



# égast 2010

SALON PROFESSIONNEL  
DE L'ÉQUIPEMENT, DE LA GASTRONOMIE,  
DE L'AGROALIMENTAIRE, DES SERVICES ET DU TOURISME

14 AU 17 MARS / PARC DES EXPOSITIONS STRASBOURG

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE / Novembre 2008

Organisé par Strasbourg Événements, le Salon EGAST a accueilli lors de sa dernière édition en mars 2008, 24 018 visiteurs professionnels en 4 jours (contre 21 106 en 2006), soit 13,8 % de progression, et 251 exposants (contre 191 en 2006), soit 31 % de plus pour une surface de 20 000 m<sup>2</sup>.

Une évolution significative grâce, entre autres, à l'exhaustivité de l'offre, au très bon accueil des exposants, à la richesse des animations et à la qualité de la restauration.

Pour sa 13<sup>e</sup> édition, qui se tiendra du 14 au 17 mars 2010, EGAST, rendez-vous incontournable des professionnels des métiers de bouche, mais aussi désormais du tourisme, promet de surfer sur cette dynamique encourageante.

Le Comité du Salon EGAST (COSE), composé des représentants des différentes organisations professionnelles et d'exposants, s'est constitué en association en juillet dernier afin d'acquérir une identité juridique et morale et de préparer activement EGAST 2010, en partenariat avec Strasbourg Événements. À cette occasion, différents secteurs d'activités ont rejoint l'association, dont l'ARIA (l'Association Régionale des Industries Alimentaires).

L'édition 2010 proposera ainsi durant quatre jours de découvrir l'ensemble des secteurs traditionnels : agencement, arts de la table, boissons, vins, spiritueux, équipements et matériels, mobiliers, signalétique, produits alimentaires, services, mais aussi les secteurs "tendance" : bien-être, environnement, hygiène, produits bio, ainsi qu'un panel d'animations détonantes s'adressant à tous les acteurs des métiers de bouche.

Voici, en avant-première, quelques mises en bouche de l'édition 2010 :

- **Egast Cook Show** rassemblera des chefs de renommée internationale, des artisans émérites et des jeunes chefs talentueux.
- **L'incontournable Café de la Tribune** pour débattre de l'actualité
- **Les Trophées**
  - Chefs de collectivités
  - Femmes et Chefs
  - Les Nouveaux Entremets
  - Meilleur Barman
  - Innovation Bouchère
- **Les Concours**
  - Challenge Inter CFA de la Boulangerie
  - Concours des apprentis Maîtres d'hôtel et Chefs de rang
  - Et le dernier né des concours : **Les Lords du Sandwich**



**égast** 2010

SALON PROFESSIONNEL  
DE L'ÉQUIPEMENT, DE LA GASTRONOMIE,  
DE L'AGROALIMENTAIRE, DES SERVICES ET DU TOURISME



## **Nouveautés 2010 à ne pas manquer !**

### → **Le Trophée Paul Haeberlin**

Organisé en hommage à M. Paul Haeberlin - fondateur de l'Auberge de l'Ill (68) – ce trophée récompense les trois métiers de la restauration associés : la cuisine, le service et la sommellerie.

### → **Les Anneaux du Vin**

Un nouvel espace entièrement dédié aux rouges, aux blancs et aux effervescents où seront également présentés les gagnants des « Trophées d'Excellence » des Concours Riesling du Monde, Pinot Gris et Gewurztraminer du Monde 2008 et 2009.

*EGAST 2010, une édition à croquer !*

**[www.egast.fr](http://www.egast.fr)**

#### **Renseignements et inscriptions**

##### **STRASBOURG ÉVÉNEMENTS**

Josiane Hoffmann, Directeur de Salons

E-mail : [jhoffmann@strasbourg-events.com](mailto:jhoffmann@strasbourg-events.com)

Tél. +33 (0)3 88 37 21 46 / Fax +33 (0)3 88 37 37 95

#### **Contacts presse**

##### **Agence A.COME**

Nathalie Urban

E-mail : [nathalie@apointcome.net](mailto:nathalie@apointcome.net)

Tél. +33 (0)3 88 23 16 86 / Fax +33 (0)3 88 22 38 81



**égast** 2010 **SALON PROFESSIONNEL**  
 DE L'ÉQUIPEMENT, DE LA GASTRONOMIE,  
 DE L'AGROALIMENTAIRE, DES SERVICES ET DU TOURISME

→ **Les membres du Bureau**

M. RIEGERT Thomas	<b>Président du COSE</b>	Président Directeur Général de CAFES RECK
Mme FRECH Anne	<b>Vice-Présidente</b>	Directrice Commerciale des GRANDS MOULINS DE STRASBOURG
Mme HEITZMANN-MASSENEZ Manou	<b>Vice-Présidente</b>	Présidente de l'ARIA ALSACE
M. KRAFT Jacques	<b>Vice-Président</b>	Président de la Corporation des Bouchers Charcutiers Traiteurs du Bas-Rhin
M. ROSENFELD Michel	<b>Trésorier</b>	Gérant de ESPACE CHR
M. SENDEL Roger	<b>Secrétaire</b>	Président du Groupement des Hôteliers Restaurateurs du Bas-Rhin

→ **Les membres du COSE**

M. BEYER Jean-Claude	Président de la Corporation des Pâtisseries, Confiseurs, Glaciers du Bas-Rhin
Mme BIERRY Colette	Proviseur du Lycée Alexandre Dumas
M. DIEBOLD Patrick	Président de la Délégation Hôtelière du Bas-Rhin
M. FEURER Claude	Directeur Général STRASBOURG EVENEMENTS
M. FUIN Jean-Paul	Président de l'Association des Barmen de France - Section Alsace
M. GUERARD Daniel	Président d'Honneur du COSE
M. HAUKE Matern	Président de la Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin
M. LOHRO Cyrille	Administrateur de la Fédération Nationale des Détaillants en Produits Laitiers, MOF
M. MATTER Albert	Chef de Cuisine
M. MOSER Michel	Directeur Hypermarché CORA
M. PEURON Marius	Gérant de SOPROLUX
M. RAUSCHER Marc	Directeur Général EUROCASH
M. ROTMAN Bernard	Président des Cafetiers Limonadiers de Strasbourg
M. STEFFEN Jean-Louis	Président de la Fraternelle des Cuisiniers et des Métiers de la Bouche d'Alsace
M. VEZIEN Jean-Louis	Directeur du Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA)
M. WERLEN René	Président de l'Association des Maîtres d'Hôtels Chefs de Rang
M. WOLFF Éric	Directeur de Projet ALSACIENNE DE RESTAURATION ELIOR
M. ZIMMERMANN Patrick	Gérant de RENEKA INTERNATIONAL