Proposé par le réseau des Lycées Hôteliers de Midi-Pyrénées.



Les grands buffets
Démonstrations de décoration florale et de décoration de table.
Proposé par le CFA de Blagnac.

Les talents de demain



Conférences et tables rondes

4 jours pour échanger sur l'actualité des métiers de bouche et de l'hôtellerie.

1 journée spéciale dédiée au **Secteur Public** : le Mercredi

Nouveauté 2018

Les partenaires du SMAHRT

The partner logos include: Réseau Restau'c, UMIH Occitanie, CCI Midi-Pyrénées, CFA Commerce et Services, Ecole Supérieure de Métiers, Les Promagères, Les Vins du Sud-Ouest, Interbev Occitanie, IRQUALIM, ISTHA, Lycée polyvalent, Lycée professionnel, Marché d'Intérêt National, Office de Tourisme Toulouse, tables & auberges, Union Départementale des Boulangers-Pâtisiers de la Haute-Garonne, and Terres de Chefs.

Une vaste couverture médiatique et vitrine unique !

Une presse captive et réceptive

- Retombées presse 2016 : 150 articles
- 15 annonces parues dans la presse professionnelle en 2016
- Bannières publicitaires sur les sites web professionnels sur 50 000 contacts
- 8 passages dans la presse quotidienne régionale



Des opérations de marketing direct accrues

- Encartage d'invitations dans la presse professionnelle diffusée à **15 000 contacts**
- Routage de la carte d'invitation par nos soins **44 000 contacts**
- Nos partenaires du salon 2016 ont envoyé près de 12 000 cartes d'invitations à leurs adhérents
- Campagne d'emails : près de 200 000 messages diffusés

Soit quelques **163 000 professionnels** atteints.

Un site responsive www.smahrt.com de plus en plus fréquenté

- **Pré-enregistrement des visiteurs** et 3 relances avant l'événement
- 19 104 visiteurs uniques en 2016 (cumul du 1^{er} au 30 janvier 2016)
- Plus de 280 000 vues (cumul du 1^{er} au 30 janvier 2016)



... Et de **+ en + interactif** avec la possibilité pour les entreprises de **créer leur propre page web**

Un salon connecté

Suivez-nous sur **Facebook**



www.facebook.com/smahrtoulouse

Une **agence de presse spécialisée** dans les métiers de bouche et les CHR

Vos contacts

contact@smahrt.com • www.smahrt.com

Matthieu Junisson

Chef de projet

Email : matthieu.junisson@gl-events.com

Tél : +33 (0)6 08 52 49 62

Robin Lescure

Assistant chef de projet

Email : robin.lescure@gl-events.com

Tél : +33 (0)5 62 25 45 48