

ÉDITION ANNIVERSAIRE

EG/+ST STRASBOURG

ÉQUIPEMENT
GASTRONOMIE
AGROALIMENTAIRE
SERVICES
TOURISME



LES 40 ANS D'EGAST
DU 15 AU 18 MARS 2026
STRASBOURG
PARC DES EXPOSITIONS

egast.eu



**STRASBOURG
EVENTS.**

Strasbourg.eu
eurométropole

**SIRH/+
FOOD**

ÉDITO



ÉDITION 2026

1^{er} salon professionnel des métiers de bouche dans le Grand Est, égest, la biennale de l'Équipement, de la Gastronomie, de l'Agroalimentaire, des Services et du Tourisme, vous donne rendez-vous pour ses 40 ans, du **15 au 18 mars 2026**.

Le salon égest aura lieu pour la seconde fois dans le nouveau Parc des Expositions de Strasbourg. Il s'étendra sur 4 halls totalisant plus de 20 000 m².

REJOIGNEZ-NOUS SUR

 /egastrasbourg

 @egast_pro

 egast

ÉGAST CÉLÈBRE SES 40 ANS

« L'âge où nous devenons ce que nous sommes »

- Charles Peguy

Au cours de ces 20 éditions Égest a suscité des vocations et fait naître des projets. Des milliers de sociétés y ont exposé et plus d'un demi-million de visiteurs ont arpenté les allées pour venir à leur rencontre.

ÉGAST c'est bien plus qu'un salon. C'est LE SALON DU GRAND EST, porté de concert avec les organisations professionnelles des Métiers de Bouche, soutenu par les organisations institutionnelles et partenaires. C'est une vie au service des métiers de bouche qui comptent parmi les plus nobles et résilients.

C'est un parcours au travers **de l'évolution des modes** de consommation, de l'actualité de la profession, des tendances et innovations au sein des CHR. C'est aussi et avant tout la mobilisation de tout un écosystème au service des métiers de bouche.

Une telle pérennité pour un salon professionnel, situé au plein cœur de l'Europe, en est le témoin. ÉGAST c'est un devoir envers la profession, celle qui nourrit, qui nous loge, qui nous équipe.

Joyeux anniversaire et merci à tous ceux qui ont fait d'ÉGAST notre fierté. **Longue vie à ÉGAST.**

- La Direction du salon **EG+ST**

TYPOLOGIE DES VISITEURS

+25 000

Visiteurs

40,2 %

Femmes

59,8 %

Hommes

3h 30

Temps de visites moyen

93 %

De visiteurs reviennent d'une année à l'autre



RAYONNEMENT

Région Grand Est, départements et pays limitrophes

EG/+ST EN CHIFFRES*

*Source 2024

1^{ER} SALON DE LA RÉGION GRAND-EST

278 Exposants

500 Chefs
et artisans

20 000 m²

D'exposition sur 4 halls

DES OPPORTUNITÉS UNIQUES



Vous faire connaître,
fidéliser votre clientèle et
booster vos affaires



Nouer des contacts
et réseauter



Une situation géogra-
phique privilégiée avec
un axe transfrontalier.



Afficher votre capacité
d'innovation et votre
différence sur le marché



Nourrir le Sourcing
des professionnels:
chefs, acheteurs,
distributeurs...



Une audience
exceptionnelle de
professionnels et de
médias



« Le salon égast a fait rimer
Grand Est et gastronomie »

- La Toque Magazine



« Le salon égast s'ouvre
à l'Europe »

- L'Hôtellerie Restauration

UN PLAN MÉDIA PUISSANT

En 2026, le salon égast va fêter ses 40 ans. Un plan de communication innovant et inédit sera mis en place pour célébrer cet anniversaire à la hauteur de l'envergure de l'événement.

Une communication créative, à travers un plan média bien pensé, permettra d'attirer un maximum de visiteurs professionnels sur les 4 jours d'exposition, aussi bien français que frontaliers.

L'application mobile fera également son grand retour pour cette édition. Les visiteurs pourront y retrouver toutes les informations pratiques pour faciliter leurs visite et découvrir tous les exposants.

CONTACTEZ L'ÉQUIPE ÉGAST

Robin PREVOT

rprevot@strasbourg-events.com

+33 (0)6 43 29 97 77

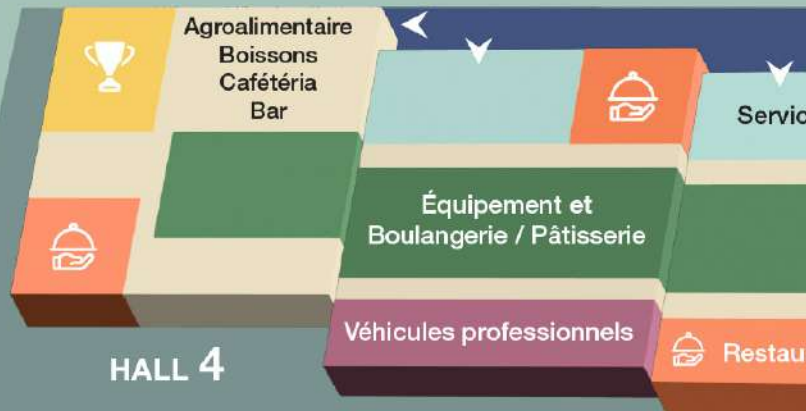


PLAN

Accès depuis l'autoroute
A35 / M35



Rue Fritz Kieffer



HALL 4

HALL 3

HALL 2

P

Parking Alice Mosnier
PMR / Exposants

Rue Alice Mosnier



Espace Concours

Restauration

Agroalimentaire
Boissons
Cafétéria
Bar

Équipement et
Boulangerie / Pâtisserie



LA VIE D'ÉGAST

ACTIVATEUR DE PARTAGES

Tous les deux ans, le salon est le point de rencontre, de passage et de partage obligé pour tous les acteurs des métiers de bouche. Les visiteurs viennent découvrir, s'inspirer, pour penser le métier et les opportunités d'aujourd'hui et de demain.

Égast transforme le Parc des Expositions de Strasbourg en un véritable carrefour d'innovations, de visions inspirantes, de partage de savoirs et de concours stimulants, offrant à chacun l'opportunité de s'immerger dans un écosystème en perpétuel mouvement.



Concours Régional du Meilleur Croissant au beurre - égast 2024



Lauréats du Trophée Henri Huck- égast 2024



Remise des prix du Trophée au Gré des bières - égast 2024



Remise des prix du Trophée des Lords du Sandwich - égast 2024



Création présentée au Concours Emile Jung - égast 2024

RÉTROSPECTIVES DES TROPHÉES ET CONCOURS 2024

- Trophée Émile Jung
- Trophée National Henri Huck
- Trophée Jean-Pierre Walter
- Trophée Au Gré des Bières
- Trophée des Nouveaux Entremets
- Trophée Les Lords du Sandwich
- Concours Régional de la Meilleure Baguette de Tradition Française
- Concours Régional du Meilleur Croissant au beurre
- Trophée Le Fromage dans tous ses états



Gagnants du Trophée les
Nouveaux entremets Pâtisseries - égest 2024



Trophée Emile Jung - égest 2024



Création présentée au Trophée des Lords du Sandwich - égest 2024

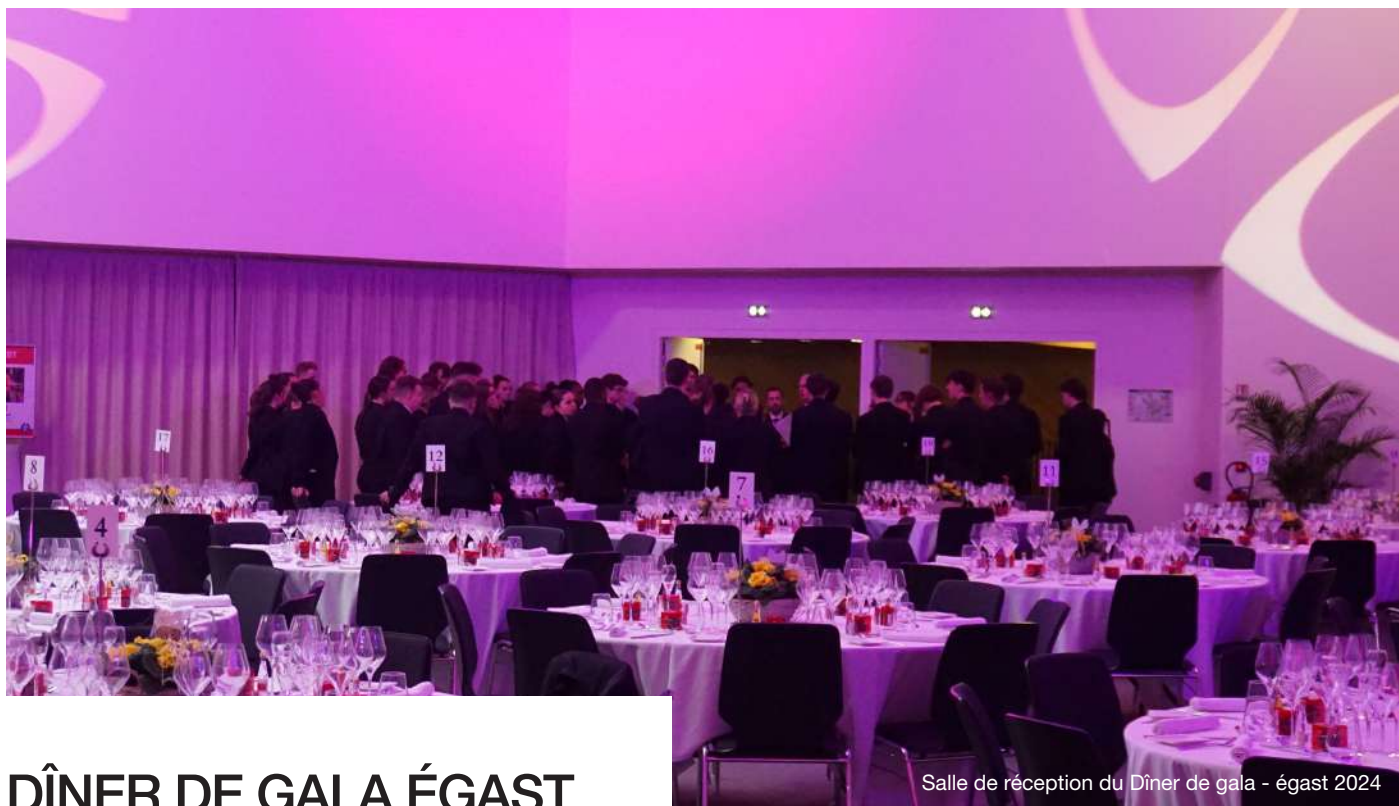


Audrey Stippich, Cheffe au Nature Hôtel Spa Clos des Délices à Ottrott a remporté le Trophée Henri Huck - égaat 2024



**+ DÉCOUVREZ
L'ÉDITION 2024
EN IMAGES !**





Salle de réception du Dîner de gala - égast 2024

DÎNER DE GALA ÉGAST

Le Dîner de Gala est un événement caritatif qui a été organisé en 2024 par les équipes d'égast, placé sous le haut patronage du prestigieux Club des Chefs des Chefs et en collaboration avec L'UMIH et les Chefs d'Alsace, il propose à ses participants une expérience culinaire exceptionnelle.

Les bénéfices de cette soirée sont reversés à des associations caritatives et en faveur de l'insertion professionnelle. Lors de l'édition 2024, 10.000 € ont été reversés à la Fondation Force et 10.000 € à l'association Épices.



Création présentée au concours Henri Huck - égast 2024

+ DES PARRAINS PRESTIGIEUX



Discours de Christian Garcia et de Fabrice Desvignes à l'inauguration d'égast 2024

Chaque édition, égast est accompagné par de prestigieux parrains. En 2024, les parrains étaient Fabrice Desvignes, Chef des Cuisines du Palais de l'Elysée, MOF 2015, Bocuse d'or 2007 et Christian Garcia, Chef des cuisines du palais princier de Monaco & Président du Club des Chefs des Chefs.

UN ÉVÉNEMENT À NE PAS MANQUER !



« La présence à égast est primordiale pour nous, c'est une vitrine. Elle nous permet d'être tous réunis pendant un laps de temps très court avec un brassage de clients sur le salon. La relation et la confiance avec les clients se construit à égast. »

Jean-Edouard Zeiher
Directeur général Relais d'Or – Romaf



© Ingrid Moya

UN EMPLACEMENT IDÉAL AU CŒUR DE STRASBOURG





**+ NOS ÉQUIPES
COMMERCIALES
SONT À VOTRE
ÉCOUTE AVANT,
PENDANT ET
APRÈS LE SALON !**

DIRECTION DU SALON

Souhira EHRESMANN
sehresmann@strasbourg-events.com

DIRECTION COMMERCIALE

Arnaud GAGNEPAIN
agagnepain@strasbourg-events.com

COMMERCIAL

Robin PREVOT
+33 (0)6 43 29 97 77
rprevot@strasbourg-events.com

Plus d'informations sur
www.egast.eu

Suivez-nous sur les réseaux

 /egastrasbourg

 @egast_pro

 egast

Photos : © Bartosch Salmanski