



égast 2010

SALON PROFESSIONNEL
DE L'ÉQUIPEMENT, DE LA GASTRONOMIE,
DE L'AGROALIMENTAIRE, DES SERVICES ET DU TOURISME

14 AU 17 MARS / PARC DES EXPOSITIONS STRASBOURG

COMMUNIQUÉ DE PRESSE / Mai 2009

Pour sa 13^e édition, qui se tiendra du 14 au 17 mars 2010, EGAST affiche d'ores et déjà une progression de plus de 10% des inscriptions d'exposants par rapport à l'édition précédente. Strasbourg Événements, organisateur du salon, promet une édition représentative et riche en rencontres, partage d'expériences et de savoir-faire.

En effet, EGAST prévoit de recevoir de grands noms de la gastronomie pour assurer un « Cook Show » quotidien : des stars internationales entourées de jeunes chefs talentueux et d'artisans régionaux redoubleront d'ingéniosité culinaire durant les quatre jours du salon. Après Thierry Marx en 2008, ce sont déjà Eckart Witzgmann – de L'Aubergine à Munich, Jean-Georges Vongerichten – Chez Jean-Georges à New York, Pierre Hermé et Christine Ferber qui ont donné leur accord pour participer à ce rendez-vous immanquable des métiers de bouche.

À EGAST 2010, toutes les professions seront représentées grâce notamment aux différents concours et trophées.

De nombreuses nouveautés :

- **Le Trophée Paul Haeberlin** organisé conjointement par la Famille Haeberlin et le COSE (Comité du Salon EGAST), rendra hommage au grand chef alsacien et réunira pour la première fois dans un concours les trois métiers de la restauration : la cuisine, la sommellerie et le service en restaurant. Les équipes de plusieurs établissements européens s'affronteront à EGAST et seront évaluées notamment par les chefs Witzgmann et Vongerichten.
www.paulhaeberlin.fr
- 1,8 milliards de sandwichs vendus en 2008, le chiffre d'affaires du marché du sandwich a progressé de 30% en l'espace de 5 ans et la France est le seul pays où le sandwich tient tête au hamburger. **Les « Lords du Sandwich »** récompenseront l'originalité, l'innovation et la créativité d'un apprêt plébiscité par les Français, à l'heure du déjeuner. Le jury du concours sera présidé par Pascal Tepper, Meilleur Ouvrier de France boulanger.
- Figure charismatique de la bière, Robert Billing a donné son nom à un concours de tirage de bière – **Trophée Robert Billing**, créé par Egast, avec le partenariat du Syndicat des Brasseurs et du Groupement des Hôteliers-Restaurateurs et Débitants de Boissons du Bas-Rhin.
- **Le Trophée de l'Innovation bouchère festive** sera consacré à l'agneau et ouvert au plan national. Supervisé par David Boespflug, Meilleur Ouvrier de France boucher et consultant international en boucherie, ce concours exigera des participants un savoir faire avéré en boucherie et en traiteur, puisque la pièce présentée sera cuisinée et in fine dégustée par le jury.
- **Les Anneaux du Vin** sont le reflet de la volonté d'EGAST d'associer les viticulteurs à cette grand-messe de la gastronomie. Ce nouvel espace honorera et regroupera les différents vins : les rouges, les blancs et les effervescents. Y seront également présents les gagnants des Trophées d'Excellence du concours Riesling du Monde 2009.



égest 2010

SALON PROFESSIONNEL
DE L'ÉQUIPEMENT, DE LA GASTRONOMIE,
DE L'AGROALIMENTAIRE, DES SERVICES ET DU TOURISME

Les désormais incontournables du salon :

- **Le Trophée Femmes et Chefs** – Trophée Bernard Jacob, présidé par Dominique Loiseau, la grande dame de Saulieu, offrira une nouvelle fois aux talents culinaires au féminin la possibilité de démontrer leur finesse, leur imagination et leur sens inégalable du décor.
- **Les Chefs de Collectivités**, transcendés par le goût du bon et du vrai, n'ont plus grand-chose à envier à leurs collègues de la restauration commerciale. Le Trophée qui leur est consacré présentera au public d'Egast les neufs finalistes issus des restaurations concédée et autogérée.
- Organisé par la Fédération des Pâtisiers, Chocolatiers, Glaciers et Confiseurs d'Alsace, **le Trophée des Nouveaux Entremets** révélera des saveurs et des apprêts inédits. Le jury sera présidé par Pierre Hermé, assisté de Christine Ferber.
- Sous l'égide de la Fédération Patronale de la Boulangerie-Pâtisserie du Bas-Rhin, **le Challenge Inter CFA de la Boulangerie**, confrontera les élèves issus de sept CFA d'Alsace et de Moselle. Les espoirs de la boulangerie artisanale devront alors reprendre les thèmes principaux de l'examen du CAP, sésame de la filière professionnelle : pâte feuilletée, pain blanc, pain de campagne et pièce artistique.
- **Le concours du Meilleur Apprenti de Restaurant d'Alsace**, qui a remporté un très grand succès en 2008, primera les maîtres d'hôtel, chefs de rang et serveurs à travers différentes épreuves, illustration parfaite des disciplines fondamentales de leur métier. Organisé par l'Association des Maîtres d'Hôtel Chefs de Rang d'Alsace et l'Inspection d'Académie de l'Enseignement Technique, le concours réunira les 18 meilleurs apprentis de restaurants des différents CFA d'Alsace.
- Reconnu en 2009 par la Société des Meilleurs Ouvriers de France, le métier de barman acquiert une légitime reconnaissance. Sous la houlette de l'Association des Barmen de France, **le Trophée du Meilleur Barman** mettra en scène ce métier captivant et créatif, si étroitement associé à la convivialité.
- Sans oublier le détonnant **Café de la Tribune** dédié aux conférences-débats sur les grands thèmes de l'actualité professionnelle.

EGAST 2010, une édition à croquer !

www.egast.fr

Relations Presse

Agence A.COME

Nathalie Urban

E-mail : nathalie@apointcome.net

Tél. +33 (0)3 88 23 16 86 / Fax +33 (0)3 88 22 38 81

Renseignements et inscriptions

STRASBOURG ÉVÉNEMENTS

Josiane Hoffmann, Directeur de Salons

E-mail : jhoffmann@strasbourg-events.com

Tél. +33 (0)3 88 37 21 46 / Fax +33 (0)3 88 37 37 95