



Vendredi 22 mars 2024

COMMUNIQUÉ DE PRESSE BILAN

égast 2024 BILAN, CHIFFRES & PERSPECTIVES

Mercredi 20 mars au soir, après 4 jours très attendus par toute la filière CHR, s'est clôturée la 19^{ème} édition du salon égast, le 1er salon professionnel des métiers de bouche du Grand-Est.

Cette première édition dans le nouveau Parc des Expositions de Strasbourg, inauguré en septembre 2022, a rempli ses objectifs et tenu ses promesses en réunissant 278 exposants et 25 005 visiteurs (+13% vs 2022).

Que ce soit dans l'équipement, l'agroalimentaire, la boulangerie/pâtisserie, l'hôtellerie, les services ou encore la cafétérie et les arts de la table, tous les secteurs d'activité représentés sur le salon ont connu des journées particulièrement soutenues comme en témoigne un courant d'affaires significatif.

Crédits : Bartosch Salmanski



#INSPIRATION

STASBORG
EVENTS.

Strasbourg
eurométropole

SIRH/
FOOD

EG/+ST
STRASBOURG

DU 17 AU 20
MARS 2024

Les chiffres clés de l'édition 2024

25 005 visiteurs

20 000 m² de surface d'exposition

4 halls

278 exposants

500 Chefs et artisans

Près de 400 kg de repas au profit de Strasbourg Action Solidarité et de la Banque alimentaire

Crédits : Bartosch Salmanski





égast 2024 EUROPE, PRESTIGE & INSERTION

L'inauguration sous le signe européen a été un temps fort cette année. Une ouverture grandiose en présence de Marija Pejcinovic Buric, Secrétaire Générale du Conseil de l'Europe et de nombreux ambassadeurs, représentants permanents de leurs pays au Conseil de l'Europe.

Mais aussi de 6 Chefs de Chefs d'Etat parmi lesquels Fabrice Desvignes (France) et Christian Garcia (Monaco), les parrains de cette 19ème édition, et de personnalités dont Alexandra Rousier (Présidente du Directoire de Strasbourg events), Pia Imbs (Présidente de l'Eurométropole de Strasbourg), Salem Drici (Président du Conseil de Surveillance de Strasbourg events), Joël Steffen (Adjoint à la Maire de Strasbourg, conseiller Eurométropole de Strasbourg et Président de l'Office de Tourisme), Anne-Marie Jean (Vice-Présidente de l'Eurométropole), Catherine Graef-Eckert (Vice-Présidente pour la Collectivité européenne d'Alsace), Thibaud Philipps (Vice-Président pour la Région Grand Est), Laurent Ruh, (Vice-Président de la CCI Alsace Eurométropole), Anne-Marie Jean (Conseillère municipale déléguée) et Guillaume Gomez (représentant du Président de La République auprès des acteurs de la gastronomie, de l'alimentation et des arts culinaires et co-parrain d'égast 2022).

Crédits : Bartosch Salmanski



Le dîner de Gala caritatif a également rencontré un franc succès. Patronné et signé par Le Club des Chefs des Chefs, il a accueilli 365 convives autour d'un menu d'exception réalisé en complicité avec la Fédération des Chefs d'Alsace et les élèves et professeurs du Lycée Hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch. Les bénéfices ont été reversés aux associations caritatives et en faveur de l'insertion professionnelle : 10 000€ pour la Fondation Force et 10 000€ pour Epices. Cette soirée a également été l'occasion pour La Guilde Internationale des Fromagers, sous l'autorité de son prévôt Roland Barthélemy, d'introniser Véronique Siegel (Présidente UMIH branche hôtelière), Pia Imbs (Présidente de l'Eurométropole de Strasbourg) et Fabrice Desvignes (Chef des Cuisines du Palais de l'Élysée, MOF Cuisine 2015, Bocuse d'or 2007).





égast 2024 DU CÔTÉ DES EXPOSANTS

Egast 2024 : 278 exposants, soit une augmentation de 10% vs 2022

Si pour Jean-Edouard Zeiher, Directeur général Relais d'Or – Romaf, égast est le rendez-vous :

« 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-Philippe Nicot, Président des Moulins Joseph Nicot, de son côté confirme :

« Nous savons qu'égast est un grand salon pour la gastronomie dans le Grand Est dans un environnement qualitatif, notre présence est importante pour prouver qu'on est toujours aux côtés des artisans boulangers. »





égast 2024 TEMPS FORTS & RÉCOMPENSES

7 trophées, 2 concours et de nombreuses démonstrations ont rythmé l'ambiance si particulière d'égast. Organisés en partenariat avec les organisations professionnelles des différentes corporations des métiers de bouche, ils ont accueilli des jurys de marque dont Fabrice Desvignes (Chef des Cuisines du Palais de l'Elysée, MOF Cuisine 2015, Bocuse d'or 2007), Christian Garcia (Chef des Cuisines du Palais Princier de Monaco et Président du Club des Chefs des Chefs), Jérôme Schilling (Château Lafaurie-Peyraguey - Hôtel et restaurant Lalique** (33), MOF cuisine et gastronomie 2022 et vainqueur du Trophée Henri Huck 2010), Thierry Marx (Onor* Paris, Président UMIH national), Hermann Barreiss (Chef de l'Hôtel Restaurant Bareiss, Allemagne), Cyrille Lorho (MOF Fromager 2007), Jean-Claude Iltis (MOF Boulangerie 2000), Stéphane Georgeon (MOF Boulangerie 2000).



Crédits : Bartosch Salmanski





Les lauréats égast 2024

- **Trophée Émile Jung** : Audrey Stippich, 6717 Nature Hôtel Spa Clos des Délices, Ottrott
- **Trophée National Henri Huck** : Audrey Stippich, 6717 Nature Hôtel Spa Clos des Délices, Ottrott (67)
- **Trophée Jean-Pierre Walter** : Raphaël Vetter, Boucherie-Charcuterie Au Palais des Viandes, Vieux-Thann & Clara Zeller, Boucherie-Charcuterie Schweitzer, Schlierbach (68)
- **Trophée Au Gré des Bières** : Benoît Wiedenhoff, Petit Rohan, Saverne (67)
- **Trophée des Nouveaux Entremets** : Christophe Geistel & Yvan Loux - Les Pâtisseries, Mutzig (67)
- **Trophée Les Lords du Sandwich** : Dorian Kitzinger, Boulangerie Imhoff, Colmar (68)
- **Trophée Le Fromage dans tous ses états** : Thomas Guhring, Royal Palace, Kirrwiller (67)
- **Concours régional de la Meilleure Baguette de Tradition Française** : Damien Millot, Les Délices de Clémence, Rupt-sur-Moselle (88)
- **Concours régional du Meilleur Croissant au beurre** : Christopher Potdevin, Boulevard du pain, Bar-le-Duc (55)

Crédits : Bartosch Salmanski





égast 2024 AUTOUR DU SALON

Le restaurant d'application

En partenariat avec les marques Savourez l'Alsace et Savourez l'Alsace Produits du Terroir (portées par l'Aria et Alsace Qualité), l'UMIH et le CEFPPA Adrien Zeller d'Illkirch représentant les étudiants des classes de BTS ont proposé un restaurant grandeur nature au cœur du salon.

« Le restaurant d'application du CEFPPA Adrien Zeller, exploité par des étudiants des classes de BTS Management en Hôtellerie-Restauration, a servi plus de 1200 couverts au cours des quatre services. égast a été pour eux un formidable terrain de jeu grandeur nature et a permis de valoriser les produits de notre terroir issus de circuits courts. Sans compter la rencontre avec un parterre de Chefs prestigieux ! » précise Sébastien Malgras, Directeur général.

Matinée des Écoles et Forum de l'Emploi / Formation

La Matinée des Écoles, organisée en partenariat avec la Région Grand Est, la CMA, la CCI et l'Académie de Strasbourg, a réuni 928 collégiens et une centaine de personnes issues des missions locales du Grand Est dans l'objectif de susciter des vocations. Animé par Nicolas Rieffel, agitateur gastronomique et ancien candidat à l'émission Masterchef (2010), les élèves ont pu découvrir les métiers de bouche. L'occasion de valoriser la voie de l'apprentissage ou de la formation dans un lycée professionnel.

Bastien, collégien et participant à la Matinée des Ecoles :

« Cette matinée m'a fait réfléchir sur mon orientation professionnelle. »

La Région Grand Est, la CEA, France Travail, l'Eurométropole et la Ville de Strasbourg, par le biais des Maisons de l'Emploi et des missions locales, ont organisé avec Strasbourg Events et l'UMIH 67 le Forum de l'Emploi et de la Formation afin de mettre en relation demandeurs d'emploi et entreprises qui recrutent ou organismes de formation. 47 entreprises et organismes de formation étaient à la disposition de 257 visiteurs.

Première ! Le Mondial des Vins Blancs a eu lieu à égest

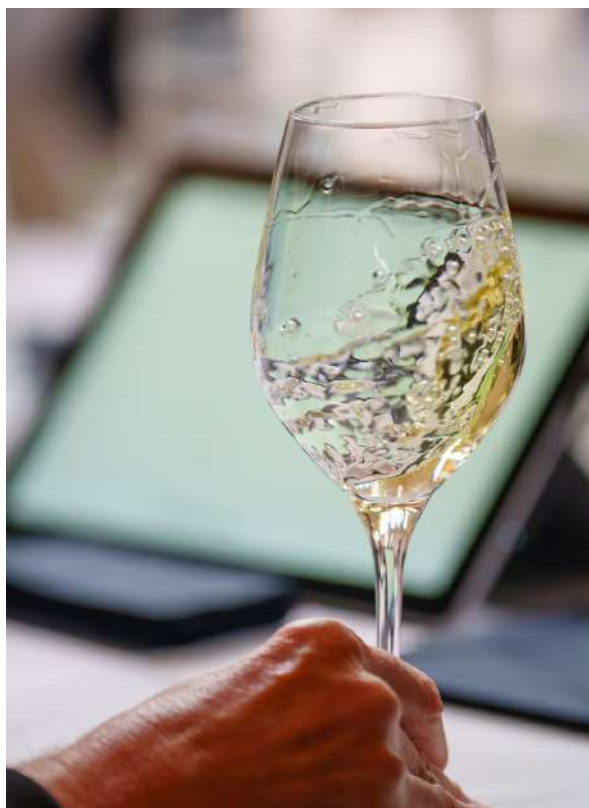
Les chiffres clés

651 vins blancs dégustés

20 pays participants avec pour la première fois des vins de Géorgie et d'Andorre !

Ouverture aux vins effervescents soit **10%** des échantillons

70 jurys experts internationaux





Les meilleurs vins blancs secs au monde

- **Chardonnay**

CASTELLO DI RONCADE AZ. AGR. - 31056 RONCADE - Italie
Bianco Dell'Arnasa Chardonnay DOC Venezia 2022

- **Chenin**

BRETON FRANCK - 37270 ST-MARTIN LE BEAU - France
La Coulée des Muids 2022

- **Gewurztraminer**

EARL DOMAINE EDELWEISS HUBERT BLUMSTEIN - 67730 CHATENOIS - France
AOC Alsace Lieu Dit Hahnenberg Gewurztraminer 2022

- **Muscat**

DOMAINE VITICOLE DE LA VILLE DE COLMAR - 68000 COLMAR - France
AOP Alsace Lieu-dit Schieferberg Domaine du Moulin
de Dusenbach 2022

- **Pinot Blanc**

REISTEN s.r.o. - 69201 PAVLOV - République Tchèque
Reisten Pinot Blanc Classic 2022

- **Pinot gris**

VINSELEKT MICHLOVSKY a.s. - 69103 RAKVICE - République Tchèque
Rulandské Dedé Pozdni Sber, barrique 2019

- **Riesling**

BORDA SABATE - AD600 SANT JULIA DE LORIA - Andorre
Riesling Escol (Altitude Wine 1190m) - 2017

- **Sauvignon**

WAKEFIELD TAYLORS WINES - 5451 AUBURN - Australie
Wakefield Jaraman Sauvignon Blanc 2023

- **Sylvaner**

EARL NICOLLET - 68570 SOULTZMATT - France
AOC Alsace Sylvaner 2023

- **Viognier**

LES CAVES RICHEMER - 34340 MARSEILLAN - France
IGP Pays d'Oc Richemer Viognier 2023

- **Cépage blanc**

VINARSTVI JOSEF VALIHRACH s.r.o. - 69173 KRUMVIR - République Tchèque
Cabernet Blanc 2022

- **Assemblage blanc**

EI SCHLEGEL JEAN-LUC SCHLEGEL BOEGLIN - 68250 WESTHALTEN - France
AOC Alsace Quatu'or 2022

Crédits : Bartosch Salmanski





Le Grand Prix du Jury salue le meilleur vin blanc de la compétition ayant obtenu la meilleure note. Il revient cette année au Gewurztraminer Vendanges Tardives 2021 de la Maison Ruhlmann-Schutz à Dambach la Ville. Avec plus de 96 points, du jamais vu sur le concours, ce vin décroche une médaille GRAND OR.

Le Prix VINO FED est attribué au meilleur vin sec toutes catégories confondues : VINARSTVI JOSEF VALIHRACH s.r.o. - République Tchèque
Cabernet Blanc - 2022 - Cépage blanc - 93,71 points - Médaille GRAND OR

Les coups de cœur du jury

- **Le Meilleur Vin Orange**

DOMAINE BAUR JEAN-LOUIS - EGUISHHEIM - France

AOC Alsace Clepsydre - 2022 - Assemblage Blanc - 93,71 points - Médaille Grand Or

- **La Meilleure première participation**

BORDA SABATE - Andorre

Riesling Escol (Altitude Wine 1190m) - 2015 - Riesling - 94,33 points - Médaille Grand Or

- **Le Meilleur effervescent**

DOMAINE MOLTES STEPHANE ET MICKAEL - PFAFFENHEIM - France

AOC Crémant d'Alsace Brut Millésimé - 2019 - Chardonnay - 95,17 points - Médaille Grand Or



Crédits : Bartosch Salmanski

RENDEZ-VOUS

DU 15 AU 18 MARS 2026

pour une 20^{ème} édition qui célébrera les 40 ans du salon égast !

Contact presse : Aurèle in the city - Aurélie
06 15 15 56 48 – aureleinthecity@gmail.com