

égast 2020 : Cap à l'Est pour 4 jours de concours gastronomiques d'exception

La 18^e édition du salon égast se tiendra du dimanche 8 au mercredi 11 mars 2020 dans une toute nouvelle configuration, à la fois dans le Palais de la Musique et des Congrès de Strasbourg et dans les halls d'expositions attenants, pour une superficie totale de 24 000 m² d'exposition.

Co-parrainés par Guillaume Gomez (Palais de l'Élysée) et Marc Haeberlin (Auberge de Ill), ce rendez-vous biennal professionnel de référence des métiers de la Gastronomie, de l'Hôtellerie et de la Restauration du Grand Est proposera pendant 4 jours un florilège d'animations et de concours aux 33 000 visiteurs professionnels attendus.**

La 18^e édition inaugurée par des parrains d'exception

Les chefs de cuisine Guillaume Gomez (Palais de l'Élysée) et Marc Haeberlin (Auberge du Ill**, Illhaeusern) co-parrains d'égast 2020 nous feront l'honneur d'inaugurer cette 18^e édition le dimanche 8 mars à 15h au Palais de la Musique et des Congrès (salle Curie).

« Il existe entre l'Alsace et moi un lien, d'amitié bien sûr avec de nombreux chefs et restaurateurs, mais aussi et surtout avec égast. Je n'oublie pas que je n'en serais peut-être pas là où j'en suis aujourd'hui sans égast ! »

Guillaume Gomez

Le théâtre de 14 concours culinaires d'exception

Durant 4 jours, égast sera la terre d'accueil de concours culinaires parmi les plus prestigieux. En partenariat avec les organisations professionnelles des différentes Corporations des Métiers de Bouche, le salon mettra tout en œuvre pour mettre en lumière et sublimer le savoir-faire et la créativité des candidats.

- **Les Lord's du Sandwich** (Dimanche 8 mars de 9h à 12h / Hall 2)

Organisé en partenariat avec la Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin, ce concours récompense l'originalité, l'assemblage et le goût du repas sur le pouce préféré des Français à l'heure du déjeuner. 17 professionnels œuvreront toute la matinée pour présenter la création d'un sandwich froid et d'une tartine chaude en 3 exemplaires chacun.

- **Sélection régionale du Gargantua** (Dimanche 8 mars - 8h à 13h / Hall 1)

Pour la deuxième fois consécutive, égast accueillera la Finale Régionale Grand Est du Gargantua. Lancé en 1989 par le réseau interprofessionnel RESTAU'CO, le Gargantua est le concours du meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France. Ce concours valorise le métier de cuisinier de collectivité auprès du grand public et des futurs professionnels et encourage des pratiques d'excellence chez les chefs de restauration collective.

- **Trophée du Meilleur Entremets** (Dimanche 8 mars - 12h à 19h / Hall 2)

Ouvert exclusivement aux pâtisseries du Grand Est, ce concours créé par la Corporation des Pâtisseries, Confiseurs, Chocolatiers et Glaciers du Bas-Rhin consiste à réaliser par équipe de deux pâtisseries, deux entremets au chocolat et deux desserts aux fruits avec 50 mignardises en 4 heures, en direct et en public.

- **Trophée de la Meilleure Côte de Bœuf** (*Dimanche 8 mars à partir de 15h / Hall 1*)

Organisé par la Corporation des Artisans Bouchers Charcutiers Traiteurs du Bas-Rhin, le concours de la Meilleure Côte de Bœuf 3^e édition met en valeur les races à viandes françaises provenant d'élevages vertueux, nourris à l'herbe. Dans une ambiance festive, sous les encouragements du public et le regard attentif d'un jury de professionnels présidé par Romain LEBŒUF (MOF Boucherie-Étal), 8 candidats défendront une race de viande de bœuf française, de la découpe à la dégustation, en passant par le détalonnage et la cuisson.

- **Trophée du Meilleur Tireur de Bière d'Alsace** (*Dimanche 8 mars de 16h à 19h / Hall 2 - Espace Conférences*)

Ce concours se déroule en deux temps. Les 8 candidats devront d'abord répondre à un questionnaire de sélection le jour J portant sur la bière, son histoire, sa fabrication, son service et sa consommation. Ensuite, ils se présenteront pour le tirage de bière et serviront les 4 jurys issus du monde brassicole, à l'aide d'un assortiment de bières proposé par l'organisateur.

- **Trophée Masse** (*Lundi 9 mars de 8h à 18h30 / Hall 1*)

La Finale nationale du Trophée Masse revient à égest pour sa 15^e édition ! A l'issue d'un tour de France et d'Europe de près de 2 ans, les 7 finalistes auront à cœur de faire découvrir toute la richesse du foie gras à un jury de professionnels présidé par Christophe BACQUIE, MOF Cuisine-Gastronomie et Chef 3*.

- **Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition - Sélection Grand Est** (*Journée du Lundi 9 mars / Hall 2*)

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. Le finaliste représentera la région Grand Est à la finale nationale qui aura lieu dans le cadre de la fête nationale du pain à Paris.

- **Concours National du Meilleur Croissant au Beurre - Sélection Grand Est** (*Journée du Lundi 9 mars / Hall 2*)

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.

- **Trophée Henri HUCK** (*Mardi 10 mars – 8h-18h / Hall 1*)

Organisée par la Fraternelle des Cuisiniers et des Métiers de bouche d'Alsace, la 21^e édition du Trophée Henri HUCK verra s'affronter 6 duos dans une joute culinaire inédite. Un candidat de plus de 24 ans et son commis de moins de 23 ans, travaillant ou non dans le même établissement, devront réaliser en 3h30 un plat : selle d'agneau farcie et gigot rôti entier ainsi qu'un dessert : millefeuille contemporain à base de feuilletage, avec des fruits de saison pour 8 personnes.

« C'est pour moi un plaisir et un honneur d'inaugurer le salon égest 2020 premièrement en tant que cuisinier et deuxièmement en tant qu'alsacien, afin de faire rayonner notre gastronomie et nos talents à travers la France et l'Europe »

Marc Haeblerlin

- **Sélection régionale des 46^{es} Olympiades des Métiers** (*Mardi 10 mars et Mercredi 11 mars matin / Hall 1*)

Organisée par le Conseil Régional du Grand Est, la sélection régionale des 46^{es} Olympiades des Métiers section restauration se tiendra dans le cadre d'égest. Les lauréats des épreuves de sommellerie, restaurant et réception auront ensuite le privilège de représenter la région Grand Est à la finale nationale du 8 au 10 octobre 2020 à Lyon, qui permettra de nommer l'Équipe de France des Olympiades des Métiers pour la finale internationale à Shanghaï en 2021. Les sujets seront inspirés de ceux proposés par des experts métiers de l'Équipe de France. Pascal OBRECHT, MOF Arts de la table et membre de l'Équipe de France des Métiers, coach de Louis COZETTE, Vice-Champion du Monde à Kazan en 2019 en sera le superviseur général.

- **Trophée Inter-CFA de la Boulangerie** (*Journée du Mardi 10 et mercredi 11 mars / Hall 2*)

Organisé en partenariat avec la Fédération Patronale de la Boulangerie-Pâtisserie, ce challenge par équipes est ouvert aux CFA alsaciens, mosellans et du Bade-Wurtemberg. Il met en lumière toute la diversité du savoir-faire professionnel : viennoiseries, pains blancs, pains spéciaux, ... de ces jeunes talents.

- **Trophées Femmes... et Chefs** (*Mercredi 11 mars – 14h à 16h / Hall 1*)

6 femmes chefs concourent en finale pour confectionner un plat inédit en 2 heures à partir d'un panier mystère. Ce concours valorise les femmes qui œuvrent dans les cuisines des restaurants.

La formation et l'emploi au cœur des enjeux du salon égast

égast poursuit son implication dans la valorisation de la formation professionnelle et de l'accès à l'emploi, sujets majeurs de la filière, en donnant aux élèves et apprentis le plaisir de découvrir des métiers passionnants. Ainsi en marge des concours, se tiendront :

- **des Conférences sur des sujets majeurs en CHR**, avec un focus sur les outils digitaux, les tendances de la gastronomie, la mise en place de démarches responsables et durables et des démonstrations culinaires.
- **la Journée des Écoles**, manifestation en partenariat avec la Région Grand Est, la Chambre de Métiers d'Alsace, la CCI, l'Académie de Strasbourg qui réunira près de 1 000 collégiens du Grand Est. Les différents métiers de bouche orchestreront la mise en œuvre d'un repas à la française et feront découvrir à ces jeunes issus des classes de 4^{ème} et 3^{ème} la diversité et la convivialité de leurs professions afin de leur donner toutes les clés utiles à leur orientation professionnelle et susciter des vocations.
- **une journée dédiée à l'emploi et à la formation**, ouvert au grand public dans le Palais de la Musique et des Congrès, et en partenariat avec Pôle Emploi et la Région Grand Est. égast proposera un forum sur les métiers de bouche et de la restauration. Au menu, des job dating, une table ronde : « Comment préparer sa reconversion professionnelle » et une conférence : « Réussir un entretien ».

égast 2020, c'est aussi des animations avec :

- **égast hôtel**, un hôtel-restaurant éphémère de 230 m²
- un **Mini Studio Photo** permettant à chaque boucher et pâtissier de se faire prendre en photo avec son équipe ou ses produits de manière originale. Les clichés seront diffusés en temps réel sur les réseaux sociaux
- une **Exposition d'Objets en Design Culinaire** par IDÉE (association engagée dans la promotion du design)
- une **Exposition Photo « Entre leurs mains »** de Franck Horand, photographe, à l'initiative de Carole Schmittheisler.



www.egast.eu

Contacts Presse National : Agence AB3C
Bourlaye CISSÉ / Jean-Patrick BLIN
Tél. 01 53 30 74 00
bourlaye@ab3c.com

Contact Presse Régional : Agence SCL
Sabrina Curto-Laverny
Tél. 06 63 30 27 66
sabrina@scl-conseil.com

Contacts Organisation : Strasbourg Événements
Vanessa Loth Martino / Josiane Hoffmann
Tél. 03 88 37 67 10 / 03 88 37 21 13
vloth-martino@strasbourg-events.com / jhoffmann@strasbourg-events.com