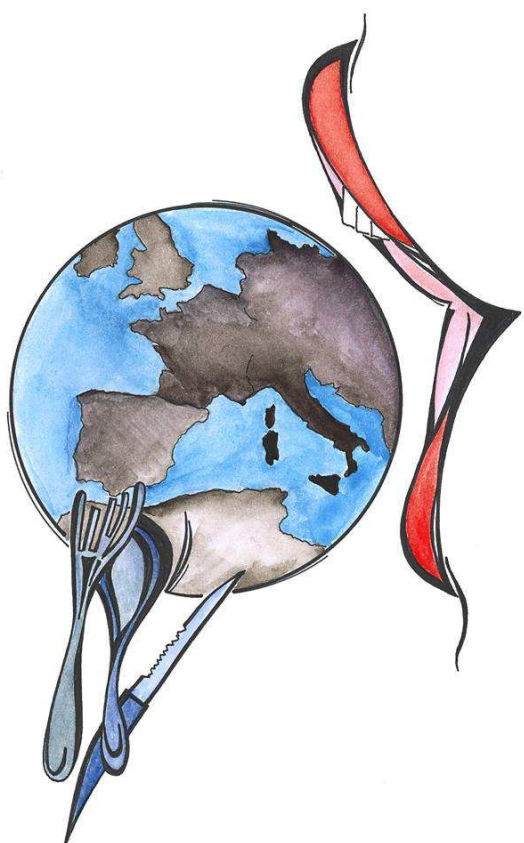




Eater'National

LIVRE D'OR

Salon EGAST
Du 15 au 18 Mars 2014



Eater'National

SAMEDI 15 MARS 2014



La Bonne Cuisine est
la BASE du VERTABLE
Bonheur!
De tout Cœur Bravo
Olivier NASTI

Olivier NASTI - MOF - Le CHAMBARD ** à KAYSERSBERG
15 mars 2014





Sandrine KAUFFER - Journal de Julien BINZ

Nicolas RIEFFEL – Candidat Masterchef 2010 - Animateur GRAIN DE SEL sur ALSACE 20

Le repas est très bon aussi que le
service. Bravo à tous les étudiants
S. Martins do Vale.

Sandrine MARTINS DO VALE – Professeur de Gestion – Lycée Alexandre DUMAS
15 mars 2014



Moment gastronomique très agréable et
délicieux. Stichel

Vraiment au top. Bravo aux élèves du lycée hôtelier!
Jh. W.

Le menu est très bon Bravo les élèves
D. Zuhof merci

15 mars 2014

Bonne prestation tant pour le
repas que pour le service. Bravo
et merci! Sylvain & Dominique

Merci pour cet agréable moment de découverte culinaire.
Belle initiative! Bravo à toute l'équipe.

L'équipe du Goussier Grimaud
✓✓

15 mars 2014

Bravo, Félicitations
Bonne route
M R

Bravo, nous avons passé
un excellent moment je
suis fier d'être au lycée
A. Duméril ! Hélène

Merci pour nos papilles !!
Christine

Best wishes

Bravo...

67

Toutes mes félicitations pour
l'occeel et la qualité des préparations
Bravo
Philippe Neyer

15 mars 2014



Je t'aime Justine ♥

Maison

Sonia

Ce fut un merveilleux repas
Merci beaucoup !

Merci Sean pour le service qui était un peu long :P
Les cuisiniers au TOP :D
Super projet qui est réussi.

Anthony

Belle découverte ! Bravo à toute
votre équipe ! Michèle

N'oubliez pas que vous êtes les meilleurs...
Mais juste après moi... Guillaume UNZIGITA

Belle découverte, Merci à toute l'équipe.
Bonne chance à toute la formation. Clarke

Tristan accend
bonne soirée la découverte du contrat

...

Bravo à toute
l'équipe qui nous a
régales. Régis et Nane

Très belle initiative ! Bravo à vous et
"NERDE" pour l'examen ☺
Aetitia et Valérie

Merci pour l'audace de cette carte
ambitieuse, vous nous avez fait de-
couvrir des vins que nous n'aurions peut-
être pas goûtés et le tout était réalisé
avec une grande maîtrise et un savoir-
faire certain.

L'implication et le savoir faire de cette
équipe sont de bon augure pour nos
futurs expériences gastronomiques.
Bravo et bonne continuation à tous.

Sardin

Un grand merci à toute l'équipe du
Eate'Natal pour cet accueil plus
que chaleureux. La qualité des plats
ainsi que le service furent superbes.
Bon courage pour la suite.



un service exceptionnel avec le sourire.

 (BRAGARD).

Alex Hoffmeyer & Bragard

un accueil chaleureux, une cuisine exemplaire
Bravo à Brentot



Merci beaucoup à toute
l'équipe de H. Jumas. Bravo

Bien à vous.

Juliet Weber.

Merci beaucoup pour ce beau voyage !

Nous avons tout aimé et nos sommes
laissés transporter avec joie.

Evélène Hauser.

Bravo à toute l'équipe d'étudiant(e)s pour
votre investissement et la qualité de votre travail.
Bravo aux étudiant(e)s et également à l'équipe
d'enseignants qui ont suivi tout ce projet - Magnifique!
Belle réussite au service de mini-entreprises
et belle continuation à tous !

Lydia Autenberg -
M. & Mme ASCHE

Lydia



Eater'National

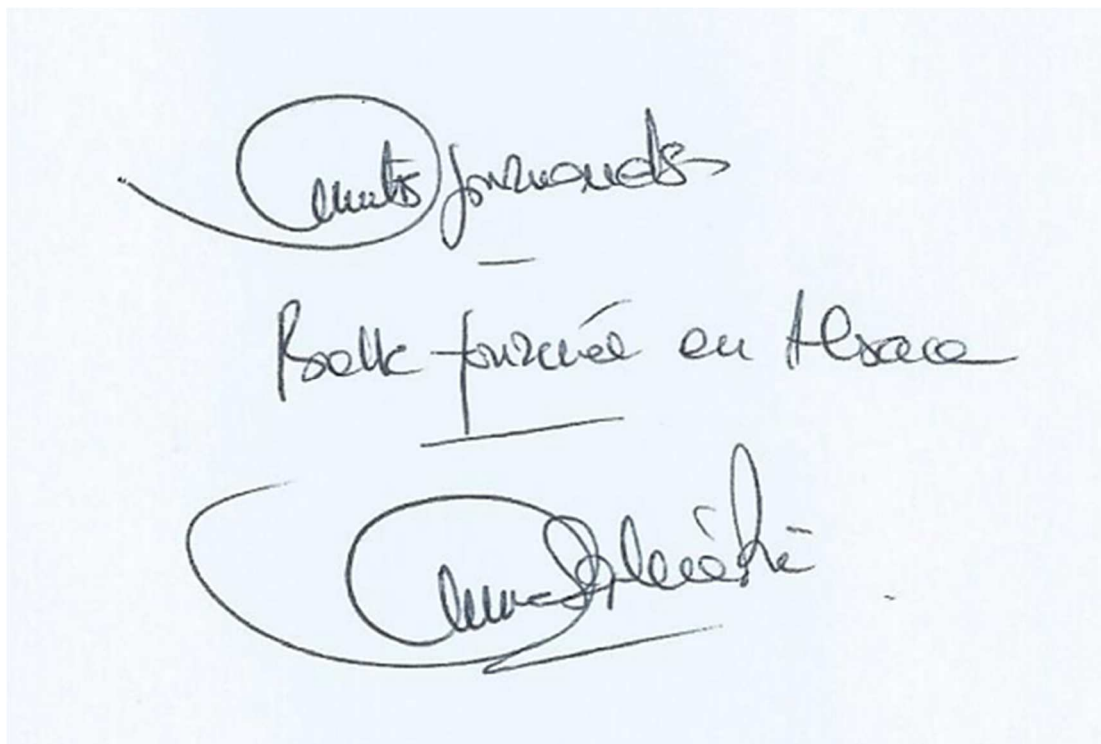
DIMANCHE 16 MARS 2014



La meilleure façon de se délivrer
d'une tentation, c'est d'y céder !
Biz Gourmande
Sylvie GRUCKER
Et BRAVO A TOUS ! 🍷

Sylvie GRUCKER - Femme Chef - Pressoir de Bacchus à Blienschwiller
16 mars 2014





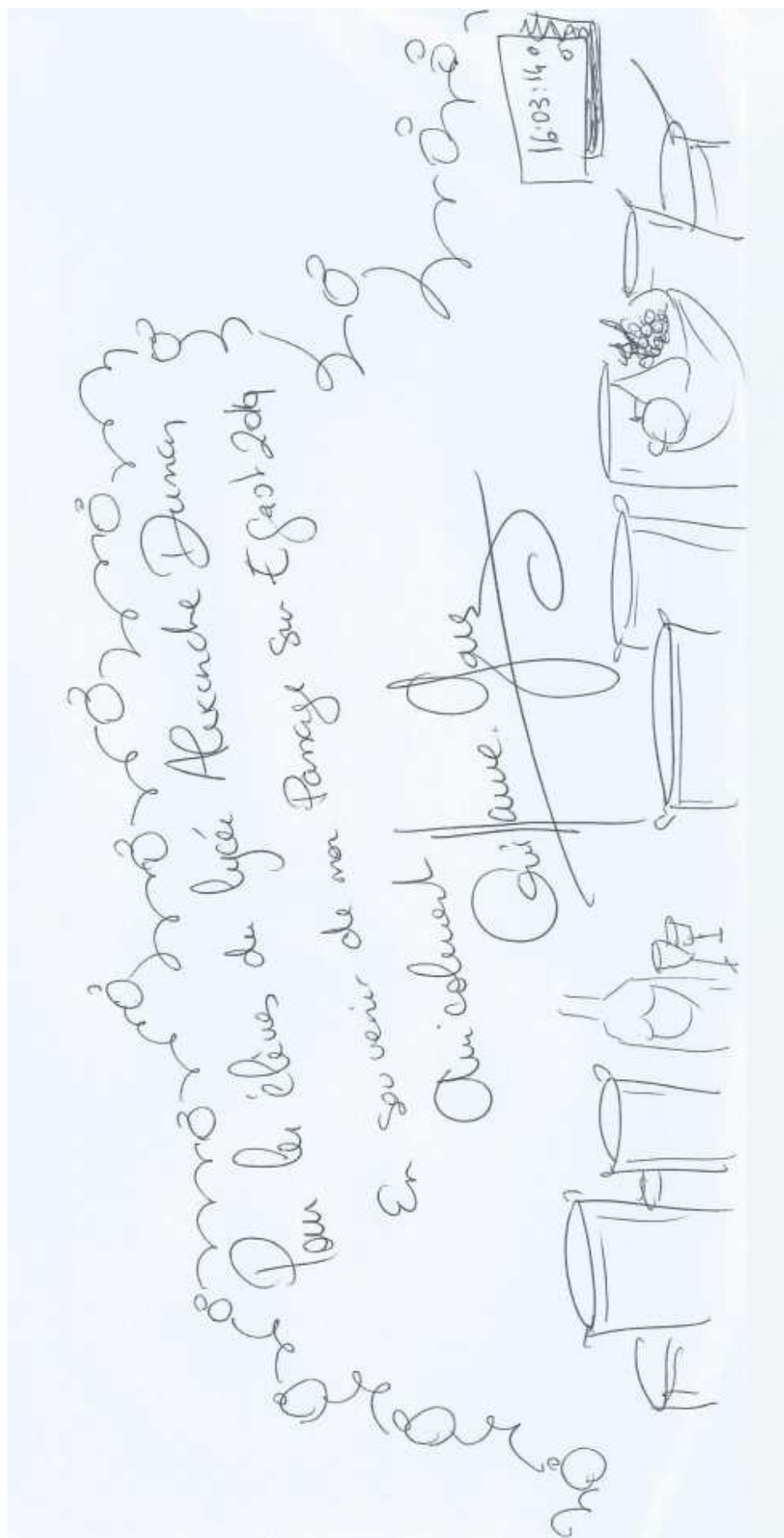
Anne-Sophie PIC - Restaurant PIC *** à Valence
16 mars 2014



Anne-Sophie PIC & Pierre ARDITI
Roland RIESS - Nicolas STAMM - Guillaume GOMEZ

Bravo à vous
et Belle vie
MAD

Pierre ARDITI - Comédien
16 mars 2014



Guillaume GOMEZ – MOF 2004 - Chef des cuisines du Palais de l'Elysée
16 mars 2014



Bien cordialement
Marie-Rose Triller
VP Conseil Régional d'Alsace
Un bel Écart au lycée hôtelier
Bia à vous.
Roland Riess

Roland RIESS – Maire de Strasbourg
16 mars 2014



De toutes les passions la seule
vraiment respectable me paraît être la
gourmandise...

Avec toute ma sympathie gourmande

Nicolas Stamm

Nicolas STAMM - La fourchette des Ducs** à Obernai
16 mars 2014



Par la jeunesse s'épanouisse teste s'engage
pour aller vers l'excellence Bohnacq ainsi
Jean Paul Schmitt

Un travail de Titau qui paye! Bien joué!


Betty et 

Mu ~~uners~~ BRAVO
Manou Masseng.

Manou MASSENEZ – Distillerie MASSENEZ à Val-de-Villé
16 mars 2014

Bravo à toute l'Équipe !
Marceline & Co

C'était bon.
Sarah

Merci à toutes l'équipe
c'était parfait...
Yacine et Hamu.

La relève a été
assurée avec professionnalisme
Félicitation
Un ancien ~~int~~

BR AVO !
On aurait bien voulu goûter plus
qu'un plat

Al

MERCI C'ÉTAIT PARFAIT
GASTRONOMIQUEMENT VOTRE

Hamu

de restaurant et international
et le meilleur du monde pour le salon EGAS
Super repas et formidablement servis

VITAEORRE
— Céline et Gormain

C'était parfait, je suis ravi

H. Moulin

Bravo à tous, quel déjeuner gastronomique!
Merci pour votre motivation, votre bonne humeur,
c'était excellent ... de A à Z ...

Emeline, Babette et Anchi

Cinq continents

Cinq sens

Autant de raisons de soutenir la relève
de la gastronomie. Anchi Kintz.

Très bon !
KOE3

Bravo à l'équipe de cuisine pour
et leur plats délicieux !

Et merci à l'équipe de
salle pour leur sourire !
(et leur savoir-faire)

KOE3

Bravo à toute l'équipe --

KOE3



Eater'National

LUNDI 17 MARS 2014



Amicalement
Haeberli
Gualtiera Maurer
Antonino e Medea
Jentini
Sylvie Bukojan
Lasserre.

Marc HAEBERLIN - Auberge de l'III *** à Illhauesern
17 mars 2014



Une belle histoire,

Un beau parcours,

Une réelle réussite
dans votre

Sublime Amour du 1^{er} février

Le Vif de Mon Mistral

vous accompagne

Bon Vent
Félicitation

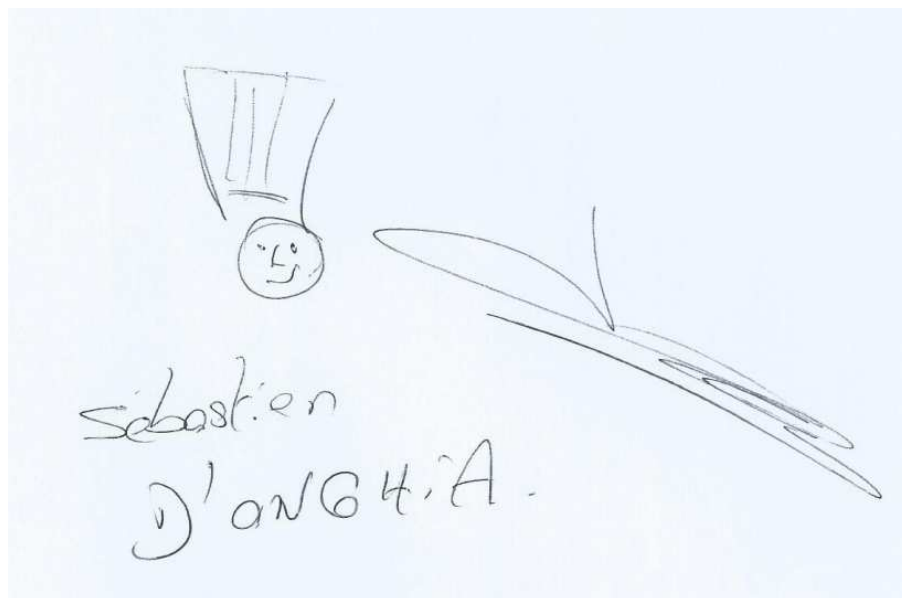
Gérald PASSEDAT

Gérald PASSEDAT - Le Petit Nice *** à Marseille
17 mars 2014





Gérald PASSEDAT
17 mars 2014



Sébastien D'ONGHIA - Il Cortile ** à Mulhouse
17 mars 2014



Andrew  Chef PARSNER "KORDIC" 24



Mengus Fabien
Restaurant Le Cygne
Gundershoffen.

Fabien MENGUS - Le Cygne ** à Gundershoffen
17 mars 2014

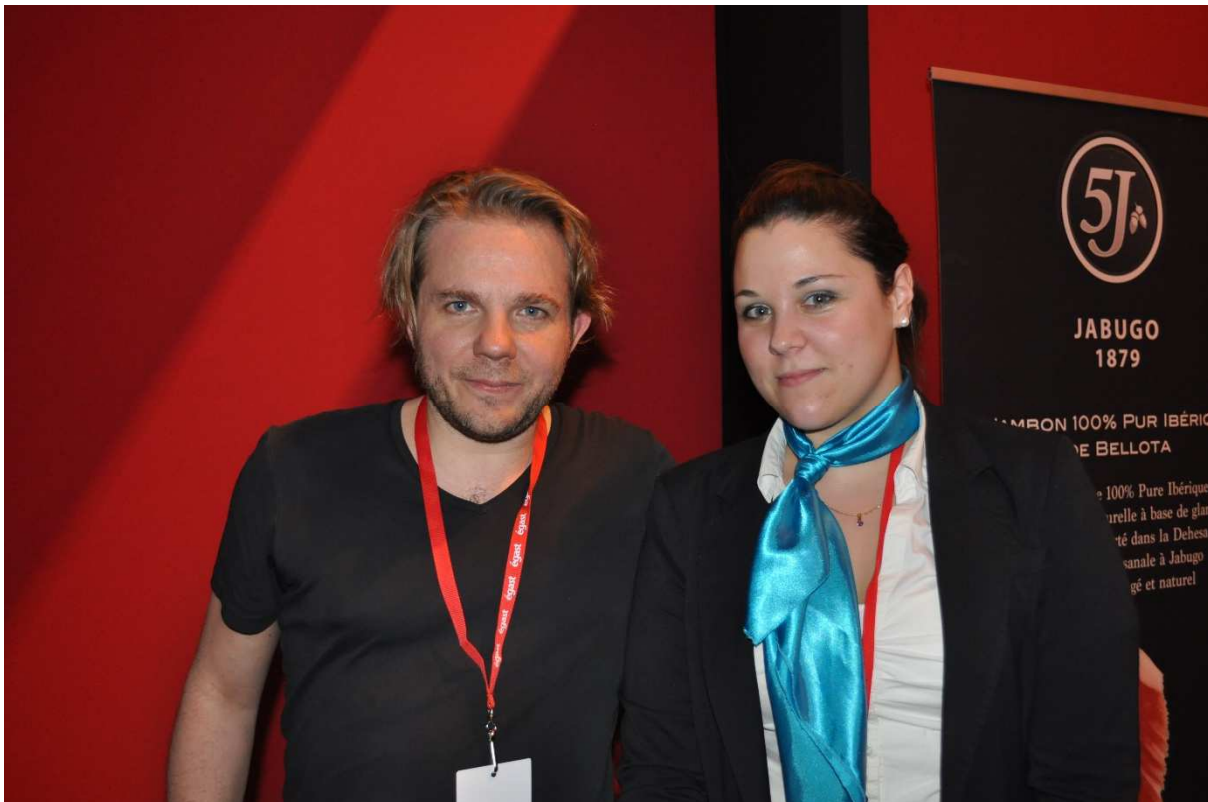
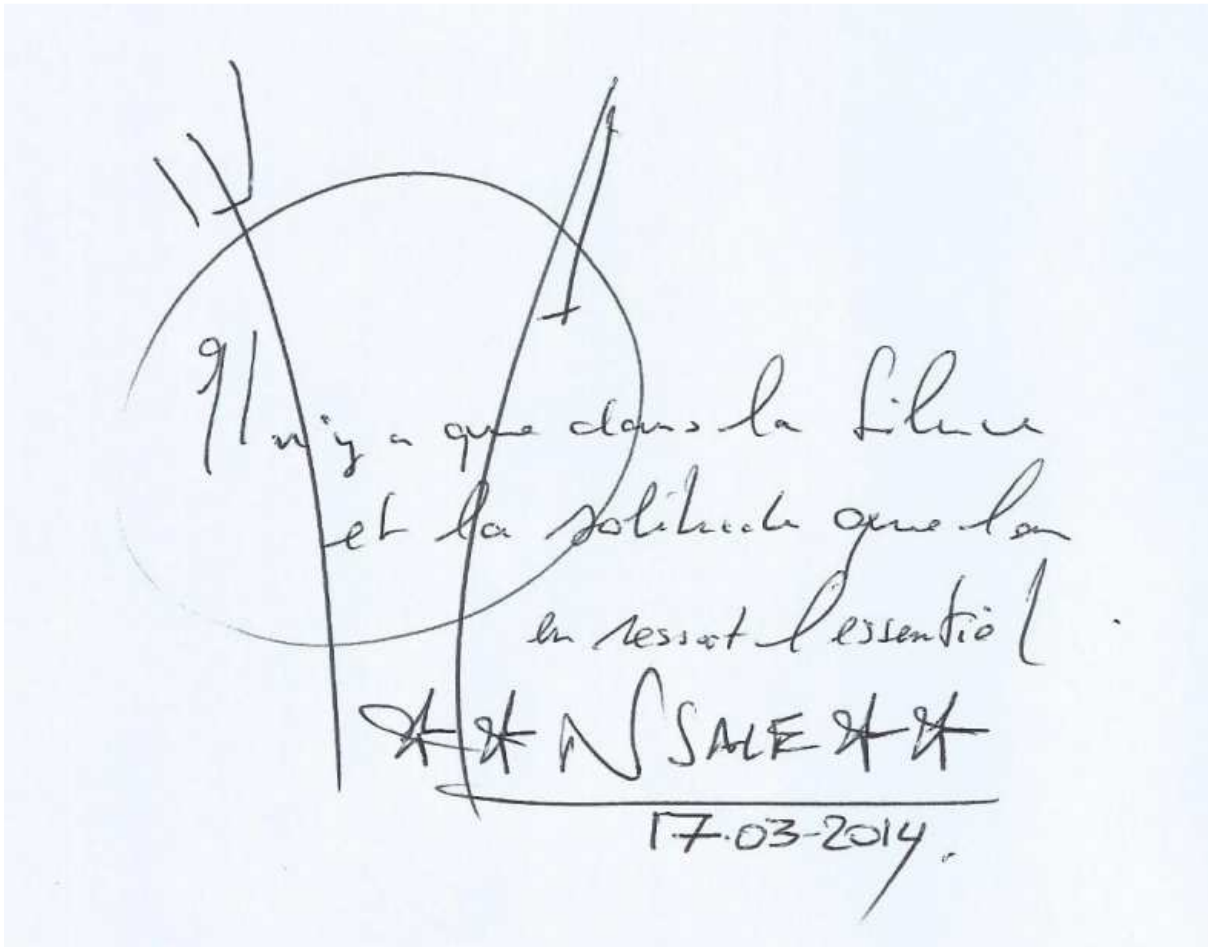


JG KLEIN
Baerenthal

Jean-Georges KLEIN - L'Arnsbourg *** à Baerenthal
17 mars 2014



Jean-Gorges KLEIN & Nicolas STAMM



Nicolas SALE – Chef du « Kintessence »** et de la « Table du Kilimandjaro »** à Courchevel

Tres bon repas

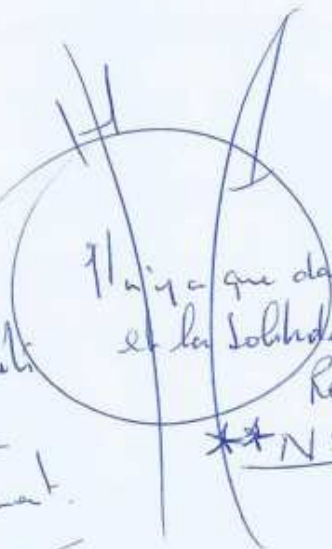
Félicitations à la cuisine
et à toute l'équipe.

well

Juvenile, plein de SENS
et déjà... maîtrisé

Bravo Laurent PETIT

Un repas comme nous
admirons, du service de qualité
sourire, des attentions, une
cuisine juste, bonne ambiance.



Joelle Heiland
Groom Alain du Camille
Dorchester
London

Bravo à toute l'équipe pour en faire
à ce niveau pour tous ces gens.

Le 17-03-2014

Pour tout le Lycée Hôtelier
d' Illkirch - Graffenstaden
Cordialement votre !
Frédéric M4

Frédéric SCHEURER - Candidat Masterchef 2013
17 mars 2014



Quedir de plus que Bruno!
Bel accueil auventant

Bernard

(masterchef 2011)

Bernard - Candidat Masterchef 2011
17 mars 2014



Belle réussite et Bon vœux
Babette Lefebvre
LA CAMBUSE

Babette LEFEBVRE - La Cambuse * à Strasbourg

Avec toute mes
Amities gourmandes!
Elisabeth
Master Chef 2011

Elisabeth Biscarosse - Vainqueur Masterchef 2011
17 mars 2014

Sincères encouragements pour ce délicieux repas.
Bonne santé à tous dans cet univers exceptionnel
de la gastronomie française.

 Alain Gorce -

Sincères félicitations pour tous
les plats. Accueillis chaleureux
très bonne prestations des élèves
Bonne continuation
à toute l'équipe. Nous reviendrons.
Wilhelm. Les parents d'une ancienne
élève.

Félicitations pour ce merveilleux repas.
Beaucoup de courage et bonne
continuation à toute l'Equipe.
Jorek. Parents élève. 1 PRO1 Cuisine

Excellent moment, bonne cuisine

Bonne contribution à l'acte d'équipe

Super moment, les stagiaires ont "top"
au plaisir

Bon moments agréable continuez Merci
et 3 fleurs

Tous les remerciements de toute l'équipe
de "la Forge".

Amusez-vous,
0684 305095.



Bravo à l'équipe des mini-entrepreneurs pour
cet excellent déjeuner. Cécile Herrmann (EPA)

J'ai pas ! Je vous attends avec impatience
au championnat des mini-entreprises.

Thé Quantel (EPA Alsace).

Vous nous fûtes témoins de votre
accueil sympathique.

Mien cordialement

Thierry et Toti Philippe

Très bon moment, Savoir,
excellent repas et vin.

Nicheline J. Pire.

Très bon moment passé au sein
d'une équipe exceptionnelle de
gentillesse et d'efficacité.
Bon vent à vous tous.

Café J.

Un moment très agréable

Roland Philippe

Repas asiatique excellent -
gastrologique - Un régal
Ambiance et service au top
merci Martine F. - 

Toller Service ,

Super Essen ,

Allgemein wunderbar !



Virginia

Sisi

Nous avons passé un agréable moment
avec un service irréprochable -
Mention spéciale aux services RH et à
la sommelière.

En étant sûrs de retrouver tous ces
jeunes un jour dans un restaurant
étoile.

Famille DESTRO.

La qualité de la cuisine n'a d'égal que la
beauté des services.

A bientôt!

Vivien Destro

Un moment très agréable, cuisine
et service excellents.

Daniel Rosphie

C'est une expérience écolière, nous avons
été content de leur faire vivre l'autre
côté. Des amis de la restauration.

Bon courage.

Un accueil chaleureux, mets gourmands, personnel
très agréable bon moment

Gross Denis
0612477935.

Equipe O'Pizzicato

Très bonne initiative!! C'était super bon! J'ai adoré!! Arrive sans hésiter

Très bon équilibre dans les plats.
Vins en accord avec chaque plat.
Une prestation que l'on souhaite retrouver.

Merci pour ce moment riche en
couleurs et en saveurs!

Des vins et mets aussi accordés
que des cordes de violon.

Merci et bonne
continuation

Superbes prestations;
Très bel Accueil.
Bravo, Félicitations à TOUS

Très bon restaurant!

Je vous le conseille! Claire ♥

le 17 Mars 2014, un joyeux accueil
un personnel disponible et un repas
sans reproche

 FZ

17/03/14

Bon rapport qualité prix.



Un accueil parfait, personnel souriant Bravo!
Merci pour ce délicieux repas.
Une carte originale !



Félicitations à toute l'équipe, nous nous sommes
régalés et avons un agréable moment
passe

Belle ambiance et belle cuisine, soirée parfaite.

M. J. J. J.

Un beau concept, vous avez beaucoup de mérite !
Bonne continuation à tous !

Amour, tendresse et classe Affaire ♥

Un bel accomplissement de tout ce travail,
on y croirait presque ;))

Valentin K.

Je vous souhaite à ~~chaque~~ ^{*} le meilleur !

Love

Annie J. J.

Quelle belle expérience pour vous tous.
Totale réussite.

P.S: le whiskey un peu "timide" dans l'Irish, mais à part ça, c'était
de la "bonne" ;))

Naman et Rax

Bravo à tous ! C'était bon et souriant !

Lola et la maman



Eater'National

MARDI 18 MARS 2014

Bienvenue à l'Eater'Snack

Menus	Wok	Salade	Sandwich
• Wok ou salade 8,50 €	• Wok au Poulet	• Salade au poulet mariné	• Le Jambon/beurre 4,00 €
• Wok ou salade + Boisson 10,00 €	• Wok aux Crevettes	• Salade aux crevettes	• de Végétarien 4,00 €
• Wok ou salade + Boisson + Dessert 11,50 €	accompagné de ses nouilles aux légumes croquants	• Salade de Kefte	• de Bagel US 5,50 €
		• Salade végétarienne	• de Nordique 5,50 €
			+ Formule avec boisson + 1,50 €
			+ Formule avec boisson + dessert + 3,00 €

- Prix Nets -

Il vaut mieux se perdre dans
sa passion que de perdre la
passion...
Bien sincèrement,
Serge Schaal
LA FOURCHETTE DES DUCS.

Serge SCHAAL – La fourchette des Ducs** à Obernai
18 mars 2014



Serge SCHAAL & Nicolas STAMM à table avec
Philippe FAURE BRAC - Meilleur sommelier du Monde 1992

Bonne du Bon Vin,
c'est bonne au Génie! (beaucoup).

Philippe Faure Brac 2014

Philippe FAURE BRAC - Meilleur sommelier du monde 1992

18 mars 2014

BRU pour ce MAGNIFIQUE
RESTAURANT

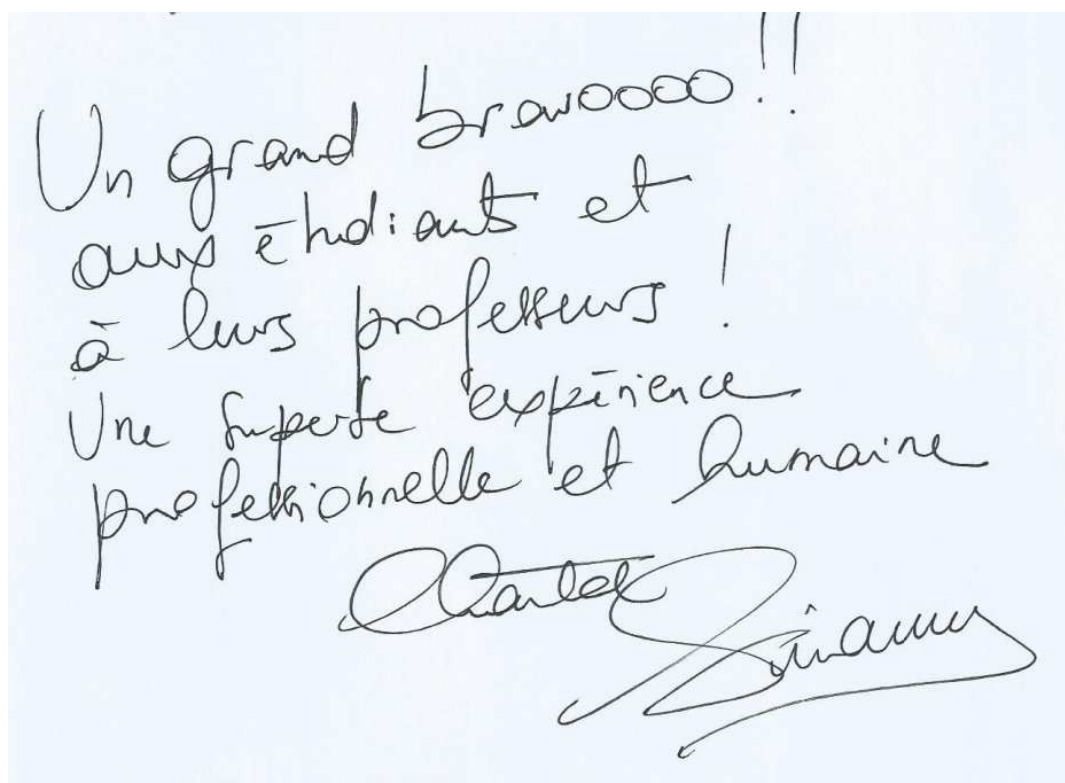
Michel Scheer

Michel SCHEER – MOF Maître d’Hôtel, du Service et des Arts de la table 2000

18 mars 2014



Philippe FAURE BRAC - Michel SCHEER - Chantal WITTMANN
18 mars 2014



Chantal WITTMANN - MOF Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la table 2011
18 mars 2014

Félicitations...
 Un très beau travail
 réalisé, quel investissement !

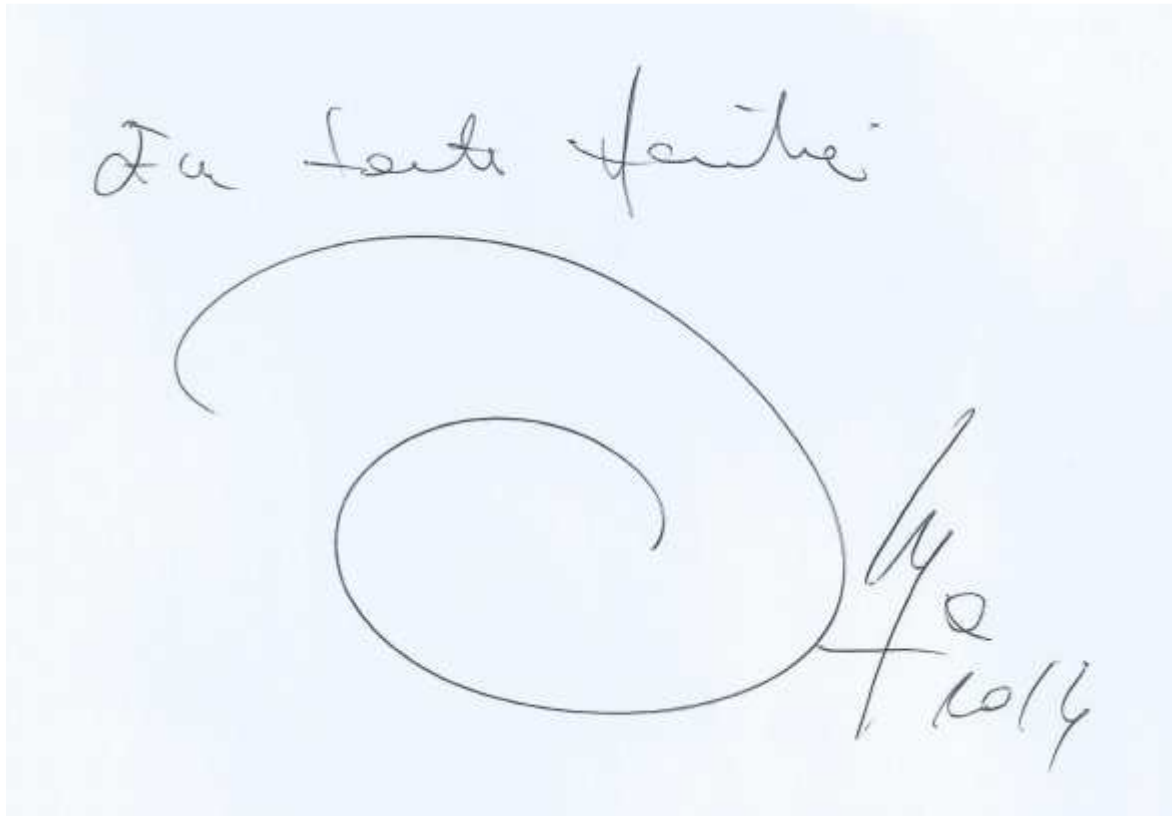
Pour le Lycée Hotelier
 "Alexandre Dumas"
 qui nous souhaite un Tour du monde.
 Bravo pour cette belle initiative.
 que nous saluons Jacques et moi.
 "donne envie, donne confiance, donne l'exemple"
 avec tous mes encouragements.

Jacques Marcon
 Régis Marcon
 c'était à EGAS 2014.

Régis et Jacques MARCON - Restaurant Régis et Jacques MARCON *** à Saint Bonnet-le-Froid
 18 mars 2014







Jean-François PIEGE - Brasserie Thoumieux ** à Paris - Jury Top Chef
18 mars 2014



Frédéric ANTON – MOF 2000 – Le Pré Catelan *** à Paris



Je suis ravi d'avoir fait votre connaissance et vous
souhaite le meilleur pour l'avenir. Au plaisir de vous re croiser
prochainement.

PASCAL LEONETTI

Repas et service parfait. Nous reviendrons
bientôt.

Pascal LEONETTI - Meilleur sommelier de France 2006 - La Signoria à Calvi
18 Mars 2014



De belles Découvertes Mondiales,
 tant dans les vins que le repas.

Bravo . *ILTIS R* MSF 2012

du grand moment de Bonheur
 et de convivialité
 Bravo à tous
J. Marie
J. Dubourg

un grand merci pour cette fois belle
 prestation . J-V KALT
Gell

Romain ILTIS - Meilleur sommelier de France 2012
 Jurys sommellerie du Trophée Haeberlin
 18 mars 2014



Un Voyage
de l'Asie au Ris Parfait
Merci pour ce jus corse incroyable.
Avec du Bonheur
La Table de la Cuisine.
Séverine

Séverine - Candidate Masterchef 2013
18 mars 2014



Avec tous mes
encouragements !

Vive la Côte d'Or,

Dominique
Loiseau

18 mars 2014

Dominique LOISEAU - La Côte d'Or *** à Seaulieu
18 mars 2014

Un grand merci à
tous.
Bonne route !
Bonne Tschupp

Brigitte TSCHUPP - Professeur d'Hébergement - Lycée Alexandre Dumas – Illkirch
18 mars 2014



accueil chaleureux, - bon, - bien
Nana's Industrie

Thank you
very much.
It was delicious!
Emma & Alex
from New Zealand 🇳🇿

Merci et Bravo pour
votre travail à chaque
Poste
La relève est assurée!
P. J.

Découverte entre amis
d'un univers de bonnes
choses. Merci à tous

P. J.

Si il existait un mot
plus fort qu'excellent j'en
le prononcerais avec
la saveur exquise de
ce moment passé dans
votre si bel endroit
au milieu d'un reste
insignifiant --- chut -
ou s'est régalé!

A refaire -
Auberge du
Nanon Steige.

Très beau Projet - Bon
accueil - Très bon Repas Bon Vin
Bonne continuation

Toutes nos Félicitations
à TOUS -



Ambiance très agréable
Audience soignée
Service impeccable
Qui demande de plus -
P. Schmitz

Repas inventif et savoureux,
Bonne chance à la fine
équipe de ~~l'École~~ de l'École
Hôtelière Gr. Fuchs

Une très bonne équipe, performante, une
jeunesse bien sympathique, un Poly au top

La famille Ginevez

Super soirée bonne ambiance. Jean et Jeanne

Très bon repas, excellente soirée félicitations pour ce beau
projet. Bravo à tous les élèves du lycée hôtelier !

Léa GINEVEZ

Très bonne soirée passée dans un concept
original et inattendu.

Bonne chance pour la suite

Claire - Cédric - Coralie

Merci pour ces beaux moments -
un super concert,
une très bonne équipe.
Courage et bonne continuation !

Madeux

grande classe les jeunes, belle vie professionnelle à tous!
(vous avez le droit de sécher demain ☺)

Fraülein

Ganz ganz gut! On reviendra, c'est quoi le plat du jour
demain? Merçi les blaus-cordons ☺ Fraülein von Fraülein

Une superbe entrée en matière. Le Kaugourou est parfait,
le service, la présentation, ...

Continuez à vous amuser et à créer

Die Nachbarin von Fraülein

- Ouersch c'était qualité!

- Tauternier la même!

Alles Gut Die besten Grüsse an alle
Köche und den freundlichen
Service Willy Meinell
u. Frank Zickler
von Handau

✓ Signorina 2013 vous félicite pour ce
très bon Repas. Un Grand merci à Adrian
notre Sommelier pour ces conseils.

!!

à bien. Lucas & Alex

Très Bon accueil.

Service impeccable.



P. et de Kumpf

Bravo pour l'originalité de
ces plats aussi exquis les uns que
les autres !
Service au top en plus !
Morgine Kumpf

L'accueil a rempli son rôle
de libérer une table en
5 min chrono.

La salle au top et la
cuisine succulente...

Ecotel Strasbourg

Un tout grand Merci !!

Bujardin Thérèse



Nous avons passé un agréable moment - Bon service
le rest. Au "Petit Kochersberg" Merci -



♥ Très bon repas je reviendrai !!
Sybille