

DOSSIER DE PRESSE



18 AU 21 MARS / STRASBOURG

égast²⁰¹²

SALON PROFESSIONNEL
DE L'ÉQUIPEMENT, DE LA GASTRONOMIE, DE L'AGRO-
ALIMENTAIRE, DES SERVICES ET DU TOURISME



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

CONTACT

STRASBOURG ÉVÉNEMENTS

Josiane Hoffmann, Directeur de Salons

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

www.egast.fr



Sommaire



ÉDITO	p4
La parole à Claude Feurer, Directeur Général de Strasbourg Evénements	
Le Mot du COSE, Comité du Salon EGAST	
EGAST, LE RENDEZ-VOUS GASTRONOMIQUE DU GRAND EST	p6
Présentation du salon et rapide historique	
Une montée en puissance !	
Le COSE, Comité du Salon EGAST	
UNE ÉDITION 2012 QUI FAIT LE PLEIN DE NOUVEAUTÉS	p9
La Sectorisation, un espace entièrement repensé	
L'Hôtellerie prend ses quartiers sur le Salon	
Nouveau : du 17 au 19 mars - Le Salon Cook Show	
INAUGURATION DU SALON EGAST 2012	p10
LA CRÈME DE LA GASTRONOMIE FRANCAISE ET INTERNATIONALE	p13
Les chefs	
Les maîtres-artisans	
Les sommeliers - biéologues	
EGAST FAIT SON SHOW	p23
L'Espace Cook-Show du salon EGAST 2012 : le programme !	
Une kyrielle de Concours	
Le Café de la Tribune	
LA DEUXIÈME ÉDITION DU TROPHÉE PAUL HAEBERLIN	p32
LES EXPOSANTS	p34
Le MIN de Strasbourg se mobilise	
La liste des exposants par secteur d'activité	
QUI EST STRASBOURG ÉVÉNEMENTS ?	p52
PARTENAIRE OFFICIEL EGAST 2012 : LES VINS D'ALSACE	p53
INFOS PRATIQUES	p54

LA PAROLE À *CLAUDE FEURER*

Directeur Général Strasbourg Evénements



Chers amis des métiers de la gastronomie,

Pour sa 14^e édition, EGAST se veut à nouveau le rassemblement des professionnels et la vitrine de l'industrie agroalimentaire, des services et du tourisme.

Un salon qui fait peau neuve en 2012 avec des évolutions majeures à savoir une sectorisation (pour permettre une meilleure lisibilité et une optimisation des contacts entre professionnels), un nouveau pôle spécifiquement dédié à l'hôtellerie et la naissance d'un nouveau salon concomitant, le salon Cook Show, à destination du grand public.

Tout en démarquant clairement les deux événements par des positionnements précis, professionnel pour l'un et grand public pour l'autre, la tenue simultanée de ces manifestations permettra au grand public de participer à cette grande fête de la gastronomie qu'est devenu le salon EGAST et d'incorporer le consommateur final à l'ensemble de la démarche.

C'est ainsi que Strasbourg Evénements, organisateur du salon, entend répondre aux missions qui lui sont confiées par la Collectivité à savoir le rayonnement de la capitale européenne et de la région Alsace et d'autre part servir de support de développement économique aux entreprises régionales de l'agroalimentaire et des services.

Enfin je n'oublie pas que la réussite d'un événement tel que EGAST nécessite l'adhésion et le soutien de l'ensemble des exposants. C'est grâce au COSE, Comité du Salon EGAST, composé d'exposants et de représentants des métiers de la Gastronomie, qu'il nous est possible de répondre au mieux à l'attente de nos visiteurs professionnels. Je voudrais saisir l'occasion pour saluer et remercier les collectivités régionales et tous les acteurs qui s'investissent à nos côtés.

Professionnels du CHR et gastronomes de tous horizons, avec l'équipe EGAST nous vous donnons rendez-vous au salon EGAST (réservé aux professionnels) du 18 au 21 mars 2012 ainsi qu'au salon Cook Show (ouvert aux professionnels et au grand public) du 17 au 19 mars 2012 qui se dérouleront au Parc des Expositions du Wacken à Strasbourg.



LE MOT DU COSE

Le Comité du salon EGAST



Egast 2012 se profile désormais clairement. Les 3 éditions précédentes ont permis un vrai renouveau du salon mêlant enthousiasme, structuration et ambition. L'édition 2010 fut ainsi marquante de cette progression avec un public venu nombreux, qui a pu découvrir un salon organisé, convivial et riche en événements comme les concours culinaires et le lancement du trophée Paul Haerberlin.

L'édition 2012 profite de cet élan et nous allons continuer à lui apporter des améliorations qui procèdent de plusieurs axes :

- **De l'écoute des exposants pour disposer d'une circulation des flux plus homogènes** et permettre à chacun d'être bien identifié et vu afin d'optimiser les occasions d'être visité. Pour cela nous avons redéfini l'implantation générale et sectorisé les espaces pour regrouper les exposants par secteur d'activité et augmenter la lisibilité générale du salon.
- **De notre volonté d'asseoir ce salon sur une base régionale étendue** en nous ouvrant aux organisations professionnelles du Haut-Rhin et de la Moselle, ainsi qu'en étendant nos actions auprès des lycées professionnels et centres de formation, comme une vitrine pédagogique active et mobilisatrice d'intérêts.
- **De continuer la promotion des talents de nos professions dans les métiers de bouche** par l'organisation de prestigieux concours au sein du salon qui permettent certes d'assouvir un certain goût pour la compétition, mais aussi le désir de partage, d'exemplarité et de transmission des savoirs.
- **De créer une vraie interaction entre un public**, de plus en plus nombreux acquis à la cause de l'excellence en cuisine, et les professionnels que nous accueillerons. Pour ce faire Strasbourg Evénements crée un nouveau salon à côté d'EGAST, le salon COOK SHOW, ouvert au public pendant 3 jours où se produiront des Chefs de renommée internationale, sous les yeux des passionnés. De nombreux ateliers interactifs rythmeront également ces journées. Une formule qui permet l'échange d'expériences entre les chefs régionaux et leur public.
- **D'inscrire EGAST dans une démarche de préférence aux produits locaux et de développement durable.**

Nous sommes conscients que le succès de cette manifestation relève de l'investissement de l'ensemble des acteurs de nos professions et nous remercions vivement tous ceux qui portent avec nous cet événement.

LE RENDEZ-VOUS GASTRONOMIQUE DU GRAND EST



Présentation du salon et rapide historique

Depuis 1986, EGAST rassemble tous les 2 ans les professionnels des métiers de l'Équipement, de la Gastronomie, de l'Agroalimentaire, des Services et du Tourisme.

Une manifestation de 4 jours placée sous le signe de rencontres, d'innovations, de découvertes et de shows qui rassemble le « must » des différents corps de métier.

Un rendez-vous phare qui tient salon au cœur de Strasbourg, Capitale Européenne réputée pour sa gastronomie, son offre exhaustive en matière d'hôtellerie-restauration, ses animations ainsi que la convivialité de ses habitants.

EGAST, s'impose aujourd'hui naturellement comme LA référence des salons professionnels des métiers de l'alimentation et de la gastronomie du Grand Est et complète parfaitement l'offre des salons nationaux et internationaux.

Une montée en puissance !

Les Chiffres parlent d'eux-mêmes :

En 2004 : **18 000 visiteurs** / 141 exposants

En 2006 : **21 000 visiteurs** / 191 exposants

En 2008 : **24 000 visiteurs** / 252 exposants

En 2010 : **28 000 visiteurs** / 264 exposants

Inaugurée par l'une des plus grandes figures de la gastronomie française et mondiale, **Alain Ducasse**, l'édition EGAST 2010 a tenu toutes ses promesses avec 28 000 visiteurs et 264 exposants, soit **une hausse du visitorat de près de 16%** par rapport à 2008.

Un salon qui a confirmé son envergure régionale en accueillant les années passées des personnalités nationales et internationales de la gastronomie telles que Juan Amador, Hélène Darroze, Marc Haerberlin, Régis Marcon, Thierry Marx, Jean-Georges Vongerichten, Eckart Witzigmann...

Pour cette nouvelle édition 2012, ce sont 30 000 visiteurs qui sont attendus et 300 exposants représentant les diverses professions !



Depuis sa création en 2004, le **Comité du Salon EGAST**, appelé communément **COSE** rassemble les représentants des différentes corporations professionnelles ainsi que les exposants autour d'une identité juridique et morale afin de préparer, en partenariat avec Strasbourg Evénements, chaque nouvelle édition d'EGAST. Ainsi, l'association compte aujourd'hui une quarantaine de membres issus de tous les métiers de la filière agroalimentaire. EGAST est construit autour de l'écoute et de l'échange, reflétant ainsi la dynamique de l'ensemble des acteurs économiques de la gastronomie du Grand Est. **Patrick Zimmermann** succède aujourd'hui à **Thomas Riegert**, PDG des Cafés Reck en qualité de Président du COSE.

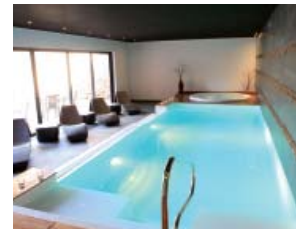
Parmi les membres du COSE, **Roger Sengel**, Président du Groupement des Hôteliers, Restaurateurs et Débitants de Boissons du Bas-Rhin témoigne de la qualité du salon : « *Le Groupement des Hôteliers, Restaurateurs et Débitants de Boissons du Bas-Rhin est partenaire du Salon EGAST depuis sa création en 1986. La tenue d'un salon de qualité en Région Alsace témoigne également du dynamisme des acteurs des métiers de l'alimentation. Le salon EGAST est un lieu où se traite une forte activité commerciale grâce à ses exposants qui présentent leurs activités sous leurs plus beaux atours mais c'est aussi un lieu d'échange, de convivialité où les professionnels ont plaisir à se rencontrer. EGAST occupe aujourd'hui le 3^e rang des salons CHR en France grâce au COSE où les représentants des exposants et des organisations professionnelles conjuguent efficacité et amitié.* »



égast₂₀₁₂ égast₂₀₁₂ égast₂₀₁₂ égast₂₀₁₂ égast₂₀₁₂ égast₂₀₁₂ égast₂₀₁₂



UNE ÉDITION 2012 QUI FAIT LE PLEIN DE NOUVEAUTÉS



La Sectorisation, un espace d'exposition entièrement repensé

Dans l'optique de professionnaliser encore d'avantage le salon, d'assurer une meilleure gestion de l'espace et surtout de permettre à chaque exposant de se situer dans son cœur de cible, le salon EGAST réunit l'ensemble des exposants sous 7 grands pôles : Agroalimentaire/ Boissons, Arts de la Table, Boulangerie/Pâtisserie, Cafétérie/Bar, Equipement/Matériel, Services/Informatique et pour la première fois, l'Hôtellerie.

L'Hôtellerie prend ses quartiers sur le Salon !

Avec 53 milliards d'euros de chiffre d'affaires, le secteur de l'hôtellerie-restauration est un secteur économique de première importance ! Ainsi, pour la première fois, un pôle entièrement consacré à l'Hôtellerie vient enrichir l'offre existante afin de compléter l'importante demande dans ce domaine. Les professionnels du métier ainsi que ceux du **Bien-être**, de la **Remise en Forme** et de la **Décoration d'Intérieur** y seront regroupés.

À noter, un espace "E-nnovation", vitrine des produits, équipements et services innovants, donnera la possibilité à chaque exposant de mettre en avant les dernières technologies et services. Sans oublier les thématiques chères à l'ensemble de la profession, le développement durable et le BIO, qui seront largement représentés pendant toute la durée du salon.

Du 17 au 19 mars - Le Salon Cook Show **NOUVEAU**

Fort de son expérience d'organisateur de manifestations et de salons, Strasbourg Evénements a décidé en 2012 de répondre à la très forte demande de la part du grand-public, celle de créer un nouveau salon qui lui est dédié : le Salon Cook Show. Une nouvelle manifestation ouverte à tous, faisant l'éloge de la gastronomie, des arts de la table et de la décoration. Ainsi, du 17 au 19 mars prochains, tous les gourmets pourront découvrir ce salon qui s'ouvre sur la cuisine découverte, tendance, aux mets et vins d'exception, aux arts de la table, aux accessoires et ouvrages culinaires.

L'inauguration du salon EGAST 2012

Dimanche 18 mars 2012 de 15 h à 16 h

Éric Frechon, le célèbre Chef du Restaurant Gastronomique*** de l'Hôtel Le Bristol à Paris, viendra inaugurer EGAST 2012 le dimanche 18 mars à 15h30 Parc des Expositions de Strasbourg.

À ses côtés l'alsacien Pierre Bord, Directeur Général de l'hôtel Le Negresco***** à Nice. Une pluie d'étoiles pour une nouvelle édition qui s'annonce riche en surprises !





Retour sur le parcours brillant d'Éric Frechon

Éric Frechon est le Chef des Cuisines de l'Hôtel Le Bristol Paris, depuis 1999. Normand d'origine, ce chef talentueux est arrivé à Paris à l'âge de 17 ans, après avoir fait ses gammes à l'École Hôtelière de Rouen. Après être passé par les plus grands restaurants parisiens, de La Tour d'Argent, au Taillevent, puis aux Ambassadeurs à l'Hôtel de Crillon, il exerça ensuite son talent à « La Verrière d'Éric Frechon », bistrot gastronomique qui lui valut les honneurs de tous les gastronomes du monde entier. Désormais, c'est au Bristol que ce grand chef s'épanouit et développe une cuisine française, authentique, généreuse et conviviale. Meilleur Ouvrier de France en 1993, Eric Frechon s'est vu remettre au mois de mars 2008 les insignes de Chevalier de la Légion d'Honneur par le Président de la République et a été consacré en 2009 par une Troisième Étoile au Guide Michelin, ainsi que par le titre de « Chef de l'Année », décerné par ses pairs, qui couronnent ainsi le parcours sans faute de ce chef travailleur, rigoureux, perfectionniste et passionné. En 2010, il ouvre le restaurant le Mini Palais, au Grand Palais, et revisite avec brio la brasserie parisienne contemporaine, qui connaît un succès incontesté.

Aux côtés de ce Chef émérite, **Pierre Bord**, alsacien d'origine, récemment nommé Directeur Général du Negresco à Nice, le célèbre établissement 5 étoiles de la Promenade des Anglais. Diplômé de l'École Hôtelière de Strasbourg, il a occupé les postes de Directeur Général ou Directeur Général adjoint d'hôtels mythiques comme le Richemond à Genève, l'hôtel de Paris à Monte Carlo ou, plus récemment, l'hôtel Royal à Evian-les-Bains. Rigueur, esprit d'initiative, créativité, mais aussi de solides compétences en gestion et management lui ont permis de mener une carrière remarquable de 35 années au sein d'établissements Relais Châteaux et palaces prestigieux. Pierre Bord participera tout naturellement à l'inauguration du salon EGAST 2012, qui voit également pour la première fois le secteur de l'Hôtellerie prendre ses quartiers, un secteur spécialement dédié, venant enrichir l'offre existante et compléter ainsi l'importante demande dans ce domaine.





LA CRÈME DE LA GASTRONOMIE FRANCAISE ET INTERNATIONALE

LES CHEFS

M. Alexis Albrecht - Restaurant Le Vieux Couvent* à Rhinau

Alexis Albrecht, dirige avec son père, Jean, le Vieux Couvent à Rhinau. Fort de ses racines, entremêlant l'Alsace et l'Italie, il propose une cuisine originale intégrant les plantes et herbes de son jardin qu'il associe à des variétés sauvages. Il est membre de l'association des « Etoiles d'Alsace ».

M. Frédéric Anton - Le Pré Catelan* à Boulogne**

Natif de Nancy, il commence sa carrière au sein de prestigieuses maisons à Lille avant de travailler aux côtés du Chef Joël Robuchon à Paris pendant près de 7 années. En 1997, le groupe Lenôtre lui confie le « Pré Catelan », restaurant de style Napoléon III au cœur du bois de Boulogne. En 1999, il y obtient deux étoiles au Guide Michelin, et devient Meilleur Ouvrier de France en 2000. En 2007, c'est la consécration pour ce Chef de 43 ans, puisqu'il décroche sa troisième étoile. En 2011, il participe à l'émission MasterChef sur TF1 en tant que juré, aux côtés d'Yves Camdeborde et de Sébastien Demorand. Une peinture de la gastronomie.

M. Laurent Arbeit - L'Auberge Saint-Laurent * à Sierentz

Jeune chef de 27 ans, Laurent a découvert le métier dans la cuisine de son père Marco, Maître Cuisinier de France. Il se forme ensuite auprès de Marc Haeberlin à l'Auberge de l'Ill pendant 4 ans puis chez Pierre Carrier au Hameau Albert Premier à Chamonix et auprès de Franck Cerutti au Louis XV à Monaco. Médaillé d'Or au concours national des Olympiades des métiers en 2003, il reprend en 2009 la direction des cuisines du restaurant familial. Il est membre de l'association des « Etoiles d'Alsace ».

M. Pascal Bastian - L'Auberge du Cheval Blanc * à Lembach

Classé second au concours du « Meilleur Apprenti du Grand Est de la France », Pascal Bastian découvre pour la première fois l'auberge du Cheval Blanc de 1996 à 1998, où il évoluera comme commis de cuisine aux côtés de Fernand Mischler. Chef de partie au restaurant gastronomique « Palm Square » à Cannes puis au Château de Reynats, dans le restaurant du Chef Philippe Etchebest, « L'Oison », il sera classé deuxième à la finale régionale du prix international Pierre Taittinger. Il dirige aujourd'hui sa propre brigade à L'auberge du Cheval Blanc.

M. Jean-Paul Bostoën - 2nd de cuisine de Marc Haeberlin - Auberge de l'Ill * à Illhaeusern**

Originaire de Liancourt en Picardie, il officie auprès de Marc Haeberlin, à L'Auberge de l'Ill depuis 2000. Vainqueur du Prix Taittinger International en 2004, médaillé de Bronze du Prosper Montagné en 2004, lauréat du Trophée de la cuisine provençale en 2005, Chef en Or en 2006, il remporte en 2011 le titre de MOF. Il compte désormais parmi les grands noms de la gastronomie française. Un parcours sans fautes.

M. Sébastien Buecher - L'Auberge du Frankembourg* à La Vancelle

Son savoir-faire, Sébastien le tient de son expérience auprès de grands chefs de la région : Jean Albrecht au Vieux Couvent à Rhinau (92 à 94), Fernand Mischler à Lembach (94 à 96), Le Crocodile en 1998, le Bateau Ivre à Courchevel, la Table du Gourmet à Riquewihr avant de rejoindre en 2000 la maison familiale. Il termine 4ème mondial aux Olympiades des métiers de 1997. Il est membre de l'association des « Etoiles d'Alsace ».

M. Anthony Clément - Le Drouant à Paris

Au piano, Anthony Clément perpétue la tradition qui a fait la réputation du Drouant, du Chef alsacien triplement étoilé, Antoine Westermann. Ce dernier est connu pour sa cuisine inventive et goûteuse qui puise son inspiration dans les souvenirs de table de son enfance. Aujourd'hui, sa cuisine fait fusionner les traditions d'Alsace avec celles du reste du monde et donne une place prépondérante au travail des légumes. Chez Drouant, il revisite les hors d'œuvres à la française, met en valeurs les produits et poursuit son travail autour des légumes.

Mme Anne Ernwein - L'Agneau à Pfaffenhoffen

Chef de l'Agneau à Pfaffenhoffen depuis 2001, entreprise familiale créée en 1760, Anne Ernwein a été formée par les grands noms de la cuisine française dont Bernard Loiseau, Georges Blanc ou Joël Garault. Seule alsacienne Maître Cuisinier de France, elle est la 2^e femme à décrocher le prestigieux titre en 2005. En 2007, elle intègre l'association les « Etoiles d'Alsace » et plus récemment l'association « Femmes et Chefs ».

M. Heiner Finkbeiner - Traube Tonbach* à Baiersbronn (Allemagne)**

Diplômé de l'école hôtelière de Heidelberg en Management et en Cuisine, Heiner Finkbeiner a été successivement Chef de Cuisine à l'Hôtel Bayerischer Hof à Munich, puis demi-chef et chef de partie au sein du restaurant deux étoiles Michelin à Munich le Tantris aux côtés d'Eckard Witzigmann.

En 1977, il devient gérant du restaurant de l'Hôtel Traube Tonbach, la Schwarzwaldstube. Depuis 1993, il est l'heureux propriétaire de ce prestigieux établissement cinq étoiles à Baiersbronn Tonbach au milieu d'un paysage des plus romantiques de la Forêt Noire.

M. Lionel Flury - Le Quinze à Paris

Jeune trentenaire originaire du Haut-Rhin, Lionel Flury a commencé son apprentissage culinaire au Lycée hôtelier de Guebwiller, en Alsace. Après l'obtention de son bac-pro et quelques stages dans des restaurants alsaciens, il monte à Paris en 2003 en tant que commis de cuisine à l'Atelier de Joël Robuchon et travaillera ensuite aux côtés de Guy Savoy, Yannick Alléno au Meurice, Eric Briffard au Cinq avant d'entamer une année de formation à la gestion dans un établissement d'Antoine Westermann. En 2009, il franchit le pas de l'indépendance en devenant propriétaire du restaurant Le Quinze.

M. Éric Frechon – Le Bristol* à Paris (Voir inauguration)**

Mme Sylvie Grucker - Le Pressoir de Bacchus à Blienschwiller

Native d'Obernai, autodidacte, Sylvie Grucker est née dans une famille d'hôteliers-restaurateurs et a commencé à travailler en cuisine en 2000, dans l'affaire familiale. Diplômée d'un CAP de restauration, elle a effectué de nombreux stages au CEFPPA d'Illkirch. Aujourd'hui chef dans son restaurant, le Pressoir de Bacchus, elle s'implique dans sa région et préside l'association des restaurateurs de Barr et environs, est Vice-Présidente de l'association Femmes & Chefs et membre de la Fédération des Chefs de Cuisine ainsi que de la fraternelle des chefs cuisiniers et disciple d'Escoffier.

M. Marc Haeberlin - Restaurant L'Auberge de l'Ill* à Illhaeusern**

Les générations se suivent et se ressemblent à l'Auberge de l'Ill, 50 ans de «trois étoiles Michelin». Marc Haeberlin officie en cuisine à l'image son père, et ce, depuis son enfance. Il suit les cours de l'école hôtelière de Strasbourg, puis travaille avec les chefs parmi les plus prestigieux de France : Jean et Pierre Troisgros, René Lasserre, Paul Bocuse, Helmut Gietz et Gaston Lenôtre. Marc Haeberlin dirige l'Auberge de l'Ill, où il est chef de cuisine, et une équipe d'une cinquantaine de salariés. Il est également Président de l'association «Les Grandes Tables du Monde - Tradition & Qualités», regroupant les établissements les plus étoilés du monde entier.

M. Laurent Huguet - Relais de la Poste* à La Wantzenau

Maitre Cuisinier de France, Laurent Huguet démarre sa carrière au Buerehiesel, puis rejoint en 1987 le célèbre restaurant 2 macarons Michelin « Au Crocodile » tenu par Emile Jung. Il encadre à l'époque une équipe de 20 personnes, gère les achats, donne des cours de cuisine, instaure des menus thématiques. Lorsqu'Emile Jung décide de prendre sa retraite et vendre le Crocodile, Laurent Huguet n'hésite pas à saisir l'opportunité d'intégrer le Relais de la Poste dirigé par Caroline Van Maenen, où il officie comme Chef de Cuisine avec une brigade de 10 personnes. En 2011, le Relais de la Poste décroche sa 1ere étoile Michelin.

M. Jérôme Jaeglé - Hôtel-restaurant Le Parc à St Hippolyte

Formé au Chambard, Jérôme Jaeglé a travaillé au Ritz avec Michel Roth et au restaurant Têtedoie ** à Lyon. Lauréat du Prix Culinaire Taittinger en 2008, il remporte avec brio le Trophée National ToqueShow en 2009, le Bocuse Europe de Bronze en 2010, puis quatrième au prestigieux concours international de cuisine, le Bocuse d'Or, en 2011.

M. Jean Paul Jeunet - Restaurant Jean-Paul Jeunet ** à Arbois

Surnommé « l'Ambassadeur de la Franche Comté », Jean-Paul Jeunet a étudié à l'Ecole Hôtelière de Nice et a été formé dans les prestigieuses maisons de la «Réserve de Beaulieu», «Troisgros», au Ritz, à « la Marée », puis chez le Président des Pâtisseries Jean Millet, Gaston Lenôtre, ainsi que le «Relais de la Poste» à Magescq. Puis c'est dans la maison familiale qu'il exercera en duo avec son père puis en compagnie de son épouse, transformera en 1988 la maison familiale en relais agréable. Il y prépare une cuisine tournée vers l'innovation avec des produits du terroir arbois.

M. Émile Jung - anciennement chef Au Crocodile (3* autrefois) à Strasbourg

Cuisinier créatif et sommelier émérite, Emile Jung et son épouse Monique ont conféré au Crocodile une notoriété internationale. Le restaurant avait en effet été élu parmi les 10 meilleures tables de France. Ayant cessé son activité en 2009, Emile Jung parcourt maintenant le monde, transmettant son enthousiasme et sa passion à de jeunes talents.

M. Matthieu Koenig - Restaurant à l'Arbre Vert à Berwiller

Matthieu Koenig, Meilleur Cuisinier de France, officie dans une charmante auberge de village, au pied des Vosges, où il célèbre son terroir en l'agrémentant de piquant créatif. Il a notamment fait ses classes auprès d'Emile Jung au Crocodile.

M. Bernard Leray - La Nouvelle Auberge* à Wihr

Breton d'origine, c'est en 1978 que Bernard Leray entre dans le monde de la cuisine en intégrant l'Ecole Hôtelière de Saint-Méen-Le-Grand en Ile et Vilaine. Il débute sa carrière en tant que cuisinier à l'Alpenrose* à St Gervais en 1980, puis aux côtés de Bernard Loiseau et Philippe Bohrer. Il obtient un macaron au guide Michelin au Mas des Sources (26) avant d'ouvrir son propre restaurant, La Nouvelle Auberge à Wihr. Il est membre de l'association des « Etoiles d'Alsace ».

Mme Babette Lefebvre - La Cambuse* à Strasbourg

A 57 ans, la Présidente de l'association Femmes et chefs de cuisine a été reconnue par le Guide Rouge et s'est vu décerner une étoile, faisant d'elle la seule femme chef étoilée en Alsace. Précurseur de la cuisine fusion, elle aime faire voyager ses clients, qui l'ont suivie de La Rivière des Parfums que tenait sa mère, à La Cambuse ouverte il y a 25 ans.

Mme Dominique Loiseau – Relais Bernard Loiseau* à Saulieu**

Vice-Présidente Relais & Châteaux

D'origine alsacienne elle fait ses débuts au sein du journal professionnel L'Hôtellerie où elle gravira tous les échelons. Une collaboration déterminante, puisqu'en 1986, à l'occasion d'une manifestation professionnelle à Vichy, elle rencontre le jeune chef étoilé Bernard Loiseau qu'elle épousera en 1989. Très vite, elle s'installe à Saulieu pour le seconder dans son hôtel-restaurant « La Côte d'Or ». Elle devient alors Directrice de l'hôtel Relais & Châteaux. En 2003, quelques jours après la disparition son époux, Dominique Loiseau est nommée par le Conseil d'Administration en qualité de Président-Directeur Général de Bernard Loiseau SA. En novembre 2005, Dominique Loiseau est également nommée Vice-Présidente de la chaîne Relais & Châteaux.

M. Jacques Lorentz - Hôtel Restaurant Au Tilleul à Mittelhausbergen

Après plusieurs séjours dans le sud de la France, Jacques Lorentz a repris et réadapté l'entreprise familiale fondée en 1888 aux tendances actuelles et à ses découvertes, tout en préservant l'authenticité du lieu. Ajoutant des touches personnelles à la carte initiale, il y propose aujourd'hui des notes méridionales qui en font sa particularité. Il est Président de la Fédération des Chefs de cuisine-restaurateurs d'Alsace.

M. Olivier Nasti - Le Chambard* à Kaysersberg

MOF en 2007, Olivier Nasti obtient en 2009 le « Gault Millau d'Or - trophée Villeroy & Boch ». Olivier Nasti a évolué au Château Servin à Belfort, puis chez Jean Schillinger à Colmar, chez Olivier Roellinger à Cancale, et auprès de la famille Haeberlin à l'Auberge de L'Ill. En 2009, il rejoint la Fédération des Chefs de cuisine et Restaurateurs d'Alsace. Membre de l'association Les Etoiles d'Alsace, il en devient président du Haut-Rhin en 2011.

M. Alain Reix - Alain Reix Conseils

Aujourd'hui conseil en formation en matière culinaire et gastronomique, Alain Reix a exercé dans des établissements de prestiges tels que Le Jules Verne à Paris (le restaurant de la Tour Eiffel), son propre restaurant à Strasbourg et le Yachtman à La Rochelle. Auteurs de différents ouvrages, il est membre de plusieurs associations reconnues à travers le monde ; Maître-Cuisiner de France, la Haute Cuisine Française, et l'association des Toques Blanches Internationales.

M. Michel Roth - Restaurant L'Espadon ** au Ritz à Paris

Originaire de Moselle, il fait ses débuts en 1975 à l'Auberge de la Charrue d'Or à Sarreguemines et auprès de Charles Herman, Maître-Cuisinier de France, qui le conduira à devenir Meilleur Apprenti de France en 1977. Passionné par l'art culinaire dès son plus jeune âge, il démarre au Crocodile, à l'Auberge de l'Ill, Saint-Hubert et Ledoyen avant de rejoindre le Ritz Paris en 1981. Il est alors le 9ème Chef que le Ritz ait accueilli en 110 ans. Ce Meilleur Ouvrier de France pratique une cuisine qui joue sur la puissance et sur la franchise des saveurs, avec un vrai talent artistique pour la présentation de ses plats. En 2006 il est nommé au grade de Chevalier de l'Ordre de la Légion d'Honneur.

M. Sylvain Ruffenach - Restaurant La Maison Blanche à Paris

Sylvain Ruffenach, né en Alsace dans une famille de restaurateurs, se passionne très tôt pour la cuisine. C'est avec un parcours riche de nombreuses expériences qu'il arrive à la Maison Blanche en 2009. Formé auprès de chefs de renom tels Christian Willer au Martinez à Cannes, Jean-Marie Gauthier au Palais de l'impératrice à Biarritz, Jean-Yves Leraguer au Fouquet's Barrière à Paris, ou encore Daniel Boulud à New York, c'est une carte pleine d'inventivité qu'il propose aujourd'hui et qu'il se plaît à renouveler régulièrement.

Mme Nadia Santini - Dal Pescatore* à Mantoue (Italie)**

Nadia Santini est une femme Chef italienne de renom, dont la cuisine a été récompensée par l'attribution de trois étoiles par le Guide Michelin, la première en 1982, la deuxième en 1988 et la troisième en 1996. Nadia Santini officie au restaurant Dal Pescatore, ouvert dans les années 1920 par le grand-père d'Antonio Santini, le mari de Nadia, dans le triangle d'or italien, à Canneto sull'Oglio, une petite commune de la province de Mantoue, en Lombardie.

M. Stéphane Schmidt - l'Os à Moelle à Paris

Après avoir passé près de 10 ans au Violon d'Ingres à Paris auprès de Christian Constant qu'il a rencontré dans les cuisines du Crillon, Stéphane Schmidt reprend début octobre 2011 l'Os à Moelle de Thierry Faucher dans le 15ème. Originaire de Barr, il a été formé auprès de maisons prestigieuses comme Gilg à Mittelbergheim, Haeblerlin à l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern, Westermann au Buerehiesel à Strasbourg, Willer à la Palme d'Or au Martinez à Cannes.

M. Christophe Schmitt - Sous-Chef, Le Diane au Fouquet's Barrière à As

Originaire de Strasbourg, Christophe Schmitt débute sa carrière en tant qu'apprenti au restaurant Au Crocodile. Il gravit par la suite les échelons, et sera tour à tour commis au Rosenmeer, demi-chef de partie à la Maison Lameloise puis au restaurant Les Terrasses de Lyon et enfin, chef de partie à l'Abbaye de la Bussière aux côtés d'Olivier Elzer. C'est en 2007 qu'il rejoint les équipes du Diane, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Fouquet's Barrière, toujours en qualité de chef de partie. Jean-Yves Leuranguer, chef des cuisines, décèle rapidement son talent et le nomme sous-chef de son restaurant.

LES MAITRES-ARTISANS**M. Samuel Balzer - Boucherie-Charcuterie-Traiteur Riedinger-Balzer**

Lauréat à deux reprises du Trophée de l'Innovation Charcutière sur EGAST, Samuel Balzer est membre des Etoiles d'Alsace ainsi que du Club Prosper Montagné. La Maison Riedinger-Balzer remporte en 2010 le concours du Jambon d'Or.

M. Sébastien Bauer - Angéline à Paris

Né en 1978 en Alsace, Sébastien Bauer est issu d'une famille de pâtisseries-chocolatiers depuis trois générations. Après avoir fait ses armes en tant que pâtissier de grands hôtels parisiens comme le Ritz, le Bristol ou ces six dernières années aux côtés de Pierre Hermé, il devient début 2007, à tout juste 30 ans, le Chef Pâtissier d'Angelina avec la ferme intention de renouveler l'offre pâtissière, d'élargir la gamme et de proposer des créations modernes tout en respectant les traditions de ce salon de thé centenaire.

M. David Boespflug

Meilleur Ouvrier de France Boucher et consultant international en boucherie, il propose des formations sur mesure adaptées aux besoins des artisans auprès desquels il intervient. David Boespflug entraîne également à Paris l'équipe de France des jeunes bouchers.

M. Gilbert Gracia

C'est grâce à l'adjudant Gilbert Gracia, Directeur de la restauration au sein de l'Ecole des Officiers de la Gendarmerie Nationale, que la région Paris Ile-de-France remporte pour la première année la finale du GARGANTUA lors du SIRHA 2009. Il a enthousiasmé le jury avec sa recette de volaille Label Rouge et son dessert «la clé du succès». Une clé qui lui aura ouvert la première marche du podium et le titre de meilleur cuisinier de collectivités de France. L'année suivante il remporte le titre de Champion du monde de la restauration collective au Mondial des Chefs.

Mme Claire Heitzler - Chef pâtissier de Lasserre à Paris**

Originnaire d'Alsace, Meilleur Apprenti d'Alsace en 1996, Claire Heitzler débute sa carrière dans la pâtisserie de Thierry Mulhaupt à Strasbourg. Son expérience, elle la tient de ses passages chez Troisgros, Georges Blanc, l'Amphitryon à Lorient, dans le restaurant « Beige » de Ducasse à Tokyo. En 2010, elle entre chez Lasserre en tant que Chef Pâtissier.

Thomas Helterlé - Pâtissier du Meurice * à Paris**

Originaire d'Alsace, il baigne dans l'univers de la pâtisserie depuis son enfance puisque ses parents détiennent une pâtisserie à Strasbourg. Thomas Helterlé est aujourd'hui second du Chef Pâtissier du Meurice à Paris.

M. Raoul Maeder - Boulangerie Raoul Maeder à Paris

Alsacien d'origine, Raoul Maeder a fait son apprentissage à l'Hôtel de la Vigny, la Maison Du Chocolat, la Maison Ducamp avant de reprendre la boulangerie de son père. La boulangerie alsacienne de Raoul Maeder basée à Paris, est régulièrement à l'honneur : « Meilleure baguette de Paris » en 2000 et 2002, « Meilleure galette de Paris » en 2004. En 2002 il devient fournisseur officiel de l'Élysée. Raoul Maeder exporte son savoir-faire en tant que consultant aussi bien au Japon qu'au Moyen Orient.

M. David Zuddas - Auteur de « La Nouvelle nouvelle Cuisine »

Des débuts parisiens puis dans les cuisines du Venice Simplon Orient Express, David Zuddas s'impose ensuite comme second de Jean-Paul Jeunet à Arbois et des frères Pourcel à Montpellier. Il ouvre son propre restaurant en 1994, L'Auberge de la Charme, à Prenois près de Dijon. Étoilé au Michelin, plébiscité par la presse, David Zuddas impose sa signature. Toujours en mouvement, il décide de se renouveler au printemps 2008 et ouvre D Z'Envies, un bistrot gastronomique dans le centre de Dijon. Dans et autour de la cuisine, David Zuddas souhaite affirmer sa différence et se renouveler.

M. Pierre Zimmermann - Champion du Monde de Boulangerie en 1996

Championne du monde 2009, l'équipe de France de boulangerie (Alexandre Lopez, Christophe Debersee et Thomas Planchot) est coachée par Pierre Zimmermann. Ce maître boulanger et maître pâtissier-confiseur-glacier est détenteur d'un Bretzel d'Or, mais a également été vainqueur de la Coupe du Monde de Boulangerie en 1996. C'est désormais outre-Atlantique que le Maître boulanger pâtissier, originaire de Strasbourg, exerce. Il vit à Chicago où il a rejoint l'équipe professorale de l'Ecole française de pâtisserie, la très renommée « French Pastry School ».

LES SOMMELIERS - BIEROLOGUE**M. Gérard Basset – Meilleur Sommelier du Monde 2010**

En 2010, pour sa 6^e participation au concours du Meilleur Sommelier du monde, le Britannique Gérard Basset, Français d'origine, s'est imposé à Santiago du Chili, au terme d'une finale parfaitement maîtrisée et remporte ainsi le tant convoité titre de Meilleur Sommelier du Monde. Il est le seul sommelier au monde à cumuler les très prestigieux titres de Master of Wine, Master Sommelier, Wine MB et Meilleur Sommelier du Monde. Il vient par ailleurs d'être décoré de l'Ordre de l'Empire Britannique. Installé depuis plus de 30 ans en Angleterre, il fonde en 1994 l'hôtel-restaurant TerraVina dans la New Forest, près de Southampton.

M. Enrico Bernardo - Il Vino à Paris

Après des études hôtelières à Milan et avoir été proclamé à l'âge de 16 ans « Meilleur jeune cuisinier d'Europe » en Sicile, Enrico Bernardo devient sommelier professionnel en 1995. Il décroche alors de nombreux titres : Meilleur sommelier de Lombardie (1996), Meilleur sommelier d'Italie (1997), Meilleur sommelier d'Europe (2002) et Meilleur sommelier du monde (2004). En 2000, il devient chef sommelier au restaurant « Le Cinq » de l'Hôtel George-V de Paris où il a constitué une cave de 50 000 bouteilles (l'une des plus fournies de Paris). Aujourd'hui, Enrico Bernado dirige son propre restaurant Il Vino, à Paris, dont le concept original est de choisir le verre de vin qui déterminera le plat. Il vient d'installer une deuxième adresse à Courchevel.

Mme Caroline Furstoss - Chef Sommelière du Thoumieux à Paris

Après une formation en sommellerie à l'Ecole Hôtelière de Strasbourg, Caroline Furstoss, jeune sommelière de 28 ans, développe sa connaissance oenologique dans des maisons étoilées et groupes hôteliers tels que l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern, l'Apicius, le Shangri-La à Paris, le Hameau Albert 1er à Chamonix ou encore le Méridien à Dubaï. En 2011, elle rejoint Jean-François Piège au Thoumieux en qualité en Chef Sommelière.

M. Hervé Marziou - Biérologue

Biérologue, Hervé Marziou parcourt le monde pour partager sa passion, militant pour que la bière gagne une place aussi importante que le vin. Il est à l'origine des formations spécialisées dans les écoles hôtelières avec un concours dédié à la bière qui porte son nom.



EGAST FAIT SON SHOW !



L'espace Cook-Show du salon EGAST 2012 : le programme !

DIMANCHE 18 MARS 2012

10h30 – 11h30 : **David Zuddas**, 1* Michelin à Dijon.

11h30 – 12h30 : La **Fédération des Chefs de Cuisine Restaurateurs d'Alsace** à l'honneur avec **Jacques Lorentz** à Mittelhausbergen ; **Pascal Bastian**, 1* Michelin à Lembach et **Laurent Arbeit**, 1 * Michelin à Sierentz

14h00 – 15h00 : **Jean-Paul Jeunet**, 2* Michelin à Arbois

15h00 – 16h00 : **Cérémonie d'inauguration** de la 14^e édition du salon EGAST avec **Éric Frechon**, Chef 3 * Michelin du Bristol à Paris et **Pierre Bord**, Directeur Général de l'hôtel Le Negresco***** à Nice

16h00 – 17h00 : Une séquence dédiée à l'Alsace avec les jeunes talents de la gastronomie alsacienne à Paris sous l'égide de la Maison de l'Alsace à Paris et avec le Marché de Rungis : les chefs, parrainés pour l'occasion par Alain Reix, réaliseront des plats de leurs compositions à partir de produits régionaux. Se sont regroupés :

- **Sébastien Bauer**, Maison Angelina
- **Anthony Clément**, Drouant
- **Lionel Flury**, Le Quinze
- **Claire Heitzler**, Chef pâtissier de Lasserre, 2*
- **Thomas Helterlé**, Meurice, 3*
- **Raoul Maeder**, Boulangerie Maeder
- **Sylvain Ruffenach**, La Maison Blanche
- **Nicolas Schmitt**, Le Diane - Fouquet's Barrière
- **Stéphane Schmidt**, l'Os à Moelle

Et pour l'harmonie des accord mets & vins

- **Caroline Furstoss**, Chef Sommelière du Thoumieux de Jean-François Piège

17h00 – 18h00 : Un show de la « **French Pastry School** », l'école de boulangerie-pâtisserie de Chicago : deux jeunes étudiants américains seront coachés par **Pierre Zimmermann**, ancien Champion du Monde de Boulangerie et professeur de l'école.

18h00 – 19h00 : **Remise des trophées « Lords du Sandwich »**



LUNDI 19 MARS 2012

10h30 – 11h30 : La Fédération des Bouchers Charcutiers Traiteurs d'Alsace, avec **David Boespflug** (MOF) et **Samuel Balzer** (boucher-charcutier-traiteur Riedinger-Balzer à Vendenheim).

11h30 – 12h30 : L'association des « Étoiles d'Alsace », avec **Matthieu Koenig**, L'Arbre Vert à Berrwiller, **Bernard Leray**, 1* Michelin à Wihr au Val, **Alexis Albrecht**, 1* Michelin à Rhinau.

14h00 – 15h00 : Séquence pâtisserie avec **Sébastien Bauer**, La Maison Angelina.

15h00 – 16h00 : La cuisine selon les Femmes et Chefs : **Babette Lefevre**, 1* Michelin à Strasbourg, **Anne Ernwein**, L'Agneau à Pfaffenhoffen, **Sylvie Grucker**, Le Pressoir de Bacchus à Blienschwiller. Et avec la présence exceptionnelle d'une toque masculine : **Émile Jung** !

16h00 – 17h00 : Le Pays du Soleil Levant est à l'honneur !

EGAST 2012 a l'honneur d'accueillir des Chefs japonais 1 et 2 étoiles Michelin ainsi que **Madame Harumi Osawa**, Fondatrice et Présidente du French Food Culture Center de Tokyo (FFCC). Créé en 1990, le FFCC propose des formations sur la gastronomie et l'art de vivre français, au Japon et en France.

Shin Takagi, l'un des chefs les plus réputés au Japon, à la tête du restaurant Zeniya à Kanasawa, fleuron de la haute cuisine japonaise, ainsi que les chefs **Takayama Hideki** et **Yoshinori Asami**. Ce dernier est chef pâtissier à Strasbourg, à la Pâtisserie Kubler.

17h00 – 18h00 : **Enrico Bernardo**, Meilleur Sommelier du Monde et le Chef du restaurant Il Vino

18h00 – 19h00 : **Remise des prix du Trophée de l'Innovation Bouchère.**

MARDI 20 MARS 2012

10h30 – 18h00 : Journée d'exception dédiée à la deuxième édition du Trophée Paul Haeberlin

18h00 – 19h00 : **Remise du Trophée Nouveaux Entremets**
Remise du Trophée Paul Haeberlin.



MERCREDI 21 MARS 2012

9h00 – 12h00 : Rendez-vous de l'orientation !

EGAST accueille sur l'espace Cook-Show 450 élèves de 4^e et 3^e avec la CGAD (les 4 métiers), l'Académie d'Alsace, le Conseil Régional, ainsi que **Jérôme Jaeglé**.

Les différentes corporations présenteront leurs métiers et s'appuieront sur la présence de chefs d'entreprises accueillant des apprentis dans leurs établissements. Retours d'expériences, Questions/Réponses et démos accompagnées d'apprentis sur le thème du repas...

Un rendez-vous exceptionnel pour tous les jeunes désireux d'évoluer dans la profession et qui sera clôturé en toute convivialité autour d'un cocktail valorisant les 4 métiers ainsi que la nouvelle activité de poissonnerie.



Qui dit orientation dit pratique. Aussi pour voir les jeunes à l'œuvre, le Lycée hôtelier Alexandre Dumas, s'associe au salon et propose à ses étudiants BTS de relever le challenge de gérer de A à Z le restaurant du salon, un restaurant d'application baptisé pour l'occasion le « S ». Ouvert du samedi au mercredi à la fois pour les visiteurs EGAST et les visiteurs COOK-SHOW, sous l'œil attentif de Pascal Bastian, L'Auberge du Cheval Blanc * à Lembach.

14h00 – 15h00 : Séquence Meilleur Ouvrier de France : 3 MOF réunis pour un show haut de gamme : **Michel Roth**, 2* Michelin à Paris ; **Jean-Paul Bostoen**, second de Marc Haerberlin ; **Olivier Nasti**, 1* Michelin à Kaysersberg.

15h00 – 16h00 : Harmonie des mets et bière : **Hervé Marziou**, biérologue accompagné de **Laurent Huguet** du Relais de la Poste à La Wantzenau.
Harmonie des mets et vins : **Yvelise Sciard**, accompagnée de **Sébastien Buecher**, le Frankembourg à La Vancelle.

16h00 – 17h00 : Les collectivités à l'honneur avec **Gilbert Gracia**, lauréat du Gargantua, accompagné de 2 chefs des collectivités.

17h00 – 19h00 : Remise des Trophées :

- International de la Boulangerie
- Chefs de collectivités
- Femmes et Chefs
- Meilleur Espoir des Arts de la Table
- Robert Billing, Trophée du Meilleur Tireur de Bière



Une kyrielle de concours

Comme à chaque édition, EGAST est le théâtre de démonstrations de cuisine et animations. L'opportunité rêvée de participer ou d'assister à une série de Trophées ayant pour objectif de valoriser le savoir-faire des acteurs de la gastronomie et de distinguer leur talent.

Les dotations :

1500 euros pour le lauréat

1000 euros pour le second

800 euros pour le troisième

CHEFS DE COLLECTIVITÉS

→ **Dimanche 18, Lundi 19 et Mardi 20 mars de 8h à 12h**

Finale mercredi 21 mars de 8h à 12h

Neuf candidats présélectionnés sur dossier se mesureront autour du thème suivant : « L'épaule de porc bio ». Les trois meilleurs d'entre eux s'affronteront sous l'œil avisé du Président du jury M. Gilbert Gracia, Meilleur Cuisinier de Collectivité du Monde, lauréat du prix « Gargantua » en 2009. Pour l'épreuve finale, chaque participant devra élaborer un plat à partir d'un panier surprise de produits intégralement BIO, composé par les membres du jury. Ce Trophée qui accueille des participants de tout l'hexagone rassemble des Chefs de la restauration collective concédée et autogérée.

FEMMES ET CHEFS – TROPHÉE BERNARD JACOB

→ **Dimanche 18, Lundi 19 et Mardi 20 mars de 14h à 18h**

Finale mercredi 21 mars de 14h à 18h

Présidé par Mme Dominique Loiseau, d'origine alsacienne et dirigeante du Relais Bernard Loiseau à Saulieu, le Trophée Femmes et Chefs accueillera neuf candidates qui s'affronteront autour d'une thématique prometteuse de créativité : « Coquillages et crustacés ». Les trois finalistes se départageront en interprétant une recette inédite, à partir d'un panier de produits surprise. Ce Trophée est organisé en partenariat avec le Groupement des Hôteliers Restaurateurs, l'Association des Femmes Chefs présidée par « Babette », avec la complicité de ses consœurs Mmes Anne Ernwein, Sylvie Grucker, Stella Layen de l'Amuse Bouche, ancienne lauréate et finaliste MOF 2011, Axelle Gillig, lauréate en 2010, un représentant d'Enerest. L'invité masculin cette année, le célèbre chef Emile Jung.



INNOVATION BOUCHÈRE

→ Trophée le Lundi 19 mars de 14h à 18h - Résultats en soirée

EGAST a une nouvelle fois le plaisir d'accueillir en qualité de Président du jury M. David Boespflug, Meilleur Ouvrier de France Boucher, aujourd'hui consultant international en boucherie. Ce natif d'Alsace aura pour mission de départager neuf bouchers sélectionnés sur dossier lors d'une épreuve consacrée à la viande de veau. A ses côtés, Rémi Dechambre, journaliste gastronomique depuis 12 ans pour COTE MAGAZINE. Désossage, parage, cuisson et dégustation, quatre étapes clés pour montrer l'étendue de leur talent et tenter de remporter ce titre convoité. 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

→ Trophée le Mardi 20 mars de 14h à 18h - Résultats en soirée

La crème des pâtisseries, M. Sébastien Bauer, Chef Pâtissier de la célèbre Maison Angelina à Paris sera le Président du jury des « Nouveaux Entremets ». Neuf candidats rivaliseront d'ingéniosité pour composer des entremets goûteux et originaux autour d'une thématique libre qui récompensera les réalisations les plus créatives. Un Trophée organisé en partenariat avec la Corporation des Pâtisseries, Chocolatiers, Glaciers et Confiseurs d'Alsace.

TROPHÉE INTERNATIONAL DE LA BOULANGERIE

→ Lundi 19, mardi 20 de 10h à 18h et mercredi 21 mars de 10h à 14h

Résultats en soirée

Un challenge par équipe organisé en partenariat avec la Fédération Patronale de la Boulangerie-Pâtisserie, relevé par les CFA alsaciens, mosellans et du Bade-Wurtemberg. Les différentes équipes s'affronteront autour d'un programme complet, illustrant la diversité du savoir faire professionnel : viennoiseries, pains blancs et pains spéciaux...



MEILLEUR ESPOIR DES ARTS DE LA TABLE

→ **Trophée le Lundi 19 mars de 10h à 18h - Résultats en soirée**

Ce Trophée récompensera le meilleur apprenti parmi les lauréats du C.A.P 2011 des différents CFA d'Alsace. Le concours conjugue l'épreuve très appréciée de flambage à celles de sommellerie, service du fromage, dressage de table, démarche commerciale, langue vivante et test écrit. Il est organisé par l'Inspection d'Académie de l'Enseignement Technique et l'Association des Maîtres d'Hôtel Chefs de Rang, présidée par M. Pascali Funaro, dirigeant du Relais et Châteaux « l'Abbaye de la Pommeraie » à Sélestat.

LES LORDS DU SANDWICH

→ **Trophée le Dimanche 18 mars de 10h à 18h - Résultats en soirée**

La France est le seul pays où le sandwich tient tête au hamburger avec un marché pesant 6,39 milliards d'euros en 2010 ! Deux étapes composent ce Trophée : la confection d'un sandwich baguette traditionnel imposé, puis une création libre, faisant appel à l'imagination et à l'inventivité des candidats. Présidé par M. David Zuddas, le jury est également composé de Jacqueline Riedinger-Balzer, Présidente de la Corporation des Bouchers Charcutiers Traiteurs du Bas-Rhin ; Paul Fédèle, le Rédacteur en Chef de France Snacking, magazine haut de gamme consacré aux nouvelles tendances de l'alimentation et de la restauration ; un représentant des Grands Moulins de Strasbourg ainsi qu'un boulanger.

TROPHÉE DU MEILLEUR TIREUR DE BIÈRE - ROBERT BILLING

→ **Lundi 19 mars de 10h à 18h - Résultats en soirée**

Deuxième édition pour ce Trophée en hommage à l'homme charismatique que fut M. Robert Billing et qui prendra en 2012 une dimension nationale. Dix candidats présélectionnés seront invités à commenter, tirer et servir une bière pression. Le meilleur d'entre eux sera distingué par Mme Monique Billing et les Présidents du Jury, M. Michel Haag, Président du syndicat des Brasseurs d'Alsace et M. Bernard Rotman, Président des Cafetiers de Strasbourg et dirigeant du bar à bières emblématique de Strasbourg, les 12 Apôtres. A leurs côtés, Albert Gass, Maître Brasseur et Président de la Corporation des Artisans Brasseurs d'Alsace ; Hervé Marziou, biérologue ; Marc Roch, amateur éclairé de Dive mousse ; ainsi qu'un représentant des Brasseries Heineken, Kronenbourg et La Licorne.



égast 2012 égast 2012 égast 2012 égast 2012 égast 2012 égast 2012



Depuis le XVI^e siècle, le café n'est pas uniquement un lieu où l'on consomme des boissons, c'est aussi un réseau social, où l'on échange des conversations, non pas face à face à un écran, mais avec de vraies personnes. A toutes les époques, les cafés ont inspiré la plus grande méfiance aux autorités, qui les soupçonnaient, d'être des lieux où se fomentaient des complots et même des révolutions !

Sans aller jusque-là, le Café de la Tribune d'EGAST 2012 proposera aux visiteurs, quatre jours durant, des débats sur des questions professionnelles de grande importance, avec des intervenants/experts qui confronteront leurs avis à la fois entre eux et avec le public.

Sur certains sujets les débats s'annoncent brûlants tout en étant toujours courtois.

DIMANCHE 18 MARS

De 11h à 12h et de 16h à 17h : Le **Cabinet Chabert-Ehling** traitera des **problèmes règlementaires, juridiques, sociaux et financiers de l'accessibilité des handicapés** dans les hôtels, restaurants, commerces alimentaires, etc.

Également Lundi 19 mars de 11h à 12h et Mardi 20 mars de 16h à 17h

De 15h à 16h : **La Corporation Obligatoire des Pâtisseries Confiseurs Chocolatiers et Glaciers du Bas-Rhin**, débattrà sur le thème des « **gourmandises raisonnées** », un débat moins sucré que ne l'entend son intitulé. La gourmandise raisonnée se traduit par l'utilisation d'ingrédients de substitution (lait de soja, farine complète...), par la réduction des quantités, et l'utilisation de produits sains. Aujourd'hui, de plus en plus de consommateurs sont attentifs à leur santé, et nutrition. Ils veulent se faire plaisir, mais de manière plus saine. Peut-on manger à la fois équilibré et gourmand ? Comment répondre à cette nouvelle tendance ? Comment promouvoir la gourmandise raisonnée ?

LUNDI 19 MARS

De 14h à 15h : **Virginie Lafon**, Meilleur Ouvrier de France Gouvernante, chef gouvernante de l'Hôtel Radisson BLU**** à Nice, elle a conçu **un logiciel pour le ménage des chambres d'hôtels**.

De 15h à 17h : **Temps fort du salon EGAST**, une table-ronde autour de l'ouvrage controversé de **Michael Steinberger** « **la cuisine française, un chef d'œuvre en péril** » aux éditions Fayard aura lieu le avec la présence exceptionnelle de l'auteur. Le critique gastronomique



et spécialisé dans le vin, l'un des plus reconnus outre-Atlantique, contributeur au Financial Times, The New Yorker et The New York Times Magazine sera entouré de **Gilles Pudlowski**, critique gastronomique pour Le Point et les DNA, cité plusieurs fois dans le livre ; de l'universitaire **Pascal Ory**, auteur du Dictionnaire de la gastronomie française ; d'**Emile Jung** ancien Chef du Crocodile ; et enfin **Marc Haeberlin** le chef triplement étoilé de l'Auberge de l'Ill. Le débat sera animé par Lionel Augier d'Alsace 20.

De 17h à 18h : Cyrille Lohro, MOF fromager, traitera des « **fromages en restauration** », une consommation qui se réduit comme une peau de chagrin.

MARDI 20 MARS

De 10h à 11h : L'Association Objectif Climat propose un débat sur le thème « **Manger c'est agir** » autour de la gastronomie durable en Alsace, avec **Franck Sellier**, Directeur du CEFPPA ; **Marc Lévy**, Directeur de l'ADT du Bas-Rhin ; **Philippe Colombero**, Directeur de l'Alsacienne de Restauration ; **Jacques Lorentz**, Président de la Fédération des Chefs de Cuisine-Restaurateurs d'Alsace ; et un représentant d'**Objectif Climat**.

De 11h à 12h : L'Association Agrivalor, fera un exposé sur **le stockage , le ramassage et le traitement des déchets organiques**.

De 14h à 15h : La Corporation des bouchers-charcutiers-traiteurs du Bas-Rhin, conviera ses commettants à un débat prometteur, « **les bouchers, maillons forts des circuits courts et du développement durable** ».

De 15h à 16h : Annie Zipmayer, consultante en restauration présentera son **logiciel « ratios des chefs »**, un outil inédit de gestion en cuisine gastronomique.

MERCREDI 21 MARS

De 11h à 12h : Dégustation commentée de bière avec **Hervé Marziou**, biérologue.

De 14h à 15h : « Améliorer le service en restauration » avec le **Groupement des Hôteliers, Restaurateurs du Bas-Rhin**.

De 16h à 17h : La Fédération des boulangers et des boulangers pâtisseries d'Alsace, « **réfléchir au développement du pain certifié « Alsépi »** ».

LA DEUXIÈME ÉDITION DU TROPHÉE PAUL HAEBERLIN

CONCOURS INTERNATIONAL DE CUISINE, SOMMELLERIE ET SERVICE



Concours International de Cuisine, Sommelierie et Service

→ Trophée Mardi 20 mars de 10h à 18h - Résultats en soirée

Hommage à Paul Haerberlin, le regretté chef de la fameuse « Auberge de l'ill » à Illhauesern, le Trophée éponyme s'adresse à des équipes issues d'un même restaurant, composées d'un cuisinier, d'un sommelier et d'un maître d'hôtel.

Instauré en 2010, ce Trophée a la particularité d'être le seul, parmi les nombreux concours gastronomiques, à mettre en scène les trois métiers phares de la restauration et à souligner ainsi leur parfaite complémentarité. Doté de 15.000 euros de prix, le Trophée Paul Haerberlin s'adresse à des équipes en provenance des meilleurs restaurants français et étrangers. Lors de sa 1^{re} édition, c'est d'ailleurs le restaurant suédois « Bagatelle » à Oslo qui fut récompensé. Le thème du Trophée en 2012 est consacré à la volaille « Label Rouge d'Alsace farcie » en partenariat avec la filière avicole d'Alsace. Quatre équipes, sélectionnées sur dossier, participeront à la finale qui aura lieu le mardi 20 mars 2012, sur l'espace « Cook show » du Salon EGAST.

Concourront cette année :

- *L'Écrin de Ginza* à Tokyo
- *La Pyramide* à Vienne
- *Le Royal Monceau* à Paris
- *La Tour d'Argent* à Paris

Un jury prestigieux aura la lourde tâche de départager les équipes : **M. Frédéric Anton**, Chef du restaurant *Le Pré Catelan**** à Paris et **Mme Nadia Santini**, Chef du restaurant *Dal Pescatore**** à Mantova (Italie) pour l'épreuve cuisine ; **M. Gerard Basset**, Meilleur Sommelier du Monde 2010, **M. Enrico Bernardo**, Meilleur Sommelier du Monde (2004) et **Mme Yvelise Sciard**, Responsable Communication du Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) pour la sommellerie ; **M. Heiner Finkbeiner**, dirigeant de l'établissement *La Traube**** à Tonbach (Allemagne), **Mme Cathy Klein**, l'hôtesse accomplie du restaurant *l'Arnsbourg**** à Baerenthal et **M. Éric Rousseau** 1^{er} maître d'hôtel du *Relais Bernard Loiseau**** à Saulieu pour le service en salle.

Avec l'inscription du repas français au patrimoine mondial de l'UNESCO, ce Trophée prend une résonance toute particulière.



Les Vins d'Alsace, partenaires actifs du Trophée Haeberlin



Le MIN de Strasbourg se mobilise

Au cœur de la restauration, 5 entreprises implantées sur le MIN se mobilisent pour la 14^e édition du salon EGAST. Classé Marché d'Intérêt National de Strasbourg depuis 1962, le Marché-Gare de Strasbourg rayonne sur tout la région Grand-Est, de Nancy à Metz ou Besançon et même au delà. Qualité des produits, ambiance matinale, tels sont les attraits du MIN de Strasbourg pour les amateurs de bonne chère.

→ MAISON MASSE



En 1884 Pierre-Achille Masse, représentant en truffes fraîches et en conserves, pratique la profession de courtier dans la région parisienne. Très vite, il étendra ses activités au foie gras et deviendra négociant dans ces mêmes produits en provenance du Sud-Est de la France pour la Truffe et du Sud-Ouest pour le foie gras. Dès le début du 20^{ème} siècle, la Maison Masse vit la grande épopée des Halles de Paris, et s'installe rue Montmartre au coeur du Quartier St Eustache, à deux pas du pavillon Baltard qui accueille chaque nuit la tumultueuse agitation du carreau des halles de Paris. En 1973, la maison s'établit à Rungis, point de départ d'une expansion géographique et économique sous l'impulsion des deux générations suivantes. Christiane MASSE, Charles BESACIER puis Frédéric MASSE qui reprend en 2000 le marché des chefs à Strasbourg et Colmar, l'aboutissement d'un rêve alsacien de la famille. Aujourd'hui la Maison Masse demeurée familiale, s'affirme comme le spécialiste du foie gras cru pour les professionnels. Implantée dans toute la France, présente en Europe et au-delà, elle sait identifier les besoins de chacun pour apporter une réponse précise et qualitative. Forte de son expérience, à l'écoute de ses clients, la maison MASSE a élaborée une gamme signée Masse Editeur de Goût qui met en lumière des producteurs respectueux du goût et de la qualité : saumons fumés, caviars, gastronomie espagnole.

→ POMONA TERREAZUR ALSACE



Distribuer chaque jour des fruits, des légumes et des produits de la mer d'une fraîcheur irréprochable auprès de la restauration, telle est la mission de Pomona TerreAzur Alsace. Avec 2 sites à Strasbourg et Mulhouse, Pomona TerreAzur Alsace est à proximité des clients et livre dans un rayon de 80 km autour de chaque entrepôt des produits de qualité et



de fraîcheur répondant aux attentes des restaurateurs. Les équipes commerciales et les acheteurs de Pomona TerreAzur Alsace sont en relations permanentes avec les clients afin de proposer les produits les plus adaptés ainsi que pour rechercher le produit spécifique nécessaire à la satisfaction de chaque client, et cela depuis bientôt 100 ans.

→ RINGIEST

RINGIEST
M.I.N. de STRASBOURG - BOX 70
55, rue du Marché-Gare
67200 STRASBOURG



Fondée en 1985, RINGIEST approvisionne les grands noms de la gastronomie alsacienne avec un vaste choix de bons et beaux produits. Depuis 2001 RINGIEST a rejoint le groupe ILLER, grand spécialiste en viandes et charcuteries. La société propose ainsi une grande variété de produits du monde entier : Poissons entiers d'eau douce ou de mer, filets de poissons, fumaisons, salaisons, coquillages, crustacés et mollusques en provenance directe des différents ports de pêche (St Malo, Dieppe, Fécamp, Cherbourg, Quiberon, Arcachon...), terrines et caviar (Beluga, Sévruga et Osciètre d'Iran, de la Mer Caspienne et de la Mer Noire). Des viandes, des volailles labellisées, une sélection d'abats et du foie gras à l'état cru, frais ou surgelé, ou des produits transformés de la gamme Rougié. Des champignons frais ou en conserves ainsi qu'une gamme très complète de produits d'épicerie fine sélectionnés. RINGIEST dispose de sa propre flotte de véhicules afin d'assurer les livraisons quotidiennes et avoir une réactivité optimale pour des délais de livraison les plus courts possibles.

→ SAPAM

PME familiale créée en 1950 et spécialisée dans la distribution en gros auprès de la restauration hors domicile en Alsace-Lorraine, SAPAM propose un large éventail de produits de 1ère gamme (fruits et légumes frais, de saison et contre-saison ; fruits et légumes exotiques, herbes et aromates), de 4ème gamme (fruits et légumes frais, crus prêts à l'emploi), de 5ème gamme (fruits et légumes transformés par traitement thermique), mais également des fruits et légumes secs. En Hiver, son produit phare est la salade de Provence avec des arrivages quotidiens en provenance de sa plate-forme d'expédition de St-Andiol. Porche partenaire du maraichage et de la production locale, la SAPAM commercialise également des produits d'importation du bassin méditerranéen.



LES EXPOSANTS



SAPAM commercialise également de nombreux produits dans son entrepôt réfrigéré de 3800m² doté d'un système informatique performant qui lui permet de gérer l'ensemble de ses activités (réceptions, prises de commandes, stockage, préparations et livraisons) ainsi que la traçabilité des produits réceptionnés et livrés. SAPAM est adhérent au Groupe CRENO ; 1^{er} groupe national de distributeurs indépendants en fruits et légumes frais et produits de la mer. Le Groupe compte 150 personnes et à réalisé un CA de 50 millions d'euros en 2011.

→ SOPROLUX



Crée en 1984, Soprolux est spécialisé dans le commerce de gros de produits alimentaires. Spécialisé dans le haut de gamme, Soprolux propose également une offre complète en viandes (de France d'Irlande, du Brésil et d'Argentine), volailles de France et gibiers, foies gras de canard, foie gras cru ou prêt à consommer, produits de la marée sélectionnés sur différentes criées de France (Concarneau, le Guilvinec, Port en Bessin, Les Sables d'Olonne, Sète), de la charcuterie et des produits d'épicerie, champignons frais sauvages selon la saison, champignons surgelés et secs.

Soprolux s'adresse à l'ensemble des acteurs de la restauration traditionnelle, collective haut de gamme, traiteurs et boucheries, ainsi qu'à une clientèle de particuliers dans son magasin.

La zone de chalandise de Soprolux couvre les 7 départements de l'Est de la France, avec une très forte présence en Alsace. La logistique étant intégrée, Soprolux livre l'ensemble de ses clients de 2 à 6 fois par semaine. A ce jour Soprolux emploie plus de 35 personnes et dispose d'une surface de stockage de 1200m².



La liste des Exposants par secteur d'activité

(liste non exhaustive)



AGROALIMENTAIRE / BOISSONS

ADAM SAS	Distributeur de boissons - Boissons alcoolisées - Boissons non alcoolisées
ALLIANCE ALSACE	Vins et Crémants d'Alsace AOC - Vins issus de l'agriculture biologique - Eaux de vie et liqueurs
ALSACE VOLAILLE	Volailles fermières d'Alsace Label Rouge et indication géographique protégée - Poulet - Chapon - Dinde
ALSACIENNE DE BOISSONS	Toutes boissons
AMANDE ET CANNELLE	Desserts en bonde - Pastilles pour chocolat chaud - Mignardises orientales (soirée à thème) - Ballotins chocolat - Confiture maison
ARTHUR METZ - GCF	Vins d'Alsace
BARILLA FRANCE	Gamme de pâtes et sauces épicerie - Gamme de pâtes et sauces surgelées - Plats cuisinés surgelés - Viennoiseries - Pains de mie
BECK BOISSONS	Toutes boissons
BRAKE FRANCE SERVICE	Produits alimentaire en frais, surgelé et ambiant - Charcuterie, salaisons - Produits congelés et surgelés - Produits de la pêche et de la mer - Produits laitiers - Produits régionaux - Produits sucrés, biscuiterie - Produits traiteurs - Viandes
BRASSERIE LICORNE	Licorne Elsass, la bière 100% Alsacienne - Licorne Black - Licorne Bio - Bières - Softs - Boissons alcoolisées - Boissons non alcoolisées
BRASSERIE METEOR	Meteor Pils - Meteor Lager - Meteor Grand Malt - Wendelinus - Blanche de Meteor - Bière de Printemps de Meteor - Bière de Noël de Meteor - Panache du brasseur - Muse - Boissons alcoolisées - Equipements et matériels de brasserie
BRASSERIES GOURMANDES - JOËL ZINGER	Restauration traditionnelle
CAROLA	Eaux
CAVE DE TURCKHEIM	Vins d'Alsace
CAVE DES HOSPICES DE STRASBOURG	Vins d'Alsace de la cave des hospices de Strasbourg - Boissons alcoolisées - Produits régionaux
CAVE DU ROI DAGOBERT	Vins d'Alsace
CELTIC - BOEHLI	Eau minérale naturelle - Bretzels et biscuits apéritifs d'Alsace
COLOMBI HOTEL	Restaurant gastronomique
COMITE DEPARTEMENTAL DE PROMOTION DES PRODUITS D'ALLIER	Vins AOC de Saint Pourçain - Saumons, truite et cabillaud fumé artisanal - Viandes surgelées - Boissons alcoolisées - Produits congelés - Produits de la pêche et de la mer - Produits régionaux - Viandes
DAVIGEL	Venez découvrir l'essentiel de notre gamme en produits frais, surgelés et glaces Nestlé pour tous les professionnels de la restauration - Charcuteries, salaisons - Produits congelés et surgelés - Produits de la pêche et de la mer - Produits régionaux - Produits de snacking - Produits traiteurs - Viandes

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS

DEBIC	Tiramisu : appareil prêt à foisonner pour réaliser un authentique tiramisu - Sauces et gratin : prêts à l'emploi, préparés à base de crème
DICKELY BOISSONS	Bières - Vins - Jus de fruits - Sodas - Spiritueux - Cafés
DISTILLERIE ARTISANALE HAGMEYER	Distillerie - Production d'eaux de vie et liqueurs
ERHARD GLACES	Nouvelle gamme de glaces et sorbets pour la restauration - Nouvelle gamme de desserts glacés individuels - Nouvelle gamme de pâtisseries surgelées - Produits congelés - Produits laitiers - Produits régionaux - Produits sucrés.
EUROCASH	Huile - Purées de fruits - Produits surgelés et congelés - Produits traiteur de la mer - Conserves - Plats cuisinés et préparations - Matières premières - Légumes - Herbes - Champignons
FERME ADAM	Produits pour tartes flambées (fonds, garniture, lardons, oignon) - Produits laitiers fermiers (yaourt, fromage blanc, crème, glace) - Alimentation en gros, demi gros - Pâtes alimentaires - Produits laitiers - Produits régionaux - Produits de snacking
FOREZIA	Alimentation en gros, demi gros - Boissons non alcoolisées - Charcuteries, salaisons - Produits de snacking - Produits traiteurs
FRAIDIS	Boissons non alcoolisées - Produits congelés, surgelés - Produits de la pêche et de la mer - Produits de snacking - Produits traiteurs - Cafés, thés
FROBEUREST LA CREMIERE	Viande - Charcuterie - Surgelés - Glaces - Crèmerie (spécialités fromagères, desserts)
HEINEKEN ENTREPRISE - FISCHER	Fischer tradition - Fischer réserve ambrée - Fischer de Printemps - Fischer de Noël - Boissons alcoolisées
ILLER & RUNGIEST	Plats cuisinés - Pièces de boucherie - Charcuterie - Poissons - Crustacés - Foie gras - Produits congelés et surgelés - Produits de la pêche et de la mer - Produits traiteurs - Viandes
KERRY FOOD SERVICE	Purées de fruits surgelées - Coulis de fruits - Sauces et nappage pour dessert et boissons - Sirops - Aides culinaires
KOPPERT CRESS	Koppert Cress est spécialisé dans les micro végétaux, pousses d'herbes aromatiques venant des quatre coins du monde. Notre collection comprend à ce jour 18 variétés de micro végétaux et 10 spécialités. Cet assortiment est regroupé sous le terme d'architecture aromatique - Aromates, condiments, épices - Fruits et légumes frais - Végétaux crus prêts à l'emploi
LE CARRÉ DE LIÈGE	Patons pour élaborer des gaufres de Liège - Nouveau concept de vente de gaufre de Liège
LEDY - GASTRONOMIE SERVICE	Crèmes glacées et sorbets Plein Fruits - Pâtisserie - Gamme bio - Produits frais
LISBETH	Eaux Lisbeth - Limonade Liness - Elsass Cola - Rivella - Nessel Queen's
MASSE FOIE GRAS	Foie gras cuisson à froid - Foie gras cru Igp Périgord - Foie gras mi-cuit - Gamme complète d'escalopes de foie gras - Cecina - Jambon pata negra - Lamelles de truffes - Matières premières - Produits congelés et surgelés - Produits de snacking - Produits traiteurs - Salaisons



La liste des Exposants par secteur d'activité (liste non exhaustive)

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS



MASSENEZ	Eaux de vie de fruits - Liqueurs et crèmes - Rhum - Cognac - Fruits à la liqueur - Extraits - Concentrés
METEOR DISTRIBUTION	Café Vergnano - Jus de fruits Rauch - Vins d'Alsace Louis Haag - Bières John Martin's
MJA TRAITEUR	Restaurant de : pâtes, pizzas, salades
PANEXPERT	Pains aux fruits, à la noisette, à la noix, aux graines de courges, aux piments, aux olives, à la tomate, au curry raisins, aux graines de lin - Pain pour traiteurs - Pains torsadés
PAUL	Sandwichs - Salades - Traiteur - Boulangerie - Pâtisserie - Produits de snacking - Produits sucrés
POMONA TERREAZUR - POMONA PASSIONFROID	Produits de la pêche et de la mer - Fruits frais et secs - Légumes frais et secs - Produits surgelés et congelés - Viandes
RELAIS D'OR MIKO	Concept "Art du glacier" - Les produits "premium"
RESTAURANT LE S	Restaurant d'application du Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme A.Dumas
REYNAUD PRESTIGE	Produits et marque : Reynaud et Oso - Bar - Dorade - Crevettes certifiées bio "Oso"
ROGER BAHL SARL	Agent commercial grands vins de France de propriété - Boissons alcoolisées
ROUGIÉ FOIES GRAS	Rougié est la marque leader en France et à l'étranger pour la fourniture de Foie Gras dans le circuit des professionnels de la restauration - Nouveauté 2011 : Gamme frais et surgelés (Foie gras et viande) - Produits congelés et surgelés - Produits emballés sous vide - Produits régionaux - Produits traiteurs - Viandes
RUHLMANN	Vins et Crémants d'Alsace, Grands crus, Vendanges Tardives, Sélection de grains nobles - Boissons alcoolisées
SAPAM	Fruits et légumes frais en 1ère, 4ème et 5ème gamme
SODICRU - HEXAGRO	Fabricant de fruits et légumes prêt à l'emploi (4ème gamme) - Distributeur de fruits et légumes frais, cuits et secs
SOPROLUX	Innovations gastronomiques - Alimentation en gros - Produits de la pêche et de la mer
SPARR CHARLES DOMAINE	Vins d'Alsace
STEPH-MATIC	Machines et consommables pour granités - Machines à crèmes glacées et glaces - Crèmes glacées et sorbets - Cocktails
SURGITAL FRANCE SARL	Pâtes alimentaires surgelées - Produits congelés - Produits de snacking
TASSIMO PROFESSIONAL	Boissons non alcoolisées - Produits de snacking - Produits traiteurs - Cafés, thés - Equipement et matériel de cafétéria, bar, snack
VITA IMPEX SAS	Vins - Alcools - Eaux - Pâtes alimentaires - Produits de la truffe - Farine - Charcuterie - Desserts - Café - Conserves - Alimentation en gros, demi gros - Charcuteries, salaisons - Pâtes alimentaires - Produits de snacking - Produits traiteurs
WOLFBERGER	Crémants d'Alsace - Vins d'Alsace - Eaux-de-vie - Spiritueux, - Liqueurs - Boissons alcoolisées - Produits régionaux

La liste des Exposants par secteur d'activité
(liste non exhaustive)

ARTS DE LA TABLE

ALSACE ALIMENTAIRE EQUIPEMENT	Vaisselle - Couverts - Verres - Coutellerie - Accessoires de cuisine - Vêtements - Nappage - Usage unique - Buffet - Bar - Arts de la table - Equipements et matériels de cuisine professionnelle - Equipements et matériels de restaurant - Mobiliers de restaurant et bar - Mobiliers d'extérieur et accessoires
AMEFA / COUZON	Couverts de table en inox 18/10 et 18/0 - Platerie - Seaux à champagne et à glace - Arts de la table
ANNE EHRET	Assiette en verre - Luminaire en verre - Porcelaine - Couverts - Nappage
CANDOL	Lampes de table - Nappes anti-tâches - Arts de la table
CHOMETTE FAVOR	Coutellerie - Linge de table - Nappage - Produits à usage unique - Vaisselle
EDGAR'S	Vaisselle éphémère haut de gamme, verrines, couverts - Produits à usage unique
ELCHINGER	Vaisselle et ustensiles de cuisson en porcelaine hôtelière de couleurs - Faïence décorative et contemporaine sur des thèmes alsaciens - Nappage - Rideaux - Coussins - Tabliers et étoles de création exclusive
ETERNUM	Couverts de table - Articles inox
FILÔ SOPHIE	Tabliers et nappes en matière textile
GUY DEGRENNE	Couvert XYversions bronze et blach miroir - Vaisselle Modulo nature noir - Collection Newport : cafétéria, pots isothermes, plateaux, bol et accessoires de table - Porcelaine petit déjeuner Empileo - Porcelaine Boreal satin - Couverts Sillage - Arts de la table
PILLIVUYT	Vaisselle en porcelaine de qualité hôtelière - Couverts et buffets - Verrerie
PRESTALOC	Vaisselle - Linge de table - Tables - Chaises - Bar
REVOL	Porcelaine culinaire
SCHÖNWALD	Porcelaine hôtelière
SIEGFRIED-BURGER	Mini Koug et Maxi Koug - Poterie culinaire : terrines, kougzhopfs, agneaux pascals... Large choix en couleurs et décors, possibilité de personnaliser.
SONOLYS	Nappage - Confection de rideaux sur mesure
STEELITE INTERNATIONAL	Nouveauté 2012, découvrez notre collection Optic - Porcelaine hôtelière (hôtellerie et restauration) - Arts de la table
STELLINOX	Article pour présentation "buffet", traiteur et matériel pour les métiers de bouche - Arts de la table - Equipements et matériels de boucherie, charcuterie - Equipements et matériels de brasserie - Equipements et matériels de restaurant - Equipement et matériel de cuisine professionnelle - Equipement et matériel de boulangerie et pâtisserie
VILLEROY & BOCH	Modern Grace - Cera - Cera Black - Sedona - Vivo - Easy white - Bella



La liste des Exposants par secteur d'activité (liste non exhaustive)

BOULANGERIE / PATISSERIE



AB MAURI	Levure de panification - Ingrédients de panification - Farines
ALIMAT TREMBLAY	Dresseuses - Pocheuses dont la Mini Plus (Nouveauté) spéciale artisans - Fonceuses à tartelettes - Doseuses - Garnisseuses pâte à chou - Machines à napper - Cuiseurs bain-marie et spécial confiseurs - Rotatives à biscuits
ARDENN'A	Mobilier pour agencement de boulangerie, pâtisserie, traiteur
BONGARD	Paneotrad - Four à soles électrique - Omega2 - Nouvelle BFC
BRIDOR	Pain et viennoiseries surgelées pour les professionnels des métiers de bouche - Nouveautés : Baguettine Pure de Bridor Bio 140g pré-cuite sur sole congelée et Paniers abricot-framboise-myrtille-rhubarbe 40g prêts à cuire surgelés - Produits congelés et surgelés
CANDAS	Vannerie - Equipements et matériels de boulangerie - Equipements et matériels de cafétéria, bar, snack
COUP DE PATES	Produits surgelés : Gamme viennoiserie - Pâtisserie - Produits de réception - Produits snacking - Pains - Produits services
CRIQUI & FILS	Pétrin - batteur - Chambre de fermentation - Balancelle
DIEBOLT & FILS	Création et réalisation d'agencement de menuiserie, ébénisterie, mobilier et façade sur mesure - Un savoir-faire adapté à toutes vos envies.
DIMAPAL	Equipement et matériel de boulangerie et pâtisserie
EDNA SURGELES	Produits boulangers : viennoiseries, beignets, pains, petits pains, traiteur surgelés - Produits congelés et surgelés - Produits traiteurs
EUROFOURS	Matériel de cuisson : fours ventilé, fours à sole - Matériel de fermentation : armoires et chambres
FORTEL	Nouveautés : glaces artisanales, margarine non hydrogénée, mélange de beurre et matière grasse non hydrogénée - Présentation de crème végétale sucrée et non sucrée, couverture, poudre à génoise, poudre à crème pâtissière, beignets fabriqués avec du beurre et cuits avec du beurre - Alimentation en gros, demi gros - Graisses alimentaires - Matières premières - Produits congelés et surgelés
FRINGAND	Fours de boulangerie, pâtisserie - Equipements et matériels de boulangerie et pâtisserie
FROID ALAIN	Surgélateurs - Conservateurs - Armoires de fermentation - Tables réfrigérées - Machines à glace
GECOMA	Pétrins - Diviseuses - Façonneuses - Repose patons - Balancelles - Groupes automatiques de panification - Batteurs - Laminoirs - Trancheuses à pains - Equipements et matériels de boulangerie - Equipements et matériels de pâtisserie
GRANDS MOULINS DE STRASBOURG	3 concepts de boulangerie : Banette, Le pain boulanger, Alsépi - 3 marques de farines élaborées : Fournée du boulanger, Antmel, Banette - Farines bios : Bioline - Farine panifiables et pâtisseries adaptées aux différentes méthodes des boulangers

BOULANGERIE / PATISSERIE

MERCURIAL MERAND	Mobilier de magasin pour boulangerie, pâtisserie et chocolaterie - Agencement, installation, rénovation - Equipements et matériel de boulangerie - Equipements et matériel de pâtisserie
MOULIN BURGGRAF-BECKER	Farines de blé issues de l'agriculture biologique régionale - Farines de blé Alsépi sous label "Idées Alsace" - Farines de seigle du terroir - Farines diverses, graines - Produits régionaux
PANEM INTERNATIONAL	Chambre de fermentation contrôlée - Surgélateurs/Conservateurs - Cellules de refroidissement rapide
PANI VENDING	Concept de cuisson et de vente automatique pour baguettes de pain
PASTRY BOX	Pastorisateur turbine - Dresseuse - Machine à chantilly - Vitrine à glace - Machine à chocolat - Equipements et matériel de boulangerie - Equipements et matériel de pâtisserie - Equipements et matériel de boulangerie
PEULTIER PH	Dresseuse Divi-Trad - Batteurs - Chambre et armoire de fermentation - Congélateur - Surgélateur - Pétrin
POLYSTYL AGENCEMENT	Fabricant installateur de magasins : boulangeries, boucheries charcuteries traiteurs, brasseries, restaurations rapides.
STROHAUER GMBH	Tables de travail - Plonges - Rayonnages - Armoires murales - Bacs à farine - Chariots pour le four - Etagères de stockage - Lave mains
TRAUTHWEIN CONCEPTION & AGENCEMENT	Comptoirs de boulangerie - Agencement, installation, rénovation - Equipements et matériels de boucherie, charcuterie - Equipements et matériels de boulangerie - Equipements et matériels de pâtisserie
TRUMPF & FILS	Matériel et mécanisation, froid, cuisson - Equipements et matériels de boulangerie, pâtisserie et cuisine professionnelle
WINTERBERGER CLAUDE	Comptoirs et meubles réfrigérés sur mesure et sans limites (Jeka)



La liste des Exposants par secteur d'activité

(liste non exhaustive)

CAFETERIE / BAR



ALTER EGO	Chocolats chauds - Cafés - Thés chauds - Machines à café pour vente à emporter - Recettes gourmandes - Distributeur automatique
CAFÉ BROSIO - J.J. DARBOVEN FRANCE	Cafés Alfred - Brosio bio - Xocao - Eilles - Accompagnements : mini bretzels, oeufs de cigogne, napolitains - Equipements et matériels de cafétérie, bar, snack - Boissons non alcoolisées - Soft drinks - Produits sucrés, biscuiterie
CAFES HENRI - CADIMA	"Elsass capsy" : véritable expresso alsacien - "Stella di caffè" : la star des machines à café - Machine à café manuelle - Machine à café automatique - Equipements et matériel de cafétérie, bar, snack - Cafés, thés, chocolat
CAFÉS RECK	Machines à café - Café - Thé - Chocolat - Chocolatière - Accompagnement du café - Sucres - Sirops - Equipements et matériels de cafétérie, bar, snack - Equipements et matériels d'hôtel, d'hébergement - Equipements et matériels de restaurant
CAFES RICHARD	Large gamme de cafés pures origines et assemblages (grains, moulus, pods et capsules) ainsi qu'une collection de thés, infusions, chocolats, sucres et autres gourmandises
CIMBALI - FAEMA - CASADIO	Q10 : nouvelle génération de machines tout automatiques marque Cimballi - Emblema : machine traditionnelle Faema avec un style unique Dodici - La machine Casadio aux dimensions réduites
ENOMATIC FRANCE	Service de vin au verre
EXPRESSO SERVICES	Machine à café automatiques polyvalentes - Machines à café traditionnelles
JURA	Machines à café automatiques professionnelles
LAVAZZA FRANCE	Système à capsules - Café grains - Recettes à base de café - Café, thés, chocolat
NESPRESSO	Machines (nouveau) : Aguila, Zenius - Machines C5100, C5200, C5220 - Café : 8 grands crus Nespresso
SCHAERER FRANCE	Machines à café toutes automatiques
SEGAFREDO ZANETTI	Large gamme de cafés torréfiés adaptés à tout format de restauration avec une offre complémentaire importante en thés, chocolats et biscuits associés à un haut niveau de service (formation, équipement du bar).
WMF FRANCE	Machine WMF 1800S - Gamme porcelaine - Gamme couverts

EQUIPEMENT / MATERIEL

AFFUTAGE ETS REIS	Couteaux de diviser - Coupe côte - Cutter - Trancheur - Hachoir - Mixer de cuisine lisse et cranté
ALI COMENDA	Laverie vaisselle professionnelle - Matériel pizzas et tartes flambées
ANDRES SARL	Fours mixtes MKN - Fourneaux Charvet - Table froide Actif - Laverie Winterhalter - Fous à pizza Moretti - Adoucisseur Brita - Armoire Liebherr
AVERY BERKEL	Nouvelle génération de solution balance et encaissement
B2S DISTRIBUTION	Systèmes de transport de repas isothermes - Conteneurs isothermes - Equipements et matériels de boucherie, charcuterie - Equipements et matériels de boulangerie - Equipements et matériels de cafétéria, bar, snack - Equipements et matériel de cuisine professionnelle - Equipements et matériels de pâtisserie - Equipements et matériels de restaurants
BAUR ETS	Equipements et matériels de boucheries, charcuteries - Matériel de cuisson - Fours - Machines à laver la batterie
BIZERBA FRANCE	Nouveau trancheur Ceraclean (GSPHC) - Balances KH à écran tactile - Nouvelle balance SCII 7 avec écran couleur côté client - Nouveau concept modulaire de caisse : K-Flex.
BONNET	Maestro desserte réfrigérée - Four Precisio - Armoire froide Biostore - Cuisson Advencia - Equipements et matériel de cuisine professionnelle - Equipements et matériel de restaurant
BRAGARD	Nouvelles vestes cuisine collection Click and Wear et collection Cookinstar - Collection Boucherie / Charcuterie - Boulangerie - Pâtisserie...
BREHMER SARL	Equipements et matériels de boucherie, de charcuterie, de cuisine professionnelle
CATEM SARL	Matériel de cuisson : Capic, Charvet - Matériel de réfrigération : Foster - Fours mixte : Bourgeois - Robot coupe - Pavaillier - CFI - Bertrand Duma
CHARVET	Pianos de cuisson modulaires et sur-mesure - Nouvelle gamme Extend-Concept : un piano central modulaire et compact, accessible à tous - XL Concept : la performance en collectivité.
CHROMA FRANCE	Couteau Haiku, Porsche, Type.301, Kasumi, Top Chef, Masahino, Microplane
COUTELLERIE MOREL	Coutellerie : Victorinox, Opinel, Sabatier et global - Pièces de collection - Affûtage sur place
CUISINELLES	Cuisson à basse température - Foyers vitrocéramiques - Foyers induction - Plancha - Cuiseur à pâtes et riz - Braisière multifonction - Cuiseurs - Fours mixtes - Cuiseurs à vapeur - Friteuses - Fours à micro-ondes - Lavage
DEMANGEL SARL	Four Frima Selfcooking center witefficiency - Four Frima CM - Four Frima Variocooking center 211 - Lave-vaisselle avec récupérateur de buées - Chambre froide - Fourneau sur mesure - Inox sur mesure - Table réfrigérée - Cellule de refroidissement
DEPATECH	Equipement et matériel de grande cuisine



La liste des Exposants par secteur d'activité (liste non exhaustive)

EQUIPEMENT / MATERIEL



EBERHARDT FRERES	Matériel de froid - Grande cuisine - Entretien du textile
ECLAT DE FRANCE	Fabricant de machines à essuyer les couverts - Fabricant de brunisseuses - Fabricant de machines à essuyer les verres - Fabricant de bacs à décarboniser - Equipements et matériels de brasserie - Equipements et matériels de cuisine professionnelle - Produits d'hygiène - Location de matériel
ECOTEL	Coutellerie - Produits à usage unique - Vaisselle - Equipements et matériels de cafétéria, bar, snack - Mobiliers de bar - Emballages alimentaires - Equipements et matériels de restaurant - Mobiliers de restaurant
EDIMAT	Sécheuse à couvert - Sécheuse à verres - Chauffage de terrasse - Machine sous vide - Brunisseuse - Turbine à glace
ELRO FRANCE	Fourneau Sirius sur mesure tout inox à induction - Sautreuse multifonctionnelle à pression - Equipements et matériels de cuisine professionnelle
ENEREST GAZ DE STRASBOURG	Energie
EST METROLOGIE	Balance PC - Balance "poids-prix" - Balance industrielle - Trancheur - Divers petits équipements
EUROCAVE PRO	Nouvelle gamme pro - Vitrine de présentation : show cave - Aménagement de cave : modulostal - Vin au verre : sowine preo - VOV3
EUROCHEF	Equipement et matériel de grande cuisine
EUROMAG	1 Remorque magasin monte et baisse équipée pour l'activité de boucher / charcutier - Camions et remorques de magasin
FRIEDMANN GMBH	Equipement grandes cuisines - Fours centraux - Meubles en inox - Technologie de lavage
FRIMA	Equipements et matériels de cuisine professionnelle - Equipements et matériels de restaurant - VarioCooking Center
FRIMA RATIONAL	Le self cooking center : four mixte leader de la cuisson verticale. Permet de cuire au four, rôtir, griller, cuire à la vapeur, étuver, blanchir, pocher
GAMKO	Arrière de bar modulaire Flexbar, Ecoline - Avant de bar modulaire Flexbar - Caves à vins - Equipements et matériels de brasserie - Equipements et matériels de cafétéria, bar, snack - Equipements et matériel de cuisine professionnelle - Equipements et matériels d'hôtels, d'hébergements
GLM	Plancha - Grilloir - Four à pizza - Fumoir
GROUPEMENT DES HOTELIERS RESTAURATEURS - UMIH 67	Associations - Assurances - Presse professionnelle - Syndicats et organismes professionnels du tourisme
GYSS & GIUBILEI	Twinstar : le lavage vertical, chargement et déchargement facile de la vaisselle
HOBART PREMAX	Cuiseur vapeur sèche haute pression - Four combi envisio - Lave verre Premax - Machine à capot Premax - Lave ustensiles - Cellule de refroidissement rapide - Comptoir / armoire réfrigéré(e)
HOUNÖ	Four mixte avec écran touchant - Mini four mixte - Equipements et matériels de cuisine professionnelle - Equipements et matériels de restaurant

EQUIPEMENT / MATERIEL

LIFE IS A GAME	Veste cuisine homme - Veste cuisine femme - Pantalon cuisine femme - Pantalon cuisine homme - Veste boulangerie/pâtisserie homme/femme - Tablier cuisine - Chemise restaurant Femme/homme - Cravate - Polo homme/ femme
MASSON POLYFROID	Camion magasin pour boucherie charcuterie - Camion magasin pour boulangerie
MB₂ PRODUCTION	Equipements et matériels de brasserie et de restaurant
MCAI SOUS VIDE	Machine sous vide - Sachets sous vide - Emballages alimentaires
MIELE-LAVIBIEN	Lave-linge et sèche-linge en colonne - Lave-linge - Sèche-linge - Repasseuse - Lave-vaisselle
MUSSANA - FRANCE	Appareils à crème chantilly
NISBETS FRANCE	Petit et moyen équipement matériel CHR : vêtements - Chaussures - Couteaux - Ustensiles - Batterie de cuisine - Stockage denrée - Meubles inox - Couverts - Vaisselle - Linge de table - Mobilier - Machine - Mixeurs - Robots - Vitrines réfrigérées - Machines à glaçons
NOSEM / SOFRACA	Machines à glaçons - Lave-verres - Lave-vaisselle - Cuisson modulaire - Petits matériels
PÔLE EMPLOI ALSACE	Pôle emploi, service public de l'emploi, présente l'ensemble de sa gamme de services à destination des entreprises, notamment sa méthode de recrutement par simulation, particulièrement adaptée aux métiers de l'hôtellerie-restauration.
POLITEC	Holdomat - Fumoir - Machines sous vide - Pacojet - Coupe légume Brunner - Thermoplongeur - Brunisseuse - Plancha
PRO'JET	Produits à usage unique
RECORD LA MODE PROFESSIONNELLE	Nouvelles gammes de tenues de cuisiniers, pâtissiers, bouchers et vêtements de service, ainsi que de larges gammes de chaussures - Découvrez les collection Exalt'r avec système de ventilation Activpul's - Nouvelle collection de blouses à venir découvrir sur notre stand ! - Linge - Vêtements professionnels
RESTO PRO SERVICES	Boissons alcoolisées - Boissons non alcoolisées - Coutellerie - Vaisselle - Cafés,thés, chocolat - Mobiliers de bar - Equipements et matériels de restaurant - Logiciels de restauration - Logiciels hôteliers - Intérim spécialisé dans le CHR
RGR	Agencement de magasin
ROBOT- COUPE	Robot-Coupe conçoit, développe, fabrique et commercialise une gamme complète de matériels de préparation culinaire : Combinés Cutter-légumes, Cutters de table, Cutters verticaux, Blixers, Mixers-plongeants, Centrifugeuse et batteur-mélangeur
SARMABO	Cellule cuisson/fumage - Poussoir - Clippeuse - Hachoir - Mélangeur - Equipements et matériels de boucherie, charcuterie
SCHAFFERER	Arts de la table - Equipements et matériels de cuisine professionnelle, d'hôtel, d'hébergement et de restaurant
SCHEIB ETS	Fours au feu de bois



La liste des Exposants par secteur d'activité (liste non exhaustive)



EQUIPEMENT / MATERIEL

TECHINNOV	Etuve de remise et maintien en température - Porte assiettes - Coffres et containers isothermes - Portage de repas à domicile - Equipements et matériels de cuisine professionnelle - Equipements et matériels de restaurant
THIRODE	Nouveautés produits : cuisson, froid, laverie, distribution, services - Equipements et matériels de cuisine professionnelle - Maintenance grandes cuisines
TOUBOUL ISOLATION	Fibrolab : panneaux type hygiène pour rhabiller des parois de laboratoires, restaurant, boulangerie
UNOX	Cheftop : four mixte castro en exposition 3-7 niveaux - BakerTop : four mixte pâtissier 600x400 6 niveaux - Linemiss : four pâtissier 600x400 3-4 niveaux - Produits de snacking - Equipements et matériels de boucherie, charcuterie - Equipements et matériels de boulangerie - Equipements et matériels de cafétéria, bar, snack - Equipements et matériels de restaurant
WALTER SAS	Epices - Emballages alimentaires - Equipements et matériels de boucherie, charcuterie - Equipements et matériels de cuisine professionnelle - Produits à usage unique
WINTERHALTER	Gamme UC : lave-vaisselle, lave-verre, combinés lave-verres/vaisselles frontaux : UC-S, UC-M, UC-L, UC-XL - Traitement de l'eau : osmoseur romatik et adoucisseur - Lave-vaisselle à capot GS 515 Energy - Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers monocuve STR 110 - Lave-ustensiles GS640 Energy

La liste des Exposants par secteur d'activité
(liste non exhaustive)

HOTELLERIE

ABRIS SOKOOL	Abris de piscine - Abris de terrasse - Abris de spa
ABS RENOVATION	Rénovation et aménagements intérieurs - Mise en conformité accès handicap
ACCESSIBILITE & HANDICAP	Conseil en aménagement pour l'accessibilité des personnes handicapées loi 11 février 2005 - Produits de franchissement de 0 à 120 cm
AGENCES DE DEVELOPPEMENT TOURISTIQUE DU BAS-RHIN et du HAUT-RHIN	Aides financières à l'hôtellerie et à la restauration
AGENCEMENT A.ZINCK	Habillage mural - Gravure de logo sur panneaux - Parquet brillant
AGENCEMENT VONDERSCHER	Mobiliers de bars et restaurants - Agencement divers (Boulangerie - Hôtel - Bars - Restaurants...)
ARTMENU FACTORY ITALY	Livre de cave - Porte-menus - Corbeille à papier - Sous-mains - Comptoirs et matériels de réception
ATELIER DECORATION	Béton ciré - Conception d'espaces/conseils - Peintures - Papier peints - Rideaux - Stores - Sièges
CARAI	Stores - Pergolas
CHAMBRE DE MÉTIERS D'ALSACE	Chambre de métiers d'Alsace - Chambre consulaire
D'ECOLIGHTING-MICHELSONNE	Eclairage Led - Sonorisation Bose - Ip-TV - Affichage dynamique audiovisuel - Salles de conférence - Domotique
ELIS	Elis, spécialiste de linge, de vêtements professionnels et de produits d'hygiène lance une nouvelle prestation pour les hôteliers : Le DUO Housse + Couette - une nouvelle collection de vêtements, EXCLUSIV'- des nouvelles gammes de nappes à découvrir sur le stand...
ESCALIERS SCHAFFNER	Escaliers - Garde corps
EURESCO	Agencement, installation, rénovation - Mobilier de restaurant - Mobilier d'hôtel - Mobilier d'extérieur - Menuiserie décorative - Arts de la table
FOREST MENUS	Menus - Porte-menus - Carte des vins - Room directory - Papeterie
FRANK DECO	Plafonds tendus Clipso - Tenture murale - Rideaux - Voilage - Stores - Chaises - Fauteuils - Canapés - Racks à bagages - Couvre-sommiers - Dessus de lit
GO IN	Chaises - Tables - Tabourets de bar - Systèmes modulaires - Equipements et matériels de restaurant - Mobilier de restaurants - Mobiliers d'extérieur et accessoires - Mobiliers d'hôtel, d'hébergement
GRILL FINLANDAIS	Kota Grill Barbecue - Kota chambre
GROUPE PIERRE LE GOFF	Gamme de produits d'Ecolab (entretien), Deb (lavage mains), Lotus et/ou Kimberly-Clark (ouate de cellulose), autres produits d'hygiène et d'entretien, produits éco-responsables et développement durable, sèche-mains Dyson Airblade
HOTELYS	Literie - Sur matelas - Fauteuils - Canapés-lits
INITIAL	Nouveaux choix de couleurs dans la collection Saveurs destinée au personnel de cuisine - Nouveaux modèles de nappes pour la restauration - Location de linge - Location de vêtements professionnels



La liste des Exposants par secteur d'activité

(liste non exhaustive)

HOTELLERIE



JP MULLER LINGE SERVICES	Présentation de produits de linge de lit et de linge de toilette de location ayant obtenu la certification écologique de produit Oeko-Tex Standart 100 pour une plus grande prise de conscience et attention à l'environnement.
KEMA FRANCE	Fauteuils de relaxation - Fauteuils de massage et pour le bien-être
L'HOTELLERIE RESTAURATION	Le blog des experts - Presse professionnelle
LIGNE VAUZELLE	Mobilier pour le Chr
M24 FRANCE	Chaises styles ancien - Sièges avec logos - Nouveau mobilier lounge - Fauteuil Chester - Chaises longues
MARIES DECORATION	Linge de table et de maison - Literie - Mobiliers - Mobiliers de chambres d'hôtels - Mobiliers de restaurants et bars - Rideaux et voilages - Stores extérieurs et intérieurs - Tissus d'ameublement
MENUISERIE ROHMER	Virginie Romens, coach en décoration intérieure, spécialisée dans l'aménagement feng-shui, propose en partenariat avec la menuiserie Rohmer un concept d'aménagement de votre entreprise en respectant l'image de marque que vous souhaitez véhiculer et en prenant en considération le bien-être de vos clients et de vos collaborateurs.
MEUBLES 3 FONTAINES	Meubles agencement - Décoration - Tapisserie
PISCINES ES	Spa - Sauna - Hammam - Piscine intérieure et extérieure
ROLAND VLAEMYNCK	Mobilier pour équipement de terrasses : tables, chaises, parasols, stores, bains de soleil, coussins
RUSTYLE	Spécialise de la construction bois - Mini chalet habitable
SAPSA BEDDING	Literies à ressorts et 100% latex
SIEGES A.KUSTER	Chaises - Fauteuils - Décoration
SIEHR	Aménagements extérieurs, terrasses, piscines - Equipements et matériels d'hôtel, d'hébergement - Equipements et matériels de salle de bain - Mobiliers de salle de bain - Spa, bien-être
STAMP	Mobilier d'intérieur et extérieur pour CHR : chaises, fauteuils, tables, banquettes, lounge, bain de soleil, parasols, séparateur de terrasse
TESSALI DIFFUSION	Canapés et fauteuils transformables en lits, spécialement conçus pour un usage en hôtellerie - Equipements et matériels d'hôtel, d'hébergement - Literie - Mobiliers d'hôtel, d'hébergement
TEXTILES LOCATIONS ALSACE	Présentation de produits de linge de lit et de linge de toilette de location, ayant obtenu la certification écologique de produit Oeko-Tex Standart 100 pour une plus grande prise de conscience et attention à l'environnement.

SERVICE INFORMATIQUE

AGRIVALOR	Méthanisation et compostage de bio-déchets
ALSACE QUALITE	Associations
ALSACE TERROIR	Création de sites web - Référencement et promotion de sites web - Développement d'applicatifs mobiles (iphone, ipad...) - Logiciels de réservation - Campagne de mailing - Animation de réseaux sociaux - Roll-up - Plaquettes commerciales, brochures - Informatique software
AXAUDIT	Garantir les missions traditionnelles du cabinet d'expertise comptable... Oui!!! Puis... débute notre véritable métier : proximité, disponibilité, accompagnement, pilotage... pour un service plus que parfait avec notre équipe de collaborateurs étoilés dédiés au succès de vos ambitions
C.D.I. CONSEIL ET DEVELOPPEMENT INFORMATIQUE	Solution complète - Materiel et logiciel d'encaissement et de gestion de magasin
CCI STRASBOURG	Conseil, Formation, Emploi - Syndicats et organismes professionnels
CHABERT- EHLING & ASSOCIES	Experts comptables spécialisés dans les métiers de la bouche et CHR. Une expertise reconnue pour accompagner toutes les phases de l'entreprise ; création, acquisition, gestion, développement, formation, optimisation, cession, transmission. Construisons votre avenir dès aujourd'hui.
CLIKECO	Thémis : Equipement permettant de réaliser le tri des déchets au plus proche du poste de travail
COGEST	Comptabilité - Audit - Conseil Management
DHGA	Nous rachetons toutes les huiles alimentaires usagées pour les recycler et les transformer en cageots plastiques (à destination de fruits et légumes) pour la Hollande - tarif 180€ la tonne
DRABER-NEFF ASSURANCES	Toutes assurances de particulier, professionnels et entreprises
D.S. EQUIPEMENT	TPV Columbus - Monnayeur automatique - Balance entièrement tactile - Logiciel Leo 2.5 - Doseurs Addimat - TPV portable Toshiba - Télécommandes Orderman - TPV tactile avec balance connectée
DUB COMMUNICATION	Pochettes de cure-dents personnalisées - Cartes de visite
ES ENERGIES STRASBOURG	Fournisseur d'énergies
ETALMOBIL	Camion panoramique - Etaléo aménagé - Remorque étal LINEO
EUROMONETIC SA	Terminaux points de ventes - Logiciels informatiques - Caisses enregistreuses - Balances - Pesage - Terminaux de paiements électroniques - Détecteurs faux billets - Compteuses pièces et billets - Informatique hardware et software - Logiciels de restauration
FRAIKIN	Fraikin : Spécialiste de la location multiservice de véhicules frigorifiques, réfrigérants et isothermes de tous types et tous tonnages pour le transport de produits alimentaires STD
JDC SA	Système d'encaissement pour restaurants, bars - Logiciel de gestion - Sécurité - Alarme - Vidéosurveillance



La liste des Exposants par secteur d'activité (liste non exhaustive)

SERVICE INFORMATIQUE

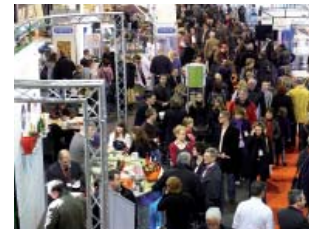


JTECH FRANCE	Avec plus de 200 000 clients à travers le monde, JTECH est aujourd'hui le leader incontesté des systèmes de bipeurs pour le monde de la CHR. Bipeurs serveurs : pour prévenir le serveur - Bipeurs hôtel : prévenir les femmes de chambres - Bipeurs clients : gérer l'attente des clients au restaurant - Bouton d'appel : permet au client d'appeler le serveur.
LES ATELIERS APICIUS	Création de sites Internet - Communication - Informatique hardware et software - Logiciels de restauration et hôteliers
LICHTLÉ - RESTO SERVICES	Affûtage de couteaux de cuisine et de tables crantées - Nettoyage de hotte - Nettoyage et désinfection de cuisine - Mise à niveau de planche de travail - Récupération des huiles
LOGI DIFFUSION - VEGA	Logiciel (PMS) Vega - Gestion d'hôtel, de restaurant, séminaire, spas.
LOGIQUÉ	Caisse enregistreuse "Sharp RZ-X650" - Gestion automatisées espèces "Glory" - Caisse mobile "Vectron" et module de fidélité "Bonvito" - Logiciel hôtel "Aida" - Contrôle boisson - Contrôle vidéo
MALAKOFF MEDERIC	Santé - Prévoyance - Epargne - Retraite - Assurances
MAPA ASSURANCES	Assurances
MARQUETTE	Vidéo control - Fidélisation - Débit de boissons - Pointex CHR gestion hôtel/bar/restaurant - Pointex Vae gestion Boulangerie/vente à emporter
MGA EXPERTISE COMPTABLE	Partenaire actif des professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de la bouche en Alsace, MGA expertise se différencie par son approche novatrice et ses 23 ans d'expertise au service des entreprises. Création, reprise, transmission mais aussi contrôle de gestion, social, trésorerie, recherche et négociation de financements... L'équipe de MGA, spécialiste de votre secteur d'activité, vous accompagne et vous donne toutes les clés pour une prise de décision pertinente.
MMA INOVENCE	Assurances des pro
PETIT FORESTIER	Location de véhicules, meubles et containers frigorifiques
POKKY - NEXT	Informatique hardware et software - Logiciels de restauration
PUBDISCOUNT.FR	Personnalisation de produits publicitaires (décapsuleur, stylo, tire-bouchon, t-shirt, porte addition, cendrier, chevalet ardoise...) - Nouveau catalogue spécial "bar-restaurant"
RH MULTISERVICES	Entreprise de propreté & services associés
SCHROLL	Collecte et traitement de biodéchets - Conteneur semi-enterré "Le Tube" - Bac biodéchets à fond sphérique
SPARR PIERRE SUCC.	Vins d'Alsace
ZIPMAYER SARL	"Ratio du chef" : l'outil de gestion de la cuisine gastronomique - "Créer ses fiches techniques cuisine, agir sur son ratio matières" : le programme de formation dédié

Dirigé par **Claude Feurer**, Strasbourg Evénements se positionne parmi les grandes sociétés françaises de l'événementiel, avec 2 métiers principaux : l'accueil d'événements de type salons, congrès, spectacles et la création d'événements sur trois pôles d'activités : **l'Habitat et les Loisirs, Agro-alimentaire et CHR, Culture et Tourisme**. Une large palette des métiers de l'événement pour servir le succès de chaque manifestation.

Strasbourg Evénements s'est imposé comme **LA référence en Alsace en matière de foires et salons**. En 2010, ce sont au total près de 30 congrès d'envergure nationale et internationale, 42 salons, 17 salons made by Strasbourg Evénements, près de 92 conventions et 101 spectacles qui ont eu lieu sur ses deux équipements, le Palais des congrès et le Parc des expositions, totalisant plus de 760 000 visiteurs.

Les Rendez-Vous à succès qu'elle organise sont par exemple la **Foire Européenne** (plus de 200 000 visiteurs), **St'Art**, la grande messe des amateurs d'art contemporain, **Tourissimo**, le rendez-vous des passionnés de voyage et bien sûr **EGAST**, LA référence des salons professionnels en matière de gastronomie dans la région Grand Est.



PARTENAIRE OFFICIEL EGAST 2012 : LES VINS D'ALSACE

Alliés naturels de la gastronomie et des métiers de bouche, les Vins d'Alsace seront largement présents sur le Salon EGAST en tant que **Partenaire Officiel de l'édition 2012**.

Les visiteurs pourront déguster des Vins d'Alsace sur des stands répartis dans tout le salon où chaque jour des vigneron enthousiastes leur feront découvrir la qualité de leur production et la passion de leur métier.

Les Vins d'Alsace seront partenaires actifs du **Trophée Haerberlin** le mardi 20 mars.

Toutes les actualités et les informations sur les vins d'Alsace en consultant :

www.VinsAlsace.com

blog.vinsalsace.com

www.youtube.com/user/WinesofAlsace

[Facebook.com/vinsalsace](https://www.facebook.com/vinsalsace)

[Twitter.com/vinsalsace](https://twitter.com/vinsalsace)





EGAST 2012 > Salon Professionnel

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

Nocturne le lundi 19 mars jusqu'à 21h

Entrée Pavillon K - Hall 20

Parc des Expositions Strasbourg Wacken

Entrée sur invitation • Réservé aux professionnels

Pour gagner du temps : pré-enregistrement en ligne

sur le site www.egast.fr

Restauration à thème sur place.

Accès

Par le train : TGV Est Européen

Par avion : Air France

Par l'autoroute : sortie Wacken / Institutions européennes

Par le tram : ligne B - Direction Hoenheim Gare

Arrêt : Wacken

CONTACT

STRASBOURG ÉVÉNEMENTS

Josiane Hoffmann, Directeur de Salons

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

www.egast.fr

CONTACT ET INSCRIPTION AUX TROPHÉES

CHARTRE CONSEILS

Maurice Roeckel

m.roeckel@chartre-conseils.fr – T : +33(0)3 88 56 16 16

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