

EG/+ST STRASBOURG

COMMUNIQUÉ DE
PRESSE BILAN

EGAST
DU 15 AU 18 MARS 2026
PARC EXPO
STRASBOURG



+ EGAST 2026 - 40 ANS

LA RÉFÉRENCE INCONTOURNABLE DES GRANDS SALONS DES MÉTIERS DE BOUCHE

La 20e édition anniversaire d'EGAST s'est achevée ce mercredi 18 mars au Parc des Expositions de Strasbourg. Pendant quatre jours, le salon a confirmé **son rôle dominant dans le Grand Est et dans le bassin rhénan**, en réunissant professionnels, chefs, artisans, producteurs, formateurs et jeunes talents autour des grands enjeux d'avenir de la filière.

Avec près de 25 000 visiteurs professionnels, EGAST assoit son leadership et reste dans la catégorie des plus grands salons des métiers de bouche en France.



« Quatre jours intenses de rencontres, d'échanges et de transmission : Egast a une fois de plus illuminé nos métiers. Merci à tous pour cette belle énergie collective qui porte nos métiers vers l'avenir ! »

Véronique Siegel, Présidente nationale UMIH Hôtellerie
et Présidente départementale UMIH 67

+ DES CHIFFRES STABILISÉS

24 512

visiteurs professionnels

276

exposants

+424

marques représentées

24 000m²

d'exposition

12

concours & trophées
organisés

950

jeunes accueillis lors de
la Matinée des Écoles

Dans un contexte de mutation économique et d'attractivité des métiers, cette édition anniversaire a confirmé la capacité du salon à fédérer toute une profession.



« Egast confirme avec le succès de l'édition 2026 son leadership des salons régionaux français sur la filière des métiers de bouche. La mobilisation de tout l'écosystème économique et l'excellence des chefs contribuent à positionner le salon comme le rendez-vous incontournable du Grand Est et du bassin rhénan. »

Christophe Caillaud-Joos, Directeur Général de Strasbourg events,
et Souhira Ehresmann, Directrice des manifestations organisées chez Strasbourg events



✚ UN SALON D’AFFAIRES ET DE DÉCISIONS

Équipement, agroalimentaire, boulangerie-pâtisserie, hôtellerie, services : l'ensemble des secteurs a enregistré une fréquentation soutenue. Les exposants ont salué un visitorat qualifié et des échanges commerciaux concrets.



✚ UN ÉCOSYSTÈME UNI AUTOUR D’EGAST

Corporations professionnelles, FADAL, UMIH 67, ARIA Alsace, le CEFPPA Adrien Zeller et le Lycée hôtelier Alexandre Dumas d’Illkirch-Graffenstaden ainsi que l’ensemble des structures de formation se sont mobilisés pour porter les savoir-faire du territoire et accompagner la relève.

À travers les nombreux concours et trophées organisés, chacun a contribué à révéler des talents, susciter des vocations et transmettre les fondamentaux des métiers. EGAST confirme son positionnement : un salon convivial, à fort ancrage territorial.





+ EXCELLENCE & TEMPS FORTS

CETTE ÉDITION ANNIVERSAIRE A ÉTÉ MARQUÉE PAR PLUSIEURS MOMENTS STRUCTURANTS :

- Le lancement du **TROPHÉE THOMAS MARIE**, nouvelle compétition internationale boulangère
- Le **TROPHÉE ÉMILE JUNG**, concours gastronomique de haut niveau
- Le **TROPHÉE JEAN-MARC KIENY** – L'Alsace recuisinée®, valorisant l'excellence et la transmission auprès des jeunes talents
- Le **CONTEST HENRI HUCK**, nouveau format événementiel dédié aux élèves de bac professionnel et à la réflexion sur l'avenir des métiers
- Le **DÎNER DE GALA DES 40 ANS**, réunissant 216 convives
- La première remise des **EGAST AWARDS**, qui ont distingué **Jean-Georges Vongerichten, Édouard Haag, Pierre Zimmermann** et **Christine Ferber** pour leur parcours et leur contribution au rayonnement des métiers de bouche alsaciens en France et à l'international.
- La révélation du **GRAND PRIX DU JURY DU MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG**

Transmission des savoir-faire, innovations produits et attractivité des métiers ont constitué le fil rouge de cette édition.

+ DES JURYS ET INVITÉS DE RENOM INTERNATIONAL

Cette édition anniversaire a également été marquée par la présence de nombreuses figures majeures de la gastronomie et des métiers de bouche, venues partager leur expertise et soutenir la relève.

Parmi elles, **Régis Marcon*****, parrain de l'édition 2026 et chef du restaurant les Maisons Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, **Jean-Georges Vongerichten**, chef international multi-étoilé à la tête de nombreux restaurants à New York et à travers le monde, **Olivier Nasti****, chef du restaurant La Table d'Olivier Nasti à Kaysersberg, ainsi que **Nicolas Stamm-Corby****, chef du restaurant La Fourchette des Ducs à Obernai.

Étaient également présents **Thomas Kœbel***, chef étoilé du Relais de la Poste à La Wantzenau, et **Kévin Stroh**, chef du restaurant La Casserole à Strasbourg.

Aux côtés de ces grandes signatures, plusieurs personnalités reconnues ont contribué au niveau d'exigence des concours et des échanges professionnels : **Pierre Zimmermann**, vainqueur de la Coupe du Monde de Boulangerie 1996 et fondateur de **La Fournette** à Chicago, **Michael Ellis**, ancien directeur international des Guides Michelin, **Peter Knogl***** (Les Trois Rois – Bâle), **Thomas Mack**** (Eatrenalin – Europa Park (DE)), **Christophe Schmitt*** (Le Berceau des Sens – École hôtelière de Lausanne), **Eric Westermann*** (Le Buerehiesel – Strasbourg) président des Étoiles d'Alsace, ainsi que les Meilleurs Ouvriers de France **Chantal Wittmann**, **Antoine Woerlé**, **Olivier Magne**, **Ludovic Richard** et **Franck Dépériers**, aux côtés de **David Bedu**, vice-champion du monde de boulangerie, et **Denis Fatet**, formateur à l'INBP.

+ LA BOULANGERIE, VEDETTE DU SALON

Avec le lancement du Trophée Thomas Marie et les sélections Grand Est du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre et du Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française, la boulangerie a occupé une place centrale durant toute la manifestation.

Le Concours du Meilleur Sandwich – Sélection Grand Est a également confirmé la vitalité et la créativité de la boulangerie artisanale.

De son côté, le Concours Inter-CFA de la Boulangerie a mis en lumière l'engagement et la technicité des jeunes talents en formation.

Ces compétitions ont souligné l'excellence technique des artisans et l'engagement des jeunes générations, confirmant l'attractivité de ces métiers en pleine évolution.





© BARTOSCH SALMANSKI

+ PALMARÈS 2026

TROPHÉE THOMAS MARIE

Jean Aubry et Stéphane Cape – équipe Les Outsiders (France)

TROPHÉE ÉMILE JUNG

Alexandre Zoccolan – Restaurant Julien Binz, Ammerschwahr (68)

TROPHÉE JEAN-MARC KIENY CUISINE & SERVICE

CEFPPA d'Illkirch-Graffenstaden (67)

TROPHÉE JEAN-MARC KIENY FLEURISTE

Lou et Théa

TROPHÉE DES BRASSEURS CATÉGORIE PROFESSIONNELS

Léandre Kolanek – L'Amer à Boire, Strasbourg (67)

TROPHÉE DES BRASSEURS CATÉGORIE ÉTUDIANTS

Yann Soret – Lycée Alexandre Dumas, Illkirch-Graffenstaden (67)

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

Boucherie Charcuterie Sigrist – Schleichtal (67)

CONCOURS DU MEILLEUR SANDWICH - SÉLECTION GRAND EST

Bertrand Glohr – Boulangerie M & B, Chaumousey (88)

TROPHÉE « UN PRODUIT : TROIS DÉCLINAISONS » (PÂTISSERIE)

Charlotte Bernhardt et Augustin Lecamu – Team Cha Gusto, Pâtisserie Klugesherz, Sultz-les-Bains (67)

CONCOURS DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE – SÉLECTION GRAND EST

Charlène Schwanzar Heckly – Rêvez Sucré, Saint-Mauré (10)

CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE – SÉLECTION GRAND EST

Alexis Frebourg – Boulangerie Pinot Sébastien, Vagney (88)

CONCOURS DU MEILLEUR FLAN PÂTISSIER GRAND EST

Clara Rodriguez – Boulangerie Dudot, Montigny-lès-Metz (57)

CONCOURS INTER-CFA DE LA BOULANGERIE

Oscar Abitbol et Enzo Feisthammel-Boivin – Lycée Charles de Foucauld, Schiltigheim (67)

CONTEST HENRI HUCK

Lors du contest Henri Huck, le chef Nicolas Stamm-Corby a attribué un Coup de Cœur à la volaille farcie réalisée par le duo du CEFPPA Adrien Zeller, saluant l'excellence globale des participants.



+ FORMATION & RELÈVE

Avec plus de 950 collégiens et lycéens présents, EGAST renforce son rôle de créateur de vocations.

Concours inter-CFA, trophées jeunes talents, démonstrations et échanges avec les professionnels ont mis en lumière **une génération engagée, créative et ambitieuse.**

Le Forum de l'emploi, organisé au Palais de la Musique et des Congrès, a également favorisé des rencontres concrètes entre recruteurs et candidats.



Présent pour la troisième fois au salon, le parrain de l'édition Régis Marcon a salué l'engagement régional en faveur de la transmission : « Il y a ici une véritable histoire et un travail formidable autour de la formation. C'est cela l'avenir de nos métiers. »

Régis Marcon, parrain d'EGAST 2026

+ INNOVATION & ANCRAGE TERRITORIAL

La majorité des visiteurs sont issus du Grand Est, avec une présence confirmée de professionnels venus d'Allemagne, de Belgique et de Suisse.

Le dispositif « Savourez l'Alsace » et les rencontres Business Sourcing ont **renforcé les circuits courts et les partenariats régionaux**, confirmant le rôle structurant du salon pour la filière agroalimentaire.

Le **Grand Prix du Jury du Mondial des Vins Blancs Strasbourg** a distingué deux cuvées d'exception toutes deux récompensées par une **Médaille Grand Or avec la note de 94,8 points** :

- **AOC Alsace Pinot Gris Grand Cru Steinert 2024** – Earl Henri Martischang, Pfaffenheim (68)
- **AOC Alsace Gewurztraminer Grand Cru Hengst 2024** – Domaine Pierre Adam, Ammerschwahr (68)



+ UN SALON ENGAGÉ

Dans une logique d'économie circulaire et de solidarité, les denrées non consommées durant le salon ont été redistribuées aux Restos du Cœur afin de limiter le gaspillage alimentaire. Cette initiative a permis de redistribuer près de 200 repas ainsi que 1 450 produits alimentaires.

Par ailleurs, l'événement a significativement réduit son impact environnemental, avec 80 % de moquette en moins par rapport à l'édition 2024.

Enfin, 10 000 € de bénéfices du Dîner de Gala ont été reversés aux Restos du Cœur, le chèque ayant été remis à Romain Colucci.

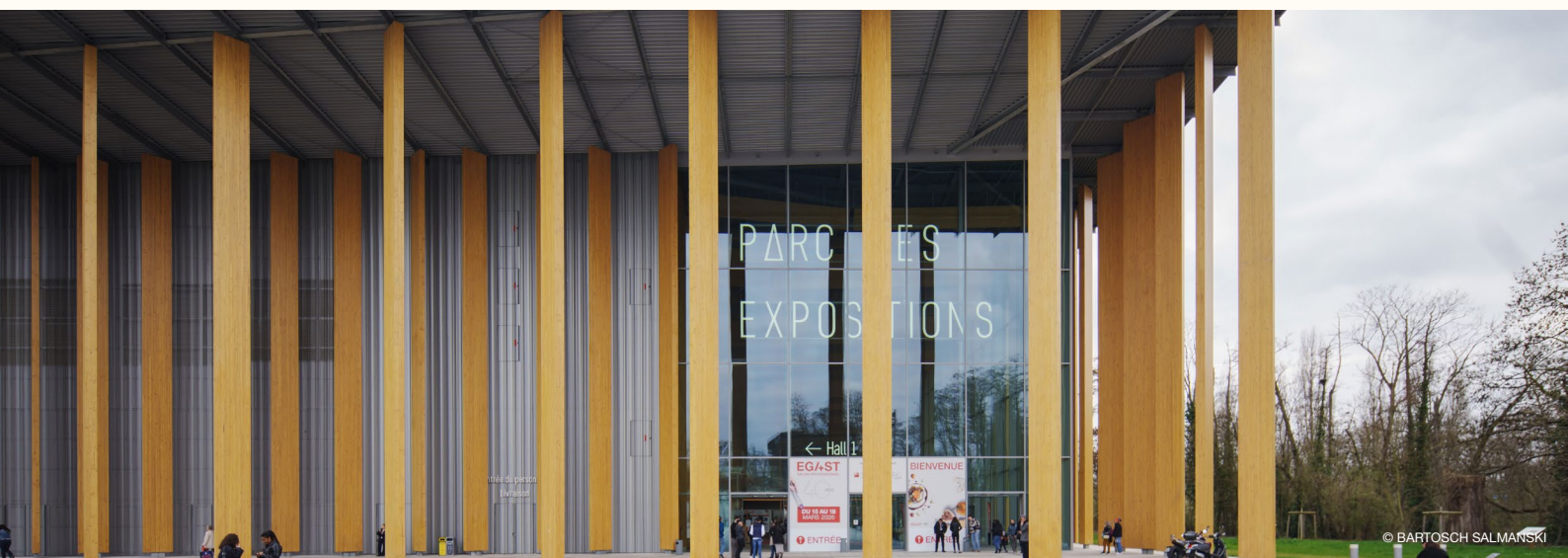


+ PERSPECTIVE

À 40 ans, EGAST ne célèbre pas seulement son histoire.

Le salon confirme sa capacité à accompagner les transformations du secteur, à créer des opportunités économiques et à fédérer durablement les acteurs de la filière.

La prochaine édition se tiendra du **19 au 22 mars 2028** au Parc des Expositions de Strasbourg.



CONTACT PRESSE

MARIE REIS

presse@divinemenciel.com

07 68 49 65 41