



16^{ème} EDITION | 13 > 16 mars 2016

Communiqué de presse - Strasbourg

Excellent millésime pour la 16^{ème} édition d'EGAST !

Le salon professionnel EGAST tire son rideau sur une 16^{ème} édition des plus étincelantes !

Du 13 au 16 mars, **près de 30 000 visiteurs** sont venus à la rencontre de 300 exposants nationaux et internationaux des secteurs de l'agroalimentaire, de l'équipement, des services et du tourisme.

Pour son 30^{ème} anniversaire, EGAST a rassemblé une pluie de chefs étoilés et de très nombreux Meilleurs Ouvriers de France et artisans de renom. Le point d'orgue fut l'inauguration présidée par Joël Robuchon, le chef le plus étoilé au monde tandis que les 11 trophées et concours ont largement épicé cette nouvelle édition.

Avec 30.000 visiteurs, soit une progression de **7% par rapport 2014**, la biennale affiche les meilleures performances depuis sa création en 1986. Outre l'affluence, les exposants ont particulièrement souligné cette année la qualité du public présent. Une véritable montée en gamme obtenue notamment par un système de pré-enregistrement et une sélection plus draconienne du public professionnel. Une évolution majeure plébiscitée par les exposants.

Gage de qualité, EGAST a su attirer **une centaine de nouvelles enseignes** et autant d'exposants qui ont profité du salon pour présenter des innovations très remarquées.

FESTIVITES RICHES EN SAVEURS

Chaque édition fait la part belle aux métiers de bouche au travers de nombreux trophées. Le prestigieux **Trophée des Frères Haerberlin**, unique en son genre, sous la présidence de Joël Robuchon, mettait en lumière la complémentarité des trois métiers de la restauration gastronomique (Cuisine, Service en salle et Sommellerie). L'équipe du **Flocons de Sel à Megève** succède ainsi à *la Pyramide* à Vienne.

Grandes premières, le **Concours de la Meilleure Côte de Bœuf**, organisé par la Corporation des Bouchers-Charcutiers-Traiteurs du Bas-Rhin, et le **Trophée Henri Huck**, co-présidé par Guillaume Gomez, Chef des Cuisines de l'Elysée, Meilleur Ouvrier de France et Nicolas Stamm, Chef doublement étoilé de *La Fourchette des Ducs* à Obernai, membre des Grandes Tables du Monde, ont marqué l'espace EGAST-Show ! Le **Trophée Femmes et Chefs**, présidé par Julia Sedefdjian, plus jeune femme Chef étoilée, qui valorise tout le talent et le raffinement des professionnelles, a récompensé **Noémie Schott de l'Opéra Café** de Strasbourg.



De nombreux concours ont rythmé par ailleurs cette édition, pour conforter des grands et soutenir les espoirs de la gastronomie : le Trophée Inter-CFA de la Boulangerie, le Trophée Robert Billing du Meilleur Tireur de Bière, Les Etoiles au Service de la santé, le Trophée du Meilleur Entremets, le Meilleur Apprenti de France des Arts de la Table, la sélection régionale des Olympiades des Métiers, le Trophée Chefs des Collectivités et les Lord's du Sandwich.

D'autres animations phares ont également marqué cette 16^{ème} édition. L'inauguration, le 13 mars, a éveillé les sens et papilles des visiteurs au travers d'un menu des plus savoureux. De la cuisine des chefs étoilés de la grande région, en passant par une escapade culinaire franco-russe et une démonstration associant art et cuisine, il y en avait pour tous les goûts. Moment fort de la manifestation, la présence de **Joël Robuchon**, qui s'est exprimé sur la richesse gastronomique de la région, et qui a su en apprécier toute la diversité en parcourant le salon.

En congrès à Obernai, les **Maîtres Cuisiniers de France** n'ont pas résisté à EGAST et sont venus arpenter les allées du salon le 15 mars après s'être prêtés au jeu d'une séance photos à la Bibliothèque Universitaire de Strasbourg !

Enfin, la **matinée des écoles**, autre rendez-vous incontournable, a une nouvelle fois remporté un vif succès. Près de 580 élèves de 4^{ème} et 3^{ème} ont répondu présents pour découvrir les métiers de la gastronomie !

TOURS DE MAIN, ASTUCES ET FORMATION

Accessible au grand public, le Hall 8 fut également le théâtre du goût et de la rencontre avec les professionnels. Accolé à EGAST-Show, fief des démonstrations culinaires, les visiteurs ont pu participer à la deuxième édition du plus grand cours de cuisine d'Alsace, animé par Cuisine Aptitude. Près de **1.000 apprentis « toqués »** se sont ainsi initiés aux gestes et techniques livrés par de grands chefs de la région lors des 10 sessions sucrées et salées.

L'espace Formation, grande nouveauté de cette 16^{ème} édition, a permis au grand public de se renseigner sur les différents cursus dans les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie. Les professionnels ont ainsi pu orienter vers les différentes filières existantes dans la région, les démarches à effectuer lors de la création/reprise d'entreprise ou tout simplement en cas de reconversion.

Le rendez-vous est déjà pris...

Du 18 au 21 mars 2018, EGAST revient derrière les fourneaux pour une 17^{ème} édition !



LES LAUREATS 2016 | PALMARES

>> TROPHEE DES FRERES HAEBERLIN

- 1^{er} Prix : Flocons de Sel de Megève
- 2^{ème} Prix : Au Crocodile de Strasbourg
- 3^{ème} Prix : L'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly
- 4^{ème} Prix : L'Orée du Bois à Québec

>> TROPHEE CHEFS DES COLLECTIVITES

- 1^{er} Prix : Johan GRILLOT - L'Alsacienne de Restauration
- 2^{ème} Prix : Julien SCHUTTRUMPF - Fondation St-Guillaume Restaurant Universitaire le Stift
- 3^{ème} Prix : Alexandre LOPEZ - Les Jardins d'Alsace

>> LES LORDS DU SANDWICH

- 1^{er} Prix : Cédric DORSCHNER, de la boulangerie BOISTELLE à Saverne
- 2^{ème} Prix : Martine MUSSLIN, de la pâtisserie DE LA TOUR à Hoerdtd
- 3^{ème} Prix : Kevin PETRY, de la boulangerie PETRY à Matzenheim

Coup de Cœur : Jérémie BALTZINGER, de la boulangerie AU PETIT PRINCE à Oberhausbergen

>> LE CONCOURS DE LA MEILLEURE COTE DE BŒUF

- 1^{er} Prix : Samuel BALZER, de la boucherie RIEDENGER BALZER
- 2nd Prix : Nicolas RIEHL, de la boucherie RIEHL
- 3^e Prix : Patrick GANGLOFF, de la boucherie GANGLOFF

>> LE TROPHEE ROBERT BILLING

- 1^{er} Prix : Johan EGUYEN, du Comptoir de la Licorne
- 2^{ème} Prix : Timothée DANTEC, de l'Hôtel Monopole Métropole
- 3^{ème} Prix : Arnaud BOWE, du Coco Lobo

>> LE MEILLEUR ENTREMETS

- 1^{er} Prix : Olivier HOTZ, de la pâtisserie Agnellet à Annecy
- 2^{ème} Prix : Augustin STEINER
- 3^{ème} Prix : David SCHULTZ, de la pâtisserie Gramfort à Auenheim

>> LES ETOILES AU SERVICE DE LA SANTE

Benjamin MARTIN, pour le Prix décerné par les enfants
Mathieu AUBRY, pour le Prix décerné par les professionnels.

>> SELECTION REGIONALE DES OLYMPIADES DES METIERS

Médaille d'Or - Marion KLING du CEFPPA Adrien Zeller
Médaille d'Argent - Mickaël SCHERLEN - CFA Colmar
Médaille de Bronze - Hélène ANGOT - Lycée hôtelier de Gérardmer



>> TROPHEE HENRI HUCK

Parmi les espoirs, les lauréats 2016 sont :

- 1^{er} Prix : Marie GRICOURT- Restaurant Le Diane Fouquet's à Paris
- 2^{ème} Prix : Enzo SANNINO de Légyre Hotel au Luxembourg
- 3^{ème} Prix : Pierre HELLMANN - Restaurant Auberge de l'ill d'illhausern

Parmi les finalistes, les lauréats sont :

- 1^{er} Prix : Matthieu OTTO - Restaurant Saint-Walfrid à Sarreguemines
- 2^{ème} Prix : Luc RIEGERT - Restaurant Le Cygne à Gundershoffen
- 3^{ème} Prix : Kévin STROH - Villa René Lalique à Wingen sur Moder

>> TROPHEE INTER CFA DE LA BOULANGERIE

- 1^{er} Prix : CFA d'Eschau
- 2^{ème} Prix : CFA de Forbach
- 3^{ème} Prix : CFA de Laxou
- 4^{ème} ex-aecquo : CFA Mulhouse et CFA Charleville-Mézières

>> MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE DU SERVICE ET ARTS DE LA TABLE

- Médaille d'Or - Thibaut Bega - Lycée Alexandre Dumas
- Médaille de Bronze - Solène Beck du CFA de Colmar

>> TROPHEE FEMMES ET CHEFS

- 1^{er} Prix : Noémie SCHOTT, l'Opéra Café de Strasbourg
- 2^{ème} Prix : Jessica BRUNO, Le Laurier à Saint Satur
- 3^{ème} Prix : Tiffany SCHWOOB, Lycée Hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch

Informations complémentaires et visuels sont à votre disposition sur simple demande au service presse.

SERVICE PRESSE | OXYGEN

2 rue d'Ingwiller - 67000 F-Strasbourg

Tel. +33 3 67 10 05 68

presse-egast@oxygen-rp.com

Eve KEMLER

Tel. +33 6 18 11 10 88

Jérémie LOTZ

Tel. +33 6 11 25 48 05

ORGANISATION | STRASBOURG EVENEMENTS

Josiane HOFFMANN, Directrice d'EGAST

Tel. +33 3 88 37 21 46

jhoffmann@strasbourg-events.com

Nathalie WILLIAMSON, Responsable Communication

Tel : +33 3 88 37 67 03 - nwilliamson@strasbourg-events.com

www.EGAST.fr