



égast 2012

SALON PROFESSIONNEL

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

18 AU 21 MARS / PARC DES EXPOSITIONS STRASBOURG

COMMUNIQUÉ DE PRESSE / Janvier 2011

ÉGAST 2012, AVANT-GOÛT D'UN SALON QUI FAIT LE PLEIN DE NOUVEAUTÉS...

Fort de son succès en 2010, le salon des professionnels des métiers de l'alimentation et de la gastronomie se déroulera du 18 au 21 mars 2012 au Parc des Expositions de Strasbourg.

Strasbourg, le 26 janvier 2011 – La 14^e édition d'EGAST tiendra salon du 18 au 21 mars 2012 au Parc des Expositions de Strasbourg. Un rendez-vous devenu incontournable, qui rassemble tous les 2 ans la fine fleur des professionnels des métiers de l'équipement, de la gastronomie, de l'agroalimentaire, des services et du tourisme.

Inaugurée par **Alain Ducasse**, l'édition 2010 a porté ses fruits avec 28 000 visiteurs et 264 exposants, soit une **hausse du visitorat de près de 16%**. Un salon qui a confirmé son envergure régionale en accueillant les années passées des pointures nationales et internationales de la gastronomie telles que Juan Amador, Hélène Darroze, Marc Haerberlin, Régis Marcon, Thierry Marx, Jean-Georges Vongerichten, Eckart Witzigmann...

2012 affiche un nouveau tournant pour EGAST avec la mise en place de **2 salons bien distincts** l'un à destination des professionnels, l'autre du grand-public :

- Véritable vitrine des dernières tendances en la matière, **le premier salon sera réservé aux professionnels**, accueillera les différents exposants et sera également le théâtre des différents Trophées.
- **Le second salon sera quant à lui dédié au grand public et abritera les Cook Shows**, démonstrations quotidiennes promulguées par des Chefs à la renommée internationale, ainsi que des Ateliers de Cuisine dispensés par de jeunes Chefs talentueux et des artisans locaux émérites. De quoi séduire tous les publics !

Autre changement majeur pour 2012, **la sectorisation du salon :**

Agroalimentaire/Boisson, Arts de la Table, Boulangerie/Pâtisserie, Cafétérie/Bar, Equipement/Matériel, Services/Informatique. Pour la première fois, un espace dédié à l'**Hôtellerie** s'invite sur le salon regroupant les professionnels du métier ainsi que ceux du **Bien-être** et de la **Décoration d'Intérieur**. Enfin, un espace "E-nnovation", vitrine des produits, équipements et services innovants, donnera la possibilité aux exposants de mettre en avant les dernières technologies en vogue.



Créer l'événement à l'intérieur de l'événement, telle est la vocation du salon EGAST ! En 2012, le salon offre à nouveau aux professionnels, la possibilité de participer ou d'assister à une multitude de concours avec pour objectif de récompenser les acteurs de la gastronomie. L'occasion rêvée de voir briller leur talent et valoriser leur savoir-faire.

Ainsi, **une série de Trophées** mettront en lumière ces artistes de la cuisine :

→ **Chefs de Collectivités**

Un Trophée accueillant des participants de tout l'hexagone et récompensant des Chefs de restauration collective concédée et autogérée.

→ **Femmes et Chefs**

L'occasion rêvée de voir briller les femmes Chefs, de démontrer leur finesse, leur créativité et leur savoir-faire. Un Trophée organisé en partenariat avec le Groupement des Hôteliers Restaurateurs et Débitants de Boissons.

→ **Innovation Bouchère**

Un Trophée à dimension nationale qui illustre la complémentarité des métiers de boucher et de traiteur. Organisé avec la Fédération des Bouchers Charcutiers Traiteurs.

→ **Nouveaux Entremets**

Des Chefs pâtisseries qui rivalisent d'ingéniosité pour composer des entremets goûteux et originaux. Un Trophée organisé en partenariat avec la Corporation des pâtisseries, chocolatiers glaciers et confiseurs.

→ **Trophée International de la Boulangerie**

Un challenge par équipe organisé en partenariat avec la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie relevé par les CFA alsaciens, mosellans et du Bade-Wurtemberg.

→ **Meilleur Apprenti Restaurant d'Alsace**

Un Trophée qui réunit les lauréats du CAP 2011 venus des différents CFA d'Alsace. Organisé avec l'Association des Maîtres d'Hôtel Chefs de Rang d'Alsace et l'Education Nationale.

→ **Les Lords du Sandwich**

Place aux adeptes du grignotage et du snacking avec la deuxième édition du Trophée du meilleur sandwich. Imagination, saveurs et créativité seront de rigueur pour mériter cette récompense.

→ **Trophée du Meilleur Tireur de Bière - Robert Billing**

La deuxième édition du Trophée du meilleur tireur de bière, organisé par le Syndicat des Brasseurs d'Alsace et le Groupement des Hôteliers Restaurateurs et Débitants de Boissons du Bas-Rhin, aura en 2012, un impact national.

→ **Trophée Paul Haerberlin**

En 2010, le repas gastronomique à la française a été inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Anticipant cet hommage à notre gastronomie nationale, le Trophée Haerberlin distingue une équipe issue du même restaurant et composée de représentants des trois métiers phares, orchestrant un repas gastronomique : **la cuisine, la sommellerie et le service du restaurant**. En 2012, ce Trophée unique en son genre, sera ouvert aux grandes tables du monde entier.



EGAST, un salon qui s'impose naturellement comme LA référence des professionnels des métiers de l'alimentation et de la gastronomie de l'Est de la France.

EGAST 2012 > Réservé aux Professionnels

Du dimanche 18 au mercredi 21 mars 2012 de 10h à 19h

Nocturne le lundi jusqu'à 21h

Entrée Pavillon K - Parc des Expositions Wacken Strasbourg

Entrée sur invitation

COOK SHOW > Ouvert au Grand-Public

Du samedi 17 au lundi 19 mars 2012 de 10h à 19h

Entrée Hall Rhénus - Parc des Expositions Wacken Strasbourg

Entrée gratuite pour les professionnels – Payante pour le Grand Public

Renseignements et inscriptions

STRASBOURG ÉVÉNEMENTS

Josiane Hoffmann, Directeur de Salons

jhoffmann@strasbourg-events.com – T : +33 (0)3 88 37 21 46

www.egast.fr

Contacts presse

Agence Comme LM

Laure Munsch, Directrice associée

lmunsch@agence-comme-lm.com – T : +33 (0)6 98 94 48 15

Marjorie Meyer, Directrice associée

mmeyer@agence-comme-lm.com – T : +33 (0)6 98 73 89 80