

EG/+ST STRASBOURG

egast.eu

DU 17
AU 20
MARS
2024



#INSPIRATION

BigFamily visual réalisé à l'aide d'une intelligence artificielle



Mai 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

19^{ÈME} EDITION DU SALON EGAST

Salon professionnel de l'équipement, de la gastronomie,
de l'agroalimentaire, des services et du tourisme

RENDEZ-VOUS DU **17 AU 20 MARS 2024** au **Parc des Expositions de Strasbourg**

Point de convergence des acteurs régionaux du Grand Est de la gastronomie et des professionnels du food service, EGAST est reconnu parmi les leaders des salons professionnels des métiers de bouche en France.

Si EGAST génère des rencontres business, favorise les échanges au sein des filières et fédère de nouveaux partenaires, le salon valorise également des hommes et des femmes qui contribuent au rayonnement du secteur tant d'un point de vue social qu'humain.

En s'installant dans le nouveau Parc des Expositions de Strasbourg, EGAST se veut particulièrement mobilisé pour accueillir exposants et visiteurs entre modernité, confort et esthétique.

Au programme de la 19^{ème} édition de ce rendez-vous incontournable :

- des invités et des chefs prestigieux
- des concours de haute voltige réunissant le meilleur de la profession
- des trophées reconnus parmi lesquels la 2^{ème} édition du trophée Emilie Jung
- des shows culinaires et des démonstrations, des forums, des conférences, des débats, et des nouveautés à découvrir prochainement...

Un nouveau Parc des Expositions ! Egast investira pour la première fois le nouveau Parc des Expositions de Strasbourg inauguré en septembre 2022. Doté d'une surface totale de près de 24 000 m², ce lieu de référence, dans l'organisation de congrès et événements nationaux et internationaux, offre à Strasbourg un écrin à la hauteur de son statut de capitale européenne. Grâce à sa conception éco-responsable, le Parc des Expositions de Strasbourg répond à l'ambition écologique, économique, esthétique et urbanistique fixé par la collectivité.

Retour sur EGAST 2022. Inaugurée par Guillaume Gomez, alors Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie, l'Alimentation et les Arts Culinaires et Marc Haeberlin, chef de l'Auberge de l'III** à Illhausern, la précédente édition du salon EGAST, organisée en février 2022, a accueilli plus de 22 000 visiteurs en 4 jours autour de 3 halls répartis sur 21 000m².

253 exposants ont représenté 13 secteurs et 500 chefs et artisans se sont illustrés à travers 10 trophées et concours et autres démonstrations et shows culinaires.



L'association avec le SIRHA. Partageant les ambitions et la passion des professionnels de la gastronomie avec SIRHA FOOD, l'association avec ce réseau professionnel de tous les acteurs du Food Service, de la restauration et de l'alimentation, se révèle comme une évidence en 2023.

Inspirer le monde de l'hospitalité et du Food Service, être aux avant-postes des influences, comprendre le monde en mouvement et en rendre compte pour mieux accompagner un marché et ses acteurs, telle est la mission désormais commune de ces deux entités aux valeurs fortes et au savoir-faire éclatant.

Ensemble, EGAST et SIRHA FOOD bénéficient ainsi de synergies pour anticiper et accompagner les grands mouvements de la restauration et de l'alimentation au niveau régional, national et international.

Strasbourg events en quelques mots. Société d'économie mixte détenue par la Ville, l'Eurométropole de Strasbourg et le groupe GL events, Strasbourg events met au service des organisateurs d'événements 40 ans d'expertise reconnue dans l'accueil de manifestations internationales exigeantes ainsi que dans l'accompagnement des organisateurs. Doublée d'une solide expérience d'organisation d'événements professionnels et grand public, Strasbourg events gère et exploite le Palais de la Musique et des Congrès déployé sur 50 000 m² auxquels s'ajoutent près de 24 000 m² du nouveau Parc des Expositions attenant devenant un outil combiné unique.

www.egast.eu

Service Presse

Aurèle in the city – Aurélie

06 15 15 15 48 – aureleinthecity@gmail.com

Assistée de NK Communication – Nawelle

06 67 45 61 06 – nawelle.kouidri@gmail.com

Réseaux sociaux

Facebook

<https://www.facebook.com/egastpro>

Instagram

https://www.instagram.com/egast_pro/