



ÉQUIPEMENT GASTRONOMIE AGROALIMENTAIRE SERVICES TOURISME

égast 2022 grande vitrine du dynamisme de la filière CHR

Mercredi 2 mars au soir, après 4 jours très attendus par toute la filière CHR et métiers de bouche, s'est clôturée la 18^{ème} édition du salon égast, le 1^{er} salon professionnel des métiers de bouche du Grand-Est. Cette édition de reprise a rempli ses objectifs et tenu ses promesses en réunissant au Parc Expo de Strasbourg 253 exposants et 22 203 visiteurs sur 4 jours. Après deux années soumises aux restrictions due à la crise sanitaire, égast a démontré la passion et l'enthousiasme des professionnels du secteur, collectivement engagés dans la reprise.



Inauguré par Guillaume Gomez, Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie, l'Alimentation et les Arts Culinaires et Marc Haerberlin, Chef de l'Auberge de l'III** à Illhausern, ce rendez-vous professionnel de référence, biennal depuis sa création en 1986, a suscité une dynamique fédératrice, confortée par un courant d'affaires significatif.

« On attend ce salon depuis deux ans, il y avait un grand manque et on voit l'enthousiasme de tout le monde, les visiteurs et les exposants. Ce plaisir, la joie de se retrouver, la gastronomie, c'est la convivialité et on retrouve tout ça cette année, c'est fantastique. (...) C'est important pour la visibilité : les parts de marché se gagnent aussi sur ce salon, à égast. (...) On est très satisfaits, on a vu beaucoup de nos clients, des prospects (...). » Nicolas Schulé, PDG des Cafés Sati.



Parmi les grands temps forts :

10 Trophées et Concours organisés en partenariat avec les organisations professionnelles des différentes Corporations des Métiers de Bouche et présidés par des jurys de marque, parmi eux citons :

*Christèle LORHO, MOF Classe fromager STRASBOURG - Fabrice PROCHASSON - MOF Cuisine - Nicolas SALE, Président international des disciples d'Auguste Escoffier - Patrick BERTRON, Le Relais Bernard Loiseau ** Saulieu - Olivier NASTI, MOF - Le Chambard ****, La Table d'Olivier Nasti **, à Kayserberg – Romuald FASSENET, MOF – Jean-Georges KLEIN, Villa Laliue** à Wingen sur Moder...*

Concours et lauréats

- **Trophée national Henri Huck** : Joël Philipps & Alissa Bikeyeva, Restaurant Le Cerf – Marlenheim
- **1^{er} Trophée Émile Jung** : Jonathan Lux, Le Cerf à Marlenheim
- **Concours de la Meilleure Côte de Bœuf** : Damien Pinot - Boucherie Durand à Clermont-Ferrand
- **Trophée du Meilleur Tireur de Bière d'Alsace** : Clément Muller – AIVA Académie Internationale des Vins
- **Trophée Femmes... et Chefs** : Audrey Stippich, 6717 Hôtel & Spa Clos des Délices, Ottrott
- **Trophée des Nouveaux Entremets** : Les Haras (Tihn) & Pâtisserie Helterlé (Philippe)
- **Concours Lords of Sandwich** : Mathieu Millot – Boulangerie Kevin à Benfeld
- **Concours régional de la Meilleure Baguette** : Patrick Baillet, Boulangerie Baillet (51)
- **Concours régional du Meilleur Croissant au beurre** : Dorian Kitzinger, Boulangerie Imhoff (68)
- **Concours inter CFA de la boulangerie** : CFA d'Eschau



Romuald Fassenet, MOF en 2004, président du nouveau Trophée Emile Jung, précise : *« Les salons sont des lieux de rencontre. On est curieux, le monde la restauration est curieux. Les salons sont des lieux où il y a pleins de choses qui se passent (...) et des concours. Ce sont ces moments très riches pour notre métier parce qu'ils sont visibles du grand public comme des professionnels (...). Un concours c'est fait pour faire rêver les jeunes (...). Le salon égest est à taille humaine, j'aime y venir parce qu'il a toujours été une référence pour nous. »*

Le restaurant d'application

En partenariat avec les marques Savourez l'Alsace et Savourez l'Alsace Produits du Terroir (portées par l'Aria et Alsace Qualité), l'UMIH et le CEFPPA Adrien Zeller d'Illkirch représenta les étudiants des classes de BTS, ont proposé un restaurant grandeur nature au sein du salon égest.



« Le restaurant d'application du CEFPPA Adrien Zeller, exploité par des étudiants des classes de BTS Management en Hôtellerie-Restaurant, a servi plus de 1200 couverts au cours des quatre services. égest a été pour eux un formidable terrain de jeu grandeur nature et a permis de valoriser les produits de notre terroir issus de circuits courts. Sans compter la rencontre avec un parterre de Chefs prestigieux ! » précise Sébastien Malgras, Directeur général

Matinée des Écoles et Forum de l'Emploi / Formation



La Matinée des Écoles, organisée en partenariat avec la Région Grand Est, la CMA, la CCI et l'Académie de Strasbourg a réuni 1000 collégiens et une centaine de personnes issues des missions locales du Grand Est dans l'objectif de susciter des vocations.

La Région Grand Est, la CEA, Pôle Emploi, l'Eurométropole et la Ville de Strasbourg, par le biais des Maisons de l'Emploi et des missions locales, ont organisé avec Strasbourg Events et l'UMIH 67 le Forum de l'Emploi et la Formation afin de mettre en relation demandeurs d'emploi et entreprises qui recrutent ou organismes de formation.

Rendez-vous au mois de mars 2024 pour la 19^{ème} édition du salon égest !

Les chiffres clés de l'édition

- 22 203 visiteurs
- 21 000 m² de surface d'exposition
- 3 halls
- 253 exposants
- 13 secteurs représentés
- 500 Chefs et artisans
- 380 kg de denrées alimentaires au profit de Strasbourg Action Solidarité
- 401 kg de denrées alimentaires au profit de la Banque Alimentaire
- Forum des tendances avec la présence de 5 startups : Gusty, Le Bon Tablier, Safe Cover Amongus, Direct Market et Valkyr SAS
- Exposition Photo « Entre leurs Mains »



À propos de Strasbourg événements

Société d'économie mixte détenue par la Ville, l'Eurométropole de Strasbourg et le groupe GL events, Strasbourg événements met au service des organisateurs d'événements 40 ans d'expertise reconnue dans l'accueil de manifestations internationales exigeantes et l'accompagnement des organisateurs, doublée d'une solide expérience d'organisation d'événements professionnels et grand public. Strasbourg événements gère et exploite le Palais de la Musique et des Congrès déployé sur 50 000 m², auxquels s'ajouteront dans les prochains mois près de 25 000 m² du futur Parc des Expositions attendant pour devenir un outil combiné unique.

À propos de GL events :

Groupe intégré des métiers de l'événement, GL events est un acteur de référence présent sur les trois grands marchés de l'événementiel : congrès et conventions ; événements et manifestations, qu'ils soient culturels, sportifs ou politiques ; salons et expositions à destination des professionnels ou du grand public. GL events est organisé autour de 3 grands pôles. GL events Live regroupe l'ensemble des métiers de l'événementiel Corporate, institutionnel, et sportif. Ses équipes apportent des solutions clés en main, du conseil et de la conception jusqu'à la réalisation. GL events Exhibitions pilote et anime plus de 300 salons propriétaires, son portefeuille couvrant de nombreux secteurs : agro-alimentaire, culture, textile/mode, industrie... GL events Venues gère le réseau de 53 sites événementiels (centres de congrès, parcs d'expositions, salles de spectacles et halles multifonctionnelles) implantés en France et à l'international.

Contacts presse :

ab3c : Bourlaye CISSE / Jean-Patrick BLIN : +33 (0)1 53 30 74 00 - bourlaye@ab3c.com

SCL : Sabrina CURTO-LAVERNY : +33 (0)6 63 30 27 66 - sabrina@scl-conseil.com

Strasbourg Events: Vanessa LOTH MARTINO : +33 (0)3 88 37 67 10 - vloth-martino@strasbourg-events.com