

EG/+ST

DOSSIER DE PRESSE

19^{ème} ÉDITION

egast.eu

DU 17
AU 20
MARS
2024

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

SALON PROFESSIONNEL

ÉQUIPEMENT GASTRONOMIE AGROALIMENTAIRE SERVICES TOURISME



**STRASBOURG
EVENTS.**

Strasbourg.eu
eurométropole

**SIRH/+
FOOD**

égast 2024 | Salon professionnel

Du 17 au 20 mars 2024

Parc des Expositions Strasbourg

Dossier de presse

Mars 2024. Susceptible de modifications.

#égast2024

/égaststrasbourg

 @egast_pro

 egast

www.egast.eu

ORGANISATION | Strasbourg Events

Souhira EHRESMANN | Directrice de Salons / Manifestations organisées

Tél. 06 73 01 37 17

sehresmann@strasbourg-events.com

Josiane HOFFMANN | Directrice conseil égast

Tél. 06 73 33 73 42

jhoffmann@strasbourg-events.com

Annekathrin CATHERINE | Directrice de la Communication

Tél. 06 82 53 17 93

acatherine@strasbourg-events.com

CONTACTS PRESSE

SERVICE PRESSE | AURÈLE IN THE CITY

Aurélie RIGAUD

Tél. 06 15 15 56 48

aureleinthecity@gmail.com

EN COLLABORATION AVEC

Nawelle KOUIDRI

Tél. 06 67 45 61 06

nawelle.kouidri@gmail.com

SOMMAIRE

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

ÉDITO

19^{ème} ÉDITION DU SALON égast

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

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

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

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

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

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

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

- des invités et des chefs prestigieux ;
- des concours de haute voltige réunissant le meilleur de la profession ;
- des trophées reconnus parmi lesquels la 2^{ème} édition du trophée Emilie Jung ainsi que le Trophée Henri Huck 22^{ème} édition ;
- des shows culinaires, des forums, des conférences, des débats...

Le salon égast a lieu pour la première fois dans le nouveau Parc des Expositions inauguré en septembre 2022 et s'étendra sur 4 halls totalisant plus de 20 000 m².

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

Christophe Caillaud-Joos

Directeur Général Strasbourg Events

Souhira Ehresmann

Directrice de Salons / Manifestations organisées





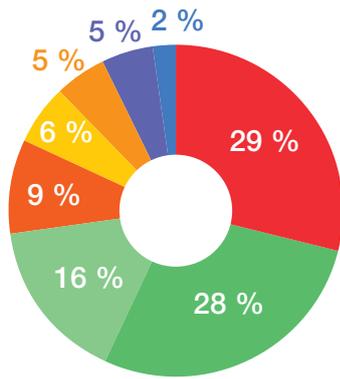
gast[™]
REYNAUD
PARIS

Jonathan Lux
Trophée
Emile Jung

Association des
CHEFS
D'ALSACE
Cuisiniers, Pâtisseries, Plâtriers

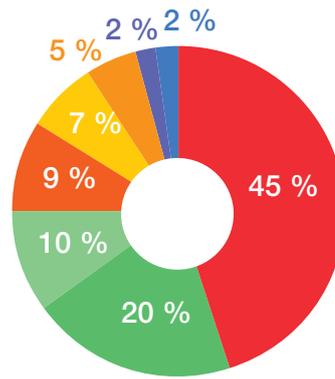
ÉGAST C'EST...

PLUS DE 22 000 VISITEURS*



SECTEURS D'ACTIVITÉ

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



MÉTIER

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

*Chiffres 2022

EN 2024

+250

Exposants

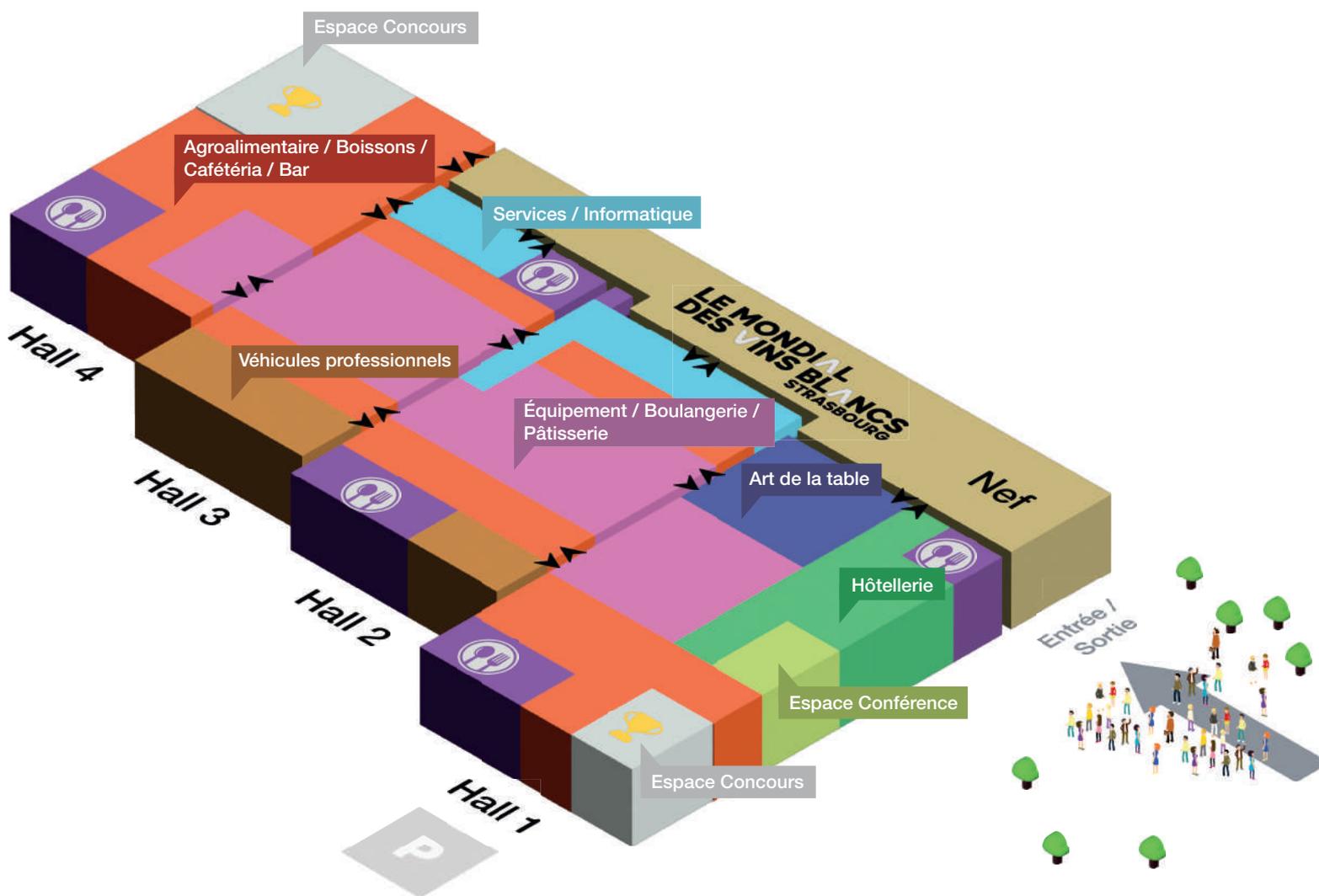
+500

Chefs, artisans et MOF

+20 000m²

d'exposition sur 4 halls

PLAN DU SALON



ÉGAST 2024 : UNE INAUGURATION AUX SAVEURS EUROPÉENNES...

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

En 2024, égast se veut résolument européen en s'entourant de 6 Chefs de Chefs d'Etat, membres du prestigieux Club des Chefs des Chefs d'Etat.

En mars, les Chefs des Chefs d'Etat français, monégasque, luxembourgeois, néerlandais, suisse et danois font le déplacement dans la capitale européenne !

Parmi eux, Fabrice Desvignes (France) et Christian Garcia (Monaco) parrainent cette 19^{ème} édition d'égast.



... ET DES PARRAINS PRESTIGIEUX



© DR

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

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

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



© DR

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

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

PARC DES
EXPOSITIONS

← Hall 1

ÉGAST 2024 : NEW !

UN NOUVEAU LIEU D'EXPOSITION

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

Doté d'une surface totale de près de 20 000 m², ce nouveau lieu de référence pour l'organisation de congrès et événements nationaux et internationaux représente un investissement de 120 M€ et vise à installer la position de Strasbourg comme une destination européenne de référence pour le tourisme d'affaires. Unique en France, c'est un complexe événementiel de 75 000 m² avec le Palais de la Musique et des Congrès voisin. Grâce à la modularité des espaces, la gestion du Parc des Expositions - confiée à Strasbourg Events, filiale de GL events, par l'Eurométropole de Strasbourg par DSP (jusqu'au 31/12/2036) - prévoit de nouveaux formats et usages. Le nouveau Parc des Expositions se compose de 5 halls modulables répartis sur 20 000 m², auxquels s'ajoutent des espaces annexes et les extérieurs.

Des espaces plurifonctionnels entièrement modulables :

1 espace fermé de 6 086 m² et **1 espace ouvert** de 14 000 m² (les halls 2, 3 et 4 peuvent être mutualisés) ou 3 espaces individuels de plus de 4 000 m² à privatiser.

La nef – 2 351 m² – Hauteur sous toiture 9,35 m et longueur 84 m.

Le parvis extérieur – 7 000 m² permettant l'installation de structures provisoires, restaurants, bars, snack...

Un lounge de 100 m² et un **espace événementiel** de 480 m².

Une terrasse offrant une vue panoramique sur la ville d'une surface de 68 m².

UNE NOUVELLE IMPLANTATION

Les équipes d'égast ont travaillé sur une redynamisation du parcours visiteur grâce à une nouvelle implantation des différents secteurs. Répartis de manière cohérente sur les 20 000 m² que compte le salon, ils favorisent le contact exposant-visiteur qui est ainsi amélioré. Cette nouvelle implantation sert également de levier de business.



MONDIAL DES VINS BLANCS - LE CONCOURS & ÉGAST

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

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

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

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

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



**LE MONDIAL
DES VINS BLANCS
STRASBOURG**

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

Plus d'informations sur :
www.mondial-vins-blancs.com

OIV 100
Année Internationale de la Vigne et du Vin
Organisation Internationale de la Vigne et du Vin 1924 • 2024 Patrimoine officiel

VINO FED
LA RÉFÉRENCE DES CONCOURS INTERNATIONAUX DE VIN

PROGRAMME DES MASTERCLASSES

**MARDI
19 MARS**

11h - 12h30 Les crémants d'Alsace
« Cuvées de Prestige » par Olivier Sohler,
Directeur des Crémants d'Alsace

14h30 - 16h Ça pétille aussi en Hongrie 🇭🇺!
par Gabriella Orosz, Spécialiste en vins de Hongrie,
Organisatrice Furmint février, France

16h30 - 18h Les Vins orange
par Christophe Soudant, Ancien Chef sommelier
du Clardge à Londres de Gordon Ramsay

**MERCREDI
20 MARS**

11h - 12h30 Les Crémants d'Alsace «Monocépages»
par Étienne-Arnaud Dopff, Grand Maître de la Confrérie
Saint-Étienne et Olivier Sohler, Directeur des Crémants
d'Alsace

14h30 - 16h Les Jeunes Vignerons, ces artisans qui ré-inventent l'Alsace par Alain Renou Directeur du
Syndicat des Vignerons Indépendants d'Alsace et les
Jeunes Vignerons Indépendants, Audrey Weinzaepfel
(Domaine Weinzaepfel), Julien Klein (Domaine Julien
Klein) et Estelle Balzer (Domaine Siebert)

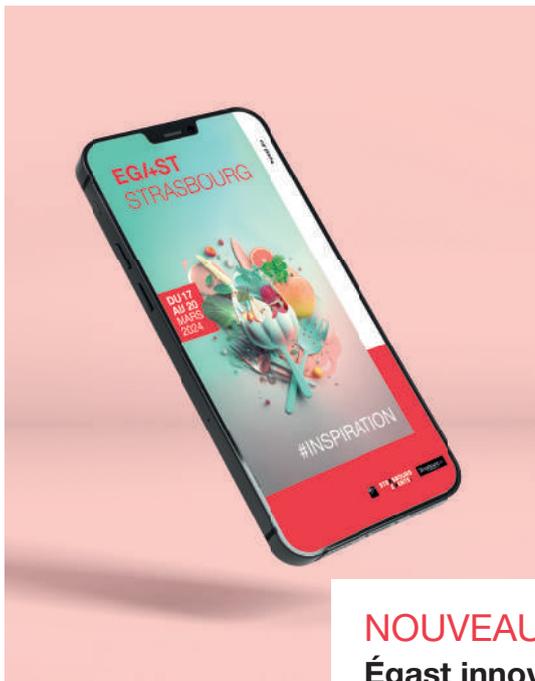
TROPHÉE

LE FROMAGE DANS TOUS SES ÉTATS 1^{ÈRE} ÉDITION **NEW**

Le salon est heureux d'accueillir pour la toute première fois ce nouveau trophée particulièrement innovant dédié aux fromages. Organisé par égast et UMIH 67, ce concours, présentant 6 équipes du secteur de l'hôtellerie-restauration, met en lumière les qualités nutritionnelles et gustatives de différents fromages. Une préparation salée et sucrée à partir d'un panier surprise seront exécutés dans un temps imparti.

- **Président du jury** : Cyrille LORHO, MOF Fromager 2007

Mardi 19 mars, après-midi | Hall 4



NOUVEAUTÉ : L'APPLICATION SMARTPHONE ÉGAST

Égast innove !

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

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



ÉGAST 2024 : LE PROGRAMME !

**DIMANCHE
17 MARS**

HALL 1

8h - 12h
Trophée
Les Lords du Sandwich

12h - 18h
Trophée
Les Nouveaux
Entremets

À partir de 18h
Concours Régional
de la Meilleure Baguette
de Tradition Française

À partir de 18h
Concours Régional
du Meilleur Croissant
au Beurre Sélection
Grand Est

HALL 4

10h - 14h30
Trophée
Jean-Pierre WALTER

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

16h00
Salle événementielle
INAUGURATION

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

**LUNDI
18 MARS**

HALL 1

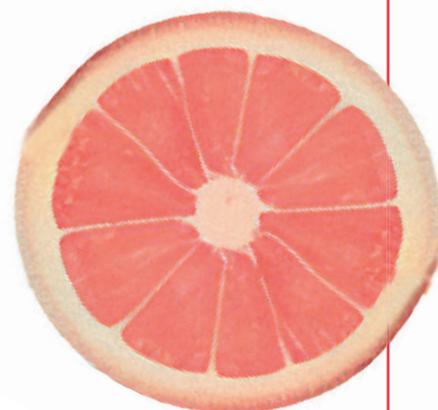
8h - 18h
Concours Régional
de la Meilleure Baguette
de Tradition Française

8h - 18h
Concours Régional
du Meilleur Croissant
au Beurre Sélection
Grand Est

HALL 4

8h - 19h
Trophée
Emile JUNG
2^{ème} édition

17h - 21h
Trophée
Au Gré des Bières



**MARDI
19 MARS**

HALL 1

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

HALL 4

NEW
Après-midi
Trophée
Le Fromage dans tous
ses états 1^{ère} édition

**MERCREDI
20 MARS**

HALL 1

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

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

HALL 4

8h - 18h
Trophée National
Henri HUCK 22^{ème} édition

13h - 17h
Palais des Congrès
Salle de sous-commission
1^{er} étage
Forum de l'Emploi



DU 17 AU 20 MARS : COMPÉTITIONS, CHALLENGES & ÉMOTIONS

TROPHÉE EMILE JUNG

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

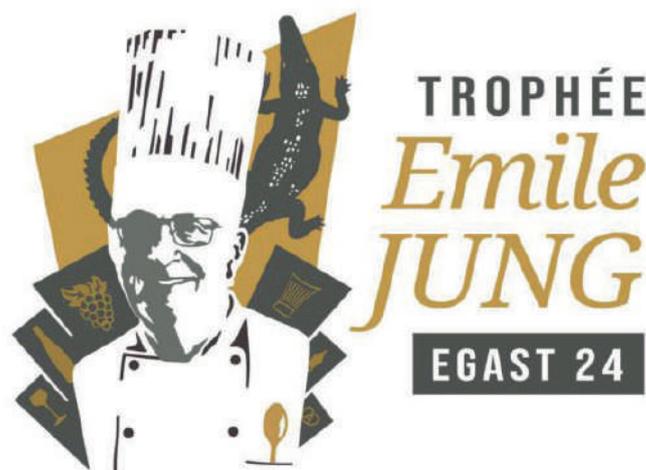
Il y a 2 ans, Jonathan Lux (Le Cerf* - Marlenheim) soulevait fièrement pour la première fois ce trophée grâce à son interprétation de la croustade de poisson aux fruits de mer.

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

LE CONCOURS

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

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



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

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

LE SUJET

A quelle sauce seront jugés les candidats ?

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

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



UN JURY PARTICULIÈREMENT ÉTOILÉ

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

18 mars de 8h à 19h | Hall 4

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

RENCONTRE PRESSE

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

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

TROPHÉE NATIONAL HENRI HUCK

LE CONCOURS

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

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

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

Les 6 candidats finalistes :

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

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

LE SUJET

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

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

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

Concrètement, ils :

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



Pierre HELLMANN Louis GIKER
ON EST AVEC VOUS!

ORGANISATEUR
DU
180^{ème}
COUPON
NATIONAL
Alsace

Alsace



PHOTO ARCHIVE

UN JURY D'EXCEPTION

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

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





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

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

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

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

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





TROPHÉE LES LORDS DU SANDWICH

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

Cette année, égest accueille 15 professionnels qui présenteront leur création autour d'une thématique imposée : créer un sandwich froid et une tartine chaude en 3 échantillons.

Au programme :

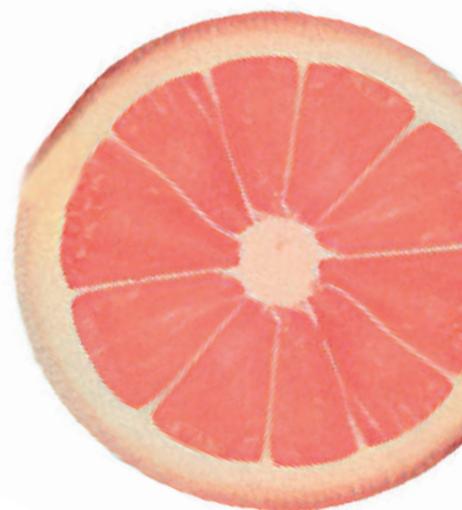
- Choix libres du pain et de la garniture ;
- 30 minutes pour dresser les préparations ;
- 10 minutes pour la présentation au jury ;
- 15 minutes pour la dégustation ;
- Critères de notations : qualité du pain et de la garniture, montage et présentation au jury, originalité de l'ensemble.

LE JURY

- Didier SCHNEIDER, Boulanger
- Paul FEDELE, Rédacteur en chef France Snacking
- Séverine BENOIST, Boulangère
- Christian BOISTELLE, Boulanger et Formateur en boulangerie

Dimanche 17 mars de 8h à 12h | Hall 1

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



TROPHÉE JEAN-PIERRE WALTER

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

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

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

LE SUJET

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

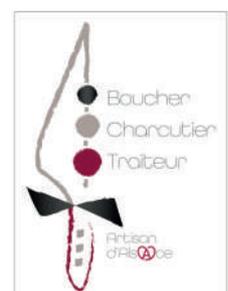
- Simon BALZER - Boucherie charcuterie Riedinger Balzer à Vendenheim
- Edouard BRESTENBACH - Boucherie charcuterie Natacha Bieber à Strasbourg
- Etienne DE BOUVIER - Boucherie charcuterie Riedinger Balzer à Vendenheim
- Franck FIAND - Boucherie charcuterie Natacha Bieber à Strasbourg
- Mathieu FRIEDRICH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

LE JURY

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

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

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



TROPHÉE LES NOUVEAUX ENTREMETS

LE CONCOURS

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

LE SUJET

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

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

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



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

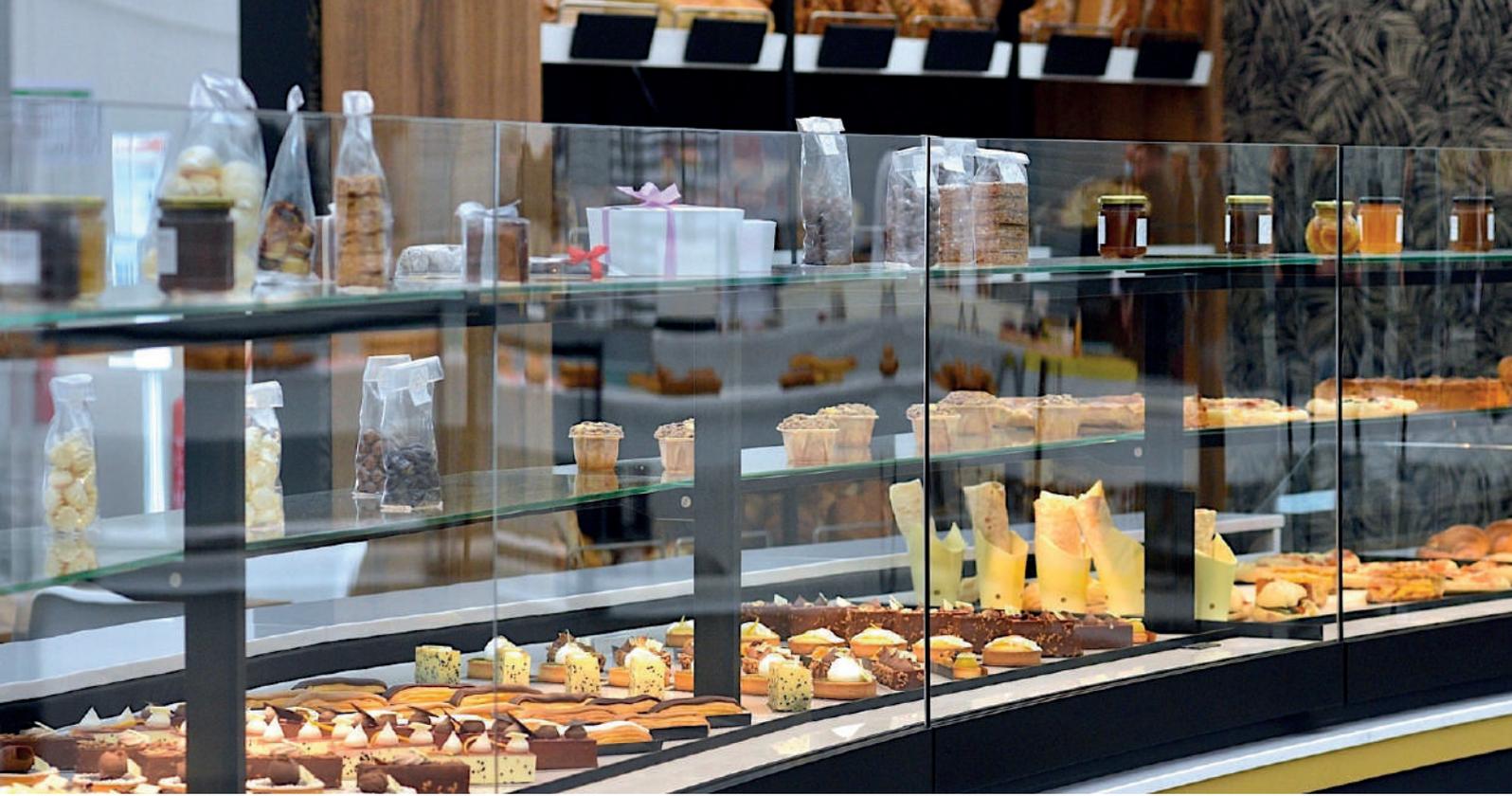
LE JURY

- **Président d'honneur** : Christophe FELDER
- Mathieu KAMM
- Tran TINH
- Philippe HOFFMANN
- Sophie LAUGEL
- Benjamin ROOS
- Jean-Claude ZIEGLER

Critères de notation :

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

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



CONCOURS RÉGIONAL DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

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

LE JURY

- Patrick KAISER (57)
- Jean-Claude ILTIS (68), MOF 2000
- Francis OJRZANOWSKI (54)
- Patrick BAILLET (51)
- Eddy ROBINET (08)
- Stéphane GEORGEON (88), MOF 2000

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

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



CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE - SÉLECTION GRAND EST

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

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

LE JURY

- **Président du jury** : Nicolas STREIFF (57), MOF 2011
- Jean-Claude GALLARD (57)
- Serge IMHOFF (68)
- Anthony COEPLÉ (54)
- Jean-Luc HUBSCHER (67)
- Igor DOUCHINSKY (67)

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

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



TROPHÉE AU GRÉ DES BIÈRES

Brasseurs d'Alsace et l'UMIH 67 coorganisent le Trophée Au Gré des Bières connu auparavant sous l'appellation Concours du Meilleur Tireur de Bière. Pour cette septième édition, les candidats démontreront tout leur savoir-faire, l'occasion de mettre en avant la diversité et l'excellence brassicole alsacienne.

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

LE CONCOURS

Le concours est ouvert à tous les professionnels du service en bar, hôtel et restaurant. L'appel à candidatures qui a démarré début février via les pages Facebook de Brasseurs d'Alsace et l'UMIH 67, promet de jolies performances. Le jury est composé de professionnels du monde brassicole alsacien.

LE SUJET

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

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

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

Epreuve écrite de 17h30 à 18h30

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

Remise des prix et moment de convivialité : 20h30





LES TEMPS FORTS DE LA 19^{ÈME} EDITION

SAVOIRS ET SAVEURS – PAROLES DE PRODUCTEURS ET DE CHEFS

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

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

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

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



ÉGAST ORGANISE SON DÎNER DE GALA

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

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

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



© CRÉDITS PHOTO GHISLAIN MARIETTE



Fabrice Desvignes

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



© DR



Lars Schandorff

Chef des cuisines
de la Cour Royale du Danemark



© DR



Franck Panier

Chef des cuisines
du Palais Grand-Ducal



© DR



Christian Garcia

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



© DR



Willem-Pieter Van Dreumel

Chef des cuisines
du Palais Royal d'Amsterdam



© DR



Gregor Zimmermann

Chef des cuisines
du Bellevue Palace

LE CLUB DES CHEFS DES CHEFS À ÉGAST

ZOOM SUR UNE ORGANISATION PRESTIGIEUSE

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

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

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

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

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



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

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

Talleyrand disait à Napoléon :

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

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

Égast est honoré de recevoir :

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

ÉGAST, CRÉATEUR DE VOCATIONS

MATINÉE DES ÉCOLES ET FORUM DE L'EMPLOI

MERCREDI 20 MARS 2024

Auditorium Schweitzer – Palais des Congrès

LA RÉGION GRAND EST, PARTENAIRE DU 19^{ÈME} SALON ÉGAST : ORIENTER, FORMER, INSÉRER

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

Lors de cette 19^{ème} édition du salon égast, deux événements majeurs soutenus par la Région se tiendront le mercredi 20 mars 2024.

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

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

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



ÉGAST, FORUM DES TENDANCES

Toutes les conférences ont lieu au Parc des Expositions à l'Espace Conférence (Hall 1 | Stand 1B19).

DIMANCHE 17 MARS

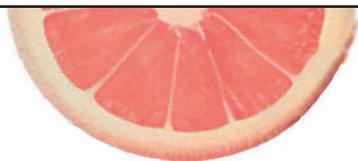
11h - 12h Présentation du Viabot, du Vidéo menu, Société Vimersio SAS, animée par Mme Hanane GEYER

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

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

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

17h - 18h Comment se démarquer grâce à sa communication en 2024, Divinemenciel



LUNDI 18 MARS

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

14h -15h Présentation de la société Walter, Walter SAS

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

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

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

18h - 20h Résultats de l'enquête adressée à toute la filière agro-alimentaire pour renforcer l'approvisionnement de proximité, CCI & Chambre d'Agriculture Alsace, Alsace Qualité, Aria Alsace

MARDI 19 MARS

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

14h - 15h Présentation de la société Techna, Walter SAS

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

16h - 17h Le cocktail, la boisson à 80% de marge, Time Shaker

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

MERCREDI 20 MARS

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

14h - 15h Qu'est-ce qu'une jolie table ? Chantal Wittmann MOF Maître d'hôtel, service et arts de la table 2017 - Lycée A. Dumas

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

16h - 17h Évaluation du risque irritant et allergisant lié à l'exposition aux poussières de farine dans les boulangeries et pâtisseries, L'ACST, service interentreprise de santé au travail



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

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

- Un restaurant d'application (Hall 2) piloté par le CEFPPA d'Illkirch-Graffenstaden. Les visiteurs du salon pourront découvrir et déguster des produits alimentaires « Savourez l'Alsace » et « Savourez l'Alsace Produit du Terroir » travaillés par les élèves dans un menu original de saison ;
- Un stand institutionnel pour accueillir adhérents & partenaires et héberger leurs rendez-vous selon leurs besoins identifiés.
- Le lundi 18 mars de 16h00 à 20h00. La CCI Alsace Eurométropole, associée à l'ARIA Alsace, Alsace Qualité et l'association de promotion des marques alimentaires territoriales alsaciennes, a lancé fin 2023 une enquête adressée à toute la filière agro-alimentaire pour renforcer l'approvisionnement de proximité. Les résultats seront présentés en conférence et lors de rencontres d'Affaires Business Sourcing. Seront réunis des acheteurs industriels et des fournisseurs potentiels sur des besoins en ingrédients, emballages ou d'équipements et services de production. Ce projet mené par la CCI Alsace Eurométropole répond à un enjeu de développement visant à favoriser la recherche de fournisseurs de proximité qui constitue un aspect stratégique en matière d'achats.

A retenir :

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

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



ÉGAST, ESPACES DE RESTAURATION

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

LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Au Crocodile* ! – Hall 4

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

LE RESTAURANT D'APPLICATION – Hall 2

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

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

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

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

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

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

Au menu : entrées, plats et desserts.

LES AUTRES RESTAURANTS

L'EFF & BISTROT par Effervescence Traiteur, Hall 1

BAR À HUÎTRES et HAMBURGERS par Au Gré du Van dans le Hall 3

MAI SAIGON, Cuisine vietnamienne, Hall 1



L'ENGAGEMENT RSE

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

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

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

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

égast s'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

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

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

Un bac de récupération pour bouchons en liège et plastique est disponible sur égast et le Mondial des Vins Blancs. Récupérés par l'association Bouchons de l'Espoir, ils sont triés et revendus à des sociétés spécialisées dans la revalorisation des déchets. Les bouchons sont ensuite réutilisés dans la fabrication d'objets (mobilier, outillage, etc.). Grâce aux bénéfices engendrés par la vente des bouchons, l'association participe au financement de matériel médical pour personnes en situation de handicap.



Banque Alimentaire
du Bas-Rhin





INFORMATIONS PRATIQUES

DATES

Du 17 au 20 mars 2024

HORAIRES

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

ADRESSE

Parc des Expositions, avenue Herrenscheidt, Strasbourg

ACCÈS & TRANSPORTS

EN BUS ET TRAM :

Bus H - arrêt Palais de la Musique et des Congrès

Bus 2 - arrêt Lycée Kléber

Tram B et E - arrêts Lycée Kléber ou Rives de l'Aar

EN TRAIN :

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

DEPUIS LA GARE DE STRASBOURG :

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

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

EN VOITURE OU À VÉLO :

A35 ou A4, sortie Wacken

PARKING VISITEURS

Parking Parc des Expositions - Rue Fritz Kieffer

PARKING VÉLOS

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

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

STRASBOURG EVENTS

Près de 50 ans de manifestations réussies !

UNE ÉQUIPE D'EXPERTS AU SERVICE DES ÉVÉNEMENTS

Strasbourg Events met au service des organisateurs d'événements près de 50 ans d'expertise reconnue dans l'accueil de manifestations internationales exigeantes, doublée d'une solide expérience d'organisateur d'événements professionnels et grand public. Parmi les succès, on peut notamment citer la Foire Européenne de Strasbourg ou encore ST-ART, la Foire Européenne d'Art Contemporain.

UNE EXPERTISE MULTISECTORIELLE

Gage de son expertise dans l'accueil et l'organisation d'événements tant professionnels que grand public et de toute taille, Strasbourg Events accompagne chaque année près de 300 manifestations et accueille 500 000 visiteurs.





Alexandre Donnay
21^{ème} Trophée
Culinaire National
Henri Huck
2022

Lausanne Chef

INDIAAT

ANNEXES



RÈGLEMENT DU TROPHÉE ÉMILE JUNG 2024

Nom du concours : Trophée Émile JUNG

Date de l'épreuve finale du concours :

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

Article 1 –Organisateur :

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

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

Article 2 – Objet du concours :

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

Thème du concours SESSION 2024:

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

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

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

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

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

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

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

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

Tous les éléments dans l'assiette doivent être comestibles.

Données techniques :

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

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

Article 3 – Conditions de participation :

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

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

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

Article 4 : Composition du dossier d'inscription :

Seuls les dossiers complets seront examinés.

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

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

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

Article 5 : Critères et étapes de sélection

1^{ère} étape : Dépôt du dossier avant le 30/11/2023.

2^{ème} étape : Examens des dossiers complets

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

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

La décision du jury est sans appel.

4^{ème} étape : Les candidats vont concourir le lundi 18 mars 2024 de 9 h à 17 h sur le site du salon EGAST.

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

Article 7 : Coûts :

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

Article 8 : Prix

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

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

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

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

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

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

Article 9 : Responsabilité

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

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

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

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

Article 11 : Droit à l'image

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

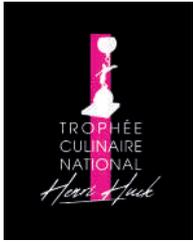
Article 12 : Loi informatique et Liberté

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

Article 13 : Dépôt du règlement et consultation.

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

OFFICIEL



RÈGLEMENT

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

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

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

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

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

5. Conditions d'exécution

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

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

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

De 9h00 à 10h00 : Contrôle des denrées.

Les épreuves débuteront à 10h00.

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

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

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



10^{ème} CONCOURS REGIONAL DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE 2024

REGLEMENT

ARTICLE 1 : ORGANISATEUR

La Fédération de la Boulangerie et Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand Est ayant son siège 13 Rue Emile Nivelet à Charleville-Mézières, organise le 10^{ème} concours régional de la meilleure baguette de tradition française 2024, qui aura lieu, pendant le salon EGAST, Parc des Expositions, Avenue Herrenschmidt à STRASBOURG les 17 et 18 mars 2024.

ARTICLE 2 : ELIGIBILITE

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

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

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

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

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

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

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

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

Rappel : un département présentera un candidat.

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

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription, avant le **16 février 2024**, à :

Fédération de la Boulangerie du Bas-Rhin
« Concours Régional du Meilleur Croissant au beurre AOP LESCURE 2024 »
4 rue Alfred Kastler 67300 SCHILTIGHEIM
fede.boulangerie67@gmail.com

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

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

ARTICLE 4 : CAUTION A L'INSCRIPTION

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

ARTICLE 5 : ORGANISATION DES EPREUVES

Le Concours Régional de la Meilleure Baguette de Tradition Française est organisé les dimanche 17 et lundi 18 mars 2024.

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

Durée de l'épreuve :

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

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

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

Exemples :

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

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

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

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

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

La teneur en sel devra se référer au tableau ci-dessous, en respectant 14g par kg de pain depuis octobre 2023 :

Dose de sel/kg de pain en fonction du poids de sel/kg de farine et du taux d'hydratation							
	60%	62%	64%	66%	68%	70%	72%
g sel/kg de pain							
14g	16.3g	16.5g	16.8g	17.0g	17.2g	17.4g	17.6g

Lors de la fabrication des pâtes, tout excès de sel constaté, au-delà de la recommandation de 14g par kilo de farine figurant au règlement, sera fortement pénalisé.

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

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

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

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

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

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

Chaque candidat devra apporter son petit matériel.

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

ARTICLE 6 : NOTATION

Grille de Notation

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

Pénalités :

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

ARTICLE 7 : JURY

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

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

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

Les décisions du jury seront sans appel.

ARTICLE 8 – RECLAMATIONS

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

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

ARTICLE 9 : PROCLAMATION DES RESULTATS

La remise des prix aura lieu le lundi 18 mars 2024 à 17h30.

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

Il sera établi un classement valorisant le 1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème}. Les autres candidats recevront un titre de « Finaliste ».

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

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

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

Si le candidat arrivé 1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème} ou 4^{ème} (chef d'entreprise ou salarié) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi sites, **seul le site sur lequel est fabriquée et vendue la Meilleure Baguette de Tradition Française 2024 peut afficher le titre obtenu.**

ARTICLE 10 : PARTICIPATION A LA FINALE NATIONALE

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



6^{ème} CONCOURS REGIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE AOP LESCURE 2024

REGLEMENT

ARTICLE 1 : ORGANISATEUR

La Fédération de la Boulangerie et Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand Est ayant son siège 13 Rue Emile Nivelet à Charleville-Mézières, organise le 6^{ème} concours régional du Meilleur Croissant au beurre AOP LESCURE 2024, qui aura lieu, ***pendant le salon EGAST, Parc des Expositions, Avenue Herrenschildt à STRASBOURG les 17 et 18 mars 2024.***

ARTICLE 2 : ELIGIBILITE

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

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

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

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

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

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

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

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

Rappel : un département présentera un candidat.

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

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription, avant le **16 février 2024**, à :

Fédération de la Boulangerie du Bas-Rhin
« Concours Régional du Meilleur Croissant au beurre AOP LESCURE 2024 »
4 rue Alfred Kastler 67300 SCHILTIGHEIM
fede.boulangerie67@gmail.com

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

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

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

ARTICLE 4 : CAUTION A L'INSCRIPTION

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

ARTICLE 5 : ORGANISATION DES EPREUVES

Le Concours Régional du Meilleur Croissant au Beurre AOP LESCURE est organisé les dimanche 17 et lundi 18 mars 2024.

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

Durée de l'épreuve :

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

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

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

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

Exemples :

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

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

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

Le candidat devra, à partir d'1kg de farine, **produire et présenter 30 croissants au beurre AOP LESCURE traditionnels et de forme d'origine (courbés)** qui devront peser, **après cuisson : 60g (tolérance de 55 à 65g).**

Matières premières :

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

- Levain
- Farine de force, farine de gruau de tradition, farine de tradition avec alvéogramme
- Sucre semoule, sel, levure, beurre AOP LESCURE, œufs, lait, poudre de lait, crème.

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

- **L'utilisation d'additifs est interdite.**
- **Aucune décoration après cuisson (fondant, glaçage, sirop, ...) n'est acceptée.**

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

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

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

ARTICLE 6 : NOTATION

Grille de Notation :

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

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

- - 1 pt par produit manquant ou ne respectant pas le poids demandé de 60g (de 55 à 65g)
- Gaspillage sur la dorure suivant le barème ci-dessous :
 - De 0 à 50g : pas de pénalités
 - Au-dessus de 50g : - 1 point par tranche de 20g
- Perte de pâte suivant le barème ci-dessous :
 - De 0 à 100g : pas de pénalités
 - Au-dessus de 100g : -1 point par tranche de 100g

Les produits seront dégustés minimum 1h après cuisson. Le jury contrôlera la perte de pâte et de dorure.

ARTICLE 7 : JURY

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

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

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

Les décisions du jury seront sans appel.

ARTICLE 8 – RECLAMATIONS

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

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

ARTICLE 9 : PROCLAMATION DES RESULTATS

La remise des prix aura lieu le lundi 18 mars 2024 à 17h30.

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

Il sera établi un classement valorisant le 1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème}. Les autres candidats recevront un titre de « Finaliste ».

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

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

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

Si le candidat arrivé 1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème} ou 4^{ème} (chef d'entreprise ou salarié) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi sites, **seul le site sur lequel est fabriqué et vendu le Meilleur Croissant au Beurre AOP LESCURE 2024 peut afficher le titre obtenu.**

ARTICLE 10 : PARTICIPATION A LA FINALE NATIONALE

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

TROPHEE

LES LORDS DU SANDWICH

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

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

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

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

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

REGLEMENT

EPREUVE REGIONALE GRAND EST

Article 1 – Organisation / Objectifs

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

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

Article 2 – Les Participants

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

Article 3 – Modalités de Participation

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

Article 4 – Le Thème du Trophée

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

Article 5 – Notation

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

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

Article 6 – Prix

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

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

Article 7 – Jury

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

Article 8 – Inscriptions

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

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

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

Pour tout renseignement

☎ 03 88 15 24 00

✉ fede.boulangerie67@gmail.com



TROPHEE

LES LORDS DU SANDWICH



EG/+ST

Bulletin d'Inscription

CANDIDAT

Nom :

Prénom :

Adresse Privée :

☎ : 📠 :

📧 / @

Taille de veste :

EMPLOYEUR

Etablissement :

Nom :

Prénom :

Adresse :

☎ : 📠 :

📧 / @

Bulletin à retourner à

Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin

4 Rue Alfred Kastler, ZA du Mittelfeld

67300 SCHILTIGHEIM

☎ 03 88 15 24 00 - 📧 fede.boulangerie67@gmail.com



2024

Règlement Trophée "Les Nouveaux Entremets"

Dimanche 17 mars 2024

Article 1

THEME & PRINCIPES

Le concours se déroule par équipe de deux pâtisseries.

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

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

Les produits devront être désignés par un nom

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

Article 2

CONDITIONS DE PARTICIPATION

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

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

Article 3

DATE & LIEU

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

Article 4

INSCRIPTION

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

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

Corporation des pâtisseries du Bas-Rhin - UCA67

Espace Européen de l'Entreprise - 67300 SCHILTIGHEIM

Fax : 03.88.26.00.45 - contact@uca67.fr

Article 5 SELECTION

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

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

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

Article 6 FINALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article 7 JURY

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

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

Article 8 NOTATION

Elle sera effectuée selon les critères suivants :

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

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

Article 9 PROCLAMATION DES RESULTAT

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

Tous les pâtisseries devront être en veste pâtissier.

Article 10 PRIX

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

Article 11 MODIFICATION DU REGLEMENT

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

Article 12 ACCEPTATION DES REGLES

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

Bulletin d'inscription

Règlement Trophée "Les Nouveaux Entremets"

Dimanche 17 mars 2024

NOM & Prénom du Candidat A :

NOM & Prénom du Candidat B :

Nom de l'équipe :

Adresse complète :

E-mail :

Portable candidat A : ____/____/____/____/____/

Portable candidat B : ____/____/____/____/____/

Dimension et forme des produits :

Entremets chocolat :

Desserts aux fruits :

Taille de veste candidat A :

Taille de veste candidat B :

Nous nous inscrivons pour le Trophée "Les Nouveaux Entremets"

Date : ___/___/___/

Signature candidat A :

Signature candidat A :

A joindre au bulletin d'inscription :

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

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



1ère EDITION
TROPHEE JEAN PIERRE
WALTER
REGLEMENT DU CONCOURS

Article 1 : Thème du concours

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

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

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

Clôture des inscriptions fixée au 15 janvier 2024.

Article 2 : Les participants

Nombre de membres dans chaque équipe : 2

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

Chaque équipe est constituée soit:

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

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

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

Article 3 : Déroulement du concours

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

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

La

Les dégustations et la vitrine se fera sur :

- 5 préparations bouchères cuites
- 5 préparations bouchères crues

Article 4 : Animation du concours

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

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

Article 6 : Composition du jury

Le jury est présidé par M. Philippe Walter,

Les autres membres du jury sont en cours.

Article 6 : Grille de notation

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

Les décisions du jury sont sans appel.

Article 7 : Matériel de production

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

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

Ils disposeront 1/3 de vitrine

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



Article 9 : Formalités

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

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

Les inscriptions se font à :

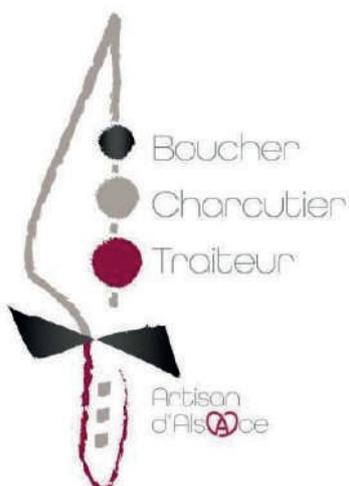
La Fédération des Bouchers-charcutiers-traiteurs d'Alsace

2 allée d'Oslo

67300 SCHILTIGHEIM

Tél 03 88 26 12 66

Email : federation@bct.alsace



FICHE D'INSCRIPTION



1ère EDITION
TROPHEE JEAN PIERRE
WALTER

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



Nom et prénom du candidat 1 :

Age :

Entreprise :

Code postal : Ville :

Téléphone : Portable :

Mail : @



Nom et prénom du candidat 2 :

Age :

Entreprise:

Code postal : Ville :

Téléphone : Portable :

Mail : @

IMPORTANT - Taille de veste et fournisseur :

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

Date : ____ / ____ / 2023

Signatures :





LE FROMAGE DANS TOUS SES ÉTATS

RÈGLEMENT DU CONCOURS CUISINE

Le présent règlement a pour objet de définir les modalités de participation au concours de cuisine « LE FROMAGE DANS TOUS SES ÉTATS EGAST 2024 ».

Le concours se déroule en 2 parties distinctes et autonomes :

- Une épreuve en cuisine
- Une épreuve de bar

Le présent règlement concerne la partie cuisine.

ARTICLE 1 **CONDITIONS DE PARTICIPATION ET D'INSCRIPTION**

Le concours est ouvert à tous les professionnels cuisiniers.

Les six premiers candidats inscrits seront retenus pour ce concours qui se déroulera sur l'espace démonstration & concours à EGAST, dans le Hall 4 le mardi 19 mars 2024.

Ce concours pourra être parrainé.

ARTICLE 2 **SÉLECTION DES CANDIDATS**

L'appel à candidatures sera fait par différents supports non exhaustifs comme mail aux adhérents de l'UMIH, voie de presse et sur le site d'EGAST.

La date butoir pour la clôture des inscriptions est fixée au lundi 04 MARS 2024.

* Le dossier de candidature devra comporter :

- * Une fiche d'identité du candidat, mentionnant nom, prénom, adresse, établissement exploité ou employeur actuel
- * Une présentation du parcours professionnel du candidat.

Les candidats seront informés de leur sélection dès réception de leur bulletin d'inscription et de leur dossier de candidature complet. L'inscription se fera par ordre d'arrivée des dossiers conformes.

ARTICLE 3 **DATE ET HORAIRES DES ÉPREUVES**

Les épreuves ont lieu le mardi 19 MARS 2024, de 13 h à 17 h 00.

Les candidats seront attendus sur place à **partir de 12h00** pour pouvoir apporter leur petit matériel.

Le candidat devra se présenter en tenue professionnelle de cuisinier.

La durée totale des épreuves est fixée à 2 h 30, tout dépassement pourra donner lieu à des pénalités. Le démarrage de chaque candidate et les dégustations seront séquencés toutes les 15 minutes.

L'épreuve est répartie de la manière suivante :

- * 15 minutes pour rédiger la recette,
 - * 15 minutes pour la mise en place du poste
 - * 1 h 45 d'épreuve
 - * 15 minutes pour le rangement
- Soit un total de 2 heures 30 minutes au total.

Les horaires du concours sont fixés comme suit :

- 12 h 30 → Tirage au sort des postes de travail, donc de l'ordre d'envoi.
- 12 h 45 → Remise du bon d'économat au premier candidat
- 13 h 00 → Début de l'épreuve du candidat n° 1
- 14 h 45 → Dégustation du jury du plat du candidat n° 1
15 h 00 ; 15 h 15 ; 15 h 30 ; 15 h 45 ; 16 h 00
- 16 h 45 → Proclamation des résultats
Cocktail de clôture

Pour des questions d'égalités de traitement, les candidats sont en loges avant le passage.

(Horaires susceptibles de varier selon les contraintes du Salon)

ARTICLE 4 **MATÉRIEL**

L'organisateur met à disposition, un four, une plaque induction 4 feux.

Le reste du matériel, dont les casseroles, petit matériel, couteaux seront à apporter par les candidats. La liste précise du matériel à disposition sera envoyée aux candidats sélectionnés. Les candidats peuvent apporter un Pacojet et/ou un Thermomix.

ARTICLE 5 **INGRÉDIENTS**

L'ensemble des ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette (pour 4 personnes) est fourni par l'organisateur et ses partenaires. L'organisateur fournit les assiettes.

ARTICLE 6 **THÈME DU CONCOURS**

PANIER SURPRISE LE FROMAGE DANS TOUS SES ÉTATS

Le candidat devra réaliser un plat cuisiné au moyen d'un panier surprise fourni par l'organisateur. Le plat devra être composé de 4 ingrédients minimum, dont le fromage imposé par l'organisateur, une sauce à base de fromage, une garniture à base de fromage, 3 garnitures libres.

ARTICLE 7 **QUANTITÉS - PRÉSENTATION**

La recette est à réaliser pour 4 personnes, la présentation de la recette est à faire obligatoirement sur assiettes plates rondes (Ø 30 cm) fournies par les organisateurs. **Tout autre contenant, sauf les saucières fournies par l'organisateur, sera refusé.**

ARTICLE 8 **JURY DE L'ÉPREUVE**

Le jury se compose comme suit :

JURY DÉGUSTATION et TECHNIQUE

- Présidence du Jury
M. Cyrille LORHO, MOF Classe Fromager
- Un représentant du partenaire
- de 3 à 5 professionnels de la restauration traditionnelle

Les décisions des jurys sont souveraines, aucune contestation ne sera acceptée.

L'évaluation portera sur :

- * Présentation et originalité des assiettes (20 points)
- * Réalisation technique (20 Points)
- * Respect des règles d'hygiène (20 Points)
- * Qualité gustative du plat (40 points)

ARTICLE 9 **ENGAGEMENT DU CANDIDAT**

Le candidat s'engage à respecter le présent règlement, tout manquement à ce dernier pourra être cause d'élimination du concours par le jury.

Aucun support ou livre de restauration ne sont autorisés. L'utilisation du téléphone portable ou de tout appareil connecté est interdite.

ARTICLE 10 **DOTATIONS - PRIX**

1. Le gagnant se verra remettre le Trophée Egast ainsi qu'un chèque de 1 500 € et des lots des partenaires.
2. Le second se verra remettre un chèque de 1000 € et des lots des partenaires.
3. Le troisième se verra remettre un chèque de 800 € et des lots des partenaires.
4. Les autres candidats déclarés 4èmes ex-aequo se verront remettre un chèque de 200 € et des lots des partenaires.

ARTICLE 11 **PUBLICATION**

Le candidat autorise les organisateurs à publier et à diffuser la recette et sa photo et à le citer, le cas échéant.

ARTICLE 12 **INSCRIPTIONS**

Les dossiers d'inscriptions devront être adressés **avant le 04 MARS 2024** au :

Groupement des Hôteliers, Restaurateurs et Débitants de Boissons du Bas-Rhin/UMIH 67

Trophée « Fromage dans tous ses états CUISINE »

6, Place de Bordeaux

CS 70004

67080 Strasbourg Cedex

Tél : 03 88 25 05 15 - E-mail : info@umih67.fr

BULLETIN D'INSCRIPTION

FROMAGE DANS TOUS SES ÉTATS CUISINE

CANDIDAT

Nom :

Prénom :

Adresse Privée (pour l'envoi des chèques récompenses le cas échéant) :

Tel : Mail :

Taille de veste : Marque habituelle de la veste :

J'autorise expressément l'organisateur à diffuser ma recette, les photos éventuelles dans le cadre du droit à l'image

Signature :

EMPLOYEUR

Nom :

Adresse :

.....

.....

Tel : Mail :

Bulletin à retourner **AVANT LE lundi 4 MARS 2024** par mail ou courrier au :

Groupement des Hôtelliers, Restaurateurs et Débitants de Boissons du Bas-Rhin – UMIH 67

Le fromage CUISINE

6, Place de Bordeaux - CS 70004 - 67080 Strasbourg Cedex

Tél. 03 88 25 05 15

Email : info@umih67.fr

