

Excellent millésime pour la 17^{ème} édition d'EGAST !

Le salon professionnel EGAST ferme ses portes sur une 17^{ème} édition passionnante !

Du 18 au 21 mars, 30 000 visiteurs professionnels sont venus à la rencontre de 310 exposants nationaux et internationaux des secteurs de l'agroalimentaire, de l'équipement, de l'hôtellerie, des services et du tourisme.



Pour cette 17^{ème} édition, Jean-François PIEGE - le Grand Restaurant ** à Paris, et Nicolas STAMM - La Fourchette des Ducs** à Obernai, respectivement Vice-Président et Membre des Grandes Tables du Monde ont co-présidé l'inauguration du salon Egast. Les visiteurs ont eu le plaisir d'assister à une démonstration à quatre mains autour de la « Cuisine de Territoire ».

Cette année encore, Egast a su réunir de nombreux chefs étoilés et Meilleurs Ouvriers de France. Pour preuve cette démonstration animée par l'Intergalactic Baker's Federation et la Ligue

des Fromagers Extraordinaires réunissant des boulangers, distingués lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie et des MOF, Champions du Monde et meilleurs affineurs fromagers.

Cette édition s'est voulue exclusivement BtoB, et les exposants auront pu saluer la qualité des visiteurs accueillis lors de cette 17^{ème} édition.

Le salon EGAST a su attirer près de **130 nouvelles enseignes**. Le salon développe ainsi, le panel de produits et services présentés.

SERVICE PRESSE / ACCREDITATIONS

AURELE & SISTER in the City
Aurélié RIGAUD
+33 (0)6 15 15 56 48 / aureleinthecity@gmail.com
Charlotte RIGAUD
+33(0)6 10 26 65 85 / charlotteinthecity2@gmail.com

ORGANISATION

STRASBOURG EVENEMENTS
Josiane HOFFMANN / Directrice du salon
jhoffmann@strasbourg-events.com
Vanessa LOTH MARTINO / Responsable Com/Mkt
vloth-martino@strasbourg-events.com

DES FESTIVITES AU QUOTIDIEN !

Rythmée par de nombreux concours et trophées, cette année le salon a pu accueillir quelques petits nouveaux dans son calendrier, et ce dès le dimanche 18 mars.

- Lancé en 1989 par le réseau interprofessionnel RESTAU'CO, le **GARGANTUA** a choisi Strasbourg pour y organiser sa finale régionale 2018, les lauréats régionaux se retrouvant au SIRHA pour la finale nationale dès janvier 2019.
- Pour la première fois, le salon a accueilli le concours du Panier Mystère, étape de sélection régionale du Concours National des **Maîtres Restaurateurs**.
- Mais aussi le lancement officiel des premiers Trophées des European Awards, récompensant le talent, la profession, la carrière, la créativité et l'implication des femmes et des hommes qui œuvrent au quotidien dans les domaines hôteliers.
- Et enfin le « combat des chefs », une bataille culinaire entre deux chefs des **Toques Blanches Lyonnaises** et deux chefs alsaciens membre des **Etoiles d'Alsace**.



Point d'orgue des concours, le prestigieux **Trophée des Frères Haeberlin**, seul trophée, mettant en lumière la complémentarité des trois métiers de la restauration gastronomique (Cuisine, Service en salle et Sommelierie). Un jury d'exception dans les trois métiers a officié pour départager les équipes en compétition sur le thème du sandre, poisson d'eau douce très présent dans le répertoire culinaire alsacien.

Cette 5^{ème} édition a récompensé le Restaurant « La Casserole » de Strasbourg remportant ainsi un chèque de 12 000 €, la seconde place pour le « Flocon de Sel*** de Megève remportant un chèque d'un montant de 6 000 €, et la 3^{ème} place pour le restaurant « Lever son verre » de Tokyo remportant un chèque d'un montant de 3 000 €.

Le salon a accueilli les incontournables comme la 20^{ème} édition du **Trophée Henri HUCK** organisée par la Fraternelle des Cuisiniers et des Métiers de bouche d'Alsace qui met en avant les valeurs de l'Association : le partage, la transmission, la fraternité et les échanges. Le niveau très élevé cette année est digne d'une préparation de concours aux MOF, a tenu de nombreux spectateurs en haleine dans les gradins.

Durant 4 jours, ce sont 3 podiums répartis dans le salon qui ont accueilli les concours des organisations professionnelles des métiers de bouche : la Corporation des Bouchers-Charcutiers-Traiteurs du Bas-Rhin, la Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin, la Fédération des Pâtisiers-Chocolatiers et Confiseurs du Bas-Rhin ainsi que l'UMIH 67.

SERVICE PRESSE / ACCREDITATIONS

AURELE & SISTER in the City
Aurélie RIGAUD
+33 (0)6 15 15 56 48 / aureleinthecity@gmail.com
Charlotte RIGAUD
+33(0)6 10 26 65 85 / charlotteinthecity2@gmail.com

ORGANISATION

STRASBOURG EVENEMENTS
Josiane HOFFMANN / Directrice du salon
jhoffmann@strasbourg-events.com
Vanessa LOTH MARTINO / Responsable Com/Mkt
vloth-martino@strasbourg-events.com

PARTAGE ET TRANSMISSION !

Le salon Egast est le lieu idéal où se retrouvent les acteurs incontournables des métiers de bouche, lieu d'échange, de rencontres, de partage et de transmission.

Il était donc tout naturel pour l'ARIA de profiter du salon pour le lancement du pôle Science et Culture Alimentaire d'Alsace. Celui-ci contribue à l'animation régionale autour du fait alimentaire, dans le but de conforter la confiance des citoyens dans leur alimentation.



Le salon EGAST se veut aussi porteur de messages et découvreur de vocation et de talents, ainsi avec le soutien de la Région GRAND EST, et en partenariat avec la FADAL (Fédération Alimentaire des Détaillants d'Alsace), le mercredi 21 mars, ont été accueillis plus de 650 collégiens lors de la **Matinée des Ecoles**. Un show gastronomique sur le thème du repas à la française réalisé par les lauréats régionaux des Olympiades des Métiers et des Meilleurs Apprentis de France qui auront pu leur faire découvrir les différents métiers de la gastronomie et des arts de la table.

EGAST se DIGITALISE !

Cette année encore, grâce à EGAST TV, il était possible de suivre les prouesses culinaires des candidats dans tous les halls du salon grâce à des écrans, mais également par-delà les frontières alsaciennes. En effet, les concours EGAST SHOW ont été retransmis sur le site internet de la manifestation.

Pour cette édition, l'organisateur a été plus loin en annonçant l'événement sur les réseaux sociaux avec des vidéos de Jean-François Piège**, Nicolas Stamm** et Marc Haerberlin***. Pendant le salon, l'activation et l'administration des réseaux sociaux, notamment Facebook ont permis de relayer le quotidien du salon et de faire rêver les internautes. Ainsi les 5 lives ont été vus plus de 28 000 fois, pour exemple l'inauguration ou la démonstration à 4 mains des Chefs, les 4 vidéos postées le soir en guise de résumé ont été vues plus de 49 000 fois.

Un contenu apprécié par de nombreux fans de gastronomie !

Rendez-vous en 2020, du 15 au 18 mars pour la 18^{ème} édition du salon EGAST !

SERVICE PRESSE / ACCREDITATIONS

AURELE & SISTER in the City
Aurélie RIGAUD
+33 (0)6 15 15 56 48 / aureleinthecity@gmail.com
Charlotte RIGAUD
+33(0)6 10 26 65 85 / charlotteinthecity2@gmail.com

ORGANISATION

STRASBOURG EVENEMENTS
Josiane HOFFMANN / Directrice du salon
jhoffmann@strasbourg-events.com
Vanessa LOTH MARTINO / Responsable Com/Mkt
vloth-martino@strasbourg-events.com

LES LAUREATS 2018 | PALMARES

>> TROPHEE DES FRERES HAEBERLIN

- 1^{er} Prix : Restaurant LA CASSEROLE, Strasbourg – France
- 2^{ème} Prix : Restaurant LE FLOCON DE SEL ***, Megève – France
- 3^{ème} Prix : Restaurant LEVER SON VERRE **, Tokyo – Japon
- 4^{ème} Prix : Restaurant L'OREE DU BOIS, Montréal – Canada

>> CONCOURS LE PANIER MYSTERE DES MAITRES RESTAURATEURS

- 1^{er} Prix : Thony BILLON (LA VERTE VALLEE, Munster)
- 2^{ème} Prix : Guillaume NIERENBERGER (LE CLOS DES DELICES, Ottrott)

>> SELECTION REGIONALE DU GARGANTUA

- 1^{er} Prix : Lucas GARTISER (CROUS, Strasbourg)
- 2^{ème} Prix : François PAUL (EHPAD SAINTE VERONIQUE)
- 3^{ème} Prix : Aline SIFFERT (CROUS, Mulhouse)

>> LE CONCOURS DE LA MEILLEURE COTE DE BOEUF

- 1^{er} Prix : Raphaël VETTER, Boucherie-Charcuterie AU PALAIS DES VIANDES, à Vieux-Thann
- 2^{ème} Prix : Joël Koenig, Boucherie KOENIG à Sélestat
- 3^{ème} Prix : Florian Heit, Traiteur SCHWOOB à Drusenheim

Le vainqueur fournira des côtes de bœuf pendant 3 mois au restaurant LE CLOVER GRILL à Paris, du Chef Jean-François PIEGE**

>> TROPHEE INTER CFA DE LA BOULANGERIE

- 1^{er} Prix : Inter CFA MULHOUSE
- 2^{ème} Prix : Inter CFA ESCHAU
- 3^{ème} Prix : Inter CFA FORBACH

>> SELECTION REGIONALE GRAND EST DU CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE 2018

- 1^{er} Prix : Anatole FETET (Epinal)
- 2^{ème} Prix : Jérémy KEIL (Strasbourg)

SERVICE PRESSE / ACCREDITATIONS

AURELE & SISTER in the City
Aurélié RIGAUD
+33 (0)6 15 15 56 48 / aureleinthecity@gmail.com
Charlotte RIGAUD
+33(0)6 10 26 65 85 / charlotteinthecity2@gmail.com

ORGANISATION

STRASBOURG EVENEMENTS
Josiane HOFFMANN / Directrice du salon
jhoffmann@strasbourg-events.com
Vanessa LOTH MARTINO / Responsable Com/Mkt
vloth-martino@strasbourg-events.com

>> LES LORDS DU SANDWICH

- 1^{er} Prix : Didier HEILI (Boulangerie HEILI, Oberhausbergen)
2^{ème} Prix : Jérémie BALTZINGER (Boulangerie AU PETIT PRINCE, Strasbourg)
3^{ème} Prix : Jérémie HANSS (Boulangerie HANSS, Strasbourg)

>> TROPHEE DU MEILLEUR ENTREMET

- 1^{er} Prix : Tinh TRAN (Restaurant LES HARAS) et Philippe HOFFMANN (Pâtisserie HELTERLE)
2^{ème} Prix : Léna CAU et Jimmy DENEUVILLE (Pâtisserie AMANDE ET CANNELLE)
3^{ème} Prix : Lilian FREY et Cédric SCHWARTZENBERGER (Restaurant LE CHEVAL BLANC)

>> LE TROPHEE ROBERT BILLING DU MEILLEUR TIREUR DE BIÈRE

- 1^{er} Prix : Aline GAUDIN (MOLLY MALONE, Strasbourg)
2^{ème} Prix : Mélanie DOSSMANN (BRASSERIE DES ECLUSIERS, Henridorff)
3^{ème} Prix : Julien KOENIGSECKER (LE TROQUE DES KNECKES, Strasbourg)

>> LES ETOILES AU SERVICE DE LA SANTÉ

- 1^{er} Prix : Rodolphe PUGNAT
2^{ème} Prix : Cécile HEURTAUX
3^{ème} Prix : Marine MICHALAK

>> TROPHEE FEMMES ET CHEFS

- 1^{er} Prix : Anne-Cécile SCHERRER (L'EVEIL DES SENS, Strasbourg)
2^{ème} Prix : Justine SUSS (LE KASSBUR, Monswiller)
3^{ème} Prix : Audrey STIPPICH (LES HARAS, Strasbourg)
4^{ème} ex aequo : Elisa AYME (LE JARDIN SECRET, La Wantzenau)
4^{ème} ex aequo : Tiffen BERNHARDT (REGENT PETITE France, Strasbourg)
4^{ème} ex aequo : Isabelle GATSCHINE (LE HUHNERSTALL, Dieffenbach-au-Val)

>> COMBAT DES CHEFS

- 1^{er} Prix : Alexis ALBRECHT (Restaurant AU VIEUX COUVENT, Rhinau) et Joël PHILIPPS (LE CERF, Marlenheim)
2^{ème} Prix : Maurizio BULLANO (Restaurant DUE, Lyon) et Luca SANGIULIANO (Restaurant SAPORI, Tassin)

SERVICE PRESSE / ACCREDITATIONS

AURELE & SISTER in the City
Aurélie RIGAUD
+33 (0)6 15 15 56 48 / aureleinthecity@gmail.com
Charlotte RIGAUD
+33(0)6 10 26 65 85 / charlotteinthecity2@gmail.com

ORGANISATION

STRASBOURG EVENEMENTS
Josiane HOFFMANN / Directrice du salon
jhoffmann@strasbourg-events.com
Vanessa LOTH MARTINO / Responsable Com/Mkt
vloth-martino@strasbourg-events.com

>> TROPHEE EUROPEAN HOTEL AWARDS

DIRECTEUR GENERAL DE L'ANNEE : M. Thierry LAVALLEY, Directeur Général Grand Hôtel Kempinski Genève
HOTEL DESIGN DE L'ANNEE : Hôtel ARIA à Prague – République Tchèque
HOTEL ROMANTIQUE DE L'ANNEE : Grand Hôtel TREMEZZO, Italie
HOTEL HISTORIQUE DE L'ANNEE : Hôtel de la MAISON DES TETES, Colmar
HOTEL – SPA DE L'ANNEE : Villa LOISEAU DES SENS, Saulieu – France
RESTAURANT D'HÔTEL DE L'ANNEE : Restaurant AQUA – Hôtel Ritz Carlton - Wolfsburg, Allemagne
BRASSERIE HISTORIQUE DE RESORT HOTELIER DE L'ANNEE : CAFE DE PARIS MONTE-CARLO S.B.M.,
Principauté de Monaco
CHEF DE RESTAURANT D'HÔTEL DE L'ANNEE : Romain FORNELL, Restaurant CAELIS, Hôtel OHLA, Barcelone –
Espagne
BAR D'HÔTEL DE L'ANNEE : SKYLOUNGE, Amsterdam – Pays-Bas
CHEF CONCIERGE DE L'ANNEE : Florian MUIGG, Chef Concierge Hôtel Bristol, Salzburg – Autriche
CHEF GOUVERNANTE GENERALE DE L'ANNEE : Marie-Fleur RAYNARD LAUDE, Gouvernante Générale LA
RESERVE PARIS – Hôtel et Spa, Paris – France
TROPHEE CARRIERE EUROPEAN, Albert ROUWENDAL, Directeur Général MÖVENPICK AMSTERDAM CITY
CENTRE, Amsterdam – Pays-Bas
CONTRIBUTION AU TOURISME : Miquel GOTANEGRA, Directeur Général Hôtel TERRAZA - Roses, Espagne
TROPHEE CONSULTANT DE RESTAURANT HOTEL : Pascal SILMAN, FRENCH COOK CONSULTING, Cap d'Ail –
France
DESIGN MASTER : Grace WILLIAMS, YACHT CLUB DE MONACO, Principauté de Monaco

>> TROPHEE HENRI HUCK

1^{er} Prix : Fabrice THOURET (LE BUERHIESEL, Strasbourg) / Commis Valentin MEYER remporte le Prix
du Meilleur Commis
2^{ème} Prix : Jérôme JAEGLE (L'ALCHEMILLE, Kaysersberg) / Commis Julien SCHAFFHAUSER
3^{ème} Prix : Adrien ARNOUX (ELYSEE/PRESIDENCE DE LA REPUBLIQUE, Paris) / Commis Gwendal BRIANT
(MAF 2015)
4^{ème} ex aequo : Nicolas LUTTENAUER (KASBÜR, Monswiller / Commis Justine SUSS
4^{ème} ex aequo : Thomas LAURIER (CHABICHOU, Courchevel) / Commis Anthony VIAL
4^{ème} ex aequo : Guillaume RIZZO (LASSERRE, Paris) / Commis Thomas LEVY

SERVICE PRESSE / ACCREDITATIONS

AURELE & SISTER in the City
Aurélie RIGAUD
+33 (0)6 15 15 56 48 / aureleinthecity@gmail.com
Charlotte RIGAUD
+33(0)6 10 26 65 85 / charlotteinthecity2@gmail.com

ORGANISATION

STRASBOURG EVENEMENTS
Josiane HOFFMANN / Directrice du salon
jhoffmann@strasbourg-events.com
Vanessa LOTH MARTINO / Responsable Com/Mkt
vloth-martino@strasbourg-events.com