égast

salon professionnel

ÉQUIPEMENT GASTRONOMIE AGROALIMENTAIRE SERVICES TOURISME

18-21
MARS 2018

STRASBOURG
PARC EXPO
EGAST.FR

DOSSIER DE PRESSE

17ème édition

EGAST 2018 | Salon professionnel
Du 18 au 21 mars 2018

Parc des Expositions Strasbourg
Halls 5 - 7 - 8

Dossier de presse
Édition de novembre 2017

/egastrasbourg
@EGASTpro #egast
@egast_pro

Site internet : EGAST.FR

CONTACTS

SERVICE PRESSE | AURELE & SISTER in the City

Aurélie RIGAUD
Tél. +33 (0)6 15 15 56 48
aureleinthecity@gmail.com

Charlotte RIGAUD
Tél. +33 (0)6 10 26 65 85
charlotteinthecity2@gmail.com

ORGANISATION | STRASBOURG ÉVÉNEMENTS

Josiane HOFFMANN, Directeur de Salons
Tél. +33 (0)3 88 37 21 13
jhoffmann@strasbourg-events.com

Vanessa LOTH-MARTINO, Responsable Marketing et Communication
Tél. +33 (0)3 88 37 67 10
vloth-martino@strasbourg-events.com

SOMMAIRE

ÉDITO 5

L'ESSENTIEL 6

EGAST 2018 7

FOCUS SUR L'HÔTELLERIE 9

IT'S SHOW TIME ! 11

POINT D'ORGUE DE L'INAUGURATION 13

LE TROPHÉE DES FRÈRES HAEBERLIN 15

12 TROPHÉES ET CONCOURS 22

LES « EUROPEAN HOTEL AWARDS REFERENCES » 32

PROGRAMME 2018 36

LA RESTAURATION SELON EGAST 38

LA RÉGION GRAND EST 33

STRASBOURG ÉVÉNEMENTS 43

INFOS PRATIQUES 45

PLAN DU SALON 46

© Ph. Stirnweiss

ÉDITO

Avec une édition 2016 de tous les records, EGAST a conforté son rang de référence du Grand Est en matière de rendez-vous professionnel des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration.

Fort de ce succès, EGAST revient en 2018 avec une offre encore plus complète autour de 8 secteurs d'activité sur 24.000m² entièrement dédiés aux professionnels.

Un focus particulier sera porté sur l'Hôtellerie avec la présentation des dernières tendances en matière d'aménagement et de design et la création de nouveaux concours dédiés à cette filière.

Véritable temps fort du salon, le Trophée des Frères Haeberlin contribue d'éditions en éditions au rayonnement national et international d'EGAST. En effet, des candidats d'Europe et d'Asie seront en lice pour cette compétition unique combinant les 3 métiers de la restauration gastronomique : cuisine, sommellerie, restaurant.

Au cœur des enjeux de la filière, EGAST poursuit son implication dans la valorisation de la formation professionnelle et l'accès à l'emploi en partenariat avec la Région Grand Est, la Chambre de Métiers d'Alsace et la CCI.

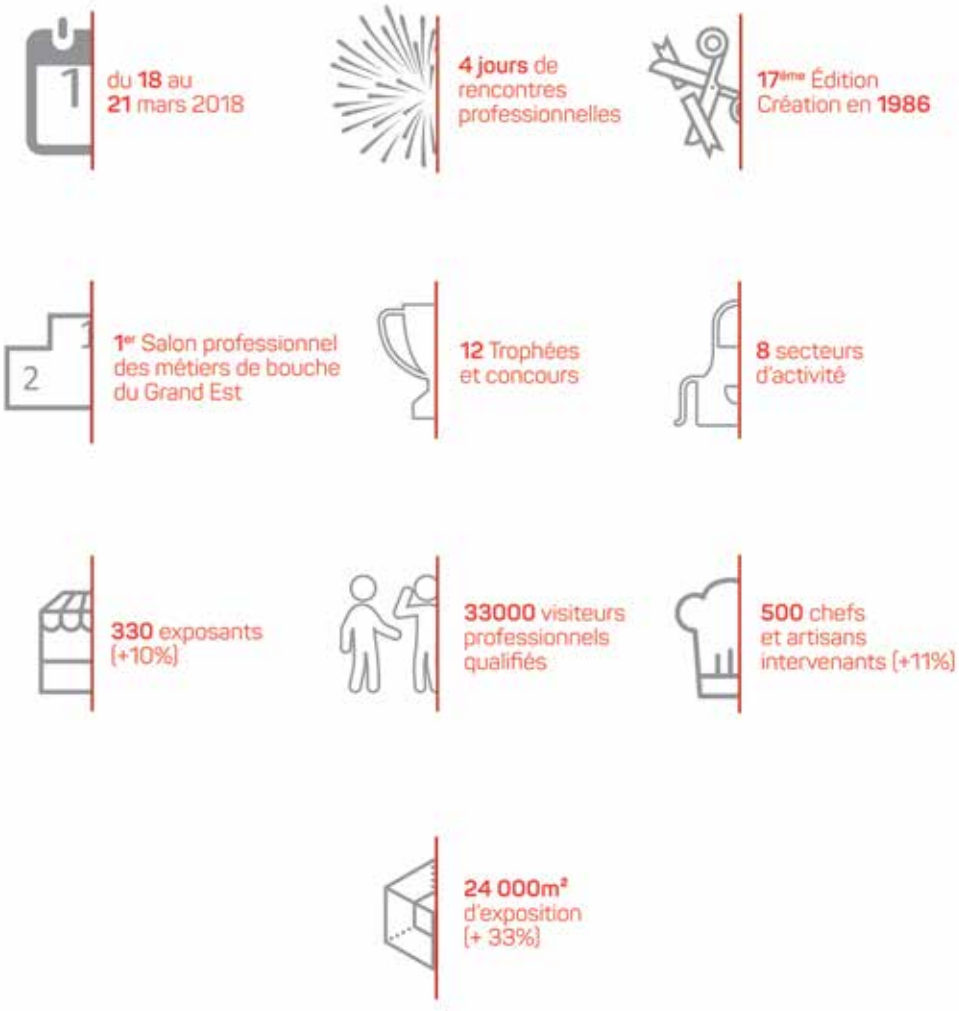
Du 18 au 21 mars 2018, tous les acteurs de la gastronomie se donneront rendez-vous en Alsace. Chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France et artisans feront le show pour faire de cette nouvelle édition une réussite.

Stéphane HERTZOG
Directeur Général de Strasbourg Evénements

L'ESSENTIEL
EGAST 2018

EGAST 2018 EN CHIFFRES

18 au 21 mars 2018
4 jours de rencontres professionnelles
17ème édition – Création en 1986
1er Salon professionnel des métiers de bouche du Grand Est
12 Trophées et concours
8 secteurs d'activité
330 exposants (+10%)
33 000 visiteurs professionnels qualifiés
500 chefs et artisans intervenants (+11%)
24 000m² d'exposition (+ 33%)



EGAST 2018

Une offre très attractive !

1er Salon professionnel des métiers de bouche dans le Grand Est, la biennale de l'Equipement, de la Gastronomie, des Services et du Tourisme (EGAST), donne rendez-vous **du 18 au 21 mars** prochains à tous les acteurs professionnels des métiers de bouche. Depuis 1986, EGAST réunit une véritable vitrine de toute une profession dans la région la plus étoilée de France accueillant des professionnels de renommée internationale : Chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, maîtres artisans, sommeliers.

L'édition précédente, inaugurée par Joël ROBUCHON, a notamment été marquée par la participation de **450 chefs et artisans,** totalisant **250 étoiles Michelin**, près de **300 exposants** et **30.000 visiteurs.**

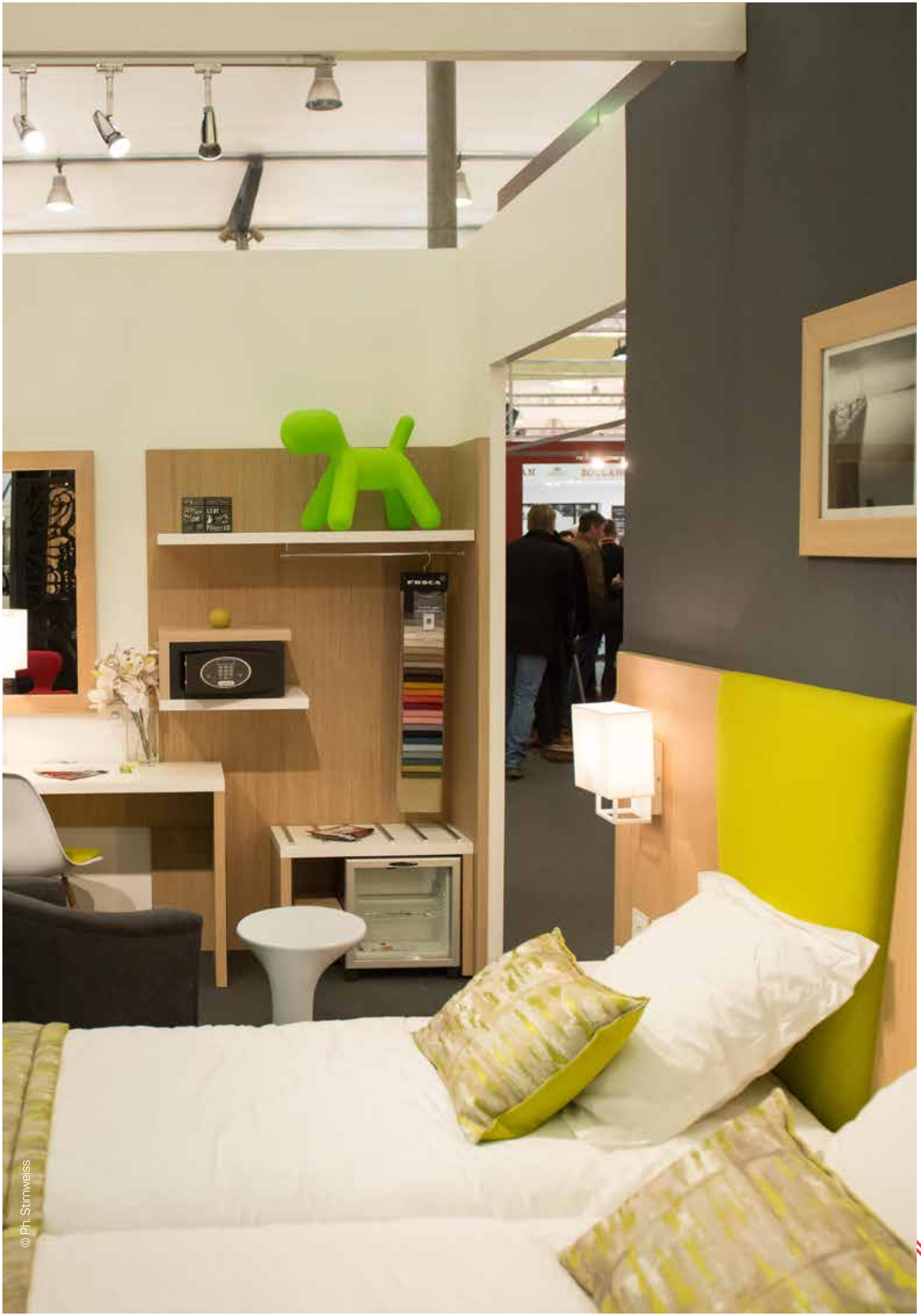
Avec plus de **330 exposants** et **33 000 visiteurs attendus**, l'édition 2018 du salon EGAST prend possession de la totalité du parc des expositions pour y promouvoir **les nouveautés produits, les nouvelles tendances en matière de gastronomie, les innovations techniques, les services à la pointe, les logiciels du futur et l'hôtellerie de demain.**

Le Salon EGAST est également un lieu de rendez-vous convivial dans le cadre duquel se déroulent pléiade de **trophées et concours**, organisés en étroite collaboration avec les instances et corporations professionnelles, et avec le soutien indéfectible des professeurs et élèves du Lycée Hôtelier Alexandre Dumas et du CEFPPA.

LYCÉE ALEXANDRE DUMAS
HÔTELLERIE & TOURISME

CEFPPA
Adrien Zeller

Centre Européen de Formation
et de Promotion Professionnelle
par Alternance pour l'industrie hôtelière



© Ph.Stirnweiss

FOCUS SUR L'HÔTELLERIE

En partenariat avec l'UMIH, EGAST **renforce l'offre du pôle Hôtellerie**, en doublant la surface réservée à ce secteur et en accueillant **sur 1200 m²** des exposants spécialisés dans l'agencement, la rénovation, la mise aux normes et la gestion dans le domaine hôtelier.

Depuis 2012, l'offre hôtelière se diversifie et met en exergue tendances émergentes, dernières nouveautés et nouveaux concepts pour répondre aux attentes des professionnels. Avec **1371 hôtels**, **6 555 meublés et chambre d'hôtes, 8 534 lits en hébergements collectifs** et **330 campings,** la Région Grand Est affiche un panel riche et diversifié en hébergement.

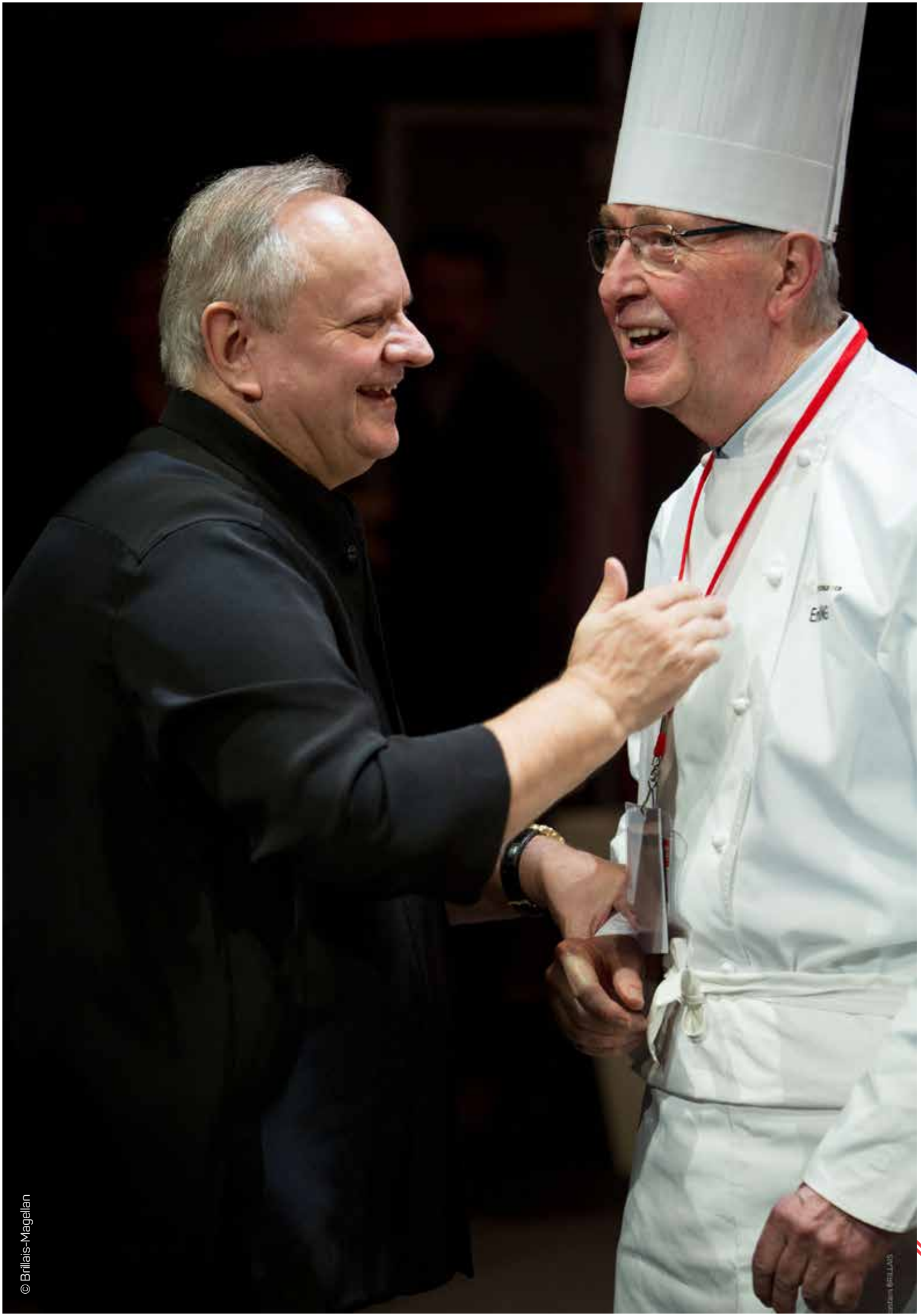
EGAST est LE lieu idéal pour détecter des opportunités, concrétiser un projet ou conquérir de nouveaux marchés.

8 secteurs d'activité sur 24.000 m² sont ainsi représentés :

Agroalimentaire / Boissons · Arts de la Table · Boulangerie / Pâtisserie
Caféterie/Bar · Hôtellerie · Équipement · Services / Informatique

NOUVEAUTÉ : Véhicules professionnels

UMIH 67



© Brillais-Magellan

IT'S SHOW TIME

Journée inaugurale | Dimanche 18 mars 2018

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE ET NICOLAS STAMM « LA CUISINE DE TERRITOIRE »

Jean-François Piège, le Grand Restaurant (2 étoiles Michelin) à Paris, Vice-Président des Grandes Tables du Monde

Une table d'auteur, une maison de cuisinier moderne, familiale et innovante où le chef exprime toute sa créativité et son savoir-faire. Un restaurant gastronomique de 25 couverts où le temps et la liberté sont les maîtres mots et dans lequel l'expérience du convive est placée au cœur de la proposition.

Autres adresses à Paris, le Clover, bistrot pittoresque et confortable avec cuisine ouverte et le Clover Grill, le nouvel espace de création culinaire de Jean François Piège dédié à la braise et à la rôtisserie.

Jean-François Piège est membre des Grandes Tables du Monde et l'auteur de plusieurs ouvrages de cuisine, dernier titre paru « les Desserts de Jean-François Piège pour tous », (Editions Hachette). Il est aussi un juré historique de l'émission Top Chef.

Nicolas Stamm, la Fourchette des Ducs (2 étoiles Michelin) à Obernai, membre des Grandes Tables du Monde

Rareté certaine dans l'univers des restaurants, la Fourchette des Ducs change de lieu en fonction des saisons. Si l'été Nicolas Stamm et Serge Schaal vous invitent dans une salle ornée des œuvres des ateliers Baccarat ou de celles de l'artiste Marc Petit, l'hiver vous plongez dans un espace chargé d'histoire sur les traces d'Ettore Bugatti, René Lalique et Charles Spindler.

Très attaché aux produits de son territoire, Nicolas Stamm milite activement en faveur de la sauvegarde et du développement de la poule noire d'Alsace. Quant à Serge Schaal , il exerce la fonction de Vice-Président des Grandes Tables du Monde.

LE DIMANCHE 18 MARS, JEAN-FRANÇOIS PIÈGE ET NICOLAS STAMM OFFICIERONT À QUATRE MAINS SUR LE PODIUM D'EGAST SHOW.

Dimanche 18 mars - Programme inaugural
Hall 8 - Egast Show

© Brillais-Magellan

POINTS D'ORGUE DE L'INAUGURATION

INTERGALACTIC BAKER'S FEDERATION (IBF) ET LA LIGUE DES FROMAGERS EXTRAORDINAIRES (LDFE)

« La fermentation, fée de la gastronomie ».

L'IBF regroupe à l'international des boulangers qui se sont distingués, notamment dans le cadre de la Coupe du Monde de Boulangerie. Le slogan de l'association est « Baker a better world » (panifions un monde meilleur)

Seront présents à Egast :

- Pierre Zimmermann, La Fournette à Chicago Etats-Unis
- Solveig Tofte, Sun Street Brends Minneapolis Etats-Unis
- Deborah Ott, Médaille de Bronze, Coupe du Monde Boulangerie 2016
- François Brandt, lauréat des Masters de la boulangerie établi à Amsterdam

Antoine Robillard, Champion du Monde de Boulangerie, maître boulanger à Seltz mettra son fournil à la disposition de ses collègues.

La LDFE réunit les meilleurs affineurs de fromages dans une Ligue qui multiplie les initiatives pour promouvoir leurs métiers et les fromages.

Seront présents à Egast :

- Nathalie Vanhauer, Championne du Monde des Fromagers 2017 à la tête d'une épicerie fine « Kaasmeesters Collebaut » à Oudemaarde (Flandre, Belgique)
- Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France 2007, ambassadeur itinérant des fromages français et agitateur de tendances
- Christelle Lohro, activiste et artiste fromager, membre des Étoiles d'Alsace
- Cyrille Lohro, Meilleur Ouvrier de France 2007, Maison Lohro à Strasbourg, autoproclamé « Fromager idiot actif »
- Manu Gault, Poète de la Voie Lactée, Maître des mots et du Caillé

Parce que le pain est le meilleur ami du fromage, les membres d'Intergalactic et de la Ligue, sont convenus de le démontrer et de faire lever les pâtes, toutes fermentations mêlées, sur les gradins d'Egast Show.

Dimanche 18 mars - Programme inaugural
Hall 8 - Egast Show

© E. Straub

LE TROPHÉE DES FRÈRES HAEBERLIN

La 5ème édition du Trophée des Frères Haeberlin se tiendra **le lundi 19 mars 2018 sur le podium d'Egast Show – Hall 8.**

Ce trophée unique en son genre met en scène la parfaite complémentarité des trois métiers de la restauration gastronomique, la cuisine, le service en restaurant et la sommellerie.

Les équipes finalistes auront à se départager sur **le thème du sandre,** un poisson d'eau douce, très présent dans le répertoire culinaire alsacien.

Comme pour les éditions précédentes, la famille Haeberlin a fait appel à un jury exceptionnel :

- Michel Guérard, les Prés d'Eugénie et Arnaud Lallement pour la cuisine
- Andreas Larsson, Meilleur sommelier du Monde 2007
- Jon Arvid Rosengren, Meilleur sommelier du Monde 2016 pour la sommellerie
- Laurence Rigolet, « Comme chez Soi » à Bruxelles et Francis Pibalat, Directeur de la restauration de l'Auberge Paul Bocuse pour le service en restaurant

Des prix, respectivement de 12.000 €, 6000 € et 3000 € récompenseront les trois équipes qui se hisseront sur le podium.

Depuis sa création, le Trophée des Frères Haeberlin a récompensé 4 équipes lauréates :

- 2010 : Le Bagatelle à Oslo ***
- 2010 : Le Royal Monceau à Paris **
- 2014 : La Pyramide à Vienne **
- 2016 : le Flocon de Sel à Megève ***

Lundi 19 mars - Toute la journée
Hall 8 - Egast Show

Paul Haeberlin en 2008, jean-pierre haeberlin en 2014 ont quitté leur MYTHIQUE auberge des bords de l'ill à illhauesern.
ce trophée qui porte désormais leur nom est un hommage vibrant rendu par l'alsace et toute la gastronomie internationale.

LE TROPHÉE DES FRÈRES HAEBERLIN

LE PREMIER TROPHÉE QUI RÉUNIT LES 3 MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE

Sa notoriété, l'Auberge de l'Ill la doit bien sûr à sa cuisine, aux talents de Paul et Marc Haeberlin, mais aussi à la qualité de son accueil et de son service à table, les domaines de Jean-Pierre et Danielle Haeberlin, ainsi qu'aux connaissances et aux conseils de Serge Dubs (Meilleur Sommelier du Monde1989) et Pascal Léonetti (Meilleur Sommelier de France 2006).

La complémentarité parfaite des trois métiers de la restauration gastronomique fut de tout temps, la signature de l'Auberge de l'Ill et c'est ainsi qu'est née l'idée de consacrer le trophée Haeberlin, non seulement à la cuisine, mais également au service en restaurant et à la sommellerie. Une première parmi les nombreux concours organisés pour l'un ou l'autre de ces métiers, mais jusqu'alors encore jamais rassemblés.

La première édition a eu lieu en 2010, dans le cadre du Salon Egast à Strasbourg, les suivantes en 2012, 2014 et 2016.

2018 verra la cinquième édition du Trophée qui a pris le nom des Frères Haeberlin, après la disparition de Jean-Pierre Haeberlin en 2014.

La succession du Flocon de Sel à Megève, victorieux du trophée en 2016 est ouverte !

Le Comité d'organisation du Trophée des Frères Haeberlin est composé de :

- Strasbourg Événements, représenté par son Directeur Général, M. Stéphane Hertzog
- la Famille Haeberlin, représentée par M. Marc Haeberlin
- l'Union de la sommellerie de France et de l'Association des Sommeliers d'Alsace, représentées par M. Serge Dubs
- la Déléguée Régionale de la Société des Meilleurs Ouvriers de France, représentée Mme Chantal Wittmann

Lundi 19 mars - Toute la journée
Hall 8 - Egast Show

LES ÉPREUVES

Finale lundi 19 mars

PRÉAMBULE

Afin de mettre en évidence la complémentarité des trois métiers de la restauration gastronomique et de pouvoir évaluer les compétences de chaque compétiteur dans sa spécialité, un groupe de professionnels, placé sous l'autorité de Marc Haeberlin, définit la teneur des épreuves autour d'un thème général. L'élément principal du sujet est à chaque édition axé sur une grosse pièce (poisson, viande, volaille...) traitée et présentée en entier afin de pouvoir apprécier les compétences techniques (découpage, tranchage, service du guéridon, à l'anglaise...) du candidat « restaurant ».

Si le type de préparation culinaire de la pièce centrale peut être imposé, la créativité du candidat « cuisinier » s'exerce dans les garnitures qui, bien qu'elles soient définies en partie par rapport au sujet retenu, permettent des interprétations très utiles pour inspirer au candidat « sommelier » une palette d'accords possibles plus intéressantes.

CUISINE

Après le baron d'Agneau en 2016, la partie cuisine du Trophée des Frères Haeberlin en 2018 sera consacrée à un poisson d'eau douce, le Sandre.

SOMMELLERIE

À l'issue d'une première sélection sur dossier, les candidats retenus pour la finale auront à relever des erreurs sur une carte des vins, à proposer un accord mets/vin, à déguster différents vins et spiritueux et assurer le service du vin sur le plat du cuisinier.

RESTAURANT

Sélectionnés sur dossier, les candidats qualifiés pour la finale auront à réaliser la mise en place d'une table, un arrangement floral, proposer un argumentaire commercial pour le plat servi et effectuer le service du plat.

Lundi 19 mars - Toute la journée
Hall 8 - Egast Show

600 spectateurs sont attendus sur les gradins !

Les résultats seront proclamés le soir même.

LE JURY

Le jury (éliminatoires) est composé de chefs de cuisine réputés, de meilleurs sommeliers du monde et de France et de chefs d'entreprises de la restauration.

Composition du jury (finale) :

CUISINE

Michel Guérard

Dans ce coquet petit village des Landes, jadis parrainé par l'Impératrice Eugénie, Michel Guérard, toujours inspiré par la talentueuse complicité créative de son épouse et muse, Christine, ne cesse, depuis les années 1974, de cultiver le bonheur étoilé : cuisines symphoniques, jardins féériques, logis aristocratiques, spa de rêve, sources thermales naturelles...

La cuisine minceur est bien sûr son cheval de bataille, tant dans les ouvrages qu'avec Christine, ils ont écrits, à quatre mains, « La Grande Cuisine Minceur» (1976) et « Minceur Essentielle » (2012), aboutissement de 40 ans de recherches et d'expérimentations culinaires que, dans le cadre de l'exquise Ecole de Cuisine de Santé, inaugurée en 2013. Cet Institut dispense un savoir-faire pratique et théorique aux professionnels de la Cuisine et de la Santé.

Promu en 1958 Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie, à l'âge de 25 ans, Michel Guérard est devenu vigneron. Il a fait la une du « Time Magazine » et est considéré par le Sunday Times Magazine comme l'une des 20 personnalités qui a changé nos vies.

Arnaud Lallement

Après une formation initiale au Lycée Hôtelier de Strasbourg, Arnaud Lallement a affiné ses connaissances auprès de chefs aussi réputés que Roger Vergé, Alain Chapel et Michel Guérard.

En l'an 2000, il succède à son père Jean-Pierre à l'Assiette Champenoise à Reims et l'année suivante, à 26 ans, il obtient sa première étoile Michelin.

En 2005, il décroche la deuxième étoile et en 2006, il est accueilli aux Grandes Tables du Monde.

2014 est l'année de la consécration suprême avec la 3ème étoile Michelin.

SOMMELLERIE

Andreas Larsson

Le piano pour la cuisine, la guitare pour le jazz, sont les deux passions qu'Andreas Larsson revendique dès l'enfance. La découverte des grands vignobles français lui inspire une nouvelle passion, celle du vin, au point d'engager de nouvelles études en sommellerie cette fois.

Animé d'un vif esprit de compétition, il enchaîne les concours et glane les trophées. Meilleur Sommelier d'Europe en 2004, Meilleur Sommelier de Suède en 2005 et Meilleur Sommelier du Monde en 2007.

Jon Arvid Rosengren

Originaire du sud de la Suède, Jon Arvid Rosengren a d'abord étudié les nano-technologies avant de revenir à son rêve d'enfance, la cuisine. Il entreprend une nouvelle formation associant cuisine et sommellerie et effectue des stages pratiques dans les meilleurs restaurants de Scandinavie.

Ses classes de sommelier, il les fait à Copenhague, puis devient « wine director » pour un groupe de restaurants. Jeune trentenaire, il part pour les États-Unis, devient chef sommelier du restaurant Charlie Bird à New-York et s'associe avec deux partenaires en consulting oenologique dans la compagnie « King Strat Sommeliers ».

Meilleur Sommelier de Suède en 2010, Meilleur Sommelier d'Europe, il coiffe en 2016 la couronne de Meilleur Sommelier du Monde.

RESTAURANT

Laurence Rigolet

Enfant de la balle, Laurence est l'héritière d'une lignée de restaurateurs qui ont élu domicile au coeur de Bruxelles, il y a presque un siècle, à l'enseigne du « Comme chez Soi ».

Bercée au rythme d'un trois étoiles Michelin, elle se forme tout naturellement à l'école hôtelière de Namur puis rejoint ses parents Marie-Thérèse et Louis Wynants.

Depuis 2007, elle dirige avec son mari Lionel Rigolet, elle à l'accueil, lui en cuisine, une maison distinguée de deux étoiles au Michelin.

François Pibalat, Auberge Paul Bocuse, Collonges au Mont d'Or. Ce Meilleur Ouvrier de France arts de la table voulait devenir cuisinier, mais au Vert d'Eau à Angers toutes les places d'apprentis étaient prises, alors le patron lui propose de débuter en salle et là, c'est la révélation.

François a trouvé sa voie et poursuit son parcours chez les frères Roux à Londres, puis dans plusieurs établissements renommés en Suisse. En route pour Monte Carlo, il est « happé » par Roger Jaloux, le chef exécutif de Paul Bocuse, qui lui propose de devenir premier maître d'hôtel et directeur de la restauration.

Voilà plus d'un quart de siècle qu'il officie dans la prestigieuse maison triplement étoilée.

Le jury est complété de deux membres gastronomes.

LES PRIX

Le Trophée des Frères Haeberlin est une œuvre d'art, imaginée par un artiste bien connu entre Rhin et Vosges, Raymond E. Waydelich, en étroite collaboration avec Jean-Louis Roelly, bijoutier-joaillier à Sélestat, qui compte parmi ses collaborateurs un Meilleur Ouvrier de France.

1er PRIX :

un chèque de 12 000 € pour l'équipe gagnante + 1 mini trophée pour chaque membre de l'équipe.

2ème PRIX :

un chèque de 6 000 € pour l'équipe gagnante + une reproduction du Trophée.

3ème PRIX :

un chèque de 3 000 € pour l'équipe gagnante + une reproduction du Trophée.

12 TROPHÉES ET CONCOURS

Du 18 au 21 mars 2018

DEUX NOUVEAUX CONCOURS S'INVITENT EN 2018

NEW

Concours des Maîtres Restaurateurs – Le Panier Mystère

La cuisine faite-maison, les produits bruts, majoritairement frais et de saison, la recherche constante de créativité et des producteurs de proximité… Ces valeurs, les Maîtres Restaurateurs les appliquent au quotidien pour les faire vivre et les transmettre.

Egast accueille pour la première fois une étape de sélection régionale du 3ème Concours National des Maîtres Restaurateurs.

C'est le travail et le parcours de ces professionnels que le magazine Terres de Chefs met en lumière depuis plus de 5 ans. Pour aller toujours plus loin dans la valorisation du métier, l'équipe de Terres de Chefs a imaginé **« Le Panier Mystère », le seul concours dédié aux restaurateurs de métier porteur du Titre d'État Maître Restaurateur.**

Lors de la compétition un chef, accompagné d'un commis tiré au sort, découvre au dernier moment un panier avec 2 ou 3 produits frais de saison, un marché de fruits, légumes et aromates à sa disposition et un délai de 3 heures pour réaliser une recette présentée en 5 assiettes.

Durant ce concours, les candidats sont amenés à partager leur savoir-faire, stimuler leur créativité mais aussi faire de belles rencontres entre professionnels, hors de leur cuisine.

Lundi 19 mars – Toute la journée

Hall 5 – Podium des métiers

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Sélection régionale du Gargantua

Lancé en 1989 par le réseau interprofessionnel RESTAU'CO, **Le Gargantua est le concours du meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe* de France.** La finale de la 16ème édition aura lieu au SIRHA, à Lyon, en janvier 2019. Le Gargantua est destiné à valoriser le métier de cuisinier de collectivité auprès du grand public et des futurs professionnels et à encourager des pratiques d'excellence chez les chefs de restauration collective.

Les critères de sélection mettent en évidence les compétences requises pour l'exercice de ce métier souvent méconnu : créativité (dans les recettes comme dans les présentations de plats), maîtrise des techniques propres à la restauration collective, gestion des budgets, application des bonnes pratiques d'hygiène et sécurité spécifiques au secteur. **Cette année, en appui de la démarche lancée par RESTAU'CO, Mon Restau Responsable®, ces critères sont complétés par des critères responsables.**

Afin de toucher les établissements de tous les secteurs (hôpitaux et maisons de retraite, établissement scolaires et universités, entreprises et administrations) et les professionnels sur l'ensemble du territoire, l'organisation s'appuie sur un processus de sélection original qui se déroule d'octobre 2017 à juin 2018 dans 7 grandes régions. Les lauréats régionaux se retrouvent ensuite au SIRHA pour la finale nationale.

Bien que de plus en plus difficile au fil des éditions, Le Gargantua attire aussi de plus en plus de candidats. Parrainé par un Meilleur Ouvrier de France, Marc Foucher, il est devenu le concours de référence de la profession, qui le considère aujourd'hui comme un temps privilégié de visibilité tant auprès des pairs que du grand public. Les préparations de plus en plus culinaires, les présentations de plus en plus élaborées, les candidats de plus en plus engagés témoignent d'une évolution en profondeur des pratiques du secteur et de la passion qui anime aujourd'hui les professionnels.

Afin d'appuyer l'évolution de ce secteur, qui représente 3,6 milliards de repas servis par an et 18 milliards de chiffre d'affaires, RESTAU'CO est engagé auprès des pouvoirs publics dans le cadre des États Généraux de l'Environnement pour promouvoir la formation professionnelle dans ce secteur. Le Gargantua s'inscrit dans cette volonté de susciter l'intérêt pour cette filière.

Pour accompagner ce mouvement, RESTAU'CO vient d'ouvrir septembre 2017 un site dédié au concours, www.le-gargantua.fr

Dimanche 18 mars – Matinée
Hall 8 – Egast Show

Concours de la Meilleure Côte de Bœuf

Organisé par la Corporation des artisans bouchers charcutiers traiteurs du Bas-Rhin, le concours de la Meilleure Côte de Bœuf, se déroulera le **dimanche 18 mars 2018 (après-midi) dans le cadre du salon professionnel Egast.**

Le concours fait partie des animations prévues au cours de la manifestation inaugurale que préside **M. Jean-François PIEGE,** en présence de nombreuses personnalités.

Sur les gradins prendront place les invités de l'organisateur du salon, Strasbourg Evénements.

Un journaliste professionnel assurera l'interface entre le jury du concours et le public, avec **Jacqueline RIEDINGER-BALZER,** Présidente de la Fédération des Bouchers-Charcutiers-Traiteurs d'Alsace et Delphine Franck, Diététicienne.

Le jury est présidé par **M. Samuel BALZER** de la Boucherie RIEDINGER BALZER à Vendenheim, gagnant de la première édition du concours en 2016. Les autres membres du jury sont : **M. Dario CECCHINI,** le « boucher fou » comme l'ont surnommé les médias, qui exploite à Panzano (Toscane) une boucherie-restaurant entièrement dédiés à la « bistecca alla fiorentina », une côte de bœuf de type T'bone, issue de la race « Chianina », **M. Jean-François GUIHARD,** Président de la Confédération Française de la Boucherie, **M. Jean-François PIEGE,** chef étoilé parisien, **M. Bernard KUENTZ,** Directeur de la Maison d'Alsace, et deux bouchères (Haut-Rhin et Bas-Rhin).

8 participants retenus défendront une race de viande de bœuf française et, de la découpe à la dégustation, en passant par le détalonnage et la cuisson, ils officieront dans une ambiance festive, sous les encouragements du public.

Le grand vainqueur aura l'honneur de pouvoir fournir des côtes de bœuf pendant 3 mois au restaurant dédié à la viande le Clover Grill de M. Jean-François PIEGE à Paris.

Carnivore revendiqué, ce concours s'inscrit à nouveau comme un must du salon Egast 2018.

Dimanche 18 mars – 17h

Hall 8 – Egast Show

En partenariat avec la Corporation des Bouchers-Charcutiers-Traiteurs du Bas-Rhin

Trophée Inter-CFA de la Boulangerie

Ce challenge par équipe illustre toute la diversité du savoir-faire professionnel : viennoiseries, pains blancs, pains spéciaux, etc...

Il permet aux CFA du Grand Est (Alsace, Champagne-Ardenne et Lorraine) de mettre à l'honneur leurs jeunes talents. Un programme complet les attend, dont une épreuve consacrée à la créativité boulangère.

Sélection Régionale Grand Est du Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française 2018

À l'issue de cette épreuve, chaque candidat devra fournir une présentation de 20 baguettes de tradition française répondant aux prescriptions de l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 Septembre 1993. Le finaliste représentera la Région du Grand Est à la finale nationale qui aura lieu, dans le cadre de la Fête Nationale du Pain, sur le parvis de la Cathédrale de Notre-Dame de Paris.

Du 18 au 21 mars - Toute la journée

Hall 7 - En partenariat avec la Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin

Les Lord's du Sandwich

La sandwicherie, le snacking et finger food sont aujourd'hui des modes de restauration plébiscités par un large public qui découvre des produits de plus en plus qualitatifs et innovants. Cette tendance ne cesse de croître depuis plusieurs années et est désormais reconnue de tous les acteurs professionnels.

De nombreux talents à découvrir dès l'ouverture du salon.

Dimanche 18 mars - Hall 5

En partenariat avec la Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin.

Trophée du Meilleur Entremet

La Corporation des Pâtissiers du Bas Rhin innove en 2018 et propose le concours du « TROPHÉE DU MEILLEUR ENTREMET » revisité !

Les visiteurs du salon pourront découvrir, en direct, la fabrication d'entremets au chocolat et de desserts aux fruits .

Six postes de travail entièrement équipés permettront aux spectateurs de suivre la mise en œuvre et le travail minutieux de 6 équipes composées chacune de 2 pâtissiers.

Le Challenge pour chaque équipe :

- réaliser 2 entremets à base de chocolats et 50 mignardises identiques
- réaliser 2 desserts aux fruits et 50 mignardises identiques.

Les membres du jury seront présents toute l'après-midi pour étudier leurs techniques.

Dimanche 18 mars – De 13h à 17h30

La dégustation est prévue de 17h30 à 19h,
proclamation des résultats à 19h.

Hall 5 – Podium des métiers

Trophée Robert Billing du Meilleur Tireur de Bière

L'Alsace est la seule région de France ayant à la fois une vocation vinicole et brassicole.

Dédié à Robert Billing, personnage emblématique de la bière, ce trophée est réservé aux « As du tirage pression » et aux puristes de la « boisson de lumière ».

Lundi 19 mars
Hall 5 - En partenariat avec l'UMIH 67

Les Étoiles au service de la santé

Mettre en relation alimentation et santé, tel est l'objectif de ce concours organisé par le Lycée d'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas.

Cuissons et assaisonnements devront être orientés vers une cuisine saine. Un chef membre de l'association des étoilés d'Alsace présidera le jury.

Hall 5 - Podium des métiers

En partenariat avec le Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Alexandre Dumas d''Illkirch

Trophée Femmes et Chefs

En cuisine, la parité hommes et femmes chefs est perfectible...

Mais, elle évolue rapidement. Dames et demoiselles abondent leur talent d'une plus value de charme et d'élégance. Après des épreuves éliminatoires, trois d'entre elles concourront en finale pour confectionner un plat inédit à partir d'un panier mystère.

Mercredi 21 mars – 13h45
Hall 8 - Egast Show
En partenariat avec l'association Femmes et Chefs d'Alsace et l'UMIH 67

Trophée Henri Huck

20ème Edition du Trophée Henri HUCK : un événement exceptionnel

Le trophée Henri Huck 2018, organisé par La Fraternelle des cuisiniers et des métiers de bouche d'Alsace, se déroulera en public sur le Salon EGAST à Strasbourg le Mardi 20 Mars 2018, sous sous le haut patronage de Messieurs Emile JUNG et Jean Marc DELACOURT (MOF 1991), président d'honneur de la Fraternelle des cuisiniers, Michel ROTH (MOF 1991), Jean Marie GAUTIER (MOF 1991), Jean Yves LERANGUER (MOF 1996), Philippe JEGO (MOF 2000), Olivier NASTI (MOF 2007), Guillaume GOMEZ (MOF 2004), Jean Paul BOESTEN (MOF 2011), Christian MILLET (président des cuisiniers de France) et de Matthieu OTTO, gagnant du Trophée Henri HUCK 2016.

Pour cette 20ème édition, la fraternelle des cuisiniers d'Alsace a décidé de créer l'événement en mettant en avant les valeurs de cette association : **Le partage, la transmission, la fraternité et les échanges.**

6 équipes de 2 personnes s'affronteront dans une joute culinaire inédite. 1 candidat de plus de 24 ans et son commis de moins de 23 ans travaillant ou non dans le même établissement, devront réaliser en public et en 3h30, un plat et un dessert sur un thème imposé.

Le jury sera composé d'anciens Lauréats du Trophée et Meilleurs Ouvriers de France. Un gage de plus que cette édition 2018 sera fabuleuse.

Le Trophée National Culinaire Henri HUCK est la référence dans le domaine des concours culinaires nationaux et figure parmi les plus prestigieux concours. Ce concours fut créé en 1982 en l'honneur du fondateur du syndicat mutualiste des cuisiniers d'Alsace Lorraine, cuisinier de renom international.

Avec plus de trente années d'existence, le Trophée National culinaire Henri HUCK compte de nombreux lauréats dont six sont devenus meilleur ouvrier de France par la suite.

Rappelons que l'édition 2016 a vu Marie GRICOURT, Restaurant Le DIANE Fouquet's PARIS remporter le Trophée catégorie ESPOIR et que Matthieu OTTO, de l'Auberge SAINT WALFRID à Sarreguemines a remporté quant à lui le trophée HENRI HUCK 2016. Ce 19ème trophée avait une saveur toute particulière puisqu'il s'est déroulé pour la première fois en public sur la scène d'EGAST. *« Ce beau concours méritait d'être mis en lumière et c'est avec grand plaisir que nous avons accueilli la finale du trophée »* a souligné Josiane Hoffmann, directrice du salon.

Grâce à la présence d'Antoine Woerlé, Meilleur Ouvrier de France des Arts de la table, à la découpe et au dressage des assiettes, la complémentarité des métiers cuisine-salle a été maintes fois et justement mise en lumière.

Co-président du jury, Guillaume Gomez, le Chef des cuisines de l'Elysée, n'a pas été surpris par le haut-niveau du Trophée Henri Huck 2016. *« Six des lauréats de ce concours sont devenus Meilleurs Ouvriers de France*, rappelle-t-il. *Il a cependant fallu gérer la pression face au public et on a bien senti que certains candidats n'étaient pas satisfaits à 100%, parce qu'ils n'ont pas été jusqu'au bout de ce qu'ils avaient décidé de faire ».*

Peut-être aussi que certains ont voulu placer la barre un peu trop haut. *« Nous avons vu passer de très beaux plats très techniques. C'est normal de vouloir prendre des risques pour étonner le jury, mais parfois ça passe et d'autres fois ça casse. Un concours, c'est toujours un doux mélange d'audace et de maîtrise »*, souligne Guillaume Gomez, MOF 2004 dans la catégorie cuisine et qui a remporté son premier concours en 1998 à EGAST, alors qu'Emile Jung faisait déjà partie du jury.

Le second président du jury, Nicolas Stamm était lui aussi sous le charme. *« Le niveau est monté en puissance au fur et à mesure. Les équipes ont été bien coachées et certains plats étaient absolument magnifiques avec un gros effort sur la garniture et la présentation. Mais c'est comme un tableau : il peut être beau à l'oeil, c'est ensuite au jury d'apprécier et de noter avec sa sensibilité. Le Trophée Henri Huck a vraiment sa place dans le monde de la gastronomie et sous les projecteurs sur un salon »*, estime le Chef de la Fourchette des Ducs (2*) à Obernai.

THÈME DU CONCOURS

Plat 1 :

Carré de porc Fermier d'Alsace 6 cotes, cuisson libre et servi avec :

1 Chartreuse chemisée de saucisson à l'ail (intérieur libre)

La chartreuse sera réalisée dans un moule à génoise de 18 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur.

1 pomme de terre farcie avec un ou des abats de porc, dans l'esprit pommes fondantes

1 garniture Libre de saison.

1 jus ou sauce

Dressage sur plat à Fournir par le candidat pour 6 personnes sans aucun signe de l'établissement.

Plat 2 :

Verrine en duo chocolat

La verrine sera réalisée avec une variante de deux chocolats dont 1 noir obligatoirement.

Et l'autre au choix dans la gamme des chocolats de chez VALRHONA.

Dans la composition du dessert, un alcool de la distillerie MASSENEZ devra être utilisé.

Il devra y avoir un coulis ou une sauce et les textures suivante :

Croustillant, moelleux, biscuit.

Et la verrine devra être accompagnée de Madeleines parfum au choix du candidat, servi à part.

Verrine à ramener par le candidat sans aucun signe de l'établissement.

Notation du carré sur 100 points :

Cuisson du carré	15 points
Chartreuse	20 points
Pomme de terre	10 points
Farce	10 points
Garniture Libre	10 points
Jus ou sauce	10 points
Chaleur et assaisonnement	10 points
Harmonie des gouts	15 Points

Notation du dessert sur 60 points :

Présentation et esthétique	10 points
Mise en valeur des chocolats	10 points
Madeleine	10 points
Utilisation de l'alcool	5 points
Respect et texture	10 points
Harmonie des gouts	10 points
Température	5 points

Les techniques, mise en valeurs des produits, pertes, hygiène, rangement seront notés sur 40 points.

Mardi 20 mars - Toute la journée

Hall 8 - Egast Show

© Brillais-Magellan

Matinée des Écoles

La 4ème édition de cet événement organisé par la Fédération Alimentaire des Détaillants d'Alsace (FADAL) qui regroupe tous les métiers de l'alimentation et de la restauration , en partenariat avec la Région Grand Est, l'Education Nationale, les Chambres Consulaires, les Lycées Professionnels et les CFA, les Organisations Professionnelles de l'alimentation et de la restauration et Alsace Qualité, se déroulera le mercredi 21 mars sur le podium d'Egast Show.

Cette journée a pour objectif de faire découvrir aux collégiens des classes de 4ème et de 3ème les différents métiers de la gastronomie et aussi des arts de la table. Les élèves ont été sélectionnés dans leur établissement respectif en manifestant un intérêt pour l'un ou l'autre métier. 700 jeunes sont attendus en 2018. Ils suivent les démonstrations de jeunes professionnels déjà établis ou distingués aux Olympiades des Métiers et aux concours du Meilleur Apprenti de France autour du thème du repas français tel qu'il a été labellisé au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO.

Sur les gradins, les jeunes spectateurs seront ainsi sensibilisés aux savoir-faire des métiers et leur attention sera soutenue par la diffusion d'un jeu quizz qui leur permettra de gagner des repas au restaurant ou des paniers garnis.

Un cocktail déjeunatoire orchestré par la Fadal clôturera cette journée, plébiscitée par l'ensemble de ses acteurs, assuré de susciter ainsi de nouvelles vocations.

Mercredi 21 mars – Matinée
Hall 8 – Egast Show

La société Platinium Publications de Presse, éditeur du magazine Références Hôteliers-Restaurateurs International depuis septembre 2000, lance officiellement les « European Hotel Awards References » à Strasbourg lors du salon Egast 2018.

Jérôme Chapman crée le magazine Référence en 2000. Le magazine est devenu au fil des années un des vecteurs importants pour la construction et le maintien d'image de marque de l'hôtellerie haut de gamme et de la gastronomie internationale.

En 2016 puis 2017 le magazine Référenceschr n'a cessé d'augmenter son lectorat pour devenir l'un des magazines prémium dans la sphère des médias du haut de gamme hôteliers et restaurants gastronomiques internationaux.

Au vu des demandes croissantes de valorisation du secteur Hôteliers haut de gamme Européen, **Jérôme Chapman, rédacteur en chef du magazine Référenceschr crée les « European Hotel Awards References ».** Ces trophées hôteliers mettent en avant les femmes, les hommes, qui par leur professionnalisme et leur implication quotidienne, assurent l'aura internationale de leur établissement et de l'hôtellerie Européenne dans son ensemble. **Les « European Hotel Awards References » récompenseront le talent, la profession, la carrière, la créativité et l'implication des femmes et des hommes qui œuvrent au quotidien dans les domaines Hôteliers.** Ils mettront également en avant les établissements pour la qualité du restaurant d'hôtel, de la brasserie d'hôtel, du bar d'hôtel, de l'hôtel spa et de l'hôtel. Les fonctions allant du directeur général à la gouvernante ainsi que du concierge au chef du restaurant d'hôtel seront mises à l'honneur. **Les trophées seront décernés à Strasbourg le 20 mars 2018 lors du salon Egast, partenaire de cet événement.**

Egast et Référenceschr s'associent dans cet événement, pour valoriser le secteur hôtelier haut de gamme Européen.

© Brillais-Magellan

Les présidents d'honneur :

Guillaume Gomez, chef du Palais de l'Elysée

Guillaume Gomez est le chef cuisinier qui dirige la brigade à l'Élysée depuis 2013. Meilleur ouvrier de France, entré dans le palais présidentiel pour son service militaire, a gravi les échelons jusqu'à ce qu'il accède à ce poste très prisé. Il décroche, à 25 ans, le titre de meilleur ouvrier de France. Il est ainsi le premier à porter si jeune le fameux col tricolore.

En novembre 2013, Guillaume Gomez prend les rênes des grandes cuisines du palais du Faubourg-Saint-Honoré. En charge des repas du président de la République et des dîners officiels avec les autres chefs d'État, il est désigné ambassadeur des Nations Unies pour promouvoir les IGP, Indications géographiques protégées. Il n'en est pas à sa première distinction puisque le chef a également reçu le prix du rayonnement français dans le domaine de la gastronomie. Parrain de la Fête de la gastronomie, coprésident d'Euro-Toques France avec le grand chef Michel Roth, Guillaume Gomez a aussi été nommé Toque de l'année en 2014.

Cathy Klein, Hôtelière et restauratrice

Cathy Klein est une professionnelle reconnue. Cathy Klein a été restauratrice et hôtelière : restaurant l'Arnsbourg, 3 étoiles Michelin avec son frère Jean-Georges Klein, et Hôtel K. Sa carrière au service de la gastronomie et de l'hôtellerie est exemplaire, Cathy Klein incarne la belle symbolique du bien recevoir dans les règles de l'art...

Membres consultants et membres du Jury :

Jérôme Chapman, rédacteur en chef du magazine Références et créateur des Trophées

Dès 1992, il assure des chroniques sur les métiers de bouche sur Europe 2 (Les Inkorruptibles de la Gourmandise) - Chronique Hebdomadaire - 1992-2005), Cannes Radio (Chronique Hebdomadaire - 1999-2004) et surtout RTL (Magazine hebdomadaire de 60 minutes, Talk-Show et Interview « Samedi Gourmand » - 1998-2004), à partir des studios de Toulon. En 2000, il lance l'édition du magazine Références Hôteliers-Restaurateurs International.

Christophe Litvine, membre du conseil d'administration de l'Institut Paul Bocuse

Christophe Litvine, Diversey, fait partie du conseil d'administration de l'Institut Paul Bocuse. Épicurien averti, Christophe Litvine connait bien l'hôtellerie européenne ainsi que les grands restaurants. Sealed Air participe au Bocuse d'Or, tous les 2 ans au Sirha.

Stefano Brancato, Directeur Général du Café de Paris Monte-Carlo

Directeur Général du Café de Paris Monte-Carlo depuis 1995, Stefano Brancato est un professionnel aguerri. Dirigeant une équipe de 250 personnes au Café de Paris Monte-Carlo, il a sous responsabilité le banqueting et événements privés, voire opérations extérieures pour SAS Prince Albert de Monaco.

David André Darmon - Avocat International

David André Darmon est avocat international, et aussi enseignant à l'université de droit de Sophia Antipolis. Passionné par les voyages et la gastronomie, il préside le Club Master-Guide International David André.

Yves Subraud - conseiller technique sécurité

Ancien haut conseiller technique auprès la sûreté publique de la Principauté de Monaco, Passionné de gastronomie et de voyages.

Michèle Villemur - Auteur et journaliste, rédactrice en chef adjointe

Journaliste et correspondante de presse du magazine Références Hôteliers Restaurateurs depuis 2008.

Marie-Christiane Courtioux - Grand Reporter

Journaliste et auteur des grandes lignes éditoriales du Magazine Références Hôteliers Restaurateurs depuis 2006 dont notamment les interviews et reportages des célébrités de la gastronomie mondiale.

Miguel Gotanegra – Hôtelier à Roses en Espagne

Hôtelier à Roses en Catalogne et Président des stations touristiques de Catalogne.

Cinq autres membres issus du secteur hôtelier que nous souhaitons garder anonyme, vous en comprendrez aisément la raison.

Nos critères seront essentiellement basés sur le professionnalisme, la carrière, l'investissement aussi bien professionnel que personnel dans le secteur de l'hôtellerie, l'innovation et les qualités humaines de ses hommes et ses femmes qui font de l'hôtellerie européenne un ambassadeur du savoir-faire, du savoir-recevoir dans le monde entier.

Les trophées seront :

- Trophée Directeur général
- Trophée Gouvernante
- Trophée Carrière
- Trophée Concierge
- Trophée Chef de restaurant d'hôtel
- Trophée Brasserie d'hôtel
- Trophée Bar d'hôtel
- Trophée Restaurant d'hôtel
- Trophée Hôtel spa
- Trophée Ambiance/Design

+ 2 Trophées (qui seront révélé lors du lancement le 20 mars 2018)

Le magazine Références est depuis 18 années au service de la promotion de l'hôtellerie haut de gamme et de la gastronomie.

Egast, salon professionnel reconnu au niveau Européen, a fêté ses 30 ans d'existence dans les secteurs des métiers de bouche et de l'hôtellerie et s'apprête à lancer sa 17ème édition.

C'est dans ce contexte que sera lancée officiellement le 20 mars 2018, la 1ère édition des « European Hotel Awards References » à Strasbourg.

Mardi 20 mars – Toute la journée
Hall 5

PROGRAMME 2018

DIMANCHE 18 MARS 2018

HORAIRE	ANIMATION	LIEU
Matinée	Finale Régionale du Gargantua	Hall 8
14h30	Inauguration Jean-François PIEGE ** / Nicolas STAMM ** « La cuisine de Territoire »	Hall 8
16h	Intergalactic Baker's Federation Ligue des Fromagers Extraordinaires	Hall 8
17h	Trophée de la Meilleure Côte de Bœuf	Hall 8
Matinée	Les Lord's du Sandwich	Hall 5
13h-18h30	Trophée Nouveaux Entremets	Hall 5

LUNDI 19 MARS 2018

HORAIRE	ANIMATION	LIEU
Journée	Trophée des Frères Haeberlin	Hall 8
Journée	Sélection Régionale des Maîtres Restaurateurs	Hall 5
À confirmer	Trophée Robert BILLING Trophée du Meilleur tireur de Bière	Hall 5

MARDI 20 MARS 2018

HORAIRE	ANIMATION	LIEU
Journée	Trophée Henri Huck	Hall 8
Journée	Trophées European Hotels Awards	Hall 5
10h-12h	Conférence du Pôle Science et Culture Alimentaire d'Alsace	Palais des Congrès

MERCREDI 21 MARS 2018

HORAIRE	ANIMATION	LIEU
Matinée	Matinée des écoles	Hall 8
13h45	Trophée Femmes et Chefs	Hall 8
Matinée	Étoiles au service de la Santé Lycée A. DUMAS	Hall 5

DU DIMANCHE 18 AU MERCREDI 21 MARS 2018

HORAIRE	ANIMATION	LIEU
Durant toute la durée du salon	Trophée Inter-CFA de la Boulangerie Sélection Régionale Grand Est du Concours National de La Meilleure Baguette de Tradition française 2018	Hall 7

LA RESTAURATION SELON EGAST

EGAST propose tous types de restauration, du food truck au restaurant gastronomique, une restauration pour tous les goûts.

HALL 8 – RESTAURANT D'APPLICATION DU LYCEE HÔTELIER ALEXANDRE DUMAS
COOK ME UP

COOK ME UP, c'est "The Place to Eat" sur le salon EGAST.

Pour la 4ème édition consécutive, le lycée hôtelier Alexandre Dumas prend les rênes du restaurant d'application dont la carte est orientée vers l'apport des saveurs d'un même produit sous l'effet de différents modes de cuisson. Le respect d'une cuisine saine et gouteuse sera la ligne de conduite. Ici, les étudiants en BTS Hôtellerie-Restauration sont les maîtres des lieux. De la cuisine à la salle, ils révèlent leur savoir-faire et régalent les convives.

Ce concept de restaurant éphémère, renouvelé à chaque édition, a été récompensé à trois reprises au niveau régional et national par l'association « Entreprendre pour Apprendre ». Un prix qui laisse entrevoir tout le talent des futurs chefs ! En 2016 le projet a été sélectionné pour le championnat d'Europe la prestation a permis à un étudiant de rejoindre le réseau Alumni qui accepte seulement 10 étudiants au niveau européen par année. Cette opération est basée sur le volontariat et tous les bénéfices réalisés lors du salon seront reversés à des associations caritatives impliquées dans le tissu régional.

LYCÉE ALEXANDRE DUMAS
HÔTELLERIE & TOURISME

© Ph. Stinnweiss

HALL 7 – RESTAURANT GASTRONOMIQUE
RESTAURANT LE CROCODILE

Ouvrez les portes et laissez-vous transporter par un voyage hors du temps au cœur de Strasbourg... Franck Pelux et Sarah Benahmed vous souhaitent la bienvenue au sein d'une maison d'excellence où gastronomie se conjugue entre tradition, terroir et modernité.

GÉNÉROSITÉ : S'inspirer des belles tables d'antan, conjuguer richesse avec raffinement.

CLASSICISME : Oser le classicisme « à la française ». Des produits nobles, des notes riches, des assiettes pleines de promesses.

JOIE : La magie des rendez-vous entre amis ou en famille au cœur du centre-ville historique de la capitale européenne

" Inscrire l'expérience dans un monde de l'excellence et de l'art de vivre, aller à l'encontre des tendances actuelles ", telle est la volonté assumée de Cédric Moulot, Maître de maison, qui évoque une cuisine classique, généreuse, dans la tradition des grandes tables d'antan.

Au Crocodile - 10 rue de l'Outre - 67 000 Strasbourg - 03.88.32.13.02
contact@au-crocodile.com - www.au-crocodile.com

AU CROCODILE

LA RÉGION GRAND EST,
PARTENAIRE DE LA 17ÈME ÉDITION DU SALON EGAST

La Région Grand Est, en partenariat avec la Fédération Alimentaire des Détaillants d'Alsace (FADAL), soutient, à hauteur de 37 500 €, la 17ème édition du Salon EGAST, qui se tiendra du 18 au 21 mars 2018, au Parc des Expositions du Wacken à Strasbourg.

Près de 300 exposants et 450 chefs et artisans sont d'ores et déjà annoncés et plus de 30 000 visiteurs attendus.

Salon incontournable des professionnels de la restauration et des métiers de l'agro-alimentaire, EGAST vise à promouvoir ces filières auprès des professionnels, des jeunes et du grand public. À cette occasion, la gastronomie du Grand Est sera mise à l'honneur, notamment à travers le **Trophée des Frères Haeberlin,** prestigieux concours consacré cette année au sandre, poisson d'eau douce communément utilisé dans la cuisine alsacienne, le **lundi 19 mars 2018** à l'espace « Egast Show ».

600 spectateurs sont attendus pour la 5ème édition de ce trophée, qui réunira dans un même concours les trois métiers indissociables de la restauration : la cuisine, la salle et la sommellerie.

La formation et la sensibilisation des jeunes aux métiers de la gastronomie, soutenues par la Région, seront également mises en avant. **La journée du 21 mars sera ainsi consacrée à l'accueil de plus de 650 collégiens et lycéens,** invités à découvrir les métiers de la gastronomie.

Les jeunes assisteront notamment à un show gastronomique sur le thème du repas français effectué par les lauréats régionaux des Olympiades des Métiers et des meilleurs apprentis de France.

Vectrices de promotion du Grand Est et respectueuses du développement durable, les recettes présentées sur l'ensemble des animations et concours seront principalement composées de produits locaux (farine Alsépi pour le pain, filière fruits et légumes, viandes et volailles d'Alsace, etc.).

Le partenariat établi entre la Région et la FADAL pour soutenir l'organisation de la 17ème édition du Salon EGAST s'appuie sur trois thématiques distinctes qui, en résonnance avec les politiques régionales de la formation professionnelle, de l'agriculture et du tourisme, permettent :

- de sensibiliser les jeunes aux réalités des métiers de la gastronomie,
- de valoriser la région et ses savoir-faire,
- de promouvoir les produits locaux mis à l'honneur tout le long du salon.

À NE PAS MANQUER : les pré-sélections territoriales du service en salle et sommellerie des Olympiades des Métiers (date à venir).

CONTACT PRESSE : Gaëlle Tortil-Texier
06 78 79 93 36 / 03 88 15 69 84
presse@grandest.fr
gaelle.tortil-texier@grandest.fr

Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

© Brillais-Magellan

STRASBOURG ÉVÉNEMENTS

40 ans de manifestations réussies !

UNE ÉQUIPE D'EXPERTS AU SERVICE DES ÉVÉNEMENTS

Strasbourg événements met au service des organisateurs d'événements 40 ans d'expertise reconnue dans l'accueil de manifestations internationales exigeantes, doublée d'une solide expérience d'organisateur d'événements professionnels et grand public. Parmi les succès, on peut notamment citer la **Foire européenne de Strasbourg** ou encore **St'Art, la foire européenne d'art contemporain**.

En septembre 2014, **GL events**, acteur majeur de la filière événementielle dans le monde, est entré au capital de Strasbourg événements.
Ce partenariat avec le leader de l'événementiel en France permet à Strasbourg événements de renforcer ses ressources afin de faire face aux enjeux de la profession et de concevoir l'offre événementielle de demain. Une volonté commune accomplie d'une seule et même voix afin d'assurer le succès des nouveaux équipements.

UNE EXPERTISE MULTISECTORIELLE

Gage de son expertise dans l'accueil et l'organisation d'événements tant professionnels que grand public et de toute taille, Strasbourg événements accompagne chaque année en moyenne **350 manifestations** et accueille **800 000 visiteurs**.

GL events

STRASBOURG evenements
palais des congrès • parc des expositions
convention centre • exhibition park

© Brillais-Magellan

INFORMATIONS PRATIQUES

EGAST - 17ÈME ÉDITION

Salon professionnel Equipement, Gastronomie, Agroalimentaire, Services et Tourisme
Parc des Expositions Strasbourg Wacken
Halls 5, 7 et 8

Du dimanche 18 au mercredi 21 mars 2018
De 10h à 19h
Ouverture tardive - Lundi 19 mars jusqu'à 21h

Liste des exposants disponible sur egast.fr

Entrée réservée exclusivement aux professionnnels
Pré-enregistrement en ligne sur egast.fr
Entrée sur invitation ou présentation d'une carte professionnelle

Restauration sur place

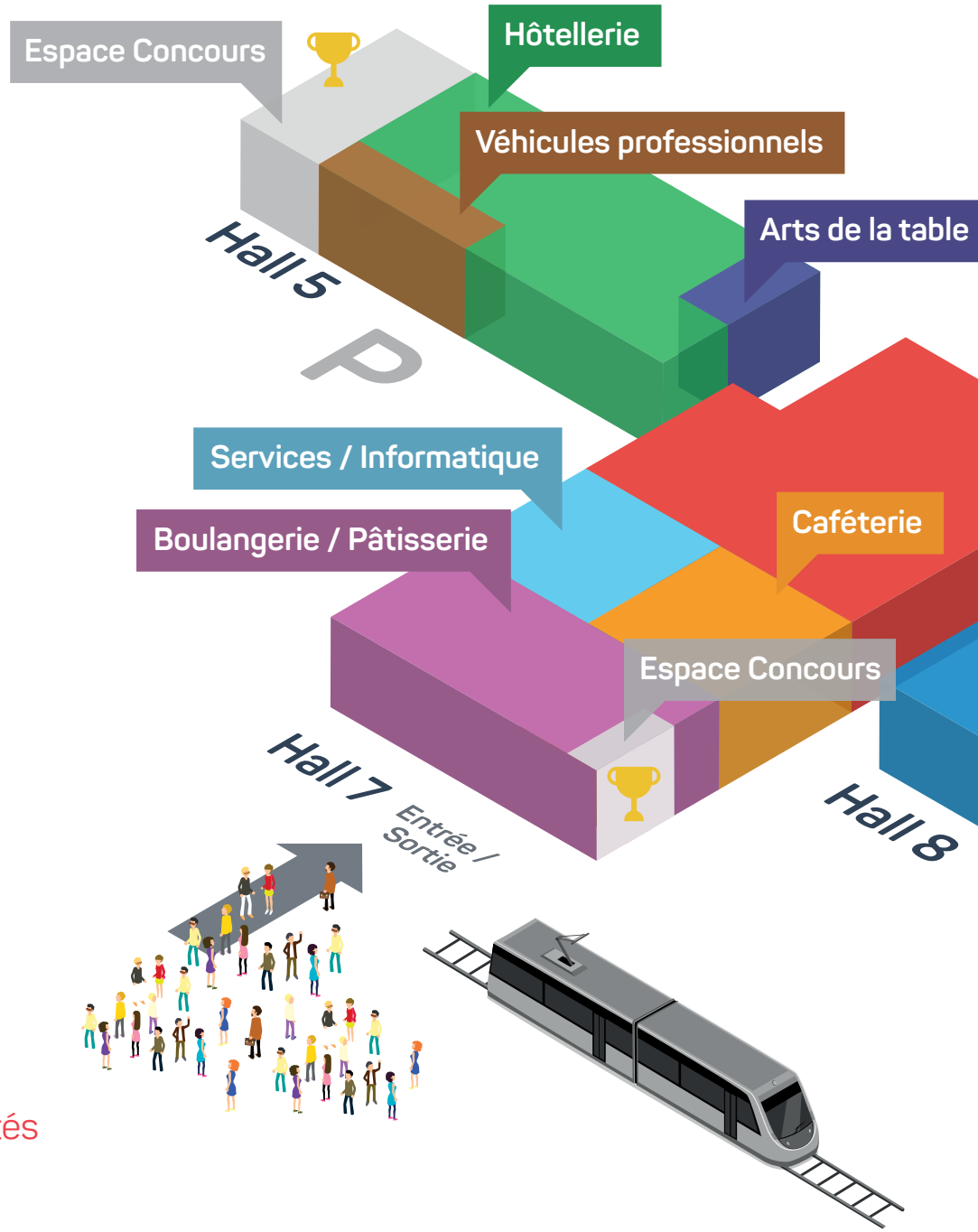
Accès tram lignes B et E, arrêt Wacken

Directement accessible depuis le centre-ville, la gare
et l'Aéroport Strasbourg Entzheim

EGAST.FR

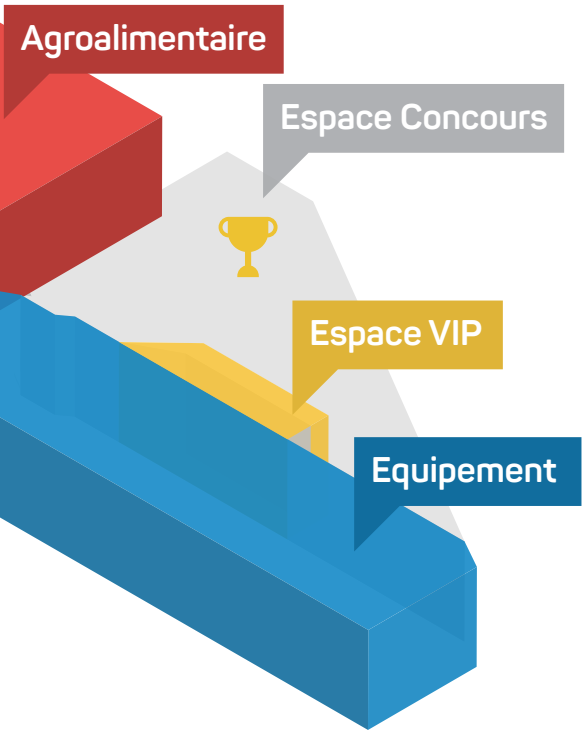
/egastrasbourg
@egast_pro
@EGASTpro #egast

PLAN DU SALON



Secteurs d'activités

- Agroalimentaire/Boissons
- Arts de la Table
- Boulangerie/Pâtisserie
- Cafeterie/Bar
- Équipement
- Hôtellerie
- Services / Informatique
- Véhicules professionnels


Agroalimentaire
Espace Concours
Espace VIP
Equipement

égast

salon professionnel

18-21 MARS 2018

STRASBOURG PARC EXPO

EGAST.FR

/egastrasbourg @EGASTpro #egast egast_pro

GL events

STRASBOURG evenements
palais des congrès • parc des expositions
convention centre • exhibition park

Alsace