

# EG/+ST

# DOSSIER DE PRESSE

19<sup>ème</sup> ÉDITION

egast.eu

DU 17  
AU 20  
MARS  
2024

*BigFamily* visuel réalisé à l'aide d'une intelligence artificielle



## SALON PROFESSIONNEL

ÉQUIPEMENT GASTRONOMIE AGROALIMENTAIRE SERVICES TOURISME



**STRASBOURG  
EVENTS.**

**Strasbourg.eu**  
eurométropole

**SIRH/+  
FOOD**

## égast 2024 | Salon professionnel

Du 17 au 20 mars 2024

Parc des Expositions Strasbourg

Dossier de presse

Février 2024. Susceptible de modifications.

#égast2024

/égaststrasbourg

 @egast\_pro

 egast

[www.egast.eu](http://www.egast.eu)

## ORGANISATION | Strasbourg Events

Souhira EHRESMANN | Directrice de Salons / Manifestations organisées

Tél. 06 73 01 37 17

[sehresmann@strasbourg-events.com](mailto:sehresmann@strasbourg-events.com)

Josiane HOFFMANN | Directrice conseil égast

Tél. 06 73 33 73 42

[jhoffmann@strasbourg-events.com](mailto:jhoffmann@strasbourg-events.com)

Annekathrin CATHERINE | Directrice de la Communication

Tél. 06 82 53 17 93

[acatherine@strasbourg-events.com](mailto:acatherine@strasbourg-events.com)

## CONTACTS PRESSE

### SERVICE PRESSE | AURÈLE IN THE CITY

Aurélie RIGAUD

Tél. 06 15 15 56 48

[aureleinthecity@gmail.com](mailto:aureleinthecity@gmail.com)

### EN COLLABORATION AVEC

Nawelle KOUIDRI

Tél. 06 67 45 61 06

[nawelle.kouidri@gmail.com](mailto:nawelle.kouidri@gmail.com)

# SOMMAIRE

ÉDITO	4
ÉGAST C'EST...	7
PLAN DU SALON	9
ÉGAST 2024 : UNE INAUGURATION AUX SAVEURS EUROPÉENNES...	10
... ET DES PARRAINS PRESTIGIEUX	11
ÉGAST 2024 : NEW !	13
ÉGAST 2024 : LE PROGRAMME !	17
DU 17 AU 20 MARS : COMPÉTITIONS, CHALLENGES & ÉMOTIONS	19
LES TEMPS FORTS DE LA 19 <sup>ÈME</sup> EDITION	34
ÉGAST, CRÉATEUR DE VOCATIONS	37
ÉGAST, ESPACES DE RESTAURATION	41
L'ENGAGEMENT RSE D'ÉGAST	42
INFORMATIONS PRATIQUES	44
STRASBOURG EVENTS	45
ANNEXES	47

# ÉDITO

**19<sup>ème</sup> ÉDITION DU SALON égast**  
**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**

1<sup>er</sup> salon professionnel des métiers de bouche dans le Grand Est, égast, la biennale de l'Équipement, de la Gastronomie, de l'Agroalimentaire, des Services et du Tourisme, se tiendra pour sa 19<sup>ème</sup> édition du 17 au 20 mars 2024 à Strasbourg.

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

Si égast 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.

Cette année, égast fait la part belle à l'Europe à travers la présence de Chefs des Chefs d'Etat représentant la France, Monaco, Danemark, le Luxembourg, les Pays-Bas et la Suisse.

**Au programme de la 19<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> édition du trophée Emilie Jung ainsi que le Trophée Henri Huck 22<sup>ème</sup> édition ;
- des shows culinaires, des forums, des conférences, des débats...

Le salon égast aura lieu pour la première fois dans le nouveau Parc des Expositions inauguré en septembre 2022 et s'étendra sur 4 halls totalisant plus de 20 000 m<sup>2</sup>.

Avant de célébrer les 40 ans d'égast en 2026, direction mars 2024...

**Christophe Caillaud-Joos**  
Directeur Général Strasbourg Events

**Souhira Ehresmann**  
Directrice de Salons / Manifestations organisées









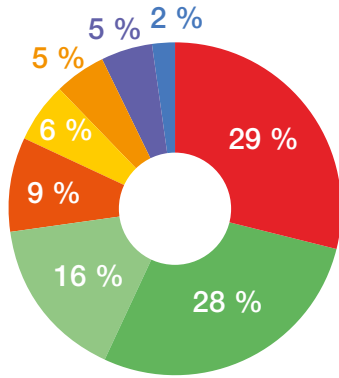
yast<sup>™</sup>  
REYNAUD

Jonathan Lux  
Trophée  
Emilie Jung

CHEFS  
D'ALSACE

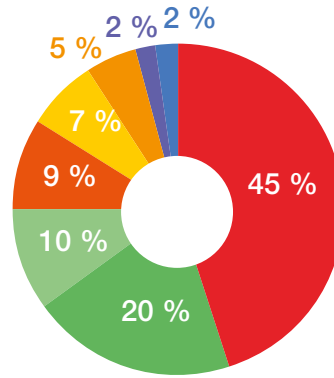
ÉGAST C'EST...

## PLUS DE 22 000 VISITEURS\*



### SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Équipement / Matériel
- Agroalimentaire / Boissons
- Boulangerie / Pâtisserie
- Hôtellerie
- Services / Informatique
- Cafétérie / Bars
- Véhicules professionnels
- Arts de la table



### MÉTIERS

- Restaurant (dt. hôtel-restaurants)
- Boulangerie / Pâtisserie
- Boucherie / Charcuterie
- Formation
- Collectivités
- Café / Bar / Discothèque
- Hôtels
- Street food

\*Chiffres 2022

## EN 2024

**+250**

Exposants

**+500**

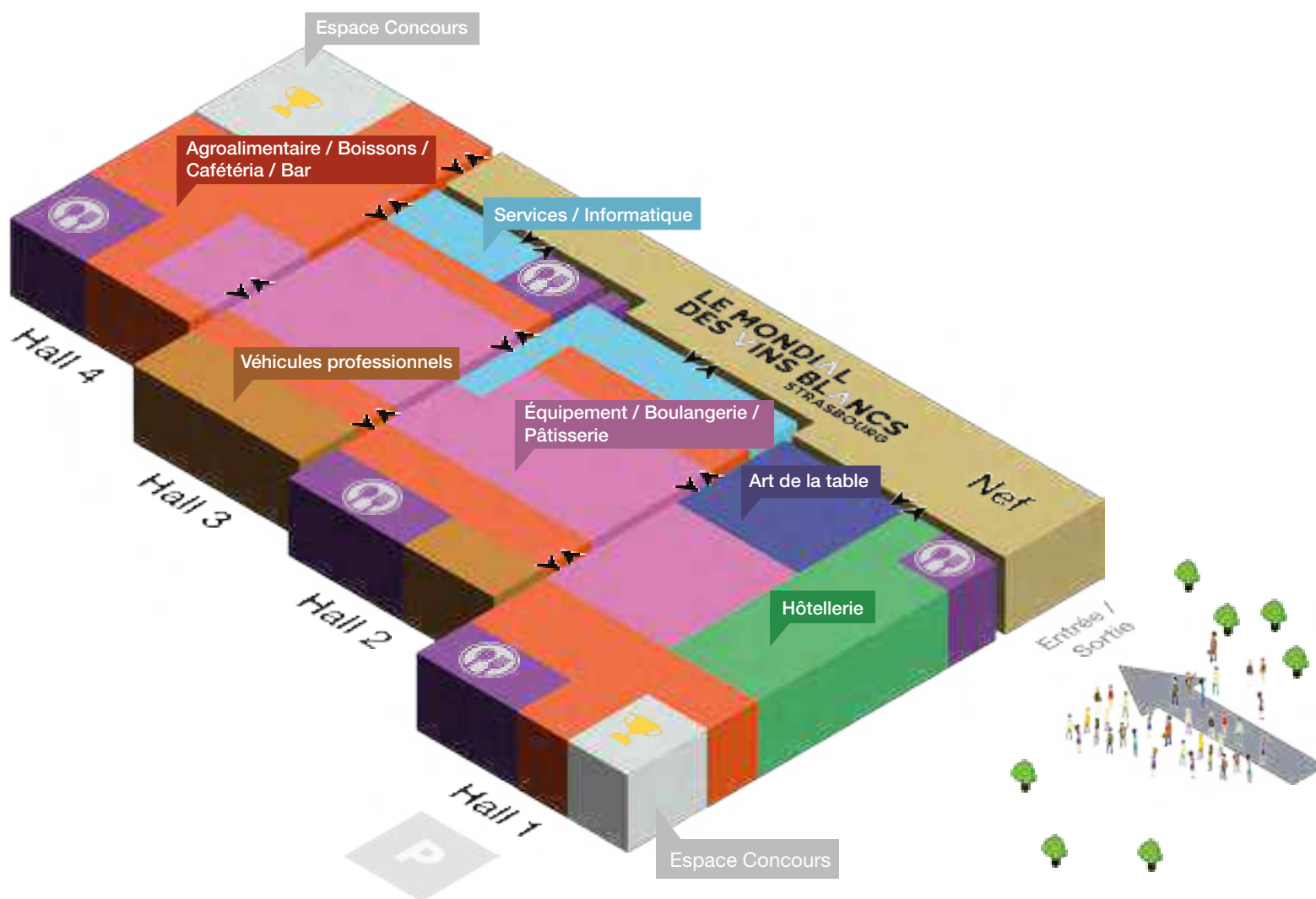
Chefs, artisans et MOF

**+20 000m<sup>2</sup>**

d'exposition sur 4 halls



# PLAN DU SALON



# ÉGAST 2024 : UNE INAUGURATION AUX SAVEURS EUROPÉENNES...

Égast est un salon professionnel qui met à l'honneur tous les métiers de bouche ainsi que les acteurs gastronomiques locaux, régionaux et nationaux.

**En 2024, égast se veut résolument européen en s'entourant de 6 Chefs de Chefs d'Etat**, membres du prestigieux Club des Chefs des Chefs d'Etat. En mars prochain, les Chefs des Chefs d'Etat français, monégasque, luxembourgeois, néerlandais, suisse et danois feront le déplacement dans la capitale européenne ! **Parmi eux, Fabrice Desvignes (France) et Christian Garcia (Monaco) parraineront cette 19<sup>ème</sup> édition d'égast.**



# ... ET DES PARRAINS PRESTIGIEUX



© DR

## FABRICE DESVIGNES - CHEF DES CUISINES DU PALAIS DE L'ÉLYSÉE, MOF CUISINE 2015, BOCUSE D'OR 2007 - FRANCE

En mars 2021, le chef Fabrice Desvignes prend la tête des cuisines du Palais de l'Élysée succédant ainsi à Guillaume Gomez. Entre légèreté et onctuosité, Fabrice Desvignes propose au Président et à la Première Dame une cuisine aussi élégante que savoureuse.

Deux ans après son arrivée auprès du Chef de l'Etat, il se voit confier la réalisation du dîner d'État au Château de Versailles pour le roi Charles III, son épouse Camilla et leurs hôtes Emmanuel et Brigitte Macron.



© DR

## CHRISTIAN GARCIA - CHEF DES CUISINES DU PALAIS PRINCIER DE MONACO & PRÉSIDENT DU CLUB DES CHEFS DES CHEFS

Né de parents restaurateurs gérants d'une brasserie à Monaco, Christian Garcia a officié au Monte-Carlo Beach, à l'Hôtel Hermitage puis à l'Hôtel de Paris avant d'intégrer les cuisines du Palais Princier en 1987. Après avoir été au service du Prince Rainier pendant 17 ans, il ravit les papilles de sa Majesté Albert II de Monaco avec délicatesse et authenticité.



A photograph of a modern building facade featuring a large glass wall and several vertical wooden columns. The glass reflects the surrounding greenery and sky. The text 'PARC DES EXPOSITIONS' is printed on the glass in white, uppercase letters. Below it, a white arrow points left towards the text 'Hall 1'. The building has a curved roof with a wooden slat structure.

PARC DES  
EXPOSITIONS

← Hall 1



# ÉGAST 2024 : NEW !

## UN NOUVEAU LIEU D'EXPOSITION

Égast aura lieu pour la première fois au nouveau Parc des Expositions, inauguré en septembre 2022. Il vient compléter le Palais des Congrès pour créer un complexe événementiel inédit au cœur de l'Europe.

Doté d'une surface totale de près de 20 000 m<sup>2</sup>, ce nouveau lieu de référence pour l'organisation de congrès et événements nationaux et internationaux représente un investissement de 120 M€ et vise à installer la position de Strasbourg comme une destination européenne de référence pour le tourisme d'affaires. Unique en France, c'est un complexe événementiel de 75 000 m<sup>2</sup> avec le Palais de la Musique et des Congrès voisin. Grâce à la modularité des espaces, la gestion du Parc des Expositions - confiée à Strasbourg Events, filiale de GL events, par l'Eurométropole de Strasbourg par DSP (jusqu'au 31/12/2036) - prévoit de nouveaux formats et usages. Le nouveau Parc des Expositions se compose de 5 halls modulables répartis sur 20 000 m<sup>2</sup>, auxquels s'ajoutent des espaces annexes et les extérieurs.

Des espaces plurifonctionnels entièrement modulables :

**1 espace fermé** de 6 086 m<sup>2</sup> et **1 espace ouvert** de 14 000 m<sup>2</sup> (les halls 2, 3 et 4 peuvent être mutualisés) ou 3 espaces individuels de plus de 4 000 m<sup>2</sup> à privatiser.

**La nef** – 2 351 m<sup>2</sup> – Hauteur sous toiture 9,35 m et longueur 84 m.

**Le parvis extérieur** – 7 000 m<sup>2</sup> permettant l'installation de structures provisoires, restaurants, bars, snack...

**Un lounge** de 100 m<sup>2</sup> et un **espace événementiel** de 480 m<sup>2</sup>.

**Une terrasse** offrant une vue panoramique sur la ville d'une surface de 68 m<sup>2</sup>.

## UNE NOUVELLE IMPLANTATION

Les équipes d'égest ont travaillé sur une redynamisation du parcours visiteur grâce à une nouvelle implantation des différents secteurs. Répartis de manière cohérente sur les 20 000 m<sup>2</sup> que compte le salon, ils favorisent le contact exposant-visiteur qui est ainsi amélioré. Cette nouvelle implantation sert également de levier de business.



## MONDIAL DES VINS BLANCS - LE CONCOURS & ÉGAST

Valorisation, excellence et savoir-faire, des vertus que l'on retrouve sur le Concours du Mondial des Vins Blancs Strasbourg, seule compétition au monde dédiée à toute la diversité des vins blancs de la planète patronnée par l'OIV et membre de VINO FED.

Ce rendez-vous aura lieu dans la nef du Parc des Expositions de Strasbourg.

L'occasion pour tous les vignerons de la planète, représentants plus de 20 pays producteurs, de se challenger à travers leurs meilleurs échantillons de vins blancs. Les vins tranquilles et effervescents, qui concourront dans 12 catégories (10 cépages bien identifiés, 1 catégorie « assemblages » et 1 autre « cépages du monde ») au Parc des Expositions de Strasbourg les 17 et 18 mars prochain, contribueront assurément au rayonnement international du vin blanc qui, par son absence de tanin et sa robe, témoigne d'une certaine pureté.

Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg sollicite des professionnels en provenance du monde entier, issus des métiers du vin (œnologues, sommeliers, cavistes, vignerons, journalistes professionnels...). La crème de la crème en matière de jury professionnel sera à nouveau réunie à Strasbourg. Ces dégustateurs, sélectionnés selon leurs compétences et leurs expériences, sont pour nombre d'entre eux également experts auprès d'autres concours internationaux patronnés par l'OIV.

En 2023, le meilleur vin blanc du monde était, pour la première fois en 25 ans d'existence du concours, un Sylvaner. Remis par Serge Dubs, le Grand Prix du Jury a récompensé Xavier Muller, vigneron du domaine éponyme à Marlenheim (France), pour la Cuvée Emile 2020.



**LE MONDIAL  
DES VINS BLANCS  
STRASBOURG**

**DU 17 AU 18  
MARS 2024**  
PARC DES EXPOSITIONS

Plus d'informations sur :  
[www.mondial-vins-blancs.com](http://www.mondial-vins-blancs.com)



## TROPHÉE AUTOUR DU FROMAGE 1<sup>ÈRE</sup> ÉDITION **NEW**

Le salon est heureux d'accueillir pour la toute première fois ce nouveau trophée particulièrement innovant dédié aux fromages. Organisé par égast, ce concours, présentant 6 équipes du secteur de l'hôtellerie-restauration, met en lumière les qualités nutritionnelles et gustatives de différents fromages. Des cocktails ainsi qu'une préparation salée et sucrée à partir d'un panier surprise seront exécutés dans un temps imparti.



### **NOUVEAUTÉ : L'APPLICATION SMARTPHONE ÉGAST**

#### **Égast innove !**

Pour une meilleure expérience exposant et visiteur, les équipes égast ont développé de nouveaux outils digitaux. Si le site internet du salon a fait l'objet d'une refonte complète, une application a également été créée afin de faciliter le parcours de visite.

Liste des exposants, plan du salon, secteurs d'activité, programme des concours et trophées et des conférences, espaces restauration... Tout est disponible aisément et de manière intuitive sur App Store pour les produits Apple et Google Play store pour les appareils sous système Android.





# ÉGAST 2024 : LE PROGRAMME !

## DIMANCHE 17 MARS

### HALL 1

8h - 12h  
Trophée  
Les Lords du Sandwich

12h - 18h  
Trophée  
Les Nouveaux  
Entremets

Journée  
Concours Régional  
de la Meilleure Baguette  
de Tradition Française

Journée  
Concours Régional  
du Meilleur Croissant  
au Beurre

### HALL 4

10h - 14h30  
Trophée  
Jean-Pierre WALTER

14h30 - 18h  
Maison Masse :  
Savoir et Saveurs -  
Paroles de producteurs  
et de chefs

15h45  
Salle événementielle  
INAUGURATION

19h  
Dîner de Gala  
Patronné par le Club  
des Chefs des Chefs

## LUNDI 18 MARS

### HALL 1

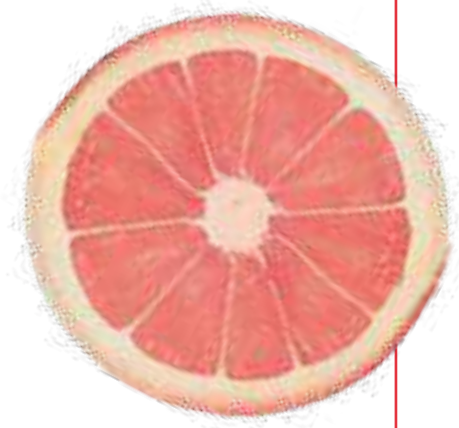
8h - 18h  
Concours Régional  
de la Meilleure Baguette  
de Tradition Française

8h - 18h  
Concours Régional  
du Meilleur Croissant  
au Beurre

### HALL 4

8h - 19h  
Trophée  
Emile JUNG  
2<sup>ème</sup> édition

17h - 21h  
Trophée  
Au Gré des Bières



## MARDI 19 MARS

### HALL 1

Journée  
Démonstration de  
l'Équipe Grand Est de la  
Boulangerie en lice pour  
la Coupe de France de  
Boulangerie 2025

### HALL 4

Journée  
Trophée  
autour du Fromage  
1<sup>ère</sup> édition

## MERCREDI 20 MARS

### HALL 1

Journée  
Démonstration  
de l'Équipe Grand Est  
de la Boulangerie en  
lice pour la Coupe  
de France de  
Boulangerie 2025

10h15 - 12h15  
Palais des Congrès  
Auditorium Schweitzer  
Matinée des Écoles

### HALL 4

8h - 18h  
Trophée National  
Henri HUCK 22<sup>ème</sup> édition

13h - 17h  
Palais des Congrès  
Salles de sous-commission  
1<sup>er</sup> étage  
Forum de l'Emploi



# DU 17 AU 20 MARS : COMPÉTITIONS, CHALLENGES & ÉMOTIONS

## TROPHÉE EMILE JUNG

Créé en 2022, ce trophée qui rend hommage à Emile Jung, chef historique et emblématique du restaurant Au Crocodile, est organisé conjointement par l'Association Trophée Emile Jung, la Fédération des Chefs d'Alsace et Égast. Il met en avant toutes les valeurs humaines et professionnelles portées par le célèbre chef tout au long de sa carrière.

Il y a 2 ans, Jonathan Lux (Le Cerf\* - Marlenheim) soulevait fièrement pour la première fois ce trophée grâce à son interprétation de la croustade de poisson aux fruits de mer.

Cette année, 6 candidats travailleront un produit défini par les organisateurs en l'interprétant à leur façon.

## LE CONCOURS

Imaginé par la Fédération des Chefs d'Alsace en partenariat avec l'UMIH 67, le Trophée Emile Jung est un hommage au savoir-faire, à l'excellence et à la curiosité sans faille d'Emile Jung qui a porté l'emblématique restaurant Au Crocodile à trois étoiles entre 1989 et 2002. Après une présélection sur dossier, les concurrents ont présenté leur interprétation de la recette demandée en résolvant une équation savante : proposer une interprétation à la fois originale et respectueuse de l'esprit d'Emile Jung. Égast se réjouit d'accueillir :

- Corentin BRITSCH - RESTAURANT CAP D'HAG – 67210 OBERNAI
- Damien CARLEN - E&D TRAITEUR – 67500 WEITBRUCH
- Benjamin LANOIX - HOTEL RESTAURANT LA ROCHETTE – 68910 LABAROCHE
- Alain SCHMITT - RESTAURANT DU MUSEE – 68240 FRELAND
- Audrey STIPPICH - 6717 NATURE HOTEL SPA - LE CLOS DES DELICES – 67530 OTTROT
- Alexandre ZOCCOLAN - RESTAURANT JULIEN BINZ – 68770 AMMERSCHWIHR



L'heureux successeur de Jonathan Lux se verra remettre le trophée créé par Sébastien Haller. Un portrait d'Emile Jung, traité de manière contemporaine et travaillé en plusieurs matières (tôles et traitements), tisse ainsi un lien entre Emile Jung, ses valeurs et son héritage. En parallèle, le gagnant remportera :

- Un trophée « miniature » qu'il conservera à titre personnel (le trophée original restant dans le restaurant représenté et ce pendant 2 ans) ;
- Un chèque de 5000 euros ;
- Un séjour de deux jours au Château La Grave Béchade (Lot-et-Garonne) ;
- Une montre MeisterSinger (édition limitée 4/10 avec la Cathédrale de Strasbourg gravée au dos et le nom de la ville) offerte par la Maison Genton.



## LE SUJET

A quelle sauce seront jugés les candidats ?

La question est d'une acuité particulière dans le cadre d'un concours organisé en hommage à l'un des chefs qui a donné ses lettres de noblesse à cet accompagnement nécessaire qu'est la sauce.

Les candidats cuisineront avec leur talent et leur imagination le Sandre façon « Père Woelfflé » et flan de cresson aux cuisses de grenouilles. Ils devront servir leur plat avec une garniture de choucroute IGP ainsi qu'une garniture libre et un jus (sauce ou bouillon à base de genièvre). Le plat sera accompagné par un vin d'Alsace dont chaque candidat devra assurer personnellement la présentation et le service dans les verres d'Emile Jung devant la table du jury.





## UN JURY PARTICULIÈREMENT ÉTOILÉ

- Président : Jean-Georges KLEIN - Ancien Chef 3 Étoiles
- Hermann Barreiss - Chef de l'Hôtel Restaurant Bareiss (Allemagne)
- Jean-Paul Boesten - MOF cuisine (L'Auberge de l'Ill - Illhaeusern)
- Fabrice Desvignes - Chef des cuisines du Palais de l'Elysée, MOF cuisine, Bocuse d'Or 2007
- Christian Garcia - Chef des cuisines de S.A.S. Albert II de Monaco
- Monique Jung - Présidente d'honneur du Trophée Emile Jung
- Thomas Mack - Directeur des hôtels & restaurants Europa Park (Allemagne), dont The Lighthouse\*\* Restaurateur de l'année 2020 en Allemagne
- Franck Panier - Chef de S.A.R Maria Teresa du Luxembourg
- Las Schandorff - Chef cuisinier de la Cour Royale du Danemark
- Jean-Yves Schillinger - Chef du JY's \*\* (Colmar)
- Willem-Peter Van Dreumel - Chef de S.A.R. Willem Alexander des Pays-Bas
- Antoine Woerle - MOF arts de la table (Professeur Agrégé honoraire en Hôtellerie Restauration)
- Gregor Zimmermann - Chef du Président de la Confédération Helvétique

18 mars de 8h à 19h | Hall 4

En partenariat avec la Salpa, la Fédération des Chefs d'Alsace, Restaurant Au Crocodile et l'UMIH

## RENCONTRE PRESSE

Lundi 18 mars de 12h à 12h30 | Hall 4 Stand 4Q05

Monique JUNG et Maurice ROECKEL présentent en exclusivité : *Monique et Emile Jung, Le Crocodile, une étoile de vie*, un ouvrage retraçant 4 décennies d'engagement du couple Monique et Emile JUNG dans les domaines de la gastronomie, de l'Alsace et de l'Europe à travers de nombreux témoignages.

# TROPHÉE NATIONAL HENRI HUCK

## LE CONCOURS

Cuisinier globe-trotter, Henri Huck n'a cessé au long de sa vie professionnelle de traverser l'Europe pour servir les grands de ce monde. Reconnu par ses pairs, Henri Huck s'est beaucoup investi au profit de la formation et de la promotion des jeunes. En parallèle, il crée le syndicat des cuisiniers d'Alsace-Lorraine en 1950 dont émane la Fraternelle des Cuisiniers et des Métiers de Bouche d'Alsace. Pour lui rendre hommage, Armand WEIDMANN, président fondateur de la Fraternelle, propose, en 1982, de donner son nom à un concours de cuisiniers de haut niveau.

Depuis sa création, le Trophée Henri Huck s'est imposé comme un concours de référence, parfaite préparation pour les concours de « Un des Meilleurs Ouvriers de France » ou du « Bocuse d'Or ».

C'est sur le salon égest à Strasbourg que la Fraternelle des Cuisiniers présidée par Jean-Christophe Karleskind organise sa 22<sup>e</sup> édition, le mercredi 20 mars 2024.

Les 6 candidats finalistes :

- Chef Nicolas GIRARDOT - Restaurant : Anico - La Bresse
- Chef Julien GUENEE - Restaurant : Automobile Club de France - Automobile Club de France 75 008 Paris
- Chef Luc MASSON - Restaurant : La Table du Haut Jardin - Domaine du Haut Jardin 88 640 Rehaupal
- Chef Hippolyte PETERS DESTERACT - Restaurant : Le Verdurier - Château de Drudas 31 480 Drudas
- Chef Sylvain RUFFENACH - Restaurant : Le Caveau de Gail - Hôtel & Spa A la Cour d'Alsace 67 210 Obernai
- Cheffe Audrey STIPPICH - Restaurant : La Table du 6717 Nature Hôtel Spa Alsace - 67 530 Ottrott s'affronteront pendant 3h30 autour de la réalisation d'un plat salé présenté sur plateau et d'un dessert sur assiette, tous deux à partir de produits imposés.

À noter : les commis seront également notés par le jury technique à l'issue du concours. Le meilleur d'entre eux se verra attribuer un prix « spécial COMMIS ».

## LE SUJET

Cette année, le trophée rend hommage à Jean-Louis Steffen, à travers le sujet suivant : le lapin, un plat qu'il affectionnait et un dessert végétal dans l'air du temps. En détail, les candidats devront présenter :

- 2 lapins servis en ballottine ;
- 1 garniture travaillée avec 8 têtes de lapin et des pommes de terre ;
- 1 garniture libre de saison ;
- 1 pièce entière de chou farci pour 8 personnes (qui sera découpée en salle) ;
- 1 sauce ou d'un jus à base de moutarde.

Côté douceur, les candidats s'attèleront à un dessert végétal sur assiette sur la base d'un biscuit sablé.

Concrètement, ils :

- devront accompagner le dessert d'une sauce, d'un coulis ou d'une crème anglaise végétale au choix ;
- ne pourront pas utiliser de produits d'origine animale (œufs, lait, crème, beurre...) ;
- ne pourront pas avoir recours au chocolat, à la vanille, à l'ananas, à l'avocat ;
- outre le trophée, le gagnant remportera un chèque de 7500€ et son commis un chèque de 1500€.





ON EST AVEC VOUS!

ME

METRO

ORGANISER

ARABIA





PHOTO ARCHIVE

## UN JURY D'EXCEPTION

- **Président** : Jérôme SCHILLING – Château Lafaurie-Peyraguey – Hôtel et restaurant Lalique\*\* – Bommès (33) MOF Cuisine et Gastronomie 2022, Vainqueur du Trophée Henri Huck 2010
- **Vice-Président** : Thierry MARX – Onor – Paris (75)
- Francis DORN – Chef - Au Cerf – Oberhoffen-sur-Moder (67)
- Karine FABY – Photographe culinaire – Diemeringen (67) – MOF Photographe 2023
- Guillaume GOUPIL – Chef - Domaine de Fontenille – Lauris (84) – MOF Cuisine 2022
- Jacques-Louis HENRIO – Charcutier / traiteur – Quimperlé (29) – MOF Charcutier / traiteur 1986
- Jérôme JAEGLE – Chef - Alchémille \* – Kaysersberg (68)
- Olivier JEAN – Chef - L'Atelier Robuchon \*\* – Genève (Suisse)
- Hubert MAETZ – Chef - Le Rosenmeer \* – Rosheim (67)
- Nasserdine MENDI – Pâtissier – Mulhouse (68) – MOF Pâtissier-Confiseur 1993
- Thierry MULHAUPT – Pâtissier – Strasbourg (67)
- Olivier NASTI – Chef - La table d'olivier Nasti \*\* – Kaysersberg (68) – MOF Cuisine 2007
- Joël PHILIPPS – Chef - Le Cerf \* – Marlenheim (67) – Vainqueur du trophée Henri Huck 2022
- Jean-Yves SCHILLINGER – JY'S \*\* – Colmar (68)

Mercredi 20 mars, de 8h à 18h | Hall 4  
En partenariat avec la Fraternelle des Cuisiniers.





© DR

## JÉRÔME SCHILLING – CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY – HÔTEL ET RESTAURANT LALIQUE \*\* – BOMMES (33) – MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE (MOF) 2023, PRÉSIDENT DU TROPHÉE HENRI HUCK 2010

Jérôme Schilling découvre très jeune qu'il souhaite devenir un grand chef de cuisine. Après avoir rejoint le chef Hubert Maetz pour apprendre les bases et la rigueur de la cuisine gastronomique étoilée, il continue sa formation chez les plus grands chefs étoilés de la gastronomie française parmi lesquels Joël Robuchon, Jean-Yves Schillinger, Thierry Marx, Guy Lassausaie et Jean-Georges Klein. Adepte des concours culinaires (élu Grand chef de demain par Gault&Millau 2019, lauréat du Trophée Henri Huck 2010, finaliste au Concours du Meilleur Ouvrier de France 2015 et premier prix du Challenge du Président de la République en 2017), Jérôme Schilling, chef du Restaurant Laliq, obtient une première étoile au fameux guide rouge en 2019 puis une deuxième étoile en 2022.

## THIERRY MARX – ONOR – PARIS (75) - VICE-PRÉSIDENT DU JURY DU TROPHÉE HENRI HUCK

À la tête du restaurant Onor installé rue du Faubourg Saint-Honoré à Paris, Thierry Marx, chef de renommée internationale, est particulièrement investi dans l'apprentissage et la transmission à travers, entre autres, ses écoles de formation. Entre sollicitations médiatiques et écriture d'ouvrages, Thierry Marx, adepte de la cuisine de rue qu'il considère comme « *un puissant moteur d'intégration dans la société* », milite pour une nouvelle façon de manger : le flexitarisme.

Fait Officier de la Légion d'honneur dans la promotion du 1er janvier 2022, Thierry Marx est, depuis octobre 2022, Président de l'UMIH, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie.



© DR







## CONCOURS LES LORDS DU SANDWICH

Ce concours récompense l'originalité, l'assemblage et le goût du repas sur le pouce préféré des français à l'heure du déjeuner : le sandwich ! Boulangers, pâtisseries, bouchers-charcutiers, cuisiniers et autres adeptes du snacking se disputent un marché florissant, comme en témoigne la nouvelle hausse de consommation de 5,2% en 2023, par rapport à début 2022.

Cette année, égest accueille 17 professionnels qui présenteront leur création autour d'une thématique imposée : créer un sandwich froid et une tartine chaude en 3 échantillons.

Au programme :

- Choix libres du pain et de la garniture ;
- 30 minutes pour dresser les préparations ;
- 10 minutes pour la présentation au jury ;
- 15 minutes pour la dégustation ;
- Critères de notations : qualité du pain et de la garniture, montage et présentation au jury, originalité de l'ensemble.

Dimanche 17 mars de 8h à 12h | Hall 1

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



## TROPHÉE JEAN-PIERRE WALTER

Parfaitement inscrit dans l'air du temps à travers les nouvelles habitudes de consommation, ce trophée s'annonce comme un must du salon égest.

Organisé par la Fédération des Artisans-Bouchers-Charcutiers-Traiteurs d'Alsace, le trophée Jean-Pierre WALTER rend hommage à... Jean-Pierre WALTER, boucher et partenaire historique des Artisans-Bouchers-Charcutiers-Traiteurs d'Alsace.

« *Figure emblématique de notre famille artisanale à laquelle il vouait une vraie passion, Jean-Pierre Walter était aussi un soutien fidèle de toutes nos actions. Visionnaire, il a accompagné toutes les mutations de notre secteur avec un optimisme et un professionnalisme hors pair tout en restant simple et proche de chacun.* », explique Jacqueline Riedinger Balzer, Présidente de la Confédération Internationale de la Boucherie et de la Charcuterie (CIBC).

### LE SUJET

Ce concours à l'échelle de l'Alsace verra s'affronter 5 équipes autour du thème : créations bouchères estivales, bœuf et agneau français. De la découpe à la présentation en vitrine, en passant par le détalonnage, la cuisson et la dégustation, les candidats ci-dessous officieront dans une ambiance festive :

- Simon BALZER - Boucherie charcuterie Riedinger Balzer à Vendenheim
- Edouard BRESTENBACH - Boucherie charcuterie Natacha Bieber à Strasbourg
- Etienne DE BOUVIER - Boucherie charcuterie Riedinger Balzer à Vendenheim
- Franck FIAND - Boucherie charcuterie Natacha Bieber à Strasbourg
- Mathieu FRIEDRICH - Boucherie charcuterie Muller à Rosheim
- Thomas GANTZER - Boucherie charcuterie Gantzer à Schwenheim
- Jean-Marc KELLER - Boucherie charcuterie Keller à Bischoffsheim
- Victor KELLER - Boucherie charcuterie Keller à Bischoffsheim
- Aline KUNTZ - Boucherie charcuterie Gantzer à Schwenheim
- Kilian SUBIL - Boucherie charcuterie Muller à Rosheim
- Raphaël VETTER - Boucherie charcuterie Au palais des Viandes à Vieux Thann
- Clara ZELLER - Boucherie charcuterie Schweitzer à Schlierbach

### LE JURY

Le jury sera co-présidé par Philippe Walter, président des Entreprises WALTER, et Jean-François GUIHARD, maître boucher et président de la Confédération Française de la Boucherie-Charcuterie, Traiteur (CFBCT). Il seront soutenus par David Boespflug, MOF Boucher 2004, Stéphanie Hein, MOF Boucher 2023 et Thomas Koebel, chef étoilé du restaurant « Le Relais de La poste » à La Wantzenau.

Dimanche 17 mars, de 10h à 14h30 | Hall 4

En partenariat avec la Fédération des Artisans-Bouchers-Charcutiers-Traiteurs d'Alsace



# TROPHÉE LES NOUVEAUX ENTREMETS

## LE CONCOURS

Organisé par la Corporation des Pâtissiers Confiseurs Chocolatiers et Glaciers du Bas-Rhin, ce concours ouvert aux professionnels de la pâtisserie du Grand Est (chef d'entreprise, chef de fabrication et tout ouvrier pâtissier âgé de 18 ans au minimum titulaire du CAP pâtissier), se déroule par équipe de 2 pâtissiers.

## LE SUJET

Durant 4 heures, les candidats devront réaliser en direct deux entremets pour 6 personnes à base de chocolat ainsi que 50 mignardises (recette identique) et deux desserts aux fruits pour 6 personnes ainsi que 50 mignardises (recette identique).

Chaque équipe devra rivaliser d'imagination pour présenter des produits originaux, faisant appel à la créativité, à l'originalité et au sens de l'innovation.

L'objectif ? Étonner et surprendre par la composition et la présentation.



Christophe FELDER sera en dédicace le dimanche 17 mars dans l'après-midi, dans le Hall 4 Stand Q05

## LE JURY

Président d'honneur : Christophe FELDER

### Critères de notation :

- Présentation & finition
- Décor & difficulté
- Découpe
- Présentation intérieure, montage
- Goût & harmonie des saveurs
- Créativité
- Fiche technique
- Travail en équipe, organisation de l'après-midi & propreté/hygiène

Dimanche 17 mars de 12h à 18h | Hall 1  
En partenariat avec la Corporation des Pâtissiers, Confiseurs Glaciers du Bas Rhin.







## CONCOURS RÉGIONAL DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

Organisé par la Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin, ce concours mettra en avant des candidats ultra motivés qui disposeront de 6h maximum pour fournir une présentation de 20 baguettes de tradition française. Ces dernières devront être réalisées avec des ingrédients fournis et dont l'utilisation d'adjuvants sera interdite. Si ces baguettes devront mesurer 50 cm, elles devront également peser 250 g après cuisson.

### LE JURY

En cours de composition.

Dimanche 17 mars toute la journée et lundi 18 mars à partir de 8h | Hall 1

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



## CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE - SÉLECTION GRAND EST

Pour cette nouvelle édition, chaque participant devra produire et présenter 30 croissants courbés (poids attendu après cuisson : 80g/croissant), au beurre, à partir d'1 kg de farine et le tout en 5h sauf pour les candidats qui participent en parallèle au Concours de La Meilleure Baguette de Tradition Française. La durée de l'épreuve est alors fixée à 6h. La veille, les compétiteurs disposeront au maximum d'1h30 pour effectuer les préparations de leur choix. Attention ! Le temps ainsi pris viendra en déduction des 5h accordées pour l'épreuve.

Critères de notation : l'aspect, la cuisson, la brillance, la forme et régularité, le fondant ainsi que le feuilletage.

Le jury est en cours de composition.

Dimanche 17 mars toute la journée et lundi 18 mars à partir de 8h | Hall 1

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





## TROPHÉE AU GRÉ DES BIÈRES

Brasseurs d'Alsace et l'UMIH67 coorganisent le Trophée Au Gré des Bières connu auparavant sous l'appellation Concours du Meilleur Tireur de Bière. Pour cette septième édition, les candidats démontreront tout leurs savoir-faire, l'occasion de mettre en avant la diversité et l'excellence brassicole alsacienne.

À partir de 2025, ce trophée s'étendra à l'échelle nationale marquant une nouvelle ère dans l'univers brassicole français et deviendra ainsi accessible dans toutes les régions de France. La première finale nationale se tiendra à Strasbourg en 2026 lors de la 20<sup>ème</sup> édition de égest.

## LE CONCOURS

Le concours est ouvert à tous les professionnels du service en bar, hôtel et restaurant. L'appel à candidatures qui a démarré début février via les pages Facebook de Brasseurs d'Alsace et l'UMIH67, promet de jolies performances. La fiche d'inscription figurant dans le règlement est également disponible sur simple demande par mail à [brasseurs.dalsace@gmail.com](mailto:brasseurs.dalsace@gmail.com).

Le jury est composé de professionnels du monde brassicole alsacien.

## LE SUJET

Le jour du concours, les candidats répondront à un questionnaire de sélection participant à la note finale. Connaissance générale de la bière, son histoire, sa fabrication, son service et sa consommation sont au programme de ce test.

Les 8 meilleurs candidats se présenteront ensuite pour l'épreuve pratique du tirage proprement dit : servir 4 clients jurys depuis la prise de commande jusqu'au service des verres en passant par le tirage de la bière.

Lundi 18 mars de 17h à 21h | Hall 4 Grand Podium

Epreuve écrite de 17h30 à 18h30

Epreuve pratique sur le podium du hall 4 : 19h à 20h

Remise des prix et moment de convivialité : 20h30







# LES TEMPS FORTS DE LA 19<sup>ÈME</sup> EDITION

## SAVOIR ET SAVEURS – PAROLES DE PRODUCTEURS ET DE CHEFS

Studio d'échange et de démonstration entre producteurs et chefs, ce temps fort du salon égastrais laissera la place à la dégustation des réalisations de la Maison Masse.

Véritable éditeur de goûts, la Maison Masse ouvre les coulisses de son travail de sélection de produits de qualité au service de l'exigence des chefs et du plaisir du convive. L'occasion de donner la parole à une sélection de producteurs pour faire découvrir des pratiques d'agriculture et d'élevage mêlant bon sens, engagement social et environnemental et soucis de la qualité.

Les produits présentés seront travaillés avec des chefs avant dégustation par un public d'amateurs de bons produits. Comment le savoir-faire du producteur apporte-t-il au chef aisance en cuisine, en découpe et davantage de goût et de plaisir pour le convive ?

Dimanche 17 mars, de 14h30 à 18h | Hall 4



## ÉGAST ORGANISE SON DÎNER DE GALA

Sous le patronage du « Club des Chefs des Chefs », égast organise un dîner de gala le dimanche 17 mars 2024 en présence de ses parrains et invités d'exception, avec la complicité de la Fédération des Chefs d'Alsace.

Fabrice Desvignes, Christian Garcia et les Chefs du CCC signeront un menu qui sera réalisé par la Fédération des Chefs d'Alsace.

Au prix de 120€ TTC par personne, le dîner de gala, qui a lieu au Palais des Congrès, est ouvert aux exposants et leurs clients ainsi qu'aux épicuriens. Ce rendez-vous est également l'occasion de mener une action caritative en faveur de l'insertion professionnelle. En effet, égast reversera l'intégralité des bénéfices à deux associations : Fondation Force et Épices.



© CRÉDITS PHOTO GHISLAINE MARIETTE



### Fabrice Desvignes

Chef des cuisines  
du Palais de l'Elysée,  
MOF cuisine, Bocuse d'Or 2007



© DR



### Lars Schandorff

Chef des cuisines  
de la Cour Royale du Danemark



© DR



### Franck Panier

Chef des cuisines  
du Palais Grand-Ducal



© DR



### Christian Garcia

Chef des cuisines  
du Palais Princier de Monaco  
Président du Club des Chefs  
des Chefs



© DR



### Willem-Pieter Van Dreumel

Chef des cuisines  
du Palais Royal d'Amsterdam



© DR



### Gregor Zimmermann

Chef des cuisines  
du Bellevue Palace



## LE CLUB DES CHEFS DES CHEFS À ÉGAST

### ZOOM SUR UNE ORGANISATION PRESTIGIEUSE

Le Club des Chefs des Chefs (CCC) est une organisation exclusive composée des chefs personnels des Chefs d'État et des membres de la famille royale du monde entier. Fondé en 1977 par Gilles Bragard, designer et couturier de chefs, le CCC est devenu un lieu où ces chefs d'élite se rencontrent, échangent des idées et mettent en valeur leurs talents culinaires.

L'idée du CCC est née lorsque Gilles Bragard travaillait avec le chef personnel du Président français Valéry Giscard d'Estaing. Il s'est rendu compte que ces chefs, qui officiaient pour certaines des personnes les plus puissantes du monde, n'avaient souvent que très peu d'interactions entre eux. Gilles Bragard a vu l'opportunité de créer un réseau où ils pourraient partager leurs expériences et apprendre les uns des autres.

La première réunion du CCC a eu lieu à Paris en 1977 et a rassemblé six chefs. Depuis, l'organisation s'est développée et compte aujourd'hui plus de 30 membres issus de pays du monde entier. Ces derniers doivent être les chefs personnels d'un chef d'État ou d'une famille royale et doivent être invités par les membres existants.

Le CCC se réunit chaque année dans un pays différent, où les membres présentent leurs talents culinaires et participent à des événements culturels.

Au fil des ans, le CCC s'est fait connaître pour son engagement en faveur de l'excellence culinaire et de la promotion d'ingrédients locaux et durables. L'organisation s'est également impliquée dans des actions caritatives, notamment en organisant des collectes de fonds pour diverses causes.



Aujourd'hui, le Club des Chefs des Chefs continue de prospérer en tant qu'organisation unique et prestigieuse, réunissant certains des chefs les plus talentueux et les plus influents du monde.

Le Chef d'un Chef d'État joue également un rôle dans les relations diplomatiques internationales car il est responsable de l'ambiance à la table où sont assis les dirigeants du monde lors des grandes réunions : créer une atmosphère amicale et sociable est souvent propice au partage d'idées.

Talleyrand disait à Napoléon :

*"Donnez-moi de bons cuisiniers et je vous donnerai de bons traités".*

Aujourd'hui, la maxime du Club des Chefs des Chefs est : **"Si la politique divise les hommes, une bonne table les réunit toujours".**

Égast est honoré de recevoir :

- Fabrice Desvignes – France (parrain égast) 🍷
- Christian Garcia – Monaco, Président du CCC (parrain égast) 🍷
- Lars Schandorff - Danemark
- Franck Panier - Luxembourg
- Willem-Pieter Van Dreumel - Pays-Bas
- Gregor Zimmermann – Suisse

# ÉGAST, CRÉATEUR DE VOCATIONS

## MATINÉE DES ÉCOLES ET FORUM DE L'EMPLOI

MERCREDI 20 MARS 2024

Auditorium Schweitzer – Palais des Congrès

## LA RÉGION GRAND EST, PARTENAIRE DU 19<sup>ÈME</sup> SALON ÉGAST : ORIENTER, FORMER, INSÉRER

Compétente sur le champ de l'orientation et de la formation professionnelle, la Région Grand Est agit au quotidien pour faciliter l'accès de tous à l'emploi et apporter des solutions concrètes en matière de formation.

Lors de cette 19<sup>ème</sup> édition du salon égast, deux événements majeurs soutenus par la Région se tiendront le mercredi 20 mars 2024.

**La matinée des écoles** qui, grâce à une approche ludique et pédagogique, fera découvrir les métiers de bouche aux élèves et accompagnants éducatifs, afin de susciter des choix d'orientation dans ces filières et valoriser la voie de l'apprentissage ou de la formation dans un lycée professionnel.

Grâce au **forum emploi-formation**, les personnes intéressées par un emploi dans l'hôtellerie, la restauration et les métiers de bouche pourront participer à un job-dating et rencontrer des organismes de formation à même de leur permettre de développer les compétences et qualifications attendues sur ce secteur d'activité.

Ces accompagnements permettront notamment d'accueillir plus de 1000 lycéens et collégiens (classes de 4<sup>e</sup> et de 3<sup>e</sup>) et de promouvoir ces métiers en tension, ainsi que les formations du domaine, qualifiantes et vectrices d'excellence, de favoriser durablement l'insertion professionnelle des demandeurs d'emploi et leur évolution professionnelle, en améliorant leur niveau de qualification.



# ÉGAST, FORUM DES TENDANCES

Toutes les conférences ont lieu au Parc des Expositions dans le Hall 1 - Stand 1B19.

## DIMANCHE 17 MARS

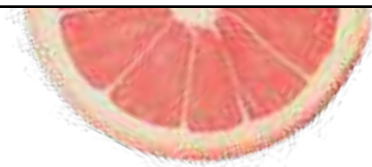
**11h - 12h : présentation du Viabot, le vidéo menu,**  
Société Walter SAS, avec les intervenants  
Mme Geyer et M. Walter

**14h - 15h : l'évaluation des risques professionnels  
en toute simplicité via un outil gratuit !** Assurance  
Maladie - Risques Professionnels - OiRA

**15h - 16h : outil gratuit de prévention pour l'accueil  
des nouveaux,** Assurance Maladie - Risques  
Professionnels - TutoPrév'

**16h -17h : tendance Terrasse 2024 : visibilité,  
développement durable et adaptation au  
changement  
climatique,** Squarea

**17h - 18h : comment se démarquer grâce à sa  
communication en 2024,** Divinemenciel



## LUNDI 18 MARS

**11h - 12h : le renouveau de la fermentation :  
boissons tendances et kimchi trendy,**  
Le Labo Dumoulin

**14h -15h : présentation de la société Walter,**  
Walter SAS

**15h - 16h : intérêt de former les équipes en lean  
management, agencement et organisation,**  
Formation Barman

**16h - 17h : comment positionner sa marque et  
sa communication au cœur d'un monde orienté  
vers les responsabilités sociales, éthiques et  
environnementales ?** Api & You

**17h - 18h : tendance Terrasse 2024 : visibilité,  
développement durable et adaptation au  
changement climatique,** Squarea

**18h - 20h : résultats de l'enquête adressée à  
toute la filière agro-alimentaire pour renforcer  
l'approvisionnement de proximité,** Aria et la Chambre  
de Commerce et de l'Industrie

## MARDI 19 MARS

**11h - 12h : les principaux risques de la profession :  
les conseils d'un expert Groupama ,** Groupama

**14h - 15h : présentation de la société Techna,**  
Walter SAS

**15h - 16h : ingrédients issus de filières paysannes :  
les garanties du commerce équitable,**  
Ecoidees

**16h - 17h : le cocktail, la boisson à 80% de marge,**  
Time Shaker

**17h - 18h : Bagatelle la seule baguette de tradition  
française Label Rouge, la démarche d'excellence.**  
En présence de Bruno Cormerais MOF Boulanger 2004  
et ambassadeur Bagatelle, Foricher les Moulins

## MERCREDI 20 MARS

**11h - 12h : l'évaluation des risques professionnels  
en toute simplicité via un outil gratuit !**  
Assurance Maladie - Risques Professionnels - OiRA

**14h - 15h : qu'est-ce qu'une jolie table ?**  
Chantal Wittmann MOF Maître d'hôtel,  
service et arts de la table - Lycée A. Dumas

**15h - 16h : installer un distributeur automatique  
de plats cuisinés : Pourquoi pas ? Avantages et  
points de vigilance,** Filbing Distribution





## « SAVOUREZ L'ALSACE » ET « SAVOUREZ L'ALSACE PRODUIT DU TERROIR » INVESTISSENT LE SALON ÉGAST 2024 !

L'Association pour la Promotion des produits alimentaires de la Marque Alsace, l'ARIA Alsace et Alsace Qualité, ont décidé de mettre en avant « Savourez l'Alsace » et « Savourez l'Alsace Produit du Terroir » sur le salon égast 2024 sous différentes formes :

- Un restaurant d'application (Hall 2) piloté par le CEFPPA d'Illkirch-Graffenstaden. Les visiteurs du salon pourront découvrir et déguster des produits alimentaires « Savourez l'Alsace » et « Savourez l'Alsace Produit du Terroir » travaillés par les élèves dans un menu original de saison ;
- Un stand institutionnel pour accueillir adhérents & partenaires et héberger leurs rendez-vous selon leurs besoins identifiés.

Le lundi 18 mars de 16h00 à 20h00. La CCI Alsace Eurométropole, associée à l'ARIA Alsace, Alsace Qualité et l'association de promotion des marques alimentaires territoriales alsaciennes, a lancé fin 2023 une enquête adressée à toute la filière agro-alimentaire pour renforcer l'approvisionnement de proximité. Les résultats seront présentés en conférence et lors de rencontres d'Affaires Business Sourcing. Seront réunis des acheteurs industriels et des fournisseurs potentiels sur des besoins en ingrédients, emballages ou d'équipements et services de production. Ce projet mené par la CCI Alsace Eurométropole répond à un enjeu de développement visant à favoriser la recherche de fournisseurs de proximité qui constitue un aspect stratégique en matière d'achats.

### A retenir :

Savez-vous que les marques alimentaires territoriales affichées sur les emballages des produits influencent nettement les consommateurs dans leurs actes d'achat ? En Alsace, on en consomme 4 fois plus que dans le reste de la France (8% vs 2,2%).

Savourez l'Alsace® se trouve sur des produits fabriqués ou transformés en Alsace par le tissu de l'agro-alimentaire du territoire. Lorsqu'on ajoute « Produit du Terroir® » au logo, cela indique des produits avec 80% minimum de matières premières alsaciennes et une garantie de traçabilité. Aujourd'hui, plus de 120 entreprises commercialisent près de 4000 produits porteurs du logo Savourez l'Alsace® ou Savourez l'Alsace Produit du Terroir®.



# ÉGAST, ESPACES DE RESTAURATION

Dernières tendances culinaires, redécouverte des produits du terroir, voyage initiatique des saveurs... La restauration à égast prend tout son sens à égast en proposant une large palette en matière de restauration sur place. 4 restaurants et des points de snacking accueilleront les visiteurs à travers une gamme diversifiée, adaptée à tous les goûts et répondant à toutes les attentes

## LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE

**Au Crocodile\*** ! – Hall 4

Cette grande maison, riche de son histoire et de ses traditions, cultive avec passion l'art de vivre à la française. Au Crocodile se délocalise le temps du salon égast tout en restant ouvert au centre-ville.

## LE RESTAURANT D'APPLICATION – Hall 2

Un restaurant traditionnel tenu par des étudiants ! En partenariat avec les marques Savourez l'Alsace et Savourez l'Alsace Produit du Terroir (portées par l'Aria et Alsace Qualité), l'UMIH et le CEFPPA Adrien Zeller d'Illkirch-Graffenstaden, les étudiants des classes des classes de BTS proposeront un restaurant grandeur nature au sein du salon égast. Le principe ? Construire un restaurant de A à Z, en incluant tous les métiers concernés :

- les mentions pâtisserie pour la production des desserts ;
- les options restaurant et hébergement pour la partie marketing, flyers, promotion dans le salon égast ;

- les options cuisine sur place pour la mise en température et le dressage ;
- les options service pour le service en salle.

Les produits travaillés seront de saison et tous issus de filières courtes, du terroir alsacien et identifiés par les marques Savourez l'Alsace et Savourez l'Alsace Produit du Terroir.

La Fédération des Chefs d'Alsace accompagnera les étudiants sur place en mettant à disposition des grands chefs. Ainsi, Roger Bouhassoun qui exerçait à La Chenaudière de Colroy-La-Roche ou Joël Philipps Chef du Cerf\* à Marlenheim et d'autres noms prestigieux joueront les commis de cuisine.

D'une capacité d'accueil de 120 places, le restaurant fonctionnera sans réservation.

Au menu : entrées, plats et desserts.

- **L'EFF & BISTROT** par Effervescence Traiteur, Hall 1
- **BAR À HUÎTRES et HAMBURGERS** par Au Gré du Van dans le Hall 3
- **MAI SAIGON**, Cuisine vietnamienne, Hall 1





# L'ENGAGEMENT RSE

Strasbourg Events a signé le pacte pour une économie locale durable fédérant les acteurs économiques locaux qui s'engagent dans des démarches responsables et de transitions (écologique, sociale, numérique) au bénéfice du territoire et du tissu économique eurométropolitain.

Pour Strasbourg Events, l'engagement pour une activité responsable et durable à tous les niveaux tout en travaillant en circuits courts fait partie intégrante de son ADN. Bilan carbone, choix de prestataires locaux, partenariats avec des associations caritatives locales, tri sélectif, traitement des biodéchets, utilisation des mobilités douces pour venir au travail, autant d'actions pour limiter notre impact sur l'environnement.

Le dernier engagement local en date repose sur le partenariat signé pour la récupération des biodéchets générés pendant nos événements avec un acteur local strasbourgeois qui agit concrètement pour la transition écologique à travers la collecte et la valorisation locale des déchets organiques. 10 tonnes de biodéchets sont gérées de manière éco-responsable au complexe événementiel de Strasbourg !

Transformer localement les biodéchets générés par les événements au Palais des Congrès et au Parc des Expositions en compost et soutenir le développement d'une agriculture urbaine résiliente et sobre en intrants, telles sont nos priorités !

## égast s'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans le cadre de sa politique RSE, l'entreprise s'engage à faire de la distribution alimentaire des denrées restantes en partenariat avec la Banque Alimentaire et Strasbourg Action Solidarité. qui restent après les événements, dans le respect de la chaîne du froid. Les associations récoltent les denrées alimentaires qui n'ont pas été consommées afin d'être cuisinées ou redistribuées.

**Lors de l'édition 2022 d'égast, 380 kg de denrées alimentaires ont été récupérées au profit de Strasbourg Action Solidarité et 401 kg de denrées alimentaires au profit de la Banque Alimentaire.**





# INFORMATIONS PRATIQUES

## DATES

**Du 17 au 20 mars 2024**

## HORAIRES

- Dimanche 17 mars 2024, de 10h à 19h
- Lundi 18 mars 2024, de 10h à 21h
- Mardi 19 mars 2024, de 10h à 19h
- Mercredi 20 mars 2024, de 10h à 18h

## ADRESSE

Parc des Expositions, avenue Herrenscheidt, Strasbourg

## ACCÈS & TRANSPORTS

### EN BUS ET TRAM :

Bus H - arrêt Palais de la Musique et des Congrès

Bus 2 - arrêt Lycée Kléber

Tram B et E - arrêt Wacken ou Lycée Kléber

### EN TRAIN :

À 1h50 de Paris, à 3h de Lille, et à 3h50 de Lyon

### DEPUIS LA GARE DE STRASBOURG :

Prendre la ligne de bus H direction Parlement Européen, descendre à l'arrêt Palais de la Musique et des Congrès

Ou prendre la ligne de bus 2 direction Jardin des Deux rives, descendre à l'arrêt Lycée Kléber

### EN VOITURE OU À VÉLO :

A35 ou A4, sortie Wacken

## PARKING VISITEURS

Parking Parc des Expositions - Rue Fritz Kieffer

## PARKING VÉLOS

Parking Place de Bordeaux (près de l'arrêt de tram Lycée Kléber)

Parking au croisement de l'avenue Herrenscheidt et de l'avenue Pierre Mendès-France



# STRASBOURG EVENTS

Près de 50 ans de manifestations réussies !

## UNE ÉQUIPE D'EXPERTS AU SERVICE DES ÉVÉNEMENTS

Strasbourg Events met au service des organisateurs d'événements près de 50 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.

## 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 Events accompagne chaque année près de 300 manifestations et accueille 500 000 visiteurs.





Alexandre Doanay  
21ème Trophée  
Culinare National  
Henri Huck  
2022

INDAGAT

# ANNEXES





## RÈGLEMENT DU TROPHÉE ÉMILE JUNG 2024

**Nom du concours :** Trophée Émile JUNG

**Date de l'épreuve finale du concours :**

Lundi 18 mars 2024 sur l'espace concours du salon EGAST 2024 de 8 heures à 17 heures au parc des Expositions de Strasbourg.

**Article 1 –Organisateur :**

L'organisateur du concours est l'association du Trophée Émile JUNG représenté par son Président Monsieur Jean-Paul BURRUS en association avec la Fédération des Chefs d'Alsace, le salon Egast, représenté par sa Directrice Madame Josiane HOFFMANN.

L'adresse de l'organisateur est « Trophée Émile JUNG, GHRD UMIH 67, 6 place de Bordeaux, 67000 STRASBOURG ».

**Article 2 – Objet du concours :**

Les participants doivent réaliser un des plats emblématiques du Chef Émile JUNG.

**Thème du concours SESSION 2024:**

**Le sandre façon « père Woelfflé » et flan de cresson aux cuisses de grenouilles.**

Le candidat en fera une libre interprétation, tout en respectant les directives suivantes :

- le sandre (brut), cuisson libre, servi en 8 portions ;
- une garniture individuelle d'un « flan de cresson et grenouilles » en libre interprétation ;
- une garniture individuelle à base de choucroute IGP ;
- une garniture libre en pièce entière à présenter au jury avant découpe.
- un jus, sauce ou bouillon à base de genièvre.

Ce plat sera accompagné d'un vin obligatoirement d'Alsace dont le service et la présentation seront obligatoirement effectués par le candidat devant la table du jury. Les verres utilisés seront les verres Émile JUNG, fournis par l'organisation.

L'organisateur fournira un sandre entier à chaque candidat, les cuisses de grenouilles seront fournies en fonction du bon d'économat du candidat.

Tous les autres éléments doivent être apportés par les participants sous forme de produits bruts (ni caviar, ni truffe, ni feuille d'or).

Toutes les préparations devront être réalisées sur place. Aucun élément de base (fonds, jus...) ni élément de décor ne peuvent être apportés. Aucun produit cuisiné ou préparé ne sera toléré.

Le candidat devra apporter 2 bouteilles du vin qu'il souhaite proposer en accord avec son plat.

Tous les éléments dans l'assiette doivent être comestibles.

**Données techniques :**

- La durée du concours sera de 3 h 00 pour la réalisation des 8 assiettes.
- L'heure de RDV est fixée à 9 h 30 pour la vérification des caisses de marchandises. Ces dernières pourront être déposées entre 14 heures et 18 heures la veille, dimanche 17 mars, sur l'espace concours.
- Un tirage au sort va déterminer l'ordre de passage de 20 minutes en 20 minutes.
- Chaque candidat aura un commis qui sera tiré au sort. Le commis devra effectuer des tâches de productions !

- Le candidat disposera de 15 minutes pour préparer son poste de travail, pas de mise en cuisson ou de réalisation de préparation. Ce temps n'est pas décompté du temps de production de 3h00.
- Il devra présenter 8 assiettes (7 pour le jury, 1 pour la photo).
- Les 8 assiettes devront être servies en même temps.
- Les assiettes blanches avec le logo des chefs d'Alsace seront identiques pour tous et fournies par l'organisation.
- Une fois l'envoi effectué, il disposera de 20 minutes pour ranger, nettoyer et débarrasser son poste, inclus dans l'assiette.
- Chaque poste sera équipée d'un four, d'une plonge, d'une plaque 4 feux à induction. Un catalogue technique sera envoyé à tous les candidats, dès validation par l'organisateur de la composition du poste. Tout le reste du matériel devra être apporté par le candidat, petit matériel inclus.
- Il y aura un jury technique qui notera la propreté, le gaspillage, la technique, l'organisation, l'interaction avec le commis et le partage des tâches.
- Le jury de dégustation notera l'esthétique, le goût, le respect de l'esprit de la recette, l'accord mets et vins et la présentation du vin. Le service sera effectué par des élèves ou apprentis.
- Le jury sera composé de personnalités, chefs et partenaires de la fédération des Chefs d'Alsace. Leurs décisions seront sans appel et ne pourront faire l'objet d'aucune contestation.
- Le candidat devra être présent sur le site du salon EGAST du tirage au sort à la remise des prix.

### **Article 3 – Conditions de participation :**

Le trophée Émile Jung est ouvert à tous les cuisiniers, que ce soit au niveau national ou international âgé de 23 ans, au jour du concours. Cependant, il est précisé que le cuisinier doit être en activité dans un établissement pour que le trophée puisse y être exposé en cas de victoire. Il ne peut y avoir qu'un candidat par établissement.

Les candidats doivent télécharger le dossier d'inscriptions sur le site de la Fédération des Chefs d'Alsace ou sur le site du salon EGAST. Le dossier complet sera adressé avant le **30 novembre 2023**, cachet de la poste faisant foi, à :

Fédération des Chefs d'Alsace  
Trophée Émile JUNG  
GHRD UMIH67  
6 Place de Bordeaux  
67000 STRASBOURG  
Ou par mail à [info@umih67.fr](mailto:info@umih67.fr)

### **Article 4 : Composition du dossier d'inscription :**

Seuls les dossiers complets seront examinés.

Le dossier d'inscription devra faire figurer les informations suivantes :

- Nom et prénom du candidat avec son CV
- N° de téléphone du candidat
- Taille de la veste avec nom du fournisseur de référence
- Mail du candidat
- Nom de l'établissement
- Adresse postale de l'établissement
- N° de téléphone de l'établissement
- Nom et prénom du gérant de l'établissement
- N° de téléphone du gérant de l'établissement
- Mail du gérant de l'établissement
- La recette du plat et des garnitures (avec photos) avec le bon d'économat et le nom du vin qu'il va proposer

- Si ce n'est pas le candidat, le courrier du gérant de l'établissement donnant autorisation au candidat cuisinier de participer au concours avec signature et tampon de l'établissement.
- Dépôt d'un chèque de caution de 300 € qui sera encaissé si le candidat sélectionné ne se présente pas. Ce chèque sera rendu à tous les participants le jour du concours après la remise des prix sauf pour le lauréat. Il lui sera rendu lors de la restitution physique du trophée lors de la prochaine édition. Le lauréat s'engage à assurer le trophée.

## **Article 5 : Critères et étapes de sélection**

**1<sup>ère</sup> étape** : Dépôt du dossier avant le 30/11/2023.

**2<sup>ème</sup> étape** : Examens des dossiers complets

**3<sup>ème</sup> étape** : Le Président du trophée Émile JUNG, le chef du Crocodile et 2 membres de la Fédération des Chefs d'Alsace vont sélectionner les 6 meilleurs dossiers, donc les 6 candidats qui seront amenés à concourir lors de la finale du lundi 18 mars 2024. Seront jugés pour les critères de sélection : la qualité de la recette, l'originalité, le respect de l'esprit de la recette d'Émile JUNG, le parcours du candidat, la qualité de présentation du dossier.

L'annonce des 6 candidats retenus pour le concours sera effectuée le 15 décembre 2023 au plus tard par e-mail, lequel vaudra convocation pour les épreuves finales pratiques. L'organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse e-mail invalide ou si pour des raisons techniques le destinataire ne le recevait pas. De plus, il ne pèse sur l'organisateur aucune obligation de recherche de coordonnées e-mail valides. Une publication aura lieu sur le site web du salon EGAST et sur le site de la Fédération des Chefs d'Alsace.

La décision du jury est sans appel.

**4<sup>ème</sup> étape** : Les candidats vont concourir le lundi 18 mars 2024 de 9 h à 17 h sur le site du salon EGAST.

**Article 6 : Acceptation du règlement** : Préalablement à toute participation au concours, le participant doit prendre connaissance du principe du concours et accepter sans aucune réserve le présent règlement. À partir du moment où le candidat dépose sa candidature, cela vaut pour acceptation du présent règlement.

## **Article 7 : Coûts :**

L'organisateur ne fournira que le sandre et les cuisses de grenouilles, l'équipement qui sera présent sur l'espace concours selon la fiche technique qui sera envoyée aux candidats retenus. Vu la valeur des prix, aucune autre charge ne sera prise en compte. Le transport et l'éventuel hébergement pour participer à ces épreuves restent à la charge des candidats.

## **Article 8 : Prix**

**1<sup>er</sup> prix** : Le lauréat sera titulaire du Trophée Émile JUNG, il devra le laisser dans l'établissement dont il fait partie au jour du concours, même s'il quitte l'entreprise, jusqu'à la prochaine édition du trophée et au maximum durant 2 ans. Il recevra un mini trophée spécifique dit « or » qu'il pourra conserver.

Il recevra un prix de 5 000 €, un séjour de 2 jours au château de la Grave Béchade, 1 montre offerte par notre partenaire bijoutier, une dotation de matériels et/ou de produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie.

**2<sup>ème</sup> prix** : le candidat arrivé en 2<sup>ème</sup> position recevra un chèque de 3 000 €, 1 bon cadeau de 400 € à utiliser dans un établissement de la Fédération des Chefs d'Alsace, une dotation de matériels et/ou de produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie, un mini trophée spécifique dit « argent » qu'il pourra conserver.



**3<sup>ème</sup> prix :** le candidat arrivé en 3<sup>ème</sup> position recevra un chèque de 1 500 €, 1 bon cadeau de 200 € à utiliser dans un établissement de la Fédération des Chefs d'Alsace, une dotation de matériels et/ou de produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie, un mini trophée spécifique dit « bronze » qu'il pourra conserver.

**Du 4<sup>ème</sup> au 6<sup>ème</sup> prix :** Tous les autres candidats seront ex aequo. Ils recevront une dotation de 200 € et un certificat de participation, une dotation de matériels et/ou de produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie.

**Prix du meilleur commis :** Un prix du meilleur commis sera attribué par le jury technique. Il recevra une dotation de matériels et/ou de produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie, un certificat du meilleur commis, 1 bon cadeau de 400 € à utiliser dans un établissement de la Fédération des Chefs d'Alsace,.

## **Article 9 : Responsabilité**

L'organisation décline toute responsabilité si, en cas de force majeure, d'événements indépendants de sa volonté ou de nécessités justifiées, elle était amenée à écourter, prolonger, reporter, modifier ou annuler le concours. L'organisation ne saurait être tenue pour responsable de tout fait qui ne lui serait pas imputable, notamment en cas de mauvais acheminement du courrier, de mauvais fonctionnements des lignes téléphoniques, mails, réseaux, de mauvais fonctionnement des transports et/ou des voies de circulation, quels qu'ils soient ou de défaillance technique rendant impossible l'arrivée sur site ou la poursuite du concours.

La participation au concours des établissements se fait sous leur seule responsabilité. Il est rigoureusement interdit de modifier ou de tenter de modifier le dispositif de concours proposé. L'organisation se réserve le droit d'exclure de la compétition et de poursuivre en justice toute personne qui aurait tenté de tricher ou de troubler le bon déroulement du concours.

À tout moment, le participant inscrit est responsable de l'exactitude des informations qu'il a communiquées. La participation au concours implique l'acceptation, par le participant ou l'inscrit, de l'intégralité du présent règlement. L'organisation pourra donc exclure tout participant qui ne respecte pas le présent règlement (article 6). Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis. Enfin, les participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou décisions du jury et /ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part des jurys sur leurs choix et/ou décisions.

**Article 10 :** Modification du concours. L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier (notamment à remplacer les lots en nature gagnés par des lots de valeur équivalente ou de caractéristiques proches) ou annuler le concours sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants de ces chefs. Dans ces hypothèses, une modification sous forme d'avenant au présent règlement sera alors apportée et consultable sur le site web [www.EGAST.fr](http://www.EGAST.fr), informant les participants des changements opérés.

## **Article 11 : Droit à l'image**

Les participants seront filmés et pris en photos pendant le concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon, toute image, sur quelque support que ce soit, prise pendant le concours où apparaîtraient le ou les participants sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur lot. Cette autorisation est limitée à une durée de 2 ans, à compter de la date du concours pour lequel il est inscrit. Les utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice.

## **Article 12 : Loi informatique et Liberté**

Conformément à la loi informatique et liberté n° 78-17 du 06/01/78, les participants et gagnants du concours disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression aux informations les concernant communiquées aux organisateurs dans le cadre du concours. Les participants peuvent exercer ce droit, et/ou s'opposer à ce que leurs données soient cédées à des tiers, par simple demande écrite, adressée à l'organisateur à l'adresse figurant dans l'article 1 du présent règlement.

**Article 13 : Dépôt du règlement et consultation.**

Une copie du présent règlement est consultable sur le site web [www.EGAST.fr](http://www.EGAST.fr) et pourra être délivrée gratuitement sur simple demande écrite à l'organisateur à l'adresse figurant à l'article 1. À STRASBOURG, le 25 septembre 2023.

OFFICIEL



# RÈGLEMENT

1. Le Trophée culinaire national Henri HUCK est ouvert aux équipes de 2 personnes composées de cuisiniers professionnels qualifiés.

L'équipe devra être composée d'un candidat de 24 ans minimum et de son commis de moins de 23 ans, à la date du concours. Il n'est pas obligatoire que l'équipe provienne du même établissement.

2. Les candidats seront sélectionnés sur recettes, par un premier jury de professionnels. La décision de ce jury interviendra fin décembre et sera sans appel. Les finalistes seront au nombre de 6.

3. Les recettes seront à réaliser pour 8 personnes. (6 assiettes jury et 2 assiettes de présentation) Les recettes seront à rédiger et présentées avec photos ou schémas dessinés. Elles seront jointes au formulaire d'inscription. Le plat devra être réalisé en 3h30. Le plat 2 sera à envoyer 20 minutes plus tard. Les équipes commenceront toutes les 15 minutes.

4. Les commis seront également notés par le jury technique et à l'issue du concours le meilleur d'entre eux se verra attribué un prix « spéciale commis »

5. Conditions d'exécution

L'accueil des candidats se fera entre 7h00 et 8h00. L'ensemble des candidats devront être présents à 8h00 à l'espace concours.

De 8h00 à 8h30 : Dernières consignes du président de jury et du jury technique, tirage au sort des postes et état des lieux des stands.

La mise en place des boxes s'effectuera pour l'ensemble des candidats de 8h30 à 9h00. Seront autorisés à rentrer dans le box pour la mise en place et le débarrasage uniquement le candidat et son commis.

De 9h00 à 10h00 : Contrôle des denrées.

Les épreuves débuteront à 10h00.

A l'issue des épreuves un état des lieux de restitution et un contrôle de l'état de propreté du poste sera effectué par le jury technique.

Les candidats devront fournir eux-mêmes les denrées nécessaires à la préparation de leurs recettes. Les ingrédients et denrées devront être apportés à l'état brut et seront transformés sur place. Aucun produit de 4ème ou 5ème gamme ne sera toléré y compris les fonds, fumets et bases de sauce. Un contrôle rigoureux sera effectué à l'arrivée des candidats.

6. Ne pourront concourir, à titre définitif, les candidats qui ont gagné les précédentes éditions du Trophée Henri Huck, même s'ils ont changé entre temps d'établissement.





# 8<sup>ème</sup> CONCOURS REGIONAL DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE 2022

## REGLEMENT

### ARTICLE 1 : ORGANISATEUR

La Fédération de la Boulangerie et Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand Est ayant son siège 11 rue de la Poulue à METZ (57070), organise le 8<sup>ème</sup> concours régional de la Meilleure Baguette de Tradition Française, qui aura lieu, pendant le salon EGAST, Palais de la Musique et des Congrès, Place de Bordeaux à Strasbourg, les 27 et 28 février 2022.

### ARTICLE 2 : ELIGIBILITE

Sont admises à participer à ce concours les **Entreprises** relevant du code NAF 1071C, lauréates en titre du concours de la meilleure baguette de tradition française de chaque département composant de la Région Grand Est, membres de la Fédération régionale.

Dans le cas où une entreprise déclarerait forfait, il sera admis que la suivante du classement départemental puisse prendre sa place.

Les entreprises devront être issues d'un département adhérent à la CNBF.

Dans le cas où la baguette primée du concours départemental n'aurait pas été fabriquée par le chef d'entreprise (*chef d'entreprise exerçant une autre activité dans l'entreprise*) il sera admis que le salarié ou l'apprenti\*\* ayant fabriqué le produit du concours, remplace celui-ci.

Dans ce cas, le chef d'entreprise devra fournir, lors de son inscription au concours, un bulletin de salaire de son salarié ou de son apprenti\*\* et une attestation sur l'honneur de l'employeur, certifiant que la baguette primée dans le département était de sa fabrication.

Dans le cas où ce salarié aurait quitté l'entreprise entre la date d'obtention du prix départemental et la sélection régionale, il devra être remplacé par un autre salarié de l'entreprise.

Les présidents de fédération et/ou leur entreprise sont hors concours.

\* *les départements de la Région Grand Est (cf. Règlement Intérieur de la CNBF en vigueur), soit 10 groupements, sont : Ardennes, Aube, Haute-Marne, Marne, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges, Haut-Rhin et Bas-Rhin.*

**Rappel : un département présentera un candidat.**

**\*\* La participation d'un apprenti est autorisée à la condition formelle que celui-ci soit âgé de plus de 21 ans à la date du concours.**

### **ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS**

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription, avant le **11 février 2022**, à :

**Fédération de la Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie de la Région Grand Est  
« Concours Régional de la Meilleure Baguette de Tradition Française »  
11 rue de la Poulue  
57070 METZ  
[contact@boulangerie57.fr](mailto:contact@boulangerie57.fr)**

**Chaque inscription doit impérativement être accompagnée du diagramme de fabrication, de la fiche recette de la baguette que le candidat s'engage à produire durant l'épreuve, et de la fiche mesures complétée.**

**L'absence de ces documents à l'inscription annule toute possibilité de participation.**

### **ARTICLE 4 : CAUTION A L'INSCRIPTION**

Lors de l'inscription, il sera demandé à chaque concurrent un chèque de caution de 150 €, qui ne sera remis à l'encaissement, qu'en cas d'absence de celui-ci le jour du concours. Dans le cas inverse le chèque sera restitué à l'issue de sa participation au concours.

## **ARTICLE 5 : ORGANISATION DES EPREUVES**

**Le Concours Régional de la Meilleure Baguette de Tradition Française est organisé les dimanche 27 et lundi 28 février 2022.**

Les candidats seront convoqués selon les horaires indiqués sur la convocation.

### Durée de l'épreuve :

La durée de l'épreuve est fixée à 6 heures, le temps de présentation des produits étant inclus dans ces 6 heures.

**La veille**, chaque candidat dispose au **maximum d'une heure et trente minutes** pour effectuer les préparations de son choix. Ce temps pris pour ces préparations, la veille de l'épreuve principale, vient en déduction du temps disponible le lendemain dont il est rappelé qu'il est de 6 heures maximum.

**Le temps demandé la veille et non pris, ne pourra en aucun cas être reporté/ajouté pour le lendemain.**

Exemples :

- Un candidat demandant 30 mn de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 5h30 le lendemain.
- Un candidat demandant 1h30 de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 4h30 le lendemain.
- Un candidat n'effectuant aucune préparation la veille de l'épreuve disposera de 6 heures le lendemain.

***Si le temps réellement utilisé la veille de l'épreuve est inférieur au temps initialement demandé, il n'y aura aucun report sur le temps initialement prévu pour le lendemain.***

**Le lendemain**, les candidats sont convoqués par l'organisation pour terminer leur fabrication. L'ordre de passage est également conditionné par le document d'organisation de la fabrication fourni par le candidat lors de son inscription.

Le candidat devra **produire 40 baguettes de tradition** française répondant aux prescriptions de l'article 2 du décret N° 93-1074 du 13 septembre 1993. Elles devront mesurer **50 cm de long (tolérance : + 5 %)**, non farinées, et devront peser, **après cuisson, 250g (tolérance : + 5%)**.

**Les baguettes présentées devront être scarifiées de 5 coups de lame.**

La teneur en sel ne devra pas excéder 18 grammes par kilogramme de farine. **Lors de la fabrication des pâtes, tout excès de sel constaté, au-delà de la recommandation de 18g par kilo de farine figurant au règlement, sera fortement pénalisé.**

***A l'issue de son épreuve, chaque candidat devra fournir une présentation de 20 baguettes.***



Tous les ingrédients (neutres) seront fournis, sans indication de marque, sur l'espace dédié au concours.

L'utilisation d'adjuvants et d'améliorants est interdite, ainsi que l'utilisation de bombes de graisse.

Il sera mis à la disposition des candidats du levain liquide ainsi que de la pâte fermentée.

**Les candidats participants devront impérativement se munir d'une veste professionnelle, d'un tablier et d'un calot afin de promouvoir l'image et l'excellence de la boulangerie artisanale.**

La tenue de travail des candidats devra également être neutre (sans logo).

Chaque candidat devra apporter son petit matériel.

Chaque candidat devra passer en bac à l'arrêt du pétrin.

## **ARTICLE 6 : NOTATION**

### Grille de Notation

Aspect	20 pts
Croûte (couleur/croustillant)	20 pts
Arôme	20 pts
Mie (couleur / alvéolage)	20 pts
Goût	20 pts
Mâche	20 pts
<b>Total</b>	<b>120 pts</b>

### **Pénalités :**

Pénalité sur le poids d'un ou plusieurs produits :	- 10 pts
Pénalité sur la taille d'un ou plusieurs produits :	- 10 pts
Pénalité pour excès de sel :	- 20 pts
Pénalité pour dépassement du temps imparti :	
• De 1 à 10 minutes :	- 10 points
• Au-delà de 10 minutes :	élimination du candidat

## **ARTICLE 7 : JURY**

Le jury est composé de 6 jurés professionnels, dont au moins un MOF BOULANGER, issus de chaque ancienne région (Alsace / Champagne-Ardenne / Lorraine) qui désigneront le jour J le Président du Jury qui sera obligatoirement un MOF BOULANGER.

Toute personne, employée ou employeur, d'un concurrent participant, tout professionnel de la formation ou démonstrateur de meunerie ayant travaillé ou travaillant avec un des candidats, ne pourra être membre du jury.

La veille, un ou deux professeurs de boulangerie seront présents.

Les décisions du jury seront sans appel.

## **ARTICLE 8 – RECLAMATIONS**

Toute réclamation devra être soumise au président du jury avant la proclamation des résultats. Il les prendra en considération et débattrà avec les membres du jury afin de parfaire et finaliser leur jugement.

Toute réclamation posée après la proclamation des résultats sera considérée comme nulle et non recevable.

## **ARTICLE 9 : PROCLAMATION DES RESULTATS**

La remise des prix aura lieu le lundi 28 février 2022 à 17h30.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points.

Il sera établi un classement valorisant le 1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup>. Les autres candidats recevront un titre de « Finaliste ».

En cas d'ex aequo, la voix du président du jury est prépondérante.

L'entreprise arrivée première sera hors concours pour la sélection régionale pendant 1 an.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement, et notamment du droit à l'image.

Si le candidat arrivé 1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> ou 4<sup>ème</sup> (chef d'entreprise ou salarié) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi sites, **seul le site sur lequel est fabriquée et vendue la Meilleure Baguette de Tradition Française 2022 peut afficher le titre obtenu.**

## **ARTICLE 10 : PARTICIPATION A LA FINALE NATIONALE**

Les candidats classés 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> seront automatiquement qualifiés pour la finale nationale, dates et lieu à définir en fonction de l'évolution du contexte sanitaire. Les candidats classés 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> seront suppléants dans l'ordre de leur classement.



## 3<sup>ème</sup> CONCOURS REGIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE AOP LESCURE 2022

### REGLEMENT

#### ARTICLE 1 : ORGANISATEUR

La Fédération de la Boulangerie et Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand Est ayant son siège 11 rue de la Poulue à METZ (57070), organise le 3<sup>ème</sup> concours régional du Meilleur Croissant au beurre AOP LESCURE 2022, qui aura lieu, pendant le salon EGAST, Palais de la Musique et des Congrès, Place de Bordeaux à Strasbourg, les 27 et 28 février 2022.

#### ARTICLE 2 : ELIGIBILITE

Sont admises à participer à ce concours les **Entreprises** relevant du code NAF 1071C, lauréates en titre du concours du meilleur Croissant au beurre de chaque département composant de la Région Grand Est, membres de la Fédération régionale.

Dans le cas où une entreprise déclarerait forfait, il sera admis que la suivante du classement départemental puisse prendre sa place.

Les entreprises devront être issues d'un département adhérent à la CNBF.

Dans le cas où Le croissant primé du concours départemental n'aurait pas été fabriqué par le chef d'entreprise (*chef d'entreprise exerçant une autre activité dans l'entreprise*) il sera admis que le salarié ou l'apprenti\*\* ayant fabriqué le produit du concours, remplace celui-ci.

Dans ce cas, le chef d'entreprise devra fournir, lors de son inscription au concours, un bulletin de salaire de son salarié ou de son apprenti\*\* et une attestation sur l'honneur de l'employeur, certifiant que Le croissant primé dans le département était de sa fabrication.

Dans le cas où ce salarié aurait quitté l'entreprise entre la date d'obtention du prix départemental et la sélection régionale, il devra être remplacé par un autre salarié de l'entreprise.

Les présidents de fédération et/ou leur entreprise sont hors concours.

\* *les départements de la Région Grand Est (cf. Règlement Intérieur de la CNBF en vigueur), soit 10 groupements, sont : Ardennes, Aube, Haute-Marne, Marne, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges, Haut-Rhin et Bas-Rhin.*

**Rappel : un département présentera un candidat.**

**\*\* La participation d'un apprenti est autorisée à la condition formelle que celui-ci soit âgé de plus de 21 ans à la date du concours.**

### **ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS**

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription, avant le **11 février 2022**, à :

**Fédération de la Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie de la Région Grand Est  
« Concours Régional du Meilleur Croissant au beurre AOP LESCURE 2022 »**

**11 rue de la Poulue  
57070 METZ**

**[contact@boulangerie57.fr](mailto:contact@boulangerie57.fr)**

**Chaque inscription doit impérativement être accompagnée du diagramme de fabrication, de la fiche recette des croissants que le candidat s'engage à produire durant l'épreuve, et de la fiche mesures complétée.**

**Ces documents permettront à l'organisation de fixer les horaires de passage des candidats.**

**L'absence de ces documents à l'inscription annule toute possibilité de participation.**

### **ARTICLE 4 : CAUTION A L'INSCRIPTION**

Lors de l'inscription, il sera demandé à chaque concurrent **un chèque de caution de 150 €**, qui ne sera remis à l'encaissement, qu'en cas d'absence de celui-ci le jour du concours. Dans le cas inverse le chèque sera restitué à l'issue de sa participation au concours.



## **ARTICLE 5 : ORGANISATION DES EPREUVES**

**Le Concours Régional du Meilleur Croissant au Beurre AOP LESCURE est organisé les dimanche 27 et lundi 28 février 2022.**

Les candidats seront convoqués selon les horaires indiqués sur la convocation.

### Durée de l'épreuve :

La durée de l'épreuve est fixée à 5 heures, le temps de présentation des produits étant inclus dans ces 5 heures.

**Pour les candidats présentant en parallèle le concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française, la durée de l'épreuve est fixée à 6h, au même titre que celle du concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française.**

**La veille**, chaque candidat dispose au **maximum d'une heure et trente minutes** pour effectuer les préparations de son choix. Ce temps pris pour ces préparations, la veille de l'épreuve principale, vient en déduction du temps disponible le lendemain dont il est rappelé qu'il est de 5 heures maximum.

**Le temps demandé la veille et non pris, ne pourra en aucun cas être reporté/ajouté pour le lendemain.**

Exemples :

- Un candidat demandant 30 mn de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 4h30 le lendemain.
- Un candidat demandant 1h30 de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 3h30 le lendemain.
- Un candidat n'effectuant aucune préparation la veille de l'épreuve disposera de 5 heures le lendemain.

***Si le temps réellement utilisé la veille de l'épreuve est inférieur au temps initialement demandé, il n'y aura aucun report sur le temps initialement prévu pour le lendemain.***

**Le lendemain**, les candidats sont convoqués par l'organisation pour terminer leur fabrication. L'ordre de passage est également conditionné par le document d'organisation de la fabrication fourni par le candidat lors de son inscription.

Le candidat devra, **produire et présenter 30 croissants au beurre AOP LESCURE traditionnels et de forme d'origine** (courbés) qui devront peser, **après cuisson : 60g (tolérance de 55 à 65g).**

### Matières premières :

Tous les ingrédients (neutres) seront fournis sur l'espace dédié au concours, à savoir :

- Levain
- Farine de force, farine de gruau de tradition, farine de tradition avec alvéogramme

- Sucre semoule, sel, levure, beurre AOP LESCURE, œufs, lait, poudre de lait, crème.

Les autres ingrédients **seront apportés par le candidat** et contrôlés par le jury : miel, sirop d'érable, sucre inverti, glucose, malt, etc, ...

**L'utilisation d'additifs est interdite.**

**Aucune décoration après cuisson (fondant, glaçage, sirop, ...) n'est acceptée.**

**Les candidats participants devront impérativement se munir d'une veste professionnelle, d'un tablier et d'un calot afin de promouvoir l'image et l'excellence de la boulangerie artisanale.**

La tenue de travail des candidats devra également **être neutre** (sans logo).

Chaque candidat devra apporter son petit matériel (couteau, rouleau ....)

## **ARTICLE 6 : NOTATION**

Grille de Notation :

Cuisson	25 pts
Forme/Aspect du produit/régularité	25 pts
Saveur/Odeur	25 pts
Texture, fondant, feuilletage	25 pts
<b>Total</b>	<b>100 pts</b>

**Pénalités (sur note finale ramenée à 20 pts) :**

- - 1 pt de 0 à 10 mn de dépassement ;
- - 1 pt par produit manquant ou ne respectant pas le poids demandé de 60g (de 55 à 65g) ;

## **ARTICLE 7 : JURY**

Le jury est composé de 6 jurés professionnels, dont au moins un MOF BOULANGER, issus de chaque ancienne région (Alsace / Champagne-Ardenne / Lorraine) qui désigneront le jour J le Président du Jury qui sera obligatoirement un MOF BOULANGER.

Toute personne, employée ou employeur, d'un concurrent participant, tout professionnel de la formation ou démonstrateur de meunerie ayant travaillé ou travaillant avec un des candidats, ne pourra être membre du jury.

La veille, un ou deux membres du jury seront présents.

Les décisions du jury seront sans appel.

## **ARTICLE 8 – RECLAMATIONS**

Toute réclamation devra être soumise au président du jury avant la proclamation des résultats. Il les prendra en considération et débattrà avec les membres du jury afin de parfaire et finaliser leur jugement.

Toute réclamation posée après la proclamation des résultats sera considérée comme nulle et non recevable.

## **ARTICLE 9 : PROCLAMATION DES RESULTATS**

La remise des prix aura lieu le lundi 28 février 2022 à 17h30.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points.

Il sera établi un classement valorisant le 1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup>. Les autres candidats recevront un titre de « Finaliste ».

En cas d'ex aequo, la voix du président du jury est prépondérante.

L'entreprise arrivée première sera hors concours pour la sélection régionale pendant 1 an.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement, et notamment du droit à l'image.

Si le candidat arrivé 1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> ou 4<sup>ème</sup> (chef d'entreprise ou salarié) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi sites, **seul le site sur lequel est fabriqué et vendu le Meilleur Croissant au Beurre AOP LESCURE 2022 peut afficher le titre obtenu.**

## **ARTICLE 10 : PARTICIPATION A LA FINALE NATIONALE**

Les candidats classés 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> seront automatiquement qualifiés pour la finale nationale (dates et lieu à définir en fonction de l'évolution du contexte sanitaire). Les candidats classés 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> seront suppléants dans l'ordre de leur classement.

# TROPHEE

## LES LORDS DU SANDWICH

En France, le sandwich a la quote dans de nombreux pays et permet de laisser aux artisans libre cours à leur imagination pour créer un sandwich de qualité, gourmand ou original et différent du traditionnel « Jambon Beurre ».

Pour rappel, ce met original a été créé, selon la postérité, par un Comte anglais, John Montagu qui a vécu au 18<sup>e</sup> siècle. L'histoire raconte qu'il était un joueur invétéré de longues parties de cartes, soudain affamé, il aurait réclamé un morceau de bœuf entre deux tranches de pain grillé afin de pouvoir continuer à jouer sans s'interrompre. Les autres joueurs de la table, l'auraient imité, en demandant « the same as Sandwich » (la même chose que Sandwich). C'est ainsi, qu'en 1762, est né le mot « Sandwich ». Ce plat peut se manger d'une main en tenant les cartes de l'autre donnant par la même occasion de nom de « Lord Sandwich » au Comte Montagu !

Cela fait plusieurs années que la Fédération de la Boulangerie célèbre le fameux repas à emporter, dans le cadre du Salon Egast, en organisant le concours « **Les Lords du Sandwich** ».

Vous trouverez, dans ce livret, le règlement du concours ainsi que le bulletin d'inscription.

N'hésitez pas à vos inscrire dès maintenant !  
**avant le 29 Janvier 2024 (dernier délai)**



# **REGLEMENT**

## **EPREUVE REGIONALE GRAND EST**

### **Article 1 – Organisation / Objectifs**

Mis en place par la Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin, dans le cadre du salon EGAST 2024 qui aura lieu du 17 au 20 mars 2024 – Hall 4 au du Parc des Exposition à Strasbourg.

Le concours « **Les Lords du Sandwich** » a pour objectif de susciter la création et l'innovation dans le domaine de la sandwicherie.

### **Article 2 – Les Participants**

Peuvent participer, sans limite d'âge, les boulangers issus de la boulangerie artisanale, les pâtisseries artisans, provenant de la région Grand Est.

### **Article 3 – Modalités de Participation**

Les 15 premières inscriptions enregistrées seront automatiquement retenues pour participer au trophée, qui se déroulera le **Dimanche 17 mars 2024** matin, sur l'espace dédié aux concours et trophée du salon EGAST 2024. Les candidats retenus seront avertis de leur heure de passage entre 9h et 12h. Il leur sera demandé de se présenter au minimum 30 minutes avant, pour préparer leur mise en place.

### **Article 4 – Le Thème du Trophée**

- Les candidats devront réaliser une tartine chaude et un sandwich froid. Ils auront toute la latitude de donner libre cours à leur créativité (pain et garniture)
- Les deux préparations seront réalisées sur l'espace Concours des Trophées au salon Egast
- Chaque candidat devra réaliser 3 pièces pour chacune de ses préparations
- Chaque candidat disposera de 30 minutes pour dresser ses préparations, 10 minutes seront consacrées à la présentation au jury, de 15 minutes à la dégustation par le jury
- Les candidats devront fournir, à leurs frais, les supports pains et les ingrédients utilisés dans leurs préparations
- L'espace « Concours et Trophées » disposera d'une cuisine équipée (four mixte, plaques à induction, salamandre, réfrigérateurs, etc...), mais il est néanmoins recommandé d'apporter son petit matériel personnel (couteaux, cuillères, autres matériels spécifiques)

### **Article 5 – Notation**

Les deux préparations seront notées sur 20 points, selon le barème suivant :

- Qualité du pain : 6 points
- Qualité de la garniture du sandwich : 6 points
- Montage et présentation du jury : 4 points
- Originalité de l'ensemble : 4 points

## **Article 6 – Prix**

- Le vainqueur recevra un chèque de 1500 €
- Le second un chèque de 1000 €
- Le troisième un chèque de 800 €

La proclamation des résultats aura lieu le **Dimanche 17 mars 2024 à 12h30**, à l'issue du concours et de la délibération du jury, sur l'espace « Concours et Trophées » du salon EGAST 2024.

## **Article 7 – Jury**

Le jury sera composé de professionnels de la boulangerie, de la pâtisserie, de la sandwicherie, de la boucherie ou de la restauration, plus un journaliste spécialisé dans le domaine de la sandwicherie et du snacking.

## **Article 8 – Inscriptions**

Les inscriptions sont à adresser, à l'aide du bulletin soit par courrier, soit par email :

**Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin**  
**4 Rue Alfred Kastler – ZA du Mittelfeld**  
**67300 SCHILTIGHEIM**

Il est important de respecter la limite de la date d'inscription pour une bonne organisation du concours mais surtout pour la commande des vestes qui sont offertes à tous les participants par Strasbourg Evenements !

### **Pour tout renseignement**

☎ 03 88 15 24 00

✉ [fede.boulangerie67@gmail.com](mailto:fede.boulangerie67@gmail.com)



# TROPHEE

LES LORDS DU SANDWICH



EG/+ST

## Bulletin d'Inscription

### CANDIDAT

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse Privée : .....

☎ : ..... 📱 : .....

📧 / @ .....

Taille de veste : .....

### EMPLOYEUR

Etablissement : .....

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

☎ : ..... 📱 : .....

📧 / @ .....

### Bulletin à retourner à

Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin

4 Rue Alfred Kastler, ZA du Mittelfeld

67300 SCHILTIGHEIM

(☎ 03 88 15 24 00 - 📧 [fede.boulangerie67@gmail.com](mailto:fede.boulangerie67@gmail.com))





## Règlement Trophée "Les Nouveaux Entremets"

Dimanche 17 mars 2024

### Article 1

#### THEME & PRINCIPES

Le concours se déroule par équipe de deux pâtisseries.

Durant 4 heures, ils devront réaliser en direct et devant le public deux entremets 6 personnes à base de chocolat ainsi que 50 mignardises (recette identique) ET deux desserts aux fruits 6 personnes ainsi que 50 mignardises (recette identique).

Il s'agit de présenter des produits originaux, faisant appel à la créativité, à l'originalité et au sens de l'innovation. L'objectif est d'étonner et de surprendre par la composition et la présentation.

Les produits devront être désignés par un nom

Attention : les produits doivent pouvoir entrer dans une ligne de production.

### Article 2

#### CONDITIONS DE PARTICIPATION

Ce trophée est ouvert aux professionnels en activité du Grand Est.

Peuvent y participer : le chef d'entreprise, le chef de fabrication et tout ouvrier pâtissier âgé de 18 ans au minimum titulaire du CAP pâtissier.

### Article 3

#### DATE & LIEU

Le dimanche 17 mars de 12h à 19h au salon Égast, podium des animations.

### Article 4

#### INSCRIPTION

La date limite d'inscription est fixée au 4 janvier 2024.

Le bulletin d'inscription joint à ce règlement devra être adressé par courrier ou mail à la

Corporation des pâtisseries du Bas-Rhin - UCA67

Espace Européen de l'Entreprise - 67300 SCHILTIGHEIM

Fax : 03.88.26.00.45 - [contact@uca67.fr](mailto:contact@uca67.fr)



## Article 5 SELECTION

La sélection des 6 équipes qui participeront à la finale du 17 mars 2024 sur le podium de salon Égast se fera de la manière suivante : les candidats doivent envoyer pour le 4 janvier 2024 au plus tard à la Corporation : une fiche de présentation la plus complète possible, les recettes de l'entremet et du dessert aux fruits et une photo des produits finaux.

Attention : les noms des candidats ne doivent pas figurer sur les recettes, ni sur la fiche de présentation (uniquement sur le bulletin d'inscription).

Les finalistes seront prévenus au plus tard la dernière semaine de janvier 2024 de leur sélection. Il leur sera alors attribué un numéro d'équipe

## Article 6 FINALE

Chaque équipe devra apporter toute la matière première utile à la réalisation des produits. Aucun produit finis ne sera toléré, toute la production doit être 100% Fait Maison et réalisée sur place.

Chaque équipe disposera d'un poste de travail comprenant : plaques de cuisson, four, frigo, ½ cellule surgélateur.

Chaque équipe devra apporter son petit matériel : cul de poule, robot, fouet, etc.

L'installation des équipes se déroulera de 12h à 13h30.

Le concours débutera de 12h30 à 13h30, le jury sera présent durant toute la durée de l'épreuve. Les membres du jury pourront poser des questions aux équipes, mais en aucun cas intervenir et donner des conseils aux candidats.

A 16h30, la première équipe devra présenter tous les produits.

Chaque équipe devra prévoir les plateaux de présentations pour les mignardises.

Des assiettes de présentation seront à disposition (préciser la taille et le format lors du dépôt de dossier).

Un des entremets chocolat, un des desserts aux fruits et plusieurs mignardises de chaque seront découpés pour la dégustation du jury.



## Article 7 JURY

Le jury est composé de professionnels et d'une personnalité extérieure.

Le Président de jury est obligatoirement un professionnel reconnu. Les décisions du jury sont sans appel.

## Article 8 NOTATION

Elle sera effectuée selon les critères suivants :

- Présentation & finition
- Décor & difficulté
- Découpe
- Présentation intérieure, montage
- Goût & harmonie des saveurs
- Créativité
- Fiche technique
- Travail en équipe, organisation de l'après-midi & propreté/hygiène

Les supports de présentation sont acceptés mais ne sont pas intégrés à la notation

## Article 9 PROCLAMATION DES RESULTAT

La proclamation des résultats aura lieu à l'issue des délibérés du jury, le dimanche 17 mars 2024 à 18h sur le podium où s'est déroulé le trophée.

Tous les pâtisseries devront être en veste pâtissier.

**Article 10  
PRIX**

**1er prix : un chèque de 1 500€  
2ème prix : un chèque de 1 000€  
3ème prix : un chèque de 800€**

**Article 11  
MODIFICATION  
DU REGLEMENT**

**Les organisateurs se réservent le droit de modifier tel ou tel point du règlement, si la situation pour les contraintes de l'organisation l'exige. Les organisateurs se réservent la possibilité, si les circonstances le justifient, d'annuler, de reporter, d'écourter ou de modifier le concours ou encore, de remplacer un lot par un autre lot ou de diminuer les montants des lots, sans que leur responsabilité ne soit engagée de ce fait.**

**Article 12  
ACCEPTATION  
DES REGLES**

**La participation à ce concours emporte l'acceptation de toutes ses règles. Toutes les difficultés pratiques d'application ou d'interprétation seront tranchées souverainement par les organisateurs. Du fait de leur acceptation des règles, les gagnants autorisent les organisateurs à exploiter de la manière la plus large, leurs noms, image et les produits présentées, sur tous les supports.**



## Bulletin d'inscription

### Règlement Trophée "Les Nouveaux Entremets"

Dimanche 17 mars 2024

NOM & Prénom du Candidat A :

NOM & Prénom du Candidat B :

Nom de l'équipe :

Adresse complète :

E-mail :

Portable candidat A : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/

Portable candidat B : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/





**Dimension et forme des produits :**

**Entremets chocolat :**

---

**Desserts aux fruits :**

---

**Taille de veste candidat A :**

**Taille de veste candidat B :**

**Nous nous inscrivons pour le Trophée "Les Nouveaux Entremets"**

**Date : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_/**

**Signature candidat A :**

**Signature candidat A :**

**A joindre au bulletin d'inscription :**

- Une fiche technique de présentation des produits
- Les recettes des produits
- Les photos des produits

**ATTENTION : Aucun signe distinctif d'appartenance à un nom ou une entreprise ne doit figurer sur ces documents !**



1ère EDITION  
TROPHEE JEAN PIERRE  
WALTER  
REGLEMENT DU CONCOURS

## Article 1 : Thème du concours

Le concours rend hommage à JEAN PIERRE WALTER, boucher et partenaire historique des artisans bouchers charcutiers traiteurs d'Alsace.

*« Figure emblématique de notre famille artisanale à laquelle il vouait une vraie passion, Jean Pierre Walter était aussi un soutien fidèle de toutes nos actions. Visionnaire il a accompagné toutes les mutations de notre secteur avec un optimisme et un professionnalisme hors pairs tout en restant simple et proche de chacun. » La présidente, Jacqueline Riedinger Balzer*

Ce concours à l'échelle de l'Alsace verra s'affronter 6 équipes de 2 personnes autour du thème « Créations bouchères estivales » autour du bœuf et de l'agneau français.

Clôture des inscriptions fixée au 15 janvier 2024.

## Article 2 : Les participants

Nombre de membres dans chaque équipe : 2

L'équipe de 2 doit être mixte, soit homme / femme soit + de 25 ans et moins de 25 ans

Chaque équipe est constituée soit:

- Un boucher ou une bouchère : chef d'entreprise ou salarié d'une boucherie artisanale, quel que soit son poste. Il doit être adhérent ou être salarié chez un boucher adhérent à la fédération.

Un ou une jeune de moins de 25 ans le jour du concours soit une ou un apprenti(e) en formation:

- chef d'entreprise ou salarié d'une boucherie artisanale, quel que soit son poste. Il doit être adhérent ou être salarié chez un boucher adhérent au syndicat professionnel départemental.
- il/elle doit être apprenti(e) dans une boucherie artisanale adhérente au syndicat professionnel départemental.

## Article 3 : Déroulement du concours

Le concours se déroulera sur le podium du cook-show du salon Egast, le dimanche 17 mars 2024 de 10 h à 13 h.

Chaque équipe devra réaliser les travaux de la fiche de travail du « Trophée Jean Pierre Walter 2024 ».

La

Les dégustations et la vitrine se fera sur :

- 5 préparations bouchères cuites
- 5 préparations bouchères crues

## **Article 4 : Animation du concours**

Les épreuves se déroulent face au public. L'animation est confiée à un journaliste professionnel d'une télévision régionale.

Les aspects techniques du travail et les commentaires sur les viandes françaises de boucherie seront assurés par un membre spécialiste et une Diététicienne Nutritionniste du réseau Interbev.

## **Article 6 : Composition du jury**

Le jury est présidé par M. Philippe Walter,

Les autres membres du jury sont en cours.

## **Article 6 : Grille de notation**

<b><u>Critères</u></b>	<b><u>Coefficient sur 10 :</u></b>
- Désossage	2
- Séparation/ parage/ épluchage	2
- Ficeler/préparer	2
- Présenter/décorer	3
- Dégustation	1

Les décisions du jury sont sans appel.

## **Article 7 : Matériel de production**

Le gros matériel (four mixte, plaque à induction, réfrigérateur, plan de travail) est fourni par l'organisation, ainsi que la vaisselle et les couverts.

Les candidats devront apporter avec eux tout le petit matériel de cuisson, les couteaux, la fourche à viande, le tablier de protection et gants, planche en bois, plat ou miroir pour présenter les préparations

Ils disposeront 1/3 de vitrine

Les vestes de travail sont fournies par l'organisation du concours.



## Article 9 : Formalités

DROIT A L'IMAGE Les participants peuvent être filmés et pris en photos pendant le concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon, toute image, sur quelque support que ce soit, prise pendant le concours où apparaîtraient le ou les participants sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur lot. Cette autorisation est limitée à une durée de cinq ans, à compter du début du concours. Les utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice

Ce concours est organisé et sous la responsabilité Fédération des bouchers charcutiers traiteurs d'Alsace.

Les inscriptions se font à :

*La Fédération des Bouchers-charcutiers-traiteurs d'Alsace*

*2 allée d'Oslo*

*67300 SCHILTIGHEIM*

*Tél 03 88 26 12 66*

*Email : [federation@bct.alsace](mailto:federation@bct.alsace)*





# FICHE D'INSCRIPTION



1ère EDITION  
TROPHEE JEAN PIERRE  
WALTER

A retourner avant le 15 février 2024, à la Fédération des Bouchers – Charcutiers –  
Traiteurs d'Alsace :  
E-mail : bouch.charc.alsace@wanadoo.fr



Nom et prénom du candidat 1 : .....

Age : .....

Entreprise : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Téléphone : ..... Portable : .....

Mail : ..... @ .....



Nom et prénom du candidat 2 : .....

Age : .....

Entreprise: .....

Code postal : ..... Ville : .....

Téléphone : ..... Portable : .....

Mail : ..... @ .....

**IMPORTANT - Taille de veste et fournisseur : .....**

Je m'engage à me conformer au règlement du concours.

Date : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 2023

Signatures :



