

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

1^{re} ÉDITION

CONCOURS DE LA MEILLEURE CHOUCROUTE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS-TRAITEURS D'ALSACE

Symbole incontournable de la gastronomie alsacienne, la choucroute s'invite au cœur du Salon EGAST 2026.

Pour la première fois, la Fédération des Artisans Bouchers Charcutiers Traiteurs d'Alsace organise le **Concours de la Meilleure Choucroute des Bouchers Charcutiers Traiteurs d'Alsace**, un événement d'excellence dédié au **kit choucroute cuisiné**. Véritable vitrine du **savoir-faire artisanal**, ce concours met à l'honneur **le terroir, la tradition et la gourmandise**.

Organisé par la Fédération des Artisans Bouchers Charcutiers Traiteurs d'Alsace, ce concours inédit se déroulera **le dimanche 15 mars 2026, de 10h à 13h30**, dans le cadre du **Salon professionnel EGAST**, rendez-vous incontournable des métiers de bouche.

Le Concours de la Meilleure Choucroute des Bouchers Charcutiers Traiteurs d'Alsace met à l'honneur **un produit emblématique du patrimoine culinaire régional** : le **kit choucroute cuisiné**. **À la fois généreux, authentique et convivial**, il incarne l'excellence du travail artisanal, la maîtrise des recettes traditionnelles et la richesse gastronomique de l'Alsace.

À travers cet événement, les artisans bouchers-charcutiers-traiteurs d'Alsace **affirment leur engagement en faveur d'une gastronomie sincère et exigeante, respectueuse des traditions**, tout en étant **ournée vers le plaisir du goût et le partage**.

Ce concours, organisé à l'échelle régionale, verra s'affronter **une trentaine de kits choucroute, élaborés à partir de chou local et de charcuteries maison**, réalisés par des artisans **passionnés, engagés dans une démarche de qualité et d'authenticité**.

L'animation du concours sera assurée par un journaliste **qui accompagnera le jury et le public tout au long de la matinée**.

La composition complète du jury, **réunissant des professionnels reconnus aux niveaux local et national**, est actuellement en cours de finalisation.

Ce concours s'inscrit pleinement dans l'air du temps, en valorisant **un produit phare de la gastronomie alsacienne et le savoir-faire des bouchers-charcutiers-traiteurs**, et s'impose d'ores et déjà comme l'un des temps forts du Salon EGAST 2026.