

egast.eu

CÉLÉBRONS
L'EXCELLENCE

40 ANS

EG/+ST

1^{ER} SALON PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE BOUCHE DANS LE GRAND EST

15 AU 18
MARS **2026**

PARC EXPO
STRASBOURG

 STRASBOURG
EVENTS

Strasbourg.eu
eurométropole

SIRH/+
FOOD

DOSSIER DE PRESSE

EGAST 2026
PARC DES EXPOSITIONS STRASBOURG
DU 15 AU 18 MARS 2026

EGAST.EU

ORGANISATION - STRASBOURG EVENTS

CONTACT PRESSE

MARIE REIS
presse@divinemenciel.com
07 68 49 65 41

SOMMAIRE

ÉDITO : 40 ANS D'EXCELLENCE ET DE PASSION	5
UN PARRAIN D'EXCEPTION	6
EGAST C'EST...	7
PLAN DU SALON	10
EGAST 2026 : LE PROGRAMME !	11
DU 15 AU 18 MARS : TROPHÉES, CONCOURS & ÉMOTIONS	12
DES RDV À NE PAS MANQUER	23
EGAST, CRÉATEUR DE VOCATIONS	24
CONFÉRENCES ET TABLES RONDES	25
SAVOUREZ L'ALSACE	28
L'ENGAGEMENT RSE D'EGAST	29
INFORMATIONS PRATIQUES	30
STRASBOURG EVENTS & PARC DES EXPOS DE STRASBOURG	31



BIENVENUE A EGA
ENREGISTREMENT BAD

ou scannez le QR code pour vous inscrire →



ÉDITO

40 ANS

D'EXCELLENCE

ET DE PASSION

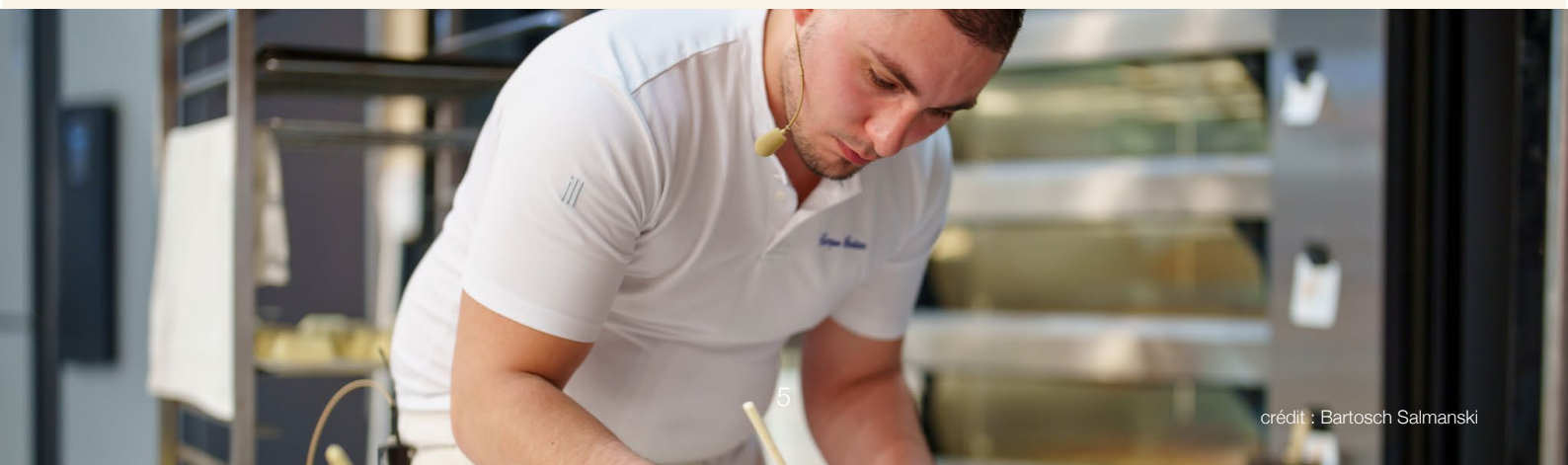
2026 MARQUE UN TOURNANT HISTORIQUE POUR EGAST QUI CÉLÈBRE SA 20^E ÉDITION ET 40 ANNÉES AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE.

Depuis 1986, le salon EGAST s'est imposé comme LE premier rendez-vous professionnel du Grand Est, porté par l'ambition de **Strasbourg events** de faire rayonner la gastronomie, l'hôtellerie et la restauration. Pour cette édition anniversaire, l'équipe de Strasbourg events a imaginé un événement XXL, placé sous le signe de l'innovation et de la transmission.

Plus qu'un salon, EGAST s'affirme aujourd'hui comme un véritable **créateur de vocations**. À travers la 7^e Matinée des Écoles et les nombreux concours prestigieux, le salon met en lumière la nouvelle génération, celle qui dessinera les contours de la gastronomie de demain.

Cette année, le salon se réinvente avec de grandes nouveautés comme le **Trophée Thomas Marie** ou les **EGAST Awards**, tout en restant fidèle à ses racines. Accueillis dans le cadre moderne du Parc des Expositions, EGAST promet quatre jours d'échanges, d'affaires et d'émotions intenses.

Cette édition anniversaire s'inscrit dans un contexte d'évolution profonde du secteur CHR et agroalimentaire, marqué par les enjeux de transmission, d'attractivité des métiers, de circuits courts et d'ouverture internationale.



RÉGIS MARCON

PARRAIN DE L'ÉDITION 2026

POUR SA 20^E ÉDITION ANNIVERSAIRE,
EGAST A L'HONNEUR D'ACCUEILLIR RÉGIS
MARCON EN TANT QUE PARRAIN OFFICIEL.

Figure emblématique de la gastronomie française, le chef triplement étoilé incarne avec justesse les valeurs d'excellence, de transmission et de respect du produit qui font l'ADN du salon.

Originaire de **Saint-Bonnet-le-Froid**, où il a bâti son restaurant familial devenu une référence internationale, Régis Marcon est reconnu pour sa cuisine profondément ancrée dans le terroir, célébrant la nature, les producteurs et les saisons. Lauréat du **Bocuse d'Or en 1995**, il œuvre depuis des décennies à promouvoir une gastronomie durable et généreuse, mêlant exigence technique et sens de la simplicité.

À travers son engagement auprès des jeunes générations, notamment dans la formation et l'apprentissage, il partage une vision de la cuisine tournée vers l'humain et l'avenir. Sa présence à EGAST 2026 symbolise cette ambition commune : **faire rayonner les savoir-faire, encourager les vocations et célébrer la transmission culinaire.**

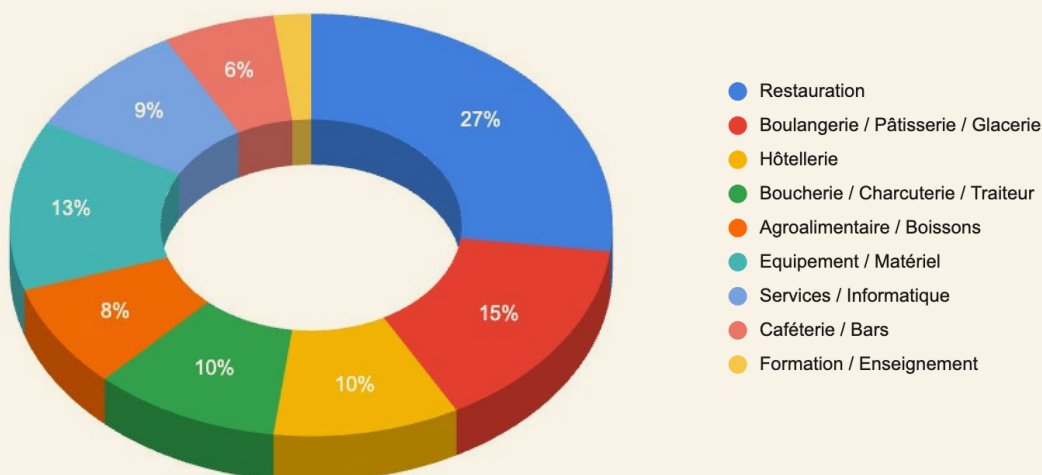
RÉGIS MARCON



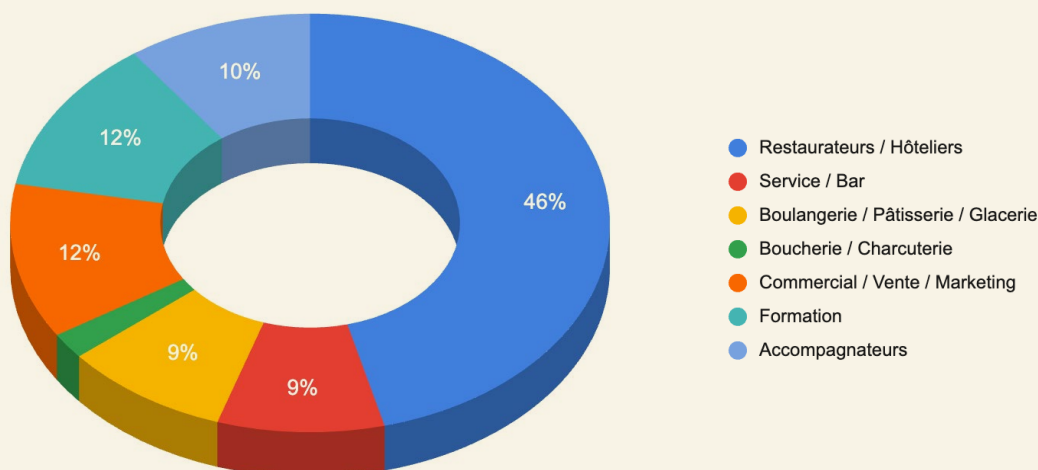
EGAST C'EST ...

PLUS DE 25 000 VISITEURS*

SECTEURS D'ACTIVITÉS* :



MÉTIERS* :



ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Le salon rayonne prioritairement sur son territoire avec 93% des visiteurs issus de la Région Grand Est. Le Bas-Rhin représente à lui seul 72,4% du visitorat. L'ouverture européenne reste présente avec des visiteurs venus d'Allemagne, de Belgique et de Suisse.

*chiffres 2024



DÉJÀ PLUS DE 500 EXPOSANTS & MARQUES REPRÉSENTÉS

LES RESTAURANTS PRÉSENTS AU SALON

PLUSIEURS ÉTABLISSEMENTS PROPOSERONT UNE OFFRE DE RESTAURATION VARIÉE TOUT AU LONG DU SALON :

RESTAURANT D'APPLICATION DU CEFPPA

Restaurant traditionnel tenu par des étudiants

MAFIA ROTTOLO

Sandwich italien sur base de pâte à pizza

MAI SAIGON

Cuisine vietnamienne

EFFERVESCENCE - EFF&BISTROT

Traiteur créatif

AL BOUSTANE

Cuisine libanaise et marocaine

AU GRÉ DU VAN

Food truck, snack et bar à huîtres



crédit : Bartosch Salmanski

LES EXPOSANTS LE CŒUR BATTANT D'EGAST

SI EGAST CÉLÈBRE AUJOURD'HUI SA 20^E ÉDITION, C'EST GRÂCE À LA PASSION ET À L'ENGAGEMENT DE SES EXPOSANTS, VÉRITABLES PILIERS QUI FONT BATTRE LE CŒUR DU SALON DEPUIS 40 ANS.


Pour ce cru 2026, EGAST souhaite rendre hommage à leur fidélité exemplaire : ils sont les artisans du succès du salon et les garants de l'excellence du Grand Est.


Plus d'une dizaine d'entreprises, tous secteurs d'activités confondus, répondent présentes depuis la toute première édition en 1986. Cette complicité historique — illustrée par des maisons emblématiques dans tous les secteurs d'activités — témoigne de la force des liens tissés au fil de quatre décennies.


Avec plus de 500 exposants et marques représentés, EGAST reste le carrefour incontournable où se rencontrent leaders de l'équipement, producteurs et artisans. Valoriser ces partenaires, c'est célébrer ceux qui investissent, innovent et pérennisent l'avenir de toute une filière.


PLAN DU SALON





- 


Espace Concours
- 

Restauration
- 

Agrolimentaire
Boissons
Cafétéria
Bar
- 

Équipement et
Boulangerie / Pâtisserie
- 

Services Informatique
- 

Véhicules
Professionnels
- 

Hôtellerie /
Art de la Table

PROGRAMME

TROPHÉES & CONCOURS

DIMANCHE 15 MARS

10h30 > 12h
Salle événementielle
INAUGURATION

HALL 1 Nord

8h > 12h
Concours Meilleur Sandwich
3e édition sélection Grand Est

HALL 1 Nord

12h > 18h
Trophée Pâtisserie
Un produit : Trois déclinaisons

Soir

Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française
Sélection Grand Est

Soir

Concours National du Meilleur Croissant au Beurre
Sélection Grand Est

HALL 1 Sud

Journée
Trophée
Thomas Marie

HALL 4

10h > 14h30 Concours Meilleure Choucroute Garnie Des Bouchers Charcutiers Traiteurs D'Alsace

HALL 4

15h > 18h
La cuisine végétale de référence

19h > Minuit

Palais des Congrès
Dîner de Gala

LUNDI 16 MARS

HALL 1 Nord

Journée
Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française
Sélection Grand Est

HALL 1 Sud

Journée
Trophée
Thomas Marie

HALL 4

Journée
Trophée
Émile Jung
3e édition

HALL 1 Nord

Journée
Concours National du Meilleur Croissant au Beurre
Sélection Grand Est

HALL 4

17h30 > 21h
Trophée des Brasseurs

MARDI 17 MARS

HALL 1 Nord

Journée
Concours Inter CFA Grande Région

HALL 1 Sud

Journée
Trophée
Thomas Marie

HALL 4

Journée
Trophée
Jean-Marc Kieny
« L'Alsace Recuisinée »
4e édition

MERCREDI 18 MARS

HALL 1 Nord

Journée
Concours Inter CFA Grande Région

HALL 1 Sud

Journée
Trophée
Thomas Marie

HALL 4

Journée
Contest
Henri Huck

10h15 > 12h15

Palais des Congrès
Auditorium Schweitzer
Matinée des Écoles

13h30 > 17h

Palais des Congrès
Galerie Schweitzer
Forum emploi & formation





DU 15 AU 18 MARS
TROPHÉES,
CONCOURS
ET ÉMOTIONS



Grande nouveauté de cette édition anniversaire...

LE TROPHEE THOMAS MARIE

LA PASSION BOULANGÈRE AU PLUS HAUT NIVEAU

QUATRE JOURS DE PURE PASSION, DOUZE HEURES D'ÉPREUVES,
NEUF ÉQUIPES VENUES DU MONDE ENTIER... ET UN SEUL
TROPHEE À DÉCROCHER.

Le Trophée Thomas Marie, organisé par Les Barjots de la Boulangerie et imaginé par Thomas Marie, MOF et Champion de France de Boulangerie, s'installe à EGAST 2026 pour sa première édition.

Placée sous le signe de la création, de l'innovation et de la tradition, cette compétition se veut une véritable vitrine de l'excellence boulangère française, où le savoir-faire, la transmission et le goût priment sur tout le reste. Les duos de candidats devront démontrer leur maîtrise des fermentations, la précision de leurs gestes et la qualité gustative de leurs créations. Le concours s'ouvre également à l'international avec la participation d'une équipe coréenne notamment.

Le Trophée Thomas Marie sera placé sous le parrainage et la présidence du jury Rodolphe Landemaine. Artisan boulanger-pâtissier formé chez les Compagnons du Devoir, fondateur de l'enseigne Land&Monkeys — première chaîne de boulangeries 100 % végétales en France —

il incarne une boulangerie engagée, innovante et responsable, conciliant savoir-faire artisanal et conscience écologique.

Cette première édition promet d'être l'un des temps forts d'EGAST 2026.

Parmi les membres du jury, vous retrouverez entre autres :

Olivier Magne : MOF

Ludovic Richard : MOF

David Bedu : Vice-champion du monde et créateur du croissant bi-color

Denis Fatet : Formateur à l'INBP (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie)

Franck Dépériers : MOF

Le concours sera animé par Brian Boclet, chef boulanger et formateur international, coach de l'équipe de France championne d'Europe 2025 et fondateur de l'agence de formateurs Elitebakers.





Corporation des Pâtissiers Chocolatiers
Confiseurs Glaciers du Bas-Rhin

TROPHÉE 1 PRODUIT 3 DÉCLINAISONS

DIMANCHE 15 MARS APRÈS-MIDI
HALL 1

Organisé par la **Corporation des Pâtissiers Confiseurs Chocolatiers et Glaciers du Bas-Rhin**, le Trophée « Un produit : Trois déclinaisons » se tiendra le 15 mars 2026 au salon EGAST.

Ce concours met au défi des binômes de professionnels du Grand Est pour créer, en quatre heures, deux entremets (Forêt Noire et agrumes-herbes) déclinés en trois formats : familial, individuel et mignardise.

Valorisant l'innovation et la production en série, cette compétition offre au vainqueur un 1^{er} prix de 1 500 €, un 2^e prix à 1 000 € et un 3^e prix à 800 €.

Six équipes seront en compétition.

Le jury sera composé de Mathieu Kamm, Nicolas Serreau, Éric Haushalter et David Schulz.



LES FÉDÉRATIONS RÉGIONALES DE LA BOULANGERIE DÉVOILENT DE GRANDS RENDEZ- VOUS TOUT AU LONG DU SALON EGAST



**Fédération de la Boulangerie et
Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand-Est**

Alsace - Champagne Ardenne - Lorraine

+ LA 3E ÉDITION DE LA SÉLECTION GRAND EST DU CONCOURS DU MEILLEUR SANDWICH

DIMANCHE 15 MARS À PARTIR DE 10H / HALL 1

Organisé par la Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin et la Fédération des Boulangers du Grand Est, ce concours récompense l'originalité, l'assemblage et le goût du repas sur le pouce préféré des Français à l'heure du déjeuner. 10 candidats représentant les 10 départements du Grand Est seront en lice et œuvreront toute la matinée pour présenter la création d'un sandwich carné et d'un sandwich végétal en 3 exemplaires.

+ LE CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION SÉLECTION GRAND EST

LUNDI 16 ET MARDI 17 MARS À PARTIR DE 10H / HALL 1

Chaque candidat disposera de 6h pour fournir 20 baguettes de tradition française, sur place et devant le public. Réalisées avec des ingrédients fournis, sans adjuvants, elles devront mesurer 50 cm de long et peser 250 g après cuisson. Il y aura 10 candidats représentant les 10 départements du Grand Est.

+ LE CONCOURS DU MEILLEUR FLAN PÂTISSIER GRAND EST

MERCREDI 18 MARS – 14H À 16H – ESPACE BAR

Ce concours régional se déroulera sous forme de dégustation et d'évaluation des produits finis, sans production sur place.

+ LE CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE - SÉLECTION GRAND EST

LUNDI 16 ET MARDI 17 MARS À PARTIR DE 10H / HALL 1

Le candidat devra produire et présenter 30 croissants courbés, au beurre, à partir d'1 kg de farine, le tout en 5h ! Chaque croissant devra peser 80 g après cuisson. Pour les candidats qui participent en parallèle au concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française, la durée de l'épreuve est fixée à 6h. Il y aura 10 candidats représentant les 10 départements du Grand Est.

+ LE CONCOURS INTER CFA DE LA BOULANGERIE

MARDI 17 ET MERCREDI 18 MARS À PARTIR DE 10H / HALL 1

Le Concours Inter CFA de la Boulangerie se déroulera dans le hall 1 et accueillera des CFA originaires de Colmar, Epinal, Eschau, Haguenau, Mulhouse, Nancy, Saverne et Schiltigheim.

8 CFA se sont inscrits comprenant 2 jeunes + 1 formateur.

TROPHÉE ÉMILE JUNG

LUNDI 16 MARS / HALL 4



LE TROPHÉE ÉMILE JUNG DÉVOILE SON JURY

La troisième édition du Trophée Émile Jung se déroulera le 16 mars 2026 dans le cadre du salon EGAST. Les candidats travailleront, en interprétation libre, les plats suivants :

Terrine de deux poissons, sauce chaude ou froide, à base de vin blanc d'Alsace
Caille et foie gras avec ses deux garnitures et une sauce

Leurs créations seront soumises à un jury d'exception, présidé pour cette troisième édition par Jean-Georges Vongerichten.

Basé depuis de nombreuses années à New-York, il est aujourd'hui considéré comme l'un des chefs les plus importants des Etats-Unis, à la tête de plusieurs établissements, à New-York, Chicago, Las Vegas, Marrakech, Singapour, entre autres.

JEAN-GEORGES VONGERICHTEN PRÉSIDERA LE JURY COMPOSÉ DE :

Michael Ellis (F&B FEBC Group, ancien directeur international des Guides Michelin)

Peter Knogl (Les Trois Rois *** - Bâle)

Thomas Mack (Eatrenalin ** - Europa Park)

Christophe Schmitt (Le Berceau des Sens * - École hôtelière de Lausanne)

Eric Westermann (Le Buerehiesel * - Strasbourg - Président des Étoiles d'Alsace)

Chantal Wittmann (MOF Arts de la Table)

Antoine Woerlé (MOF Arts de la Table)

Pierre Zimmermann (La Fourchette - Chicago), vainqueur de la coupe du monde de boulangerie 1996

LA 4^E ÉDITION DU
TROPHÉE



JEAN-MARC KIÉNY, L'ALSACE RECUISINÉE®

MARDI 17 MARS / PODIUM DES MÉTIERS HALL 4

Porté par l'association « Trophee Jean-Marc Kiény, L'Alsace Recuisinée® », le concours se tiendra pour sa 4e édition dans le cadre du salon EGAST.

Par équipes de cinq, les élèves et apprentis en Bac Pro et BP (cuisine, service et fleuristerie) devront sublimer le terroir alsacien autour du thème « L'Alsace à table », à travers plusieurs épreuves techniques mêlant production culinaire, service en salle et création florale.

Le plat principal reposera sur un panier de produits imposés issus du terroir alsacien : pigeonneaux d'Alsace (Théo Kieffer – Nordhouse), navets salés crus bio (Ferme Friehe), graines d'Alsace et bière Licorne.

Le dessert à l'assiette proposera une interprétation gastronomique contemporaine de la Forêt-Noire.

Particularité forte du concours : les équipes devront présenter le dessert en langue alsacienne, en partenariat avec l'Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace, affirmant ainsi l'ancrage identitaire du trophée.

Les prestations seront évaluées par un jury pluridisciplinaire réunissant chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, producteurs, professionnels du tourisme et représentants de l'Éducation nationale, sous la présidence d'Olivier Nasti (MOF, Le Chambard **, Kaysersberg).

L'évaluation intègre cuisine, service, fleuristerie et culture régionale, valorisant le travail collectif et la complémentarité des métiers.

Ce concours perpétue l'héritage du chef étoilé Jean-Marc Kiény en célébrant transmission, créativité et excellence du terroir alsacien.



CONTEST HENRI HUCK 2026

MERCREDI 18 MARS 2026
PODIUM DES MÉTIERS HALL 4



Pour célébrer « les 40 ans de baccalauréats professionnels » et « les 40 ans du salon EGAST », la Fraternelle réinvente le «game culinaire» et lance un tout nouveau rendez-vous explosif sous forme de Contest :

- 6 boxes
- 6 duos d'élèves en « bac pro cuisine » issus de 6 établissements du Grand Est (Alsace, Lorraine, Champagne-Ardenne)
- 3h30 chrono pour envoyer un plat + dessert créatifs, avec un panier surprise constitué de produits régionaux
- Et... 6 chefs parrains, prêts à accompagner, motiver, et transmettre leur énergie et leur passion

Pour cette fois, pas de concours, pas de podium : le trophée Henri Huck actuel, détenu par Audrey Stippich, sera symboliquement confié à la Fraternelle. Car, en cette année particulière, l'objectif est de :

Mettre en lumière la génération qui arrive et créer un moment XXL où toute la filière se retrouvera autour des créations des 6 duos.

Sur scène, une trentaine d'invités défileront : chefs confirmés (anciens candidats du trophée, amis du métier), enseignants, artisans, producteurs, décideurs, sociologues, VIP mystères... Piloté par un invité d'honneur reconnu pour sa vision et son sens de la transmission, le tout animé avec énergie par deux maîtres de cérémonie.

AU PROGRAMME :

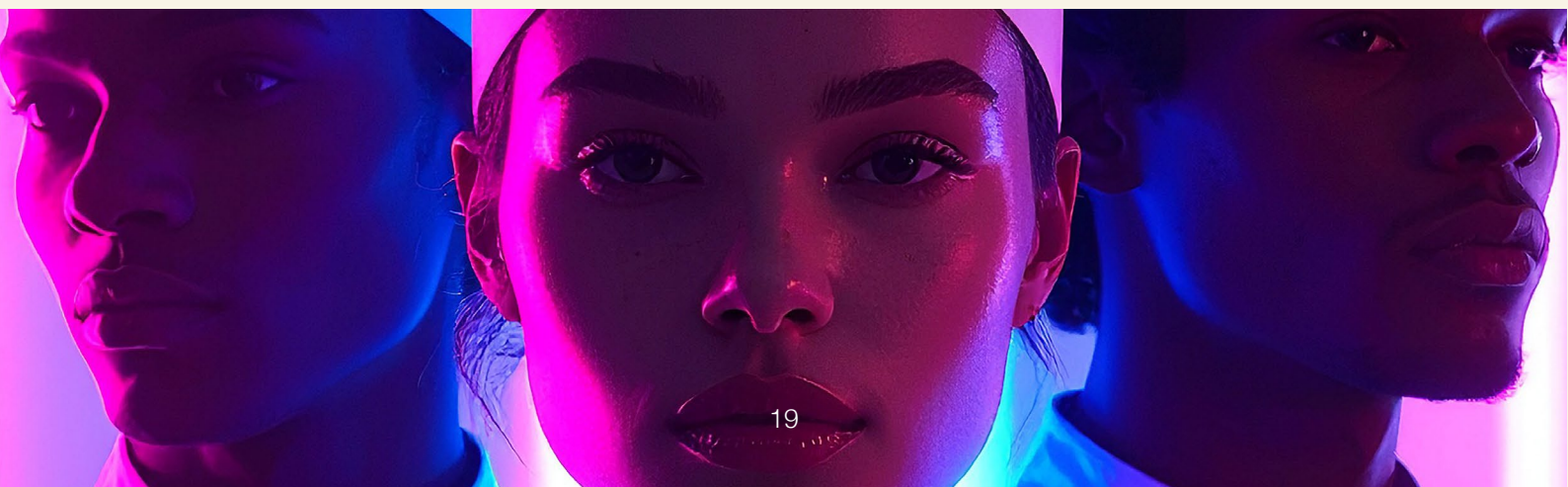
- Discussions inspirantes
- Echanges croisés
- Propositions pour faire avancer la filière
- Et des surprises

Et la grande nouveauté : le Contest Henri Huck 2026 sera accessible en live sur les réseaux sociaux ! Tout le monde pourra suivre, commenter, encourager et réagir en direct.

À la fin, place à la dégustation, avant de dévoiler officiellement l'évolution du Trophée Henri Huck de demain.

Le Contest Henri Huck 2026, un moment culinaire, humain et digital !

Les tables rondes seront animées par le journaliste gastronomique Laurent Terrasson. Le chef Thomas Koebel (*Relais de la Poste* *, *La Wantzenau*) rejoindra Nicolas Stamm-Corby (*La Fourchette des Ducs* **, *Obernai*) pour la dégustation des créations des lycéens.



MONDIAL DES VINS BLANCS

14 ET 15 MARS / PALAIS DE LA MUSIQUE ET DES CONGRÈS

Pour les domaines viticoles, les inscriptions en ligne sont ouvertes depuis ce 12 novembre pour deux grands rendez-vous vins 2026 à Strasbourg :

- Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg – 28^e édition
- Le European Red & Rosé Wine Contest – 1^{ère} édition

Les concours se tiendront les 14 et 15 mars 2026 au Palais des Congrès de Strasbourg.

Né au cœur de l'effervescence d'EGAST il y a plus de 25 ans, le **Mondial des Vins Blancs** bénéficie cette année du patronage de l'**Union Internationale des Œnologues**, aux côtés de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) qui renouvelle sa confiance pour la 15^e édition consécutive et de VINO FED dont le Mondial est membre depuis 12 ans. Le jury, composé de professionnels reconnus issus des métiers du vin et venus du monde entier, réunit des experts représentant plus de 20 pays producteurs, pour une compétition unique au monde entièrement dédiée à la diversité des vins blancs.

Originalité 2026 et première mondiale : ouverture aux vins issus de vignes Francs de Pied, blancs, rouges et rosés, pour mettre en lumière, ces expressions uniques du terroir et du savoir-faire des vignerons.

Une masterclass inédite sur les vins francs de pied réservée à la presse le 14 mars à 10h30 en français avec traduction en anglais.

**Nombre de places limitées - Réservation obligatoire auprès de Frédérique Pierré -
agence FéComSi :
frederique@comsi-france.com**

Avec ces événements, Strasbourg events continue de soutenir, par son dynamisme et son innovation, la filière vin et la reconnaissance internationale des hommes et femmes qui la font vivre.

EUROPEAN
RED & ROSÉ
WINE CONTEST

NOUVEAUTÉ 2026
LE EUROPEAN RED & ROSÉ
WINE CONTEST – 1^{ÈRE} ÉDITION

AU CŒUR DE LA COMPÉTITION

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

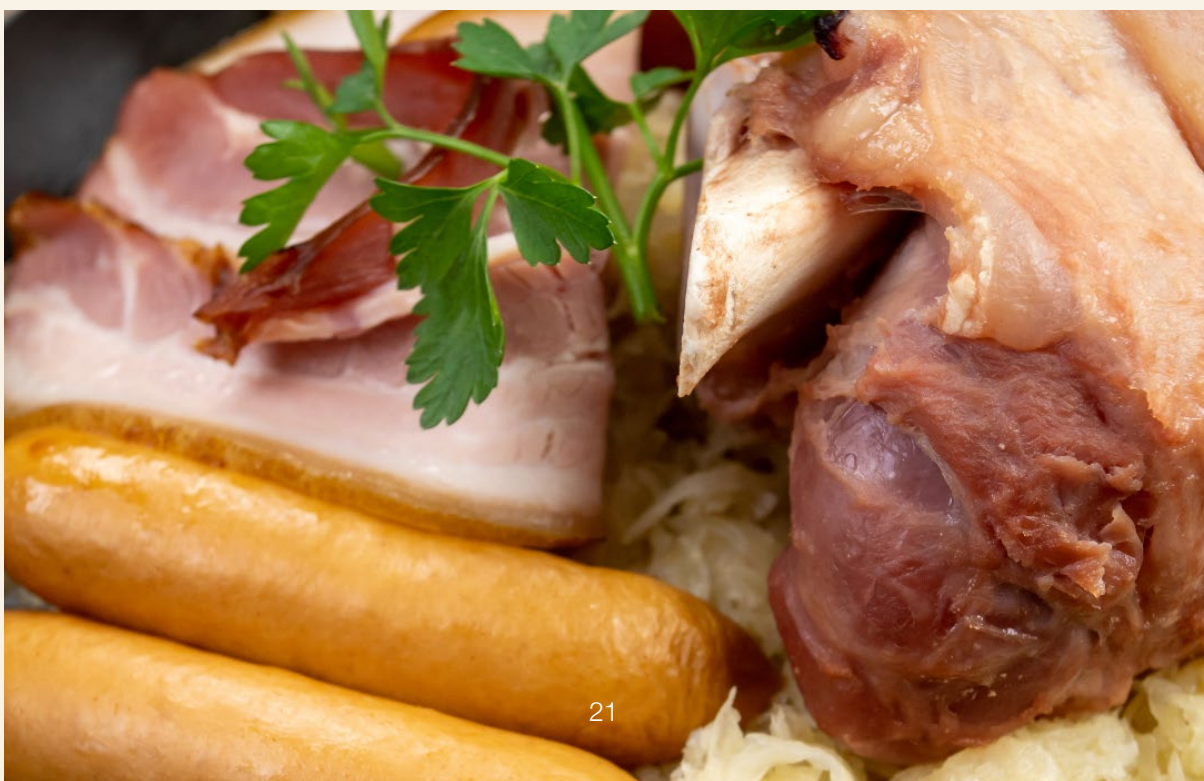


DIMANCHE 15 MARS / PODIUM DU HALL 4

Organisé par la Fédération des Artisans Bouchers Charcutiers Traiteurs d'Alsace, ce concours inédit met à l'honneur le kit choucroute cuisiné, symbole du patrimoine gastronomique régional. Inspiré d'un concours historique créé à Paris, initialement centré sur le chou, il évolue ici vers une approche complète valorisant l'ensemble du kit choucroute et le savoir-faire artisanal alsacien.

Une trentaine de créations seront évaluées en deux manches : notation visuelle à froid puis dégustation, avant une finale réunissant les meilleures réalisations.

Le président du jury sera l'artiste peintre Edgar Mahler, qui est connu pour ses peintures artistiques sur les façades d'immeubles et les plafonds, mais aussi pour sa collection d'oeuvres humoristiques autour du cochon.



TROPHÉE DES BRASSEURS

LUNDI 16 MARS À PARTIR DE 18H30
PODIUM HALL 4



Nouveau temps fort du salon, le Trophée des Brasseurs met à l'honneur la culture bière, le conseil client et la maîtrise du tirage. Il réunit professionnels et étudiants (CEFPPA et Lycée hôtelier).

Une épreuve écrite organisée dans l'après-midi permet de sélectionner 6 finalistes (3 professionnels et 3 étudiants) autour de questions portant sur les styles de bières, la culture brassicole et les bonnes pratiques du service.

Les candidats retenus s'affrontent ensuite lors d'une épreuve technique sur le podium : prise de commande à la table du jury, recommandations, conseil sur les bières proposées, puis tirage et service dans le respect des règles professionnelles.

DOTATIONS :

- CATÉGORIE PROFESSIONNELS : 400 €
- CATÉGORIE ÉTUDIANTS : 400 €
- LE JURY SE RÉSERVE LA POSSIBILITÉ D'UN 3^E PRIX « COUP DE CŒUR DU JURY » : 300 €

Président du jury : Dominique Baudendistel (Président de la Brasserie Licorne)

ESPACE INNOVATION (DANS LA NEF)

Pour cette édition anniversaire, EGAST met en lumière les nouveautés du secteur avec un Espace Innovation, accessible aux visiteurs dans la Nef du Parc des expositions. À ce jour, 22 exposants y présentent leurs innovations. Chaque produit est accompagné d'une fiche explicative mentionnant l'exposant, un descriptif et le numéro de stand pour permettre aux visiteurs de poursuivre les échanges et de voter pour la meilleure innovation EGAST 2026.

Parmi les innovations présentées :

- **Hobart** – Nouvelle génération de lave-vaisselle à capot
- **Rational France** – iHexagon
- **ADA France** – Refillution
- **Maison Rougié** – Carpaccios de produits de la mer prêts à l'emploi
- **Brehmer** – Pistolet à torche aux marrons
- **Alsace Lait** – Cream Cheese 1 kg
- **Unilever** – Knorr Fonds Brun Lié déshydraté
- **Carola-Wattwiller** – Ecofontaine Wattwiller

A group of young people, likely students, are seated in an audience of purple upholstered chairs. They are viewed from behind, looking towards a stage area. The stage is slightly elevated and has a few people sitting on it, including a woman in a white shirt and a woman in a green top. A large black speaker is visible on the stage. The lighting is bright, suggesting an indoor event or performance.

**DES RENDEZ-
VOUS À NE PAS
MANQUER**

DÎNER DE GALA

LA SOIRÉE PRESTIGE

DES 40 ANS

LE DIMANCHE **15 MARS 2026**, LE PALAIS DES CONGRÈS ACCUEILLERA L'ÉVÉNEMENT PHARE DE CETTE ÉDITION ANNIVERSAIRE : LE DÎNER DE GALA D'EGAST.

Pour célébrer 40 années d'engagement, EGAST organise un Dîner de Gala placé sous le signe de la transmission, en présence de Romain Colucci (Fils de Coluche et bénévole de l'association des Restos du Cœur). Plus de 300 convives sont attendus autour d'un menu complet (140 € TTC, boissons comprises).

La soirée réunira des invités de la filière et des talents issus des compétitions WorldSkills :

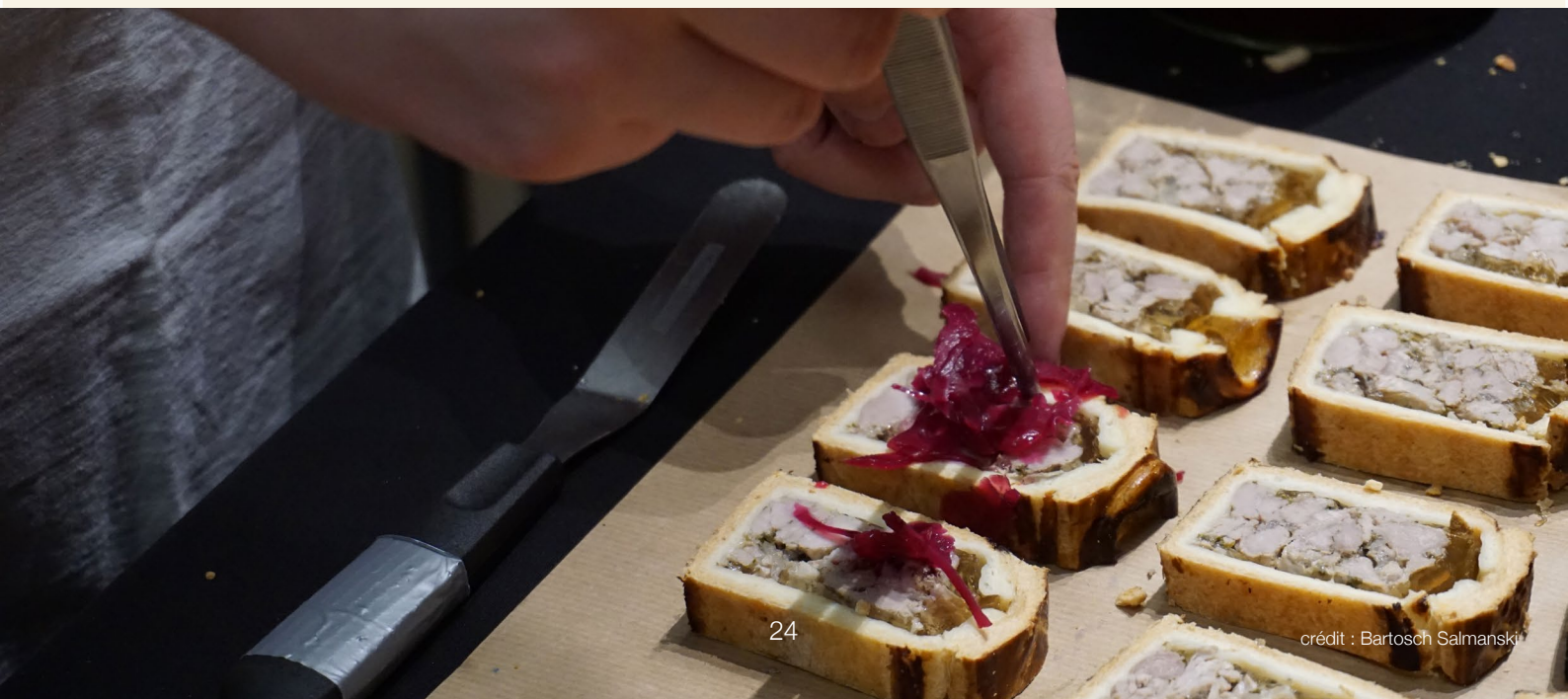
- L'entrée sera signée par le chef Régis Marcon, parrain d'EGAST 2026, Bocuse d'Or 1995, Les Maisons Marcon***
- Le plat principal sera préparé par Cédric Deckert, chef ** de La Merise (médaillé WorldSkills).
- Le dessert sera signé Louis Agnellet, Vice-Champion du monde WorldSkills.

La production et le service seront assurés par les élèves du Lycée Hôtelier Alexandre Dumas.
Temps forts de la soirée :

- Révélation du Grand Prix du Jury du Mondial des Vins Blancs
- Première remise des EGAST Awards, distinguant quatre personnalités emblématiques.

Fidèle à son engagement solidaire, 100 % des bénéfices seront reversés aux Restos du Cœur.

Packs entreprises disponibles sur réservation.



DÉMONSTRATION / CONFÉRENCE

LA CUISINE VÉGÉTALE

DE RÉFÉRENCE

DIMANCHE 15 MARS / 15H00 – 18H00 / PODIUM HALL 4

EGAST s'empare d'un sujet devenu incontournable pour les professionnels de la restauration : la cuisine végétale. Loin d'être un simple effet de mode, cette thématique s'inscrit aujourd'hui comme un pilier de la cuisine de demain, alliant éthique, santé et créativité. Ce rendez-vous inédit s'inscrit dans les grandes tendances de la gastronomie contemporaine et met en perspective la place du végétal dans les pratiques professionnelles.

UNE DÉMONSTRATION TECHNIQUE ET INSPIRANTE

Cette masterclass exclusive a pour ambition de démontrer que le végétal peut atteindre les plus hauts standards de la gastronomie. Pour ce faire, quatre personnalités reconnues partageront leur savoir-faire :

- **Joël Philipps** : Chef étoilé actuellement au 5 Terres Hôtel & Spa à Barr, apportera sa vision de la haute cuisine et son approche raffinée des produits de saison.
- **Jean-Michel Truchelut, Pierre-Paul Zeiher et Alain Kleinbeck** : Experts en pédagogie culinaire et auteurs d'ouvrages de référence, ils décrypteront les fondamentaux de cette cuisine de précision.

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DU GOÛT : FOCUS SUR LE SOUS-VIDE

L'intervention mettra également en lumière la cuisson sous-vide, en s'appuyant notamment sur l'ouvrage de référence auquel Jean-Michel Truchelut a contribué, afin de démontrer comment cette technique sublime les textures, préserve les nutriments et exalte les saveurs des végétaux.

UN MOMENT DE PARTAGE ET DE TRANSMISSION

Organisée en collaboration avec l'association « **Transmission & Partage** », cette conférence-démonstration est une opportunité unique pour les professionnels de découvrir des techniques innovantes et des solutions concrètes pour enrichir leur carte et répondre aux nouvelles attentes des convives.



CONFÉRENCES & TABLES RONDES PENDANT **EGAST**

DIMANCHE
15 MARS

- 11h - 12h** TRAITEMENT DE L'EAU DES PISCINES EN HÔTELLERIE
PISCINES REM
Rémi Thirion, Gérant
- 15h - 16h** CRÉATION D'ENTREPRISE
CMSTART
Sébastien Forges, Expert-Comptable
- 16h - 17h** GLUCIBON, UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE PAINS SANTÉ
MOULINS JOSEPH NICOT EST
Michel Bilheude, Responsable du Fournil d'essai et Développement Produits Banette

MARDI
17 MARS

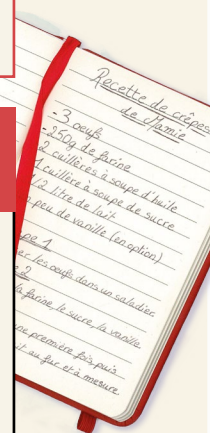
- 11h - 12h** GLUCIBON, UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE PAINS SANTÉ
MOULINS JOSEPH NICOT EST
Michel Bilheude, Responsable du Fournil d'essai et Développement Produits Banette
- 13h - 14h** PRÉSENTATION ID PRO STRASBOURG – FIFALE DE SCHMIDT GROUPE
IID PRO
Carole Sigwalt
- 14h - 15h** POUSSIÈRES DE FARINE : DES AIDES POUR AGIR
ASSURANCE MALADIE RISQUES PROFESSIONNELS
- 15h - 16h** PILOTER SON ENTREPRISE GRÂCE AU TABLEAU DE BORD
CMSTART
Marie Frey Expert-Comptable

LUNDI
16 MARS

- 13h - 14h** DÉCHETS EN CHR: CONFORMITÉ ET GESTION DURABLE
GREEN PHOENIX
Daniel MONJARAZ PEREZ, PDG de Green Phoenix
- 14h - 15h** PERSPECTIVES DE MARCHÉS VIANDES BOVINE/VEAU EN RHD
INTERBEV GRAND EST
- 15h - 16h** GLUCIBON, UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE PAINS SANTÉ
MOULINS JOSEPH NICOT EST
Michel Bilheude, Responsable du Fournil d'essai et Développement Produits Banette
- 16h - 17h** PILOTER SON ENTREPRISE GRÂCE AU TABLEAU DE BORD
CMSTART
Sébastien Forges Expert-Comptable
- 17h - 18h** RÉNOVATION PISCINE ET SPA : BOOSTEZ VOTRE RENTABILITÉ
PISCINES REM
Rémi Thirion, Gérant

MERCREDI
18 MARS

- 11h - 12h** SÉRÉNITÉ ET PÉRENNITÉ POUR VOS PISCINES & SPAS
PISCINES REM
Rémi Thirion, Gérant
- 14h - 15h** DURÉE DE VIE DE VOS CONCEPTIONS EN RESTAURATION
EUROFINS
Patrick Hognon, Responsable technique





crédit : Bartosch Salmanski

EGAST CRÉATEUR DE VOCATIONS

MERCREDI 18 MARS, DE 10H30 À 13H30
AUDITORIUM SCHWEITZER

FIDÈLE À SES ENGAGEMENTS AU SERVICE DE LA FORMATION ET DE LA FILIÈRE, EGAST ACCUEILLERA PLUS DE **950 COLLÉGIENS OU LYCÉENS DANS LE CADRE DE LA 7E MATINÉE DES ÉCOLES.**

La matinée des écoles accueillera plus de 950 collégiens et lycéens afin de leur faire découvrir les métiers de l'alimentation à travers un show culinaire avec comme fil rouge le déjeuner à la française, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Toutes les présentations s'effectuent par des jeunes lauréats d'un concours ou d'un titre national. Un temps dédié à l'emploi et aux formations complète la journée, avec un Forum de l'emploi organisé le mercredi après-midi au Palais de la Musique et des Congrès de Strasbourg, favorisant les rencontres entre recruteurs et candidats.

La Fédération Alimentaire des Détaillants d'Alsace (FADAL) est une association dont l'une des missions est la promotion des métiers de bouche par le biais d'événements, de forums ou encore d'ateliers. Depuis plusieurs années elle organise la matinée des écoles au sein du salon EGAST à Strasbourg.

Grâce aux subventions du Fonds Social Européen et de la Région Grand Est, la FADAL a l'opportunité de faire vivre un moment unique. La subvention totale s'élève à 32 100€ pour la matinée des écoles EGAST 2026. L'Union Européenne via le FSE+ (Fonds Social Européen) avec une participation à hauteur de 18 000€ et la Région Grand Est avec un montant de 10 700€. Les 3 400€ restant sont autofinancés.

Ce soutien permet d'accompagner durablement la vocation et l'évolution professionnelle des jeunes. Dans un contexte de forte pénurie de main-d'œuvre dans le secteur CHR, cette mobilisation en faveur de la formation et de l'orientation professionnelle constitue un enjeu stratégique pour la filière.



SAVOUREZ L'ALSACE

« SAVOUREZ L'ALSACE » ET « SAVOUREZ L'ALSACE AVEC L'AGRICULTURE LOCALE » INVESTISSENT LE SALON EGAST 2026 !

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 avec l'Agriculture Locale » au sein du Salon EGAST 2026 sous différentes formes :

UN RESTAURANT D'APPLICATION (HALL 4) PILOTÉ PAR LE CEFPPA D'ILLKIRCH : Les visiteurs du salon pourront découvrir et déguster des produits alimentaires « Savourez l'Alsace » et « Savourez l'Alsace avec l'Agriculture Locale » travaillés par les élèves dans un menu original de saison.

UN STAND INSTITUTIONNEL (4R23) pour accueillir adhérents & partenaires et héberger leurs rendez-vous selon leurs besoins identifiés.

LE MARDI 17 MARS DE 14H À 19H : La CCI Alsace Eurométropole, l'ARIA Alsace, Alsace Qualité, la Chambre d'Agriculture d'Alsace et l'Association pour la Promotion des Marques Alimentaires territoriales alsaciennes ont renouvelé leur travail commun de « Business Sourcing » à destination de toute la filière agro-alimentaire, pour renforcer l'approvisionnement en proximité de Matières Premières Agricoles, d'Emballages et d'Outillage. Une conférence et des rencontres Business Sourcing auront lieu dans un espace dédié le mardi 17 mars 2026 de 14h00 à 18h00. Seront réunis des acheteurs industriels et des fournisseurs potentiels autour de besoins en ingrédients, emballages ou équipements et services de production. Ce projet mené conjointement répond à un enjeu de développement visant à favoriser la recherche de fournisseurs de proximité qui constitue un aspect stratégique en matière d'achats aujourd'hui. Cette dynamique intègre également une dimension transfrontalière avec l'accueil d'acheteurs allemands, renforçant le rayonnement européen du salon.

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 (9% vs 2,7%).**

Savourez l'Alsace® se retrouve sur des produits fabriqués ou transformés en Alsace par le tissu agroalimentaire du territoire. Lorsqu'on ajoute « avec l'Agriculture Locale® » au logo, cela indique des produits élaborés avec au moins 80% de matières premières alsaciennes et une garantie de traçabilité. Aujourd'hui, plus de 150 entreprises commercialisent environ 5200 produits porteurs du logo Savourez l'Alsace® ou Savourez l'Alsace avec l'Agriculture Locale®.



L'ENGAGEMENT RSE

UN SALON DURABLE ET SOLIDAIRE

Strasbourg events place la responsabilité sociétale au cœur de son ADN en signant le Pacte pour une économie locale durable. Cet engagement se traduit par des actions concrètes en faveur des transitions écologiques et sociales du territoire.

UNE GESTION RESPONSABLE DES RESSOURCES

Dans une logique d'économie circulaire, les denrées non consommées lors du salon sont redistribuées à des partenaires associatifs locaux afin de limiter le gaspillage et de soutenir les publics les plus fragiles. Fidèle à ses valeurs, EGAST affirme son engagement en faveur de la solidarité et soutient en 2026 les Restos du Cœur – Association Départementale du Bas-Rhin, partenaire caritatif de cette édition anniversaire. Une partie des bénéfices du Dîner de Gala des 40 ans sera reversée à l'association, contribuant ainsi directement à ses missions sociales sur le territoire.

LUTTE ACTIVE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans une logique d'économie circulaire, les denrées non consommées lors du salon sont redistribuées à des partenaires associatifs locaux afin de limiter le gaspillage et de soutenir les publics les plus fragiles. Fidèle à ses valeurs, EGAST affirme son engagement en faveur de la solidarité et soutient en 2026 les Restos du Cœur – Association Départementale du Bas-Rhin, partenaire caritatif de cette édition anniversaire. Une partie des bénéfices du Dîner de Gala des 40 ans sera reversée à l'association, contribuant ainsi directement à ses missions sociales sur le territoire.

LES RESTOS DU CŒUR – ASSOCIATION DÉPARTEMENTALE DU BAS-RHIN

Créés par Coluche en 1985, les Restos du Cœur ont pour mission de lutter contre la pauvreté et l'exclusion sous toutes leurs formes, en apportant aide et assistance aux personnes les plus démunies, sans distinction politique ni religieuse.

Dans le Bas-Rhin, près de 800 bénévoles sont mobilisés toute l'année à travers 17 centres d'activités, un pôle dédié aux personnes de la rue et plusieurs dispositifs d'accompagnement. Lors de la 40e campagne, plus de 19 000 personnes ont été accueillies chaque semaine, avec plus de 47 000 repas distribués.

Au-delà de l'aide alimentaire, l'association développe un accompagnement global : aide à la petite enfance (Restos Bébé), soutien à la recherche d'emploi, accès aux droits, inclusion numérique, aide aux devoirs, micro-crédit, ateliers de confiance en soi et accès à la culture.

Les Restos du Cœur seront présents durant toute la durée du salon Hall 1 – Stand 1C01.



Banque Alimentaire
du Bas-Rhin



INFORMATIONS PRATIQUES

DATES

Du dimanche 15 au mercredi 18 mars 2026

HORAIRES

Dimanche 15 mars 2026 : de 10h à 19h.

Lundi 16 mars 2026 : de 10h à 21h (Nocturne).

Mardi 17 mars 2026 : de 10h à 19h.

Mercredi 18 mars 2026 : de 10h à 18h.

ADRESSE

Parc des Expositions, avenue Herrenscheidt, Strasbourg.

SITE INTERNET

<https://www.egast.eu/>

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

Strasbourg est à 1h50 de Paris, 3h de Lille et 3h50 de Lyon.

Depuis la Gare de Strasbourg :

Ligne de bus H (direction Parlement Européen) – arrêt Palais de la Musique et des Congrès.

Ligne de bus 2 (direction Jardin des Deux Rives) – arrêt Lycée Kléber.

EN VOITURE

Autoroutes A35 ou A4, sortie Wacken.

À VÉLO

Pistes cyclables, direction Wacken.

PARKINGS

Visiteurs : Parking Parc des Expositions – Rue Fritz Kieffer.

Vélos : Parking devant le Parc des Expositions, Place de Bordeaux (proche tram Lycée Kléber) et parkings dédiés au croisement de l'avenue Herrenscheidt et de l'avenue Pierre Mendès-France.



crédit : Bartosz Samanski

STRASBOURG EVENTS & LE PARC DES EXPOSITIONS

UN ORGANISATEUR, UNE EXPERTISE

Acteur majeur de l'événementiel en Alsace, **Strasbourg events** (société du groupe GL events) met au service d'EGAST 50 ans de savoir-faire dans l'accueil et l'organisation de manifestations internationales.

Référent de la filière, EGAST est un événement produit par Strasbourg events et bénéficie du prestigieux label **Sirha Food**, gage de qualité et de rayonnement dans l'univers de la gastronomie et du Food Service.

UN ÉCRIN ARCHITECTURAL D'EXCEPTION

EGAST se tiendra pour la seconde fois dans le Parc des Expositions qui a été inauguré en 2022 et qui offrira un cadre idéal et contemporain à cette édition anniversaire. Signé par l'architecte japonais de renommée mondiale **Kengo Kuma**, ce bâtiment est une véritable vitrine du dynamisme strasbourgeois.

- **Modularité et Confort :** Conçu pour une expérience visiteur optimale, le site séduit par sa fluidité et son ergonomie «d'un seul tenant», facilitant les échanges entre les halls.
- **Performance Technique :** Des équipements de pointe et une conception durable pour répondre aux besoins des exposants les plus exigeants.
- **Un Outil Combiné Unique :** Le Parc des Expositions (24 000 m²) et le Palais de la Musique et des Congrès attenant (50 000 m²) forment un complexe événementiel de premier plan au cœur de la capitale européenne.



CONTACT PRESSE

MARIE REIS

presse@divinemenciel.com

07 68 49 65 41