

# LE JOURNAL D'égast 2014

SALON PROFESSIONNEL

by JULIEN BINZ



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

es  
PARTENAIRE OFFICIEL

Édition 2014 - Samedi 15 au mardi 18 mars

## Anne-Sophie Pic et Pierre Ardit inaugurent EGAST 2014

Le **samedi 15 mars**, EGAST l'incontournable salon biennal des professionnels des métiers de l'équipement, de la gastronomie, de l'agroalimentaire, des services et du tourisme ouvre ses portes, au parc Expo de Strasbourg (67) inauguré par Anne-Sophie Pic et Pierre Ardit.

Organisée par Strasbourg Événements, la 15<sup>e</sup> édition d'EGAST affiche une programmation sans pareil. Dans le cadre de leur 60<sup>e</sup> anniversaire, la venue des **Grandes Tables du Monde<sup>1</sup>** sur le salon est un véritable événement.

30 000 visiteurs qualifiés sont attendus cette année pour faire le plein de nouveautés, rencontrer les acteurs de l'Hôtellerie-Restaurant, participer aux concours et trophées, prendre place dans les gradins pour suivre avec passion les démonstrations culinaires, le nouveau Trophée du Professeur Pinget, la coupe Louis Lesaffre, les finales des **Trophées Masse<sup>2</sup>** et **Paul Haeberlin<sup>3</sup>**.

Outre le **Jura** invité d'honneur cette année, le **Japon** sera aussi présent sur le salon Grand public – concomitant au salon Egast Pro – qui organise le **plus grand cours de cuisine d'Alsace** rassemblant 2 400 participants.

Du **samedi 15 au mardi 18 mars 2014**, venez à la rencontre des 300 exposants en provenance de toute la France, d'Allemagne et d'Autriche pour découvrir des produits d'exception.

Tous les deux ans EGAST fait vibrer la profession, suscite des vocations et des émulations. Consultez le programme et soyez au rendez-vous de cette nouvelle édition qui signe l'ascension gastronomique du salon.

Sandrine Kauffer



© STÉPHANE DE BOURGIES



De gauche à droite : Jean-François Piège, Arnaud Lallemant, Nicolas Stamm et Serge Schaal, Paolo Basso, Régis Marcon et Marc Haeberlin.



© J. MALIN



© STUDIO BERGEND

→ Retrouvez de nombreux articles et photos du salon sur [www.julienbinz.com](http://www.julienbinz.com), partenaire média du salon

www.reck.fr RETROUVEZ-NOUS SUR LE STAND EGAST 072 - HALL 20

LES TOQUES BLANCHES  
L'ESPRIT DE LA GASTRONOMIE

DEPUIS 1870  
DISTILLERIE G.E. MASSENEZ | **égast** Hall 20 | Stand C059 |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Édition 2014 - 15 au 18 mars 2014

# Anne-Sophie Pic

## inaugure le salon EGAST



1<sup>er</sup> rang : A. Weber, J. Hoffmann, T. Riegert  
2<sup>e</sup> rang : A. Hemmerlin, M. Roeckel, M. Haerberlin  
3<sup>e</sup> rang : F. Masse, JP Jeunet, N. Stamm

### Édito

La 15<sup>e</sup> édition du salon EGAST qui se déroule du 15 au 18 mars à Strasbourg s'annonce sous les meilleurs auspices.

Au fil des éditions, le salon biennal du Grand Est de la France a su trouver sa juste place en devenant LE lieu de rencontre privilégié des professionnels des métiers de la gastronomie, de l'agroalimentaire et du tourisme.

L'offre complète et qualitative proposée par les exposants de différents secteurs – arts de la table, équipements pour l'hôtellerie et la restauration, gastronomie, tourisme, informatique et services – contribue au succès grandissant d'EGAST qui a accueilli près de 28 000 visiteurs professionnels en 2012.

La richesse et la diversité des animations, trophées et concours organisés mettent à l'honneur ces professionnels de la gastronomie et valorisent leur savoir-faire : véritable vitrine du secteur participant largement à la réussite et à la convivialité de la manifestation !

La présence de chefs des Grandes Tables du Monde au sein du salon confirme toute sa légitimité dans une région de gastronomie, l'Alsace.

Pour cette nouvelle édition plus de 300 exposants, présents sur 24 000 m<sup>2</sup> nous ont fait confiance .

Nous sommes persuadés qu'une fois de plus le salon EGAST atteindra son objectif – favoriser la rencontre des professionnels de la gastronomie et du monde de l'entreprise –, et vous souhaitons dès à présent une excellente visite.

**Josiane Hoffmann**  
Directrice du Salon



### Les QR Code

Le QR Code est un accès numérique via votre mobile pour avoir plus d'infos et de photos sur le salon. Téléchargez gratuitement l'application de lecture, flashez le code pour une connexion directe vers le journal de Julien Binz (dont le contenu est entièrement gratuit) ou le site officiel d'Égast.

« C'est la 3<sup>e</sup> fois que je viens sur le salon EGAST et je m'en réjouis », s'exclame Anne-Sophie Pic, de la Maison Pic à Valence (3\* Michelin), Beau Rivage Palace à Lausanne, (2\* Michelin), La Dame de Pic à Paris (1\* Michelin), le bistrot, le 7 (l'école de cuisine), la boutique on-line et l'Épicerie fine de la Maison Pic.

« J'aime revenir en Alsace et j'aime l'ambiance de ce salon », poursuit-elle visiblement ravie d'inaugurer le salon avec Pierre Arditi le dimanche 16 mars. « Je suis aussi avec intérêt les nombreux concours qui s'y déroulent comme le trophée des Femmes chefs, le trophée Masse et le trophée Paul Haerberlin », auquel elle attache un affect tout particulier. « C'est un très beau concours. Il m'est cher parce qu'il honore la mémoire de Paul Haerberlin, un grand ami de mon père Jacques ».

»  
*L'Alsace est une région à part, qui compte beaucoup pour moi.*

dans son cœur, elle témoigne également son amitié à Nicolas Stamm et Serge Schaal de la Fourchette des Ducs à Obernai, scellée par un jumelage gastronomique en 2012.

### «Anne-Sophie Pic pourrait être alsacienne !»

La place de la gare est rebaptisée «Anne-Sophie Pic». La plaque a été posée en présence de Philippe Richert, Président de la Région Alsace. «Elle pourrait être alsacienne», avait-il lancé lui adressant ; «Si une place alsacienne vous est dédiée, vous en partagez désormais l'épopée». Anne-Sophie Pic et Nicolas Stamm ont été élevés au rang de citoyens d'honneur de la ville d'Obernai.

### Le salon de la convivialité et de la transmission

«Sur les salons, les échanges entre les jeunes, les chefs, les artisans et les producteurs sont très riches», remarque Anne-Sophie Pic. «Les rencontres sont conviviales, les chefs sont accessibles, les relations sont décomplexées et les échanges facilités permettant d'appréhender les attentes des uns et des autres. Dans un



B. Fischer élève A-Sophie Pic et N. Stamm au rang de citoyens d'honneur d'Obernai (67).

contexte de recrudescence d'intérêt pour nos métiers, les salons sont aussi une vitrine de promotion et de démonstration d'un savoir-faire», précise Anne-Sophie Pic.

Sur EGAST SHOW, Anne-Sophie Pic va réaliser un grand classique de la Maison Pic : la betterave plurielle, textures fondantes et crémeuses de betteraves jaunes et Chioggia au café Blue Mountain acidulé d'épine-vinette.

FLASHEZ POUR LIRE LA SUITE >



**INAUGURATION**  
**DIMANCHE 16 MARS 2014 À 15H**

## Pierre Arditi

### Parrain des Maîtres-Restaurateurs

Une grande Dame de la gastronomie et un homme de cinéma, de théâtre et de goût inaugurent conjointement le salon EGAST le 16 mars prochain.



© LAURENT TEISSIERE

Pierre Arditi, François Berléand (parrain des Maîtres-restaurateurs) avec Jacques Pourcel

Récompensé de deux 2 césars du cinéma, de 4 Molières, d'un 7 d'or, fait Chevalier de la Légion d'honneur en 2002 et Officier de l'Ordre national du Mérite en 2007, Pierre Arditi relie son métier d'acteur, au monde du vin, de la gastronomie et de l'Alsace. Récemment il était dans notre région tourner un oeno-polar «Le sang de la vigne».

Grand gastronome, fin gourmet, épïcuren averti et hédoniste avéré, Pierre Arditi est parrain de l'Association des Maîtres-Restaurateurs. «J'ai accepté de mettre ma notoriété au service de la gastronomie», dit-il. «Je suis ravi d'inaugurer un salon qui a si grande réputation avec Anne-Sophie Pic. Je me réjouis d'avance de retrouver mes copains Émile Jung, Marc Haerberlin, Gérald Passédat, Georges Blanc, Michel Roth, Jean-François Piège, Éric Briffard, pour n'en citer que quelques-uns», semble-t-il s'excuser. «Je prendrai beaucoup de plaisir à parcourir les allées, rencontrer des artisans et des producteurs de saveurs, parce que j'ai beaucoup de respect et d'admiration pour les métiers de la restauration», déclare-t-il avec conviction.

FLASHEZ POUR LIRE LA SUITE >



## PARTENARIAT

# ÉS Énergies Strasbourg

## Partenaire officiel EGAST 2014



ÉS Énergies Strasbourg, premier fournisseur régional d'énergies fournit plus de 500 000 clients en électricité sous la marque ÉS et désormais 100 000 clients en gaz naturel sous la marque ÉS Gaz de Strasbourg. C'est tout naturellement que l'entreprise participe au salon Égast depuis de nombreuses années, tant pour y conseiller ses clients que pour y soutenir les corporations des métiers de bouche dans leurs actions en faveur de la formation professionnelle.



La société est également partenaire officiel de 5 concours ; le trophée des Femmes & Chefs, de l'Innovation bouchère, des Nouveaux entremets, du Trophée International de la Boulangerie et du Trophée du Meilleur Espoir des Arts de la table.

Dans le contexte actuel de déréglementation du marché de l'énergie, ÉS vous accompagne au quotidien pour optimiser vos contrats de fourniture d'énergies, pour vous faire bénéficier d'offres de gaz naturel et d'électricité parfaitement adaptées à vos besoins et à vos attentes, pour gérer vos démarches contractuelles liées à la fin des tarifs réglementés, et pour améliorer la performance énergétique de vos locaux.

### Retrouvez les chargés d'affaires ÉS - Pavillon K.

Dans un contexte propice et détendu, ils vous apportent des réponses précises, vous conseillent et vous présentent des offres de fourniture au meilleur prix et adaptées à vos métiers. Ne serait-ce pas l'occasion de vous informer sur la fin des tarifs réglementés et l'amélioration de la performance énergétique de vos locaux professionnels ?

Deux invitations  
sont lancées !

**Le Dimanche 16 mars à 11 h  
aux boulangers et pâtisseries.**

**Le Lundi 17 mars à 11 h  
aux bouchers, charcutiers,  
traiteurs et CHR !**

**RENDEZ-VOUS sur le stand ÉS**  
**Stand A220/B220 - PAVILLON K**  
[www.es-energies.fr](http://www.es-energies.fr)

## TRANSMISSION

## La journée des Collèges & Lycées



**Le lundi 17 mars matin, le salon accueillera la journée des collèges et des lycées avec près de 600 élèves qui prendront place dans les gradins.**

En face d'eux, les lauréats régionaux des Olympiades des métiers feront la démonstration de leur savoir-faire, avec retours d'expériences, et des échanges avec la salle.

Cette journée placée sous le signe de l'orientation constituera une attraction forte en faveur de la promotion des métiers de boulanger, pâtissier, boucher-charcutier-traiteur, cuisinier, poissonnier, affineur de fromages, sommelier, employé de restaurant, barman.

La rencontre mettra en exergue la découverte des métiers de la gastronomie, leur potentiel d'employabilité, et leur ouverture à une carrière internationale.

Cette journée est organisée par les organisations professionnelles en partenariat avec le Conseil Régional d'Alsace, le Rectorat, la Chambre de Métiers d'Alsace et la Chambre Régionale de Commerce et d'Industrie d'Alsace.

**EBERHARDT FRÈRES**

FROID  
GRANDE CUISINE  
BOULANGERIE  
PÂTISSERIE  
ENTRETIEN  
TEXTILE

Partenaire officiel

# L'ÉQUIPEMENT PRO

EBERHARDT FRÈRES  
PROFESSIONNEL

EBERHARDT FRÈRES DISTRIBUTEUR EXCLUSIF POUR LA FRANCE  
18 rue des Frères Eberts • BP 30083 • F-67024 STRASBOURG CEDEX 1  
Tél. : 03 88 65 71 71 • Fax : 03 88 39 28 58

**égast** Hall 20 - stand B90

[www.eberhardt-pro.fr](http://www.eberhardt-pro.fr)



## Sur la scène d'Égast Show

SAMEDI 15 MARS



1 2

- **Séquence Fraternelle des Cuisiniers**  
**Jean-Christophe Karleskind**<sup>1</sup>, Maître Cuisinier de France, et une équipe de cuisiniers de la Fraternelle des Cuisiniers.
- **Séquence Forêt Noire**  
**Harald Wohlfarth**, Chef de la Traube, 3 étoiles Michelin à Tonbach.
- **Séquence Meilleur Ouvrier de France**  
**Olivier Nasti**, MOF Cuisinier au Chambard à Kaysersberg, **Jean-Paul Bostoën**, MOF Cuisinier à l'Auberge de l'III à Illhaeusern, **Philippe Jégo**<sup>3</sup> MOF, Cuisinier, chef de l'hôtel-restaurant Julien à Fouday, **Jean-Claude Ittis**, MOF Boulanger, **Francis Viard**, MOF Glacier.
- **Séquence Japon**  
Chef **Yōsei Kobayakawa**<sup>2</sup>, food consultant, le Chanteclair à Tokyo
- **Séquence Cuisine monochrome**  
**Richard Guyomard**, Chef du Mess des Officiers de Strasbourg, double lauréat du Trophée des Chefs de Collectivités et son équipe.



3 4

## DIMANCHE 16 MARS

- **Fédération des Chefs de Cuisine Restaurateurs d'Alsace**
- **Inauguration**  
**Anne-Sophie Pic**, restaurant Pic à Valence et **Pierre Arditi**, comédien, héros de la série «Le Sang de la Vigne»
- **Shows des Relais Desserts internationaux**  
Ils sont à la pâtisserie ce que le Michelin est à la restauration.  
**Michel Bannwarth**, Pâtisserie Jacques à Mulhouse, **Thierry Mulhaupt**<sup>4</sup>, Pâtisserie «Mulhaupt» à Strasbourg et Colmar, **Daniel Rebert**, Pâtisserie à Wissembourg

## CUISINIER DE LA RÉPUBLIQUE

# Guillaume Gomez

## « EGAST fut un tremplin pour ma carrière »

Guillaume Gomez, Chef des cuisines de l'Elysée à Paris et Président-Fondateur de l'association des Cuisiniers de la République, viendra sur le salon Egast à Strasbourg. Un salon qui évoque chez le directeur technique du trophée Masse de bons souvenirs.

**J'**ai une grande histoire d'amour avec l'Alsace», s'exclame Guillaume Gomez. L'année 1998 signe un accélérateur dans sa carrière puisqu'il remporte son premier concours sur Egast. Mais depuis que de chemin parcouru pour celui qui est aujourd'hui le chef des cuisines de l'Elysée à Paris, ambassadeur de la gastronomie française à l'étranger et Meilleur Ouvrier de France en 2004

À tout juste 35 ans, Guillaume Gomez est membre de nombreuses associations et pourrait se targuer de citer toutes ses distinctions. Décoré Chevalier de l'Ordre national du Mérite, Chevalier du Mérite agricole et Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres, il reçoit en 2012 le «Prix du Rayonnement Français» pour la gastronomie.

### L'année 1998 : l'année des premières

C'est la première fois qu'il vient en Alsace, sur un salon professionnel, et qu'il se présente à un concours. Il a 20 ans, il est déjà sous la direction de Bernard Vaussion dans les cuisines de l'Elysée et il remporte le Trophée national des jeunes chefs. «Grâce à cette victoire, j'ai eu envie de poursuivre les concours. Elle fut sans doute l'élément déclencheur, pour le reste de ma carrière» reconnaît-il. «C'est la première fois également que j'ai été confronté à la médiatisation, j'avais eu ma photo dans les Dernières Nouvelles d'Alsace».

Plongé dans ses «doux» souvenirs, il se rappelle du premier prix ; un week-end à Strasbourg. «C'est la première fois que je pouvais la porte d'un restaurant trois étoiles. C'était au Crocodile chez Emile Jung. Quelle émotion ! C'était fabuleux ! J'ai aussi découvert la gastronomie alsacienne dans une winstub en face de la cathédrale. J'ai partagé ces moments avec ma maman».

### Le directeur technique du trophée Masse

Le chef des cuisines de l'Elysée et Meilleur Ouvrier de France mesure la valeur des concours. «Ce sont toujours des belles aventures humaines et des rencontres professionnelles avec un jury qui consacre du temps aux jeunes pour transmettre des conseils techniques».

Jury, président du jury et aujourd'hui directeur technique du Trophée Masse portant sur le thème du foie gras, Guillaume Gomez précise sa fonction. «Mon rôle est de veiller à l'harmonie des sujets dans chaque région, de finaliser le règlement, de briefer le jury -si besoin- et de trancher sur une décision technique le cas échéant.»

FLASHEZ POUR + D'INFOS >



© THIERRY VALLIER

La finale du trophée Masse aura lieu le lundi 17 mars (après-midi) en public sur le salon EGAST (espace EGAST SHOW - Hall Rhenus). Le palmarès sera proclamé lors du dîner de gala organisé en l'honneur des Grandes Tables du Monde au Palais Rohan. Guillaume Gomez s'en réjouit. «Ce sera l'occasion de revoir tous mes amis chefs et notamment Serge Schaal (membre du bureau GTM) et Nicolas Stamm, qui ont œuvré dans l'organisation de cette manifestation».

## Les Cuisiniers de la République

> **Présidée par Guillaume Gomez**, l'Association regroupe les chefs des lieux prestigieux (Elysée, Matignon, Assemblée, Sénat) mais aussi des ambassades de France et de certaines collectivités locales.

Les Cuisiniers de la République lancent la seconde édition du Trophée MARCEL LE SERVOT, un concours réservé aux élèves des lycées hôteliers de moins de 23 ans.



## LUNDI 17 MARS

- **Journée des collègues et des lycées**  
Un show de promotion des métiers face aux collégiens et lycéens, animé par les jeunes lauréats des finales régionales des Olympiades des Métiers.
- **Finale Trophée Masse du foie gras** avec **Gérald Passédat**, Le Petit Nice (3\* Michelin) à Marseille, Président du Jury et **Guillaume Gomez**, Chef de l'Elysée, Directeur Technique.

## MARDI 18 MARS

- **Trophée Paul Haeberlin**

FLASHEZ POUR ACCEDER AU PROGRAMME COMPLET ET HORAIRES >



## NOUVEAUTÉ TROPHÉE

6 candidats en finale du **Trophée Masse**

C'est inédit pour la première fois, le salon Egast accueille la finale du Trophée Masse, qui va se dérouler lundi 17 mars 2014. Le jury, présidé par **Gérald Passédat** est composé de **Jean-Georges Klein**, **Michel Roth**, **Nicolas Stamm**, **Mathieu Viannay**, **Olivier Bellin**, **Daniel Rameau**, président Euro-Toques international et placé sous la responsabilité de **Guillaume Gomez**, le Chef des cuisines de l'Elysée et directeur technique national du trophée Masse.

C'est une grande première également pour Sabine et Frédéric Masse, de la Maison Masse, (exposants du salon) qui organisent leur 12<sup>e</sup> finale sur Egast. À la tête d'une entreprise familiale, dont la réputation s'est bâtie à travers 4 générations, la Maison Masse perpétue ce concours très technique, autour de leur produit de prédilection ; le foie gras.

**Lundi 17 mars, les 6 candidats :** Arthur MENAHEM, Ludovic NARDOZZA, Mathieu DESMAREST, Paul GENTHON, Miriam BUTTERBACH et Joël PHILIPPS auront 4 heures pour présenter un **Foie gras en deux services : un foie gras chaud et 3 pièces cocktail**.



Frédéric et Sabine Masse

«Chaque sélection du Trophée MASSE est une occasion de découvrir une région à travers ses chefs emblématiques, mais aussi sa culture gastronomique et son terroir», souligne Frédéric Masse. «Le concours est technique et créatif à la fois. Il est très reconnu par la profession», rajoute-t-il.

«En 2013, nous avons également innové avec une sélection européenne qui s'est déroulée au Luxembourg», précise Sabine Masse, qualifiant Miriam Butterbach, sous la présidence du Jury de Daniel Rameau, président des Euro-Toques internationales.

«La finale qui rassemble les 6 lauréats est prometteuse», se réjouit la directrice de la Maison Masse. «Ils sont tous issus de maisons étoilées Michelin. On leur souhaite le même avenir que Thibaut Ruggeri, qui s'était classé second au 10<sup>e</sup> Trophée MASSE et a décroché le Bocuse d'or en 2013.»



Guillaume Gomez, Frédéric Masse et Daniel Rameau

Le 17 mars, qui va succéder à David Alessandria, vainqueur de la dernière édition ? La réponse sera donnée sur le salon EGAST.

FLASHEZ POUR + D'INFOS &gt;



## Le jury

- > Président du jury : **Gérald Passédat** (3 étoiles Le Petit Nice à Marseille),
- > Directeur technique : **Guillaume Gomez** (MOF Chef des cuisines de l'Elysée),
- > Le jury **Jean-Georges Klein** (3 étoiles l'Arnsbourg à Baerenthal),

**Michel Roth** (MOF consultant Président Wilson à Genève), **Nicolas Stamm** (2 étoiles La Fourchette des Ducs à Obernai), **Mathieu Viannay** (MOF 2 étoiles La mère Brazier à Lyon), **Olivier Bellin** (2 étoiles Auberge des Glazicks à Plomodiern), **Daniel RAMEAU** – président d'Euro-Toques internationales pour le Luxembourg.

## Les finalistes

## &gt; Lauréat du Trophée Grand-Sud :

**Arthur MENAHEM**

Four Seasons Terre Blanche, Tourettes.

Son chef : Franck FERIGUTTI

Président du Jury : Gérald PASSEDAT

## &gt; Lauréat du Trophée Rhône- Alpes :

**Ludovic NARDOZZA**

Domaine de la Clairefontaine, Chonas 1 étoile.

Son chef : Philippe GIRARDON

Président du Jury : Mathieu VIANNAY

## &gt; Lauréat du Trophée Paris Nord –Normandie :

**Mathieu DESMAREST**

Le Pré Catelan, Paris 3 étoiles.

Son chef : Frédéric ANTON

Président du Jury : Michel ROTH

## &gt; Lauréat du Trophée Grand-Ouest :

**Paul GENTHON**

La Mare aux Oiseaux, Nantes, 1 étoile.

Son Chef : Eric GUERIN

Président du jury : Olivier BELLIN

## &gt; Lauréat du Trophée Alsace-Lorraine :

**Joël PHILIPPS**

Château du Mont Joly, Sampans 1 étoile.

Son chef : Romuald FASSENET

Président du Jury : Jean-Georges KLEIN

## POMPES DE GAZÉIFICATION POUR RESTAURANT



La vie ne tient qu'à un fil  
et si c'était le fil de l'eau ?

Avec INNOVO,  
optimisez votre eau  
en réalisant vous-même  
une eau 0 km !



RETROUVEZ-NOUS À EGAST  
STAND E029 - HALL 20

Tél. : 03 87 35 99 80 - Mail : innovo\_68@yahoo.fr  
[www.innovo-pro.fr](http://www.innovo-pro.fr)



ENTRÉE

NOUS SOMMES ICI

VENEZ PROFITER DE  
**10% DE REMISE !\***

CH<sup>R</sup>ALSACE

> Hall 20 - Stand C110

SUR PRÉSENTATION DE CETTE ANNONCE !

\*offre non cumulable, valable uniquement pendant la durée du salon Egast 2014

60<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE

# Les Grandes Tables du Monde à Egast

Dans le cadre de leur 60<sup>e</sup> anniversaire, les membres des GTM ont été invités par Strasbourg Evénements et la Région Alsace sur le salon Egast. Une réunion du bureau des GTM se tiendra le 17 mars, les chefs participeront aux trophées Masse et Paul Haerberlin et seront en démonstration sur la scène d'Egast Show. En point d'orgue, un dîner de prestige sera servi au Palais Rohan orchestré par les Étoiles d'Alsace.

Présidée par Marc Haerberlin, chef 3\* Michelin de l'Auberge de l'III à Illhaeusern, l'association (157 membres / 22 pays / 4 continents) fêtera en 2014 ses 60 ans lors de trois événements. Le premier rendez-vous sera à Strasbourg, le second dévoilera le nouveau guide à la maison Baccarat à Paris et pour finir, le Congrès annuel à l'hôtel Bristol à Paris en octobre prochain. Un rendez-vous important puisque les GTM procéderont à de nouvelles élections.

L'Alsacien Serge Schaal, trésorier de l'Association (co-propriétaire de la Fourchette des Ducs à Obernai avec Nicolas Stamm – 2\* Michelin) avait soumis la proposition aux GTM lors du Congrès à Marseille. «Il y a eu un tel engouement de la part des chefs» s'est-il réjoui «que plus de 60 chefs du monde entier viendront sur le salon». «Des énergies positives se sont mobilisées», rajoute Nicolas Stamm remerciant les différentes instances politiques, touristiques, les partenaires, les Étoiles d'Alsace et Strasbourg Evénements pour leur soutien et leur investissement.

»  
... Plus de 60 chefs du monde entier viendront à Egast !

«Ils ont été sensibilisés aux enjeux économiques et touristiques liés à un tel événement dans notre région», poursuit Serge Schaal. Marc Haerberlin, Arnaud Lallement, Frédéric Anton, Christophe Bacquié, Régis Marcon, Michel Roth, Olivier Bellin, Georges Blanc, Éric Briffard, Jacques Chibois, Heiner Finkbeiner, Patrick Jeffroy, Jean-Georges Klein, Gérard Passédat, Anne-Sophie Pic, Jean-François Piège, Éric Pras, Michel Rochedy, Nadia Santini ou encore Michel Trama seront une belle vitrine pour l'Alsace, contribuant au rayonnement de ses atouts gastronomiques dans le monde entier.

«Notre région suscite toujours autant d'attractivité», remarque Maurice Roeckel, cheville ouvrière d'Egast et des Étoiles d'Alsace. Il rajoute «Un grand merci à Nicolas Stamm et Serge Schaal qui ne se sont pas ménagés pour la réussite de cette très belle manifestation».

**Du 15 au 18 mars, Strasbourg aura la tête dans les Étoiles et la région Alsace se confondra avec l'excellence gastronomique mondiale.**

FLASHEZ POUR + D'INFOS >



Les GTM du Monde à Obernai (avec Marie-Reine Fischer et Guy-Dominique Kennel)



Les chefs et maîtres artisans des Étoiles d'Alsace



**Out déjà confirmé leur présence\***

- Sylvie Buhagiar (Lasserre), Laurent Plantier (Alain Ducasse Entreprise), Frédéric Anton (Le Pré Catalan), Christophe Bacquié (Hôtel du Castelet), Hannes Bareiss (Bareiss) Olivier Bellin (Auberge des Glazicks), Georges Blanc (Georges Blanc), Éric Briffard (Le Cinq), Jean-André Charial (Oustau de Baumanière), Jacques Chibois (La Bastide Saint Antoine), Heiner Finkbeiner (Schwarzwaldstube), Patrick Henriroux (La Pyramide), Jocelyn Herland (Alain Ducasse at the Dorchester), Patrick Jeffroy (Hôtel de Carantec), Jean-Georges Klein (l'Arnsbourg), Arnaud Lallement (L'Assiette Champenoise) Gualtiero Marchesi (Marchesi), Régis Marcon (Restaurant Régis et Jacques Marcon), Marc Meneau (L'Espérance), Marc Meurin (Marc Meurin), Yoram Nitzan (Mul-Yam), Gérard Passédat (Le Petit Nice), Anne-Sophie Pic (Maison Pic), Jean-François Piège (J-F Piège), Eric Pras (Maison Lameloise), Michel Rochedy (Chabichou), Nadia Santini (dal Pescatore), Michel Trama (Michel Trama).

\* Liste non exhaustive

## Mission et finalité du COSE Comité des Exposants du salon EGAST

L'édition 2012, parrainée par Éric Fréchon, a confirmé le succès du salon EGAST avec ses 300 exposants, 450 chefs, artisans régionaux et nationaux venus présenter leur savoir-faire autour d'un piano de cuisson ou lors de concours et trophées d'excellence.

Acteur de cette réussite, le COSE, Comité des Exposants du salon EGAST présidé par **Thomas Riegert** a soutenu et orienté l'équipe de Strasbourg Evénements dans le développement de la manifestation.

Créé en 1986, EGAST rassemble tous les 2 ans les professionnels des métiers de l'Équipement, de la Gastronomie, de l'Agroalimentaire, des Services et du Tourisme et pour la première fois en 2012, le secteur de l'Hôtellerie.

«La force et la mission d'un salon professionnel reposent sur trois éléments : un marché, des exposants, et évidemment des visiteurs», souligne Thomas Riegert.

EGAST est un temps fort de la vie professionnelle. Un temps où tous les concurrents avancent dans le même sens, balayant

les intérêts individuels pour faire d'EGAST un grand salon, qui attire du monde, des clients et développe les potentiels.

### EGAST un salon à taille humaine

Pour cette 15<sup>e</sup> édition, EGAST accueille les Grandes Tables du Monde, une association qui réunit les restaurants étoilés les plus réputés du monde entier. La présence des chefs renommés confère une attractivité supplémentaire et une dimension internationale au salon. «30000 visiteurs sont attendus. Pourtant notre objectif est de ne jamais perdre l'esprit d'EGAST, qui est un salon régional, convivial, à taille humaine. C'est cette volonté qui fait son succès», conclut Thomas Riegert.

FLASHEZ POUR + D'INFOS >



## L'EXCELLENCE GASTRONOMIQUE

# Régis Marcon et Hiroyuki Hiramatsu président Le Trophée Paul Haeberlin

La troisième édition du Trophée international de cuisine, de service et de sommellerie, qui rend hommage à la mémoire du regretté Paul Haeberlin, chef 3 \* de l'Auberge de l'III, se tiendra durant le salon EGAST le 18 mars 2014. 600 spectateurs sont attendus dans les gradins, dans l'ambiance méritée d'un Bocuse d'or.

**6 équipes :** La Carambole à Schiltigheim, Le Jeu de Paume à Chantilly, La Pyramide à Vienne, Le Saint Walfrid à Sarreguemines, Lameloise à Chagny, La Traube à Tonbach vont s'affronter sur le thème du turbot sauvage, braisé servi entier, avec peau et arêtes, accompagné d'un soufflé chaud de crustacés servi en pommes de terre individuelles, sauce aux herbes.

Le turbot sera servi entier, le maître d'hôtel prend le relais, après avoir dressé une table pour 8 personnes, fait l'argumentaire commercial en français et en anglais, entreprend avec technicité la découpe du turbot et le dressage sur assiette. Le sommelier présente le vin sélectionné pour accompagner le plat et argumente son choix.

Les épreuves seront notées par le jury technique dans lequel on retrouve notamment Serge Dubs ; Michel Scheer, Jean-Paul Boesten ; Philippe Jégo, Pascal Obrecht et le jury dégustation composé de Régis Marcon, Hiroyuki Hiramatsu, Philippe Faure-Brac, Paolo Basso, Denis Courtiade et Serge Schaal.

Le trophée Haeberlin est un magnifique concours, un show de haute qualité qui met en exergue la complémentarité des trois métiers qui font l'excellence gastronomique.



Frédéric Anton président du jury 2012 observe les candidats.



L'équipe du Royal Monceau (gagnante 2012) et la famille Haeberlin

## Le Jury dégustation

**Régis Marcon,**  
Restaurant Régis & Jacques Marcon à  
St-Bonnet-le-Froid, 3 étoiles Michelin  
et Bocuse d'or en 1995,

**Hiroyuki Hiramatsu,**  
Président du Groupe Hiramatsu à Tokyo

**Philippe Faure-Brac,**  
Meilleur Sommelier du Monde 1992,  
le Bistrot du Sommelier à Paris

**Paolo Basso,**  
Meilleur Sommelier du Monde 2013,  
Conca Bella à Vacallo 1 étoile Michelin

**Serge Schaal,**  
Directeur de restaurant, La Fourchette des Ducs  
à Obernai, 2 étoiles Michelin et trésorier  
des Grandes Tables du Monde

**Denis Courtiade,**  
Directeur de restaurant, Restaurant Alain Ducasse  
au Plaza Athénée à Paris, 3 étoiles Michelin



FLASHEZ ▲  
POUR  
+ D'INFOS

## COURONNEZ VOTRE VISITE À EGAST AU STAND WOLFBERGER



WOLFBERGER A LE PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR SUR SON NOUVEAU STAND POUR PARTAGER AVEC VOUS :

### TOUS LES JOURS À 11H00 :

- Un brunch et des animations cocktails.

### TOUS LES JOURS ENTRE 11H00 ET 19H00 :

- Des démonstrations et des dégustations gratuites autour de nos produits par des professionnels de la gastronomie : grands chefs, sommeliers, pâtisseries et boulangers pour vous faire découvrir des accords mets-vins surprenants et originaux.
- La présentation des Millésimes 2013 de nos différentes gammes Vins et Crémants et toutes nos nouveautés...

Pour découvrir toutes les autres surprises que nous vous avons concoctées, retrouvez-nous : **STAND 41 | HALL 20 | ALLÉE C**



GRANDS VINS, CRÉMANTS & EAUX-DE-VIE D'ALSACE

### WOLFBERGER

6, Grand'Rue  
68420 EGUISEIM  
Tél. 03 89 22 20 46  
www.wolfberger.com

PUBLICIS ACTVS STRASBOURG

# Infos pratiques

## SALON PROFESSIONNEL

Du **samedi** 15 au **mardi** 18 mars 2014 de 10h à 19h  
 Nocturne le lundi 17 mars jusqu'à 21h  
 Pavillon K - Hall 20/21 et Rhenus Nord  
 Parc des Expositions Strasbourg Wacken  
 Entrée Pavillon K sur invitation – Réservé aux professionnels

**NOUVEAUTÉ 2014  
 OUVERTURE  
 DU SALON  
 LE SAMEDI !**

**Pour gagner du temps :**  
**pré-enregistrement en ligne sur le site [www.egast.fr](http://www.egast.fr)**

Restauration à thème sur place (voir page 12)



## SALON GRAND PUBLIC

**Espace Salon** - 80 exposants  
 Entrée gratuite – Hall Rhenus Nord

**Animation**  
**Le Plus Grand Cours de Cuisine d'Alsace**  
 Du samedi 15 au mardi 18 mars 2014 de 10h à 19h  
 Nocturne le lundi 17 mars jusqu'à 21h  
 Parc des Expositions Strasbourg Wacken – Hall Rhénus  
 Réservations en ligne sur [www.egast.fr](http://www.egast.fr)

Restauration à thème sur place.





---

**1** **Samedi 15 mars**  
**MATIN**  
 Le Trophée Robert Billing du Meilleur Tireur de Bière  
**APRÈS-MIDI**  
 Le Trophée Chefs de Collectivités

---

**Dimanche 16 mars**  
**MATIN**  
 Le Trophée de l'Innovation Bouchère  
**APRÈS-MIDI**  
 Le Trophée Nouveaux Entremets

---

**Lundi 17 mars**  
**MATIN**  
 Le Trophée «Les Etoilés au service de la santé»  
**APRÈS-MIDI**  
 Le Trophée Femmes et Chefs

---

**Mardi 18 mars**  
**MATIN**  
 Les Lord's du Sandwich  
**APRÈS-MIDI**  
 Le Trophée Femmes et Chefs

---

**2** **Du samedi 15 au mardi 18 mars**  
 Le Trophée Inter CFA de la Boulangerie  
 Coupe Louis Lesaffre Sélection française pour la coupe du monde de la boulangerie

---

**Lundi 17 mars**  
**APRÈS-MIDI**  
 Trophée du Meilleur espoir de la table

---

**3** **Lundi 17 mars**  
**APRÈS-MIDI**  
 La Finale du Trophée Masse

---

**Mardi 18 mars**  
 Trophée Paul Haeberlin



FLASHEZ POUR PLUS D'INFOS >

INVITÉ D'HONNEUR



PARTENAIRES

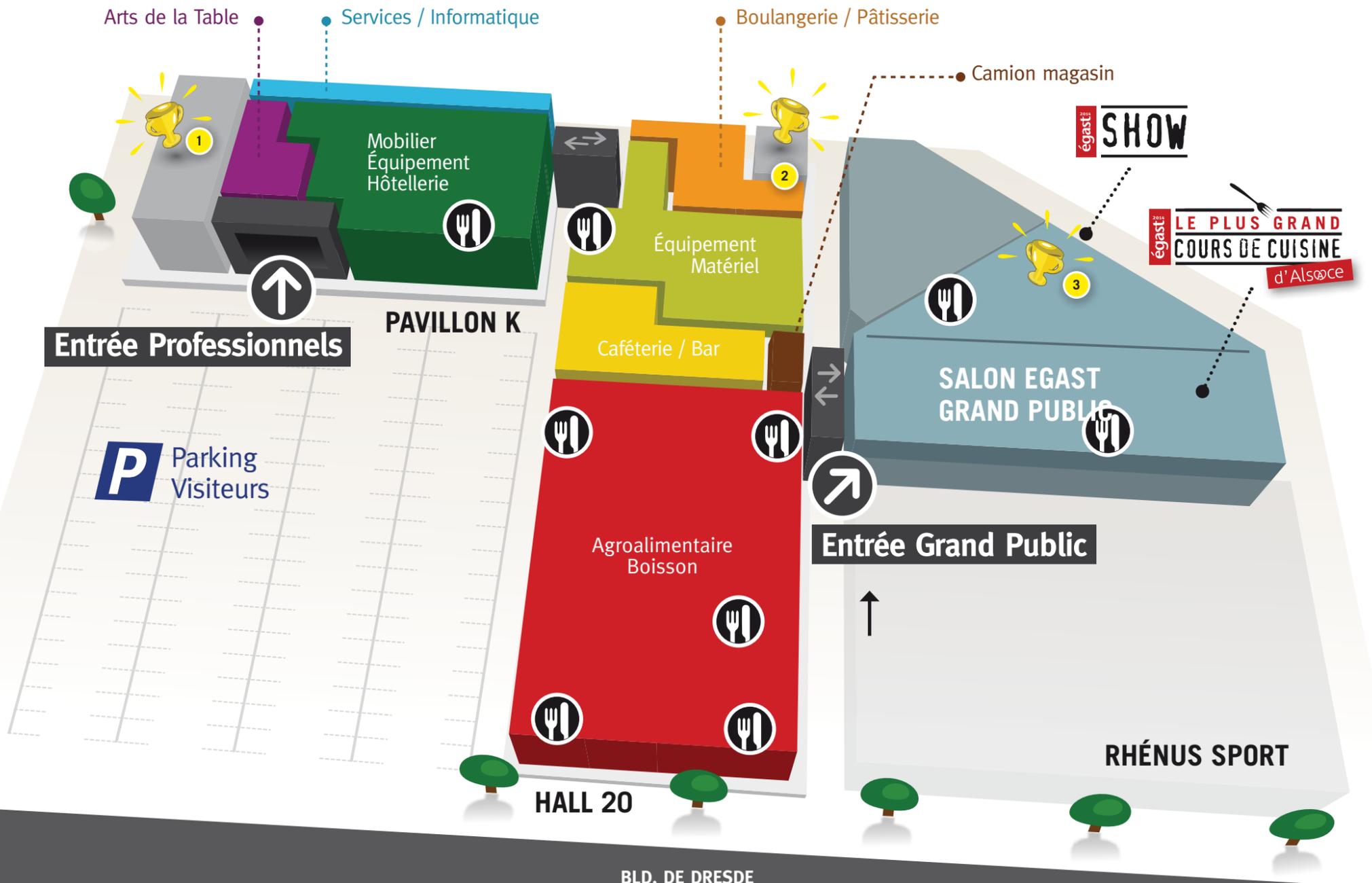


Université des Grands Vins



# Plan du Salon

EGAST 2014 / 15 AU 18 MARS



BLD. DE DRESDE  
 ← Arrêt Wacken • TRAM E : Robertsau Boecklin (ou TRAM B : Hoenheim Gare / uniquement arrêt Wacken) • Arrêt Parlement Européen →



FLASHEZ POUR  
 LISTE DES EXPOSANTS

Egast TV

PENDANT LE SALON, VIVEZ EN DIRECT LES DÉMONSTRATIONS  
 DES CHEFS ET ARTISANS D'EGAST SHOW  
 SUR [WWW.EGAST.FR](http://WWW.EGAST.FR)

## Accès

- Par l'autoroute : sortie Wacken / Institutions Européennes
- Par le tram : ligne B et E - arrêt Wacken
- Par le train : depuis la Gare, tram ligne B
- Par avion : Aéroport International de Strasbourg-Entzheim



Code identifiant 20917AF. Valable pour transport entre le 10/03/14 et le 23/03/14. Vous devez garder ce présent document de la manifestation comme justificatif. Il peut vous être demandé de justifier l'utilisation du tarif consenti à tout moment de votre voyage. Pour connaître votre agence Air France ou KLM la plus proche, consultez [www.airfrance.com](http://www.airfrance.com) ou [www.klm.com](http://www.klm.com) ou réservez votre billet par l'intermédiaire du site Egast sur [www.egast.fr](http://www.egast.fr).



7 place Adrien Zeller – BP 256 R/7 FR-67007 STRASBOURG Cedex  
 Tél. 03 88 37 21 46 / [www.strasbourg-events.com](http://www.strasbourg-events.com)

## Une mise en relations commerciales avec l'Autriche

Dans le cadre de la Présidence autrichienne du Comité des Ministres du Conseil de l'Europe, plusieurs événements culturels ont été organisés en coopération avec la Ville de Strasbourg et le Consulat Général d'Autriche, mais aussi avec Strasbourg Evénements et la participation d'une délégation autrichienne sur le salon EGAST (Pavillon K).

«Pour la première fois, nous accueillerons 4 exposants autrichiens», souligne Josiane Hoffmann (SE), «C'est une grande première et nous en sommes très fiers».

Du distributeur automatique de boissons (ASCO DRINK MACHINES GMBH) aux objets des arts de la table (CANDOL), aux produits épiciers ; soupes, sauces, huiles et vinaigres (NANNERL GMBH & Co KG) en passant par les aiguiseurs pour couteaux de cuisine (VULKANUS), vous découvrirez un aperçu de leur savoir-faire.

Par ailleurs le Consulat d'Autriche tiendra un bureau d'informations commerciales (Pavillon K - Stand C251), permettant la mise en relations d'affaires entre les entreprises françaises et autrichiennes. Coopérations, recherches d'importateurs, distributeurs ou agents commerciaux, Egast connecte le monde des affaires. Le Consul Général d'Autriche, Wolfgang-Lukas Strohmayer, représentant permanent adjoint d'Autriche auprès du Conseil de l'Europe viendra visiter le salon.

### CONSULAT D'AUTRICHE

29 avenue de la Paix F-67000 Strasbourg  
Tel. +33 (0)3 88 35 13 94

## DÉMONSTRATION

# Patrick Henriroux Des «Toques Blanches» pour «Miss Massenez»

Fondée en 1870 dans le Val de Villé en Alsace, la distillerie G.E. Massenez est connue dans le monde entier pour la qualité de ses Eaux-de-Vie, Crèmes & Liqueurs de fruits.



© LA PYRAMIDE

Son image historiquement féminine et sa volonté de modernité ont conduit cette maison alsacienne à proposer un autre mode de consommation de ses produits : à travers les cocktails Miss Massenez ! Des cocktails originaux et haut de gamme, qui emmènent le consommateur dans un voyage autour du monde... une invitation au voyage qui a déjà conquis les plus beaux établissements d'Alsace et du monde entier et notamment la Pyramide à Vienne, 2\* Michelin et Membre des Grandes Tables du Monde. Le chef Patrick Henriroux fera un Show avec les marques «Toques Blanches» et les «Concentrés de Cocktails Miss Massenez» le dimanche 16 mars, Hall 20.

### Sur EGAST, Miss Massenez expose ses nouveautés avec Patrick Henriroux

#### Un concentré de Miss Massenez

Face à son succès, la Distillerie Massenez perfectionne son approche du monde des cocktails et profite d'EGAST pour offrir aux professionnels ses «Concentrés de Cocktails Miss Massenez». Un produit innovant et haut de gamme pour les professionnels du bar et de la restauration, soucieux d'offrir le

meilleur à leurs clients tout en limitant le temps de réalisation des cocktails et par conséquent leur coût !

C'est dans cette volonté de toujours apporter satisfaction à ses clients que la Distillerie Massenez inaugure cette année une nouvelle gamme dédiée aux professionnels de la gastronomie !

#### «Les Toques Blanches», c'est tout l'esprit de la gastronomie !

La Distillerie Massenez profite d'Egast pour relancer sa marque «Les Toques Blanches» dédiée à la gastronomie. Eaux-de-Vie de fruits, Rhums pâtisseries, Calvados, Limoncello, Cherry Gaby... chacun de ces produits apporte tout en subtilité l'esprit et l'élégance de la marque Massenez, pour que chacun puisse se singulariser par l'excellence.

Fidèle de la marque Massenez, le chef Patrick Henriroux de La Pyramide, doublement étoilé au guide Michelin, sera le premier à œuvrer à Egast Show à la fois avec «Les Toques Blanches» mais aussi avec les «Concentrés de Cocktails Miss Massenez». Le lien entre les cocktails et la gastronomie existe bien, encore faut-il considérer le cocktail comme élément à part entière d'un repas. Une évidence pour les plus audacieux comme le chef Patrick Henriroux, dont le parcours professionnel s'est fait auprès des plus grands à l'instar de Georges Blanc et Fernand Point, dont il prit la succession en 1999. Membre des Relais & Châteaux, il propose une cuisine dans l'air du temps. Sa démonstration culinaire novatrice vaudra le détour !

**À voir et à déguster sans modération à Egast Show le Dimanche 16 mars en fin d'après-midi...** et pour un cocktail Miss Massenez, vous avez rendez-vous sur le stand de la Distillerie Massenez !

**RENDEZ-VOUS sur le stand MASSENEZ G.E. SAS**  
Stand C059 HALL 20  
[www.massenez.com](http://www.massenez.com)

## INVITÉ DE MARQUE

# Une délégation japonaise

En 2012, EGAST accueillait Madame Harumi Osawa, Directrice du French Food Culture Center de Tokyo avec deux chefs japonais étoilés Michelin, Kazuo Takagi et Hidenori Takayama.

Cette année une délégation japonaise sera présente sur le salon EGAST Grand Public, conduite par le Chef Yōsei Kobayakawa, animateur TV, véritable célébrité dans le monde de la cuisine au Japon. Quatre producteurs du Kawagoe Style Club exposeront leurs produits de haute qualité. De la Bière COEDO BREWER, produite à partir de blé issu d'une terre fertile et d'une eau d'une grande pureté, aux Nouilles «udon» fabriquées avec de la farine de blé, du sel et de l'eau (OKINA-NO-SATO), à la Sauce soja «shōyu» élaborée selon une technique ancestrale, à partir de matières premières de premier choix, (YUGETA SHOYU) sans oublier la Sauce dip «miso-dare» condiment, Médaille «Grand Or» au concours du Monde Sélection (HIBIKI FOOD), vous serez sensibles à la dégustation de cette sélection.

**Samedi 15 mars à 17h**, le chef **Yōsei KOBAYAKAWA** sera sur la scène d'Egast Show pour une démonstration de cuisine fusion, utilisant les ingrédients des producteurs du Kawagoe Style Club.

Les gaufres «taiyaki» en forme de dorade, le poisson porte-bonheur, seront réalisées devant vous et un bar à sake permettra de déguster le Dassai («le festin de loutre») numéro 1 au Japon, le Kamoshibito KuheiJi, ou L'Azumaichi, produit sur l'île de Kyushu.



FLASHEZ POUR + D'INFOS >

**N'oublions pas que dans la partie Egast Pro, Hiroyuki Hiramatsu est dans le jury du trophée Paul Haeberlin. Le Chef Propriétaire étoilé Michelin au Japon, et chef exécutif des «Restaurant Hiramatsu» dans le monde entier, dirige les deux restaurants «Auberges de l'ill» au Japon pour le compte de Marc Haeberlin.**



Yosei Kobayakawa



En haut : sauce dip «miso»  
Gaufres «taiyaki» en forme de dorade



M. Hibiki

## ÉQUIPEMENT

## EBERHARDT FRÈRES, partenaire d'Egast 2014

Distributeur exclusif de grandes marques européennes, EBERHARDT FRÈRES a développé des synergies autour des activités Electroménager et Professionnel pour s'ancrer comme acteur majeur de l'équipement Froid Grande Cuisine, Boulangerie-Pâtisserie et Entretien du Textile.

Entreprise familiale et indépendante depuis plus de 100 ans, EBERHARDT FRÈRES prône sa culture industrielle, son amour du produit et ses valeurs alsaciennes. EBERHARDT FRÈRES est au service de l'exigence des nombreux acteurs et animations d'ampleur au programme d'EGAST 2014.

## Côté grand public &gt;

EBERHARDT FRÈRES soutient avec LIEBHERR le plus grand cours de cuisine, qui se déroule du 15 au 18 mars 2014 sur le Salon EGAST Grand Public. 2400 participants attendus et de grands chefs, à l'instar de Régis Marcon, vont utiliser les plaques induction mises à disposition sur tous les postes.

## Côté concours, sur la scène d'Egast Show &gt;

EBERHARDT FRÈRES met à disposition des équipes en compétition et des chefs en démonstration, ses plaques à induction TECNOX, ses salamandres GIORIK et ses armoires gastro LIEBHERR pour la réalisation de leurs plats.

## EBERHARDT FRÈRES équipe le Restaurant des Étoiles d'Alsace &gt;

EBERHARDT FRÈRES équipe totalement la cuisine qui servira aux chefs de l'association régionale les Étoiles d'Alsace, livrant armoires froides LIEBHERR, machines à glaçons BREMA, plaques induction TECNOX, cellules de surgélation Infinity d'AFINOX, lave-vaisselle HOONVED, salamandres Hi-lite et fours mixtes GIORIK, et vitrines réfrigérées TECFRIGO. HALL 20 Stand A001

## EBERHARDT FRÈRES partenaire de l'École hôtelière de Strasbourg &gt;

Le lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch dans sa mission éducative profite également du soutien de l'équipementier qui met à sa disposition le matériel pour la réalisation du projet du restaurant éphémère le Eater'National, son take-away avec le salad'bar.

Pour ce projet d'entreprise pédagogique, les élèves bénéficieront d'armoires froides LIEBHERR, salamandres Hi-lite et fours mixtes GIORIK, machines à glaçons BREMA, meubles inox TECNOX, plaques induction Tecnox, cellules de surgélation Infinity d'AFINOX, lave-vaisselle HOONVED et vitrines réfrigérées TECFRIGO.

## EBERHARDT FRÈRES expose ses nouveautés

EBERHARDT FRÈRES dévoilera sur son stand de nombreuses nouveautés en avant-première. Les professionnels de la restauration pourront découvrir le nouveau four mixte de la dynamique marque GIORIK, qui s'annonce d'ores et déjà comme l'une des innovations majeures de l'année ! Venez le voir fonctionner et rencontrer vos conseillers.

Côté pizzas ou tartes flambées, un nouveau four italien est à l'honneur, issu de la toute nouvelle série S de l'incontournable fabricant italien MORETTI FORNI. Fort d'une solide réputation mondiale, MORETTI FORNI vient d'ouvrir une université de la pizza à Mondolfo en Italie.

Autre mise en avant sur le stand EBERHARDT FRÈRES : les machines à glaçons BREMA, dont un modèle particulièrement adapté à la confection de cocktails. Une démonstration sera assurée tous les jours par des élèves de mention BAR du lycée Hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch, sur le stand EBERHARDT FRÈRES, avec l'intervention de Maxime Hoerth Meilleur Ouvrier de France Barman.

RENDEZ-VOUS sur le Stand B090 - HALL 20  
[www.eberhardt-pro.fr](http://www.eberhardt-pro.fr)



Les 51 Grands Crus d'Alsace sont issus de terroirs d'exception, uniques au monde. Les caractéristiques géologiques et climatiques ainsi que des contraintes strictes de production en font des vins uniques, fins et complexes, aptes au vieillissement. Ces vins racés et authentiques expriment pleinement, dans leurs arômes et leur structure, l'empreinte de leur terroir. Sauf exceptions, les Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris et Muscat d'Alsace représentent la très grande majorité des Grands Crus d'Alsace.

[www.VinsAlsace.com](http://www.VinsAlsace.com)

## La Coupe Louis Lesaffre France

EGAST accueille pour la première fois La Coupe Louis Lesaffre France, qui est la sélection nationale pour la coupe du monde de la boulangerie.

Créée en 2003, la coupe Louis Lesaffre a pour vocation de soutenir la profession et de promouvoir le bon pain et l'art de la boulangerie.

Ce concours permet de mettre en évidence leur talent, puisqu'à l'issue de cette compétition internationale, le fleuron participe à la promotion d'événements dans le monde, créent des recettes innovantes et contribuent à la promotion de la boulangerie en tant qu'Art à part entière.

12 candidats se sont inscrits dans les catégories ; pain, viennoiserie et Pièces Artistique. Et parmi eux 4 Alsaciens !

Rendez-vous le 18 mars à 16h  
pour la proclamation des résultats  
[www.coupelouislesaffre.fr/](http://www.coupelouislesaffre.fr/)

Localement frais,  
Localement bon !

RETROUVEZ-NOUS À EGAST  
HALL 20 - STAND B030  
[www.sapam.fr](http://www.sapam.fr)

sapam  
Fruits et Primeurs en Gros

Nos  
**6 familles**  
FAITES VOTRE MARCHÉ

TOUS NOS PRODUITS SONT ULTRA-FRAIS  
ET FINEMENT SÉLECTIONNÉS.

[www.soprolux.com](http://www.soprolux.com)

CONTACT SOPROLUX  
Tél.: 03 88 29 43 44 - Fax : 03 88 26 19 09  
Email : [contact@soprolux.com](mailto:contact@soprolux.com)

SOPROLUX  
AU SERVICE DE LA QUALITÉ



**RESTAURATION**

# Eater'National

## «Tour du monde culinaire et gastronomique» !

Du 15 au 18 mars 2014, le restaurant éphémère le Eater'National va ouvrir ses portes aux visiteurs des salons EGAST PRO (réservé aux professionnels) et Egast Grand public. un groupe d'élèves -BTS- du **lycée hôtelier de Strasbourg**, motivé et passionné s'est lancé dans la grande aventure de la **création d'une mini-entreprise**, encadrée par **Entreprendre pour Apprendre**.

À la carte du restaurant Eater'National, les élèves de BTS proposent un tour du monde des saveurs et des menus des 5 continents avec du kangourou, des encornets farcis, des burgers, des abats de veau ou encore du saumon.

Cette formule trois plats sera tarifée à 35 € hors boissons. Une formule mets/vins « affaire » est proposée à 49 € et une « première classe » s'envole à 56 €.

Le point de vente à emporter présentera un «Salad'Bar» et un «Wok-away» où les clients composeront leurs plats à partir des divers ingrédients proposés, sur le concept Healthy food.

Vous pouvez soutenir leur projet sur **KissKissBankBank**.  
[www.kisskissbankbank.com/restaurant-eater-national%C2%A0](http://www.kisskissbankbank.com/restaurant-eater-national%C2%A0)



Maki et California de tourteau au parfum d'agrumes et sauce émulsionnée gingembre wazabi.



© EATER NATIONAL

### Le restaurant des Étoiles d'Alsace

L'association Les Étoiles d'Alsace, présidée par Hubert Maetz ouvre son restaurant éphémère à EGAST. Dans un cadre chic et contemporain, les membres de l'association seront derrière les fourneaux pour concocter une carte de toute beauté.

**RENDEZ-VOUS**

Stand A001 - HALL 20

FLASHEZ POUR AVOIR LES CARTES COMPLÈTES >



### Taverne de Saint-Malo

Huitres de Cancal : Tsarkaya, Muirgen et pleine mer - Mijoté de poissons - Soupe de poissons des pêcheurs - Saumon d'Ecosse fumé - Crevettes géantes sauvages - Crevettes roses - Filets de harengs matjes - Homard bleu de Bretagne.

Stands D210 et F210 - Pavillon K

### Les Brasseries Gourmandes

Restauration de saison - Légumes oubliés - Gibier d'ici et d'ailleurs.

Stand A100 - Hall 20

### MJA Traiteur gourmet

Restaurant de pâtes, pizzas, salades.

Stand A060 - Hall 20

### Alboustane

Spécialités libanaises.

Stand D004 - Hall 20

### PAUL

Snacking : Sandwichs - Salades - Traiteur - Boulangerie - Pâtisserie - Produits de snacking - Produits sucrés.

Stands E068 et E070 - Hall 20

### Resto Sushi's Robertsau

Spécialités japonaises.

Stand D032 - Hall 20

**ÉQUIPEMENT**

## De Buyer, partenaire de la scène d'Egast Show

### «De Grands Chefs, de bons ingrédients, de bons ustensiles»

Depuis 1830, la société de Buyer imagine et fabrique en France dans les Vosges, des ustensiles de cuisine et de pâtisserie pour les professionnels des métiers de bouche dans le respect des valeurs de la gastronomie française.

Aujourd'hui, la 6<sup>e</sup> génération de Buyer exporte dans plus de 98 pays grâce à son savoir-faire, la qualité de ses produits et sa capacité d'innovation. Poêles en acier, moules souples en silicone, mandolines, batteries de cuisine inox spéciales induction, gammes anti-adhésives, coutellerie, etc. ; plus de 3 000 articles de cuisine et pâtisserie sont proposés.

La société travaille en étroite collaboration avec les professionnels et les plus grandes écoles de formation afin de créer des ustensiles de qualité qui répondent aux exigences de la grande cuisine.

Aujourd'hui, de Buyer est partenaire officiel du salon Egast et fournit pour le salon les ustensiles de cuisine et pâtisserie utilisés dans les espaces de démonstration afin d'accompagner les plus grands Chefs dans leurs créations culinaires.

RENDEZ-VOUS sur [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com)



FLASHEZ POUR VOIR LA VIDÉO >



## PRÉSIDENTE DE JURY

# Marie Rougier Salvat préside le Trophée «Femmes... et Chefs !»

C'est sur le salon EGAST 2014 à Strasbourg que se tiendra la finale du Trophée EGAST «Femmes... et Chefs !» trophée Bernard JACOB, porté par l'association présidée par Sylvie Grucker, du Pressoir de Bacchus à Blienschwiller.

Sous la présidence de Marie ROUGIER SALVAT, La Tour des Vents à Monbazillac, 6 candidates seront sélectionnées sur dossier avec pour thème des éliminatoires : LE GIBIER À POIL.

«Je suis ravie d'avoir été sollicitée comme présidente du jury» s'enthousiasme Marie ROUGIER SALVAT, «C'est un immense honneur», rajoute-t-elle. «Ce sera l'occasion de découvrir le salon EGAST et la région Alsace, sans oublier le gibier à poil qu'on ne cuisine pas vraiment dans notre région. Ma cuisine est très ancrée dans le terroir, pleine de sincérité et de souvenirs.»

Comptable de métier, Marie ROUGIER SALVAT avait rejoint l'entreprise de sa maman viticultrice. «Elle proposait des petits plats avec la dégustation de ses vins. Nous étions face à un panorama magnifique, qui domine la vallée de Bergerac. Je me suis dit «et pourquoi ne pas ouvrir une table ?». En 1988, à 43 ans, Marie ROUGIER SALVAT crée son restaurant La Tour des Vents à Monbazillac. Chef autodidacte, elle décroche une étoile au guide Michelin en 2010. Maître-restaurateur et membre des Euro

Toques, elle est secondée aujourd'hui par son chef Damien et en salle par son mari, féru de sommellerie, et sa belle-sœur.

La nouvelle présidente du Trophée Bernard JACOB succède à Dominique Loiseau, pour élire avec son jury, la candidate qui va succéder à Charline Ribolzi (édition 2012). «J'ai beaucoup de respect et d'admiration pour toutes ces jeunes femmes qui se présentent au concours», sourit la chef étoilée avec humilité.

FLASHES  
POUR  
+ D'INFOS >



**RENSEIGNEMENT** Groupement des Hôteliers,  
Restaurateurs et Débitants de Boissons  
du Bas-Rhin / 03 88 25 05 15



©CRÉDIT LA TOUR DES VENTS

## Jury dégustation

La Présidente du Jury : Marie ROUGIER SALVAT  
La gagnante 2012 : Charline RIBOLZI  
Christelle AUBEL, Mickaela PETERS, Jennifer SCHERER,  
Marie SCHERTENLEIB, Nadia WURTZ, Émile JUNG  
et 1 représentante du partenaire ÉS

## Jury technique cuisine

Marie-Hélène GOEPP, Sylvie GRUCKER, Stella LAYEN,  
Francette LOEWENGUTH et Céline ROSSI



Le jury et les candidats en 2012 avec Dominique Loiseau

## Le Trophée des Femmes... et Chefs !»

Le Trophée des «Femmes... et Chefs !» trophée Bernard JACOB est ouvert à toute femme, sans distinction d'âge, exerçant la fonction de chef de cuisine, chef de partie, cuisinière ou commis de cuisine dans un établissement de restauration commerciale.

Les 6 demi-finalistes seront sélectionnées sur dossier pour tenter de décrocher leur place en finale **le lundi 17 mars 2014 de 13h30 à 18h avec la recette proposée à base de gibier à poil.**

3 candidates se qualifieront lors des éliminatoires et se présenteront à la **finale le mardi 18 mars 2014 de 14h à 17h30 sur le thème du panier surprise.**

Les résultats seront proclamés le soir même sur l'espace Trophées du PAVILLON K. La gagnante se verra remettre le Trophée, un chèque de 1 500 € et des lots des partenaires.

## Programme Trophées & Concours voir page 8



Miss MASSENEZ®  
A UNIVERSE OF  
COCKTAILS

Découvrez sur EGAST les  
Concentrés de Cocktails  
Miss Massenez® !

Stand : C059 - Hall 20

DEPUIS  
DISTILLERIE  G.E. MASSENEZ  
1870

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

## TERREAZUR ALSACE

- Une équipe experte en fruits, légumes et produits de la mer frais pour la restauration.
- Une large gamme de produits locaux en direct des producteurs alsaciens.

Découvrez notre nouveau site internet  
[www.terreazur.fr](http://www.terreazur.fr) et contactez-nous à :  
alsace-contact@terreazur.fr

STAND EGAST  
B040 - HALL 20



  
TerreAzur  
groupe pomona

**SALON GRAND PUBLIC**

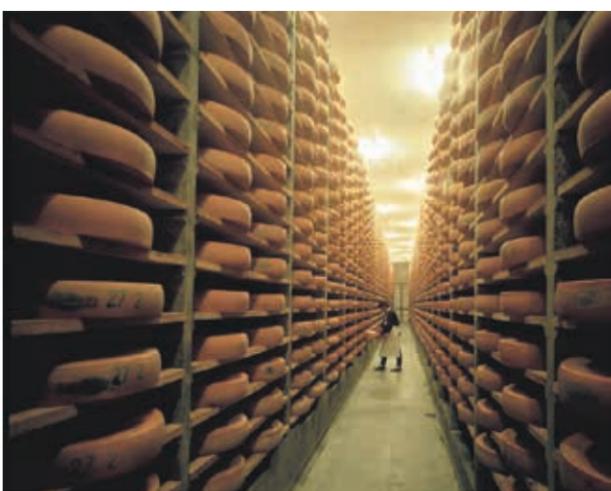
# LE JURA, INVITÉ D'HONNEUR D'EGAST 2014



C'est inédit, une région est invitée sur le salon Egast 2014 pour faire découvrir son offre touristique, ses atouts gastronomiques, son patrimoine culinaire avec l'arrivée d'ambassadeurs membres de l'association Monjura, présidée par Jean-Paul Jeunet à Arbois (2 étoiles Michelin).



Ci-dessus : Pierre Basso Moro, chef étoilé Château de Germigny / Ci-dessous : Jean-Paul Jeunet à Arbois (2\* Michelin) et président de Monjura



**P**roducteurs, artisans, chefs cuisiniers, sommeliers, les membres du cercle jurapicurien viendront faire découvrir leur vignoble, leur village et leur gastronomie. «Être Jurapicurien, c'est partager son savoir-faire en le faisant savoir». Egast, le grand rendez-vous biennuel des professionnels des métiers de bouche est une belle vitrine pour partager le meilleur du Jura.

Fort du constat de l'augmentation du visitorat alsacien dans le Jura, le COSE, en coordination avec le CDT du Jura et l'ADT du Bas-Rhin ont œuvré de concert pour favoriser les séjours gastro-oenotouristiques dans le Jura.

### Un Jura inattendu

Rendez-vous sur le stand du «Jura l'inattendu», situé du côté Egast Grand Public du salon pour déguster ou vous procurer des fromages AOP (Comtés, Morbier, Mont D'Or, Bleu de Gex) de la Fromagerie «Jean Charles Arnaud» à Fort des Rousses, des Saucisses de Morteau et des viandes fumées de «L'Artisan Fumé», des préparations à base d'escargots de «L'escargotière Bonvalot», des miels de «Frédéric Perchat», de l'Absinthe et une liqueur de sapin de la «Distillerie François Guy», du safran et des huiles de là-bas. Qu'allez-vous boire pour accompagner ces produits du terroir jurassien ? Un Vin Jaune ou le Vin de Paille ? Un Macvin ou un Crémant du



Jura ? L'accord judicieux sera commenté par les sommeliers Christophe Menozzi (Château de Germigny) et Alain Guillou (Jean-Paul Jeunet à Arbois).

### Chefs et sommeliers en cook-show

Jean-Paul Jeunet, restaurant Jean-Paul Jeunet à Arbois (2 étoiles Michelin), Pierre Basso-Moro, restaurant Château de Germigny (1\* Michelin) et Bistrot Le Pontarlier à Port-Lesney (Grand Chef Relais et Châteaux), Samuel Richardet ; restaurant Le Grapiot à Pupillin et Didier Favre, restaurant Le Grand Jardin à Beaumes viendront se partager la scène d'Egast Show. Que vont-ils cuisiner ? Une volaille de Bresse au Comté. Pour les escorter Christophe Menozzi, Stéphane Tissot (vigneron) et François Guy (bouilleur de cru) prendront le relais dans un accord mets/vins de toute beauté.

### Prenez place à la table du Jura

Lundi 17 mars, la brigade jurassienne prendra les rênes du restaurant gastronomique du site, remplaçant les chefs des Étoiles d'Alsace, qui auront à cœur de préparer le dîner en l'honneur du 60<sup>e</sup> anniversaire des Grandes Tables du Monde. Les visiteurs du salon pourront déguster des spécialités jurassiennes déclinées en menu «Bistronomie» le midi de 11h à 16h et un dîner gastronomique proposé à 80 € (informations et réservations au 06 07 96 12 48).

**RENDEZ-VOUS** sur Egast Grand Public  
[www.monjura.com](http://www.monjura.com)  
[www.jura-tourism.com](http://www.jura-tourism.com)



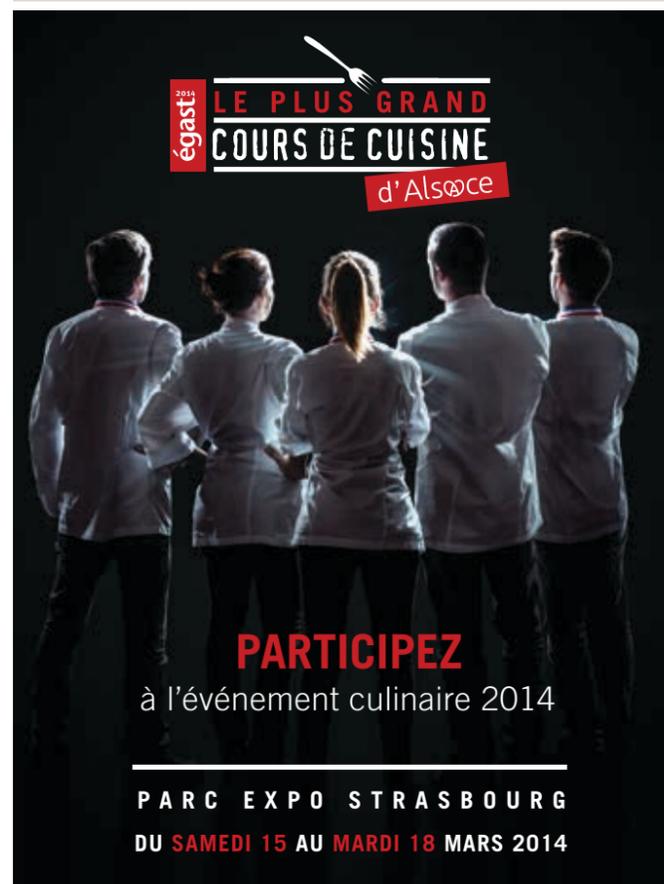
## Le Salon Egast Côté Grand public

En parallèle du salon EGAST réservé aux professionnels, EGAST Grand-Public ouvre ses portes aux épcuriens durant 4 jours. Ainsi, du samedi 15 au mardi 18 mars 2014 c'est un espace de plus de 6 000 m<sup>2</sup> dédié à la gastronomie, aux mets et vins d'exception, aux accessoires culinaires et aux livres de recettes qui ravira les gastronomes. **Et cette année l'entrée est entièrement gratuite pour tous !**

Les visiteurs pourront déambuler parmi les 80 stands d'exposants pour découvrir les nouvelles tendances mais aussi se faire plaisir et rapporter chez soi des souvenirs de ces 4 jours gourmands !

Dans son espace **EGAST SHOW**, les Chefs de cuisine internationaux, nationaux et régionaux, mais aussi les artisans, viendront chaque jour à la rencontre du public pour dévoiler en direct leur trucs et astuces.

EGAST sera aussi le théâtre du **Plus grand cours de cuisine d'Alsace** pour le plaisir des « apprentis Chefs » : un atelier spécialement aménagé dans le Hall Rhenus : 100 îlots de 2 personnes chacun, 12 sessions de 200 personnes soit 2400 participants attendus.



## PARTICIPEZ à l'événement culinaire 2014

PARC EXPO STRASBOURG  
 DU SAMEDI 15 AU MARDI 18 MARS 2014

ENCORE UNE OPPORTUNITÉ POUR RENCONTRER VOS CHEFS PRÉFÉRÉS  
 + d'infos et réservations [www.egast.fr](http://www.egast.fr)



## FORMATION ET TRANSMISSION

Régis Marcon

## «Egast un salon vivant et attrayant»

Régis Marcon, Relais & Châteaux Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, 3\* Michelin, Bocuse d'or en 1995, sera présent sur le salon EGAST, acteur de trois temps forts de cette 15<sup>e</sup> édition, en tant que **président du jury du Trophée Paul Haerberlin**, à l'Assemblée Générale et au dîner des **Grandes Tables du Monde**, orchestrant également une recette au **Plus grand cours de cuisine d'Alsace** pour amateurs (ouvert à 2400 participants). «*Je me réjouis de revenir sur ce salon vivant et attrayant*» dit-il. Nous aussi !

L'Alsace a bien de la chance d'accueillir à tour de rôle la famille de Régis Marcon, Relais & Châteaux «Régis et Jacques Marcon» à Saint-Bonnet-le-Froid, 3\* Michelin.

En décembre 2013, Régis Marcon remportait le prix Bohrer au Crocodile à Strasbourg pour son livre «Champignons» aux éditions La Martinière. Un prix remis à son fils Jacques, qui accédait à la présidence de l'association Générations Cuisines et Cultures. Le 4 février 2014, Paul Marcon (son jeune frère) participait au Trophée Henri Huck décrochant la troisième place dans la catégorie «Espoirs», et le salon Egast s'apprête à accueillir Régis Marcon pour la seconde fois. En effet, en 2010, il a présenté officiellement la mission portant sur la formation professionnelle et l'alternance dans les métiers de la restauration. Aujourd'hui le travail se poursuit, se lit et se vit sur [www.vivrelarestauration.com](http://www.vivrelarestauration.com)

## Avec le Trophée Paul Haerberlin, la salle est à l'honneur

Le 18 mars prochain va se dérouler le prestigieux trophée Paul Haerberlin. Régis Marcon souhaite encourager ce concours qui met en exergue les métiers de la salle (service et sommellerie) tout autant que la cuisine. «*C'est la 3<sup>e</sup> édition de ce trophée qui a véritablement pris de l'ampleur et une dimension internationale*», souligne le président du jury. «*Il le mérite !*», s'exclame le vainqueur du Bocuse d'or en 1995. «*J'ai peu connu Paul Haerberlin*», confie-t-il, «*Avec Jacques Pic, il était un de ces chefs si généreux, qui donnait sans rien attendre en retour*».

Régis Marcon salue les équipes qui se sont engagées dans cette finale internationale. «*Ils sont déjà tous gagnants. Ils sont vainqueurs d'avoir osé se mesurer, de se surpasser, d'avoir progressé dans leur technique, d'avoir géré mentalement un stress*», explique Régis Marcon. «*Et ils se feront connaître pour leur implication et leur travail*».

## La formation et la transmission chevillées au corps

Pour Régis Marcon, la Formation et la Transmission ne sont pas de vains mots. Le chef triplement étoilé va participer au Plus grand cours de cuisine d'Alsace qui va totaliser 2 400 participants sur 4 jours.



Régis Marcon dans son école de cuisine à Saint-Bonnet-le-Froid

Depuis 30 ans, Régis Marcon enseigne la cuisine dans son école à Saint-Bonnet-le-Froid. «*Quand Maurice Roeckel m'a présenté ce projet, j'ai trouvé l'idée formidable et j'ai eu envie d'y participer*». Une centaine d'amateurs se sont inscrits à son cours le dimanche 16 mars à 17h pour entreprendre ensemble sa recette des Belles asperges vertes aux morilles, sabayon au goût grillé. Cette recette extraite de son livre «Champignons» sera simplifiée. «*Je voudrais leur apprendre à utiliser un siphon pour faire un sabayon. La recette est idéale quand on reçoit chez soi pour mettre les pieds sous la table et passer du temps avec ses invités*» sourit le chef.

FLASHEZ POUR + D'INFOS &gt;



© LAURENCE DARRUJEL



**masse**  
La maison du Foie Gras  
depuis 1884

**SALON EGAST - STAND C060 Hall 20**  
Dégustation de produits gastronomiques sur notre stand

**FINALE NATIONALE**  
lundi 17 mars après midi  
Espace EGAST SHOW

Président : **Gérald PASSEDAT**  
Le Petit Nice - Marseille (3 étoiles)

Directeur technique : **Guillaume GOMEZ**  
MOF - Chef de la Présidence de la République

Plus d'infos,  
Scannez

[thomaspouchin@maison-masse.com](mailto:thomaspouchin@maison-masse.com)  
[www.tropheemasse.com](http://www.tropheemasse.com)  
[www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com)

MASSE - Rue du Nouvel Abattoir - Case 38/39 - 67200 STRASBOURG

RUNGIS - LYON - NANTES - STRASBOURG

**Vendez [enfin] vos coffrets cadeaux sans distributeur !**

Nos références en Alsace : plus de 50 établissements

<p>La Table du Gourmet - Jean-Luc Brendel Hostellerie des Châteaux Hôtel-Spa JY'S - Jean-Yves Schillinger La Cheneaudière Hostellerie &amp; Spa Hôtel L'Europe Colmar La Source des Sens Spa - Hôtel - Restaurant</p>	<p>Resort Barrière Ribeauvillé Verte Vallée Hôtel - Restaurant - Spa Le Chambard - Olivier Nasti Hôtel Diana Restaurant &amp; Spa Auberge du Cheval Blanc Domaine du Moulin Hôtel - Spa</p>
---	---

Le réseau de commercialisation à 0 % de commission !

01 45 01 84 04 | [contact@myboxfactory.com](mailto:contact@myboxfactory.com) | [www.myboxfactory.com](http://www.myboxfactory.com)



**LE JOURNAL « JULIEN BINZ »  
CRÉE UNE FRANCHISE**

Sandrine Kauffer, fondatrice et directrice du webjournal «Julien Binz», média éponyme du chef de cuisine, étoilé Michelin à Colmar, crée son réseau de franchise.

Véritable vitrine du dynamisme et du savoir-faire des acteurs de l'hotellerie-restauration, ce média gratuit a bénéficié d'un engouement depuis 5 ans, réunissant une communauté de gastronomes et de professionnels (restaurateurs, fournisseurs, partenaires, institutionnels) abonnée aux Dernières Nouvelles Gastronomiques d'Alsace. DNG-A.

Sur un modèle économique qui fonctionne, vous aussi développez un webjournal «Julien Binz» dans votre région. Journalistes indépendants, communicants ou restaurateurs, créez votre entreprise de communication gastronomique de proximité.

Toutes les infos [www.julienbinz.com](http://www.julienbinz.com)  
Contact [direction@julienbinz.com](mailto:direction@julienbinz.com)  
Tél. 06 75 48 13 04

**LE JOURNAL  
D'égast** 2014  
SALON PROFESSIONNEL

by JULIEN BINZ

Directrice de la publication :  
**Josiane Hoffmann**  
Strasbourg événements



Directrice de la rédaction  
et de la régie publicitaire :  
**Sandrine Kauffer**, 06 75 48 13 04  
[direction@julienbinz.com](mailto:direction@julienbinz.com)



Crédit Photos : Strasbourg événements,  
Julien Binz, Clic Images  
(sauf mentions contraires)  
Mise en page : The Big Family  
Impression : OTT Imprimeurs

**NOUVEAUTÉ TROPHÉE**

*Les Etoilés au service de la santé*  
**Une cuisine diététique et gustative**

Inédit, pour la première fois sur le salon EGAST se déroulera le trophée «Les Etoilés au service de la santé». Ce concours est réservé aux élèves du lycée hôtelier.

Organisé par le Lycée Hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch, placé sous l'égide du Professeur Michel Pinget, Diabétologue (maladies métaboliques-CHRU de Strasbourg) et présidé par **Laurent Huguet**, le Chef du Relais de la Poste (1\* Michelin) à la Wantzenau (67), le Trophée «Les Etoilés au service de la santé» fait la promotion d'une cuisine saine, diététique ET gustative.



La finalité de ce concours est de mettre en exergue les bons produits, de sensibiliser, d'alerter et de former les futurs cuisiniers aux enjeux d'une alimentation-santé. Cet apprentissage se concrétise par une mise en pratique d'une recette élaborée par les élèves lors de ce concours. Leur créativité culinaire sera récompensée.



Lors de l'épreuve, les candidats devront réaliser **une recette savoureuse à base de fruits et de légumes.**

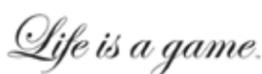
Dans le jury, 3 chefs de cuisine Maîtres Cuisiniers de France, Elisabeth Lefevre (La Cambuse), Matthieu Koenig (L'arbre vert) et Julien Binz (Rendez-vous de Chasse), une diététicienne, d'éminents professeurs et des partenaires engagés dans la prévention de la santé par l'alimentation.

**RENDEZ-VOUS Trophée «Les Etoilés au service de la santé»**  
Lundi 17 mars (matin) - Espace Trophées - Pavillon K

*Remerciements*

Alsace

Strasbourg Événements adresse ses remerciements aux nombreux partenaires d'EGAST qui soutiennent les différentes animations et les temps forts du salon ; du Plus grand cours de cuisine d'Alsace, aux concours professionnels, de la scène Egast Show aux trophées internationaux, ils fournissent les chefs, candidats et participants en termes d'équipements, vêtements, mobiliers, vaisselles et produits et matériels d'hygiène professionnelle.



**RENDEZ-VOUS SUR NOTRE STAND D70 - HALL 20**

Découvrez la gamme complète, authentique et de qualité, de l'unique Brasserie Alsacienne et familiale depuis 7 générations.



**NOMBREUSES ANIMATIONS**

**METEOR**

Brasseurs en Alsace depuis 1640

[www.brasserie-meteor.fr](http://www.brasserie-meteor.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Il y a de nombreuses façons de cuire, mais seule une solution vous offre toutes les possibilités.



Découvrez le SelfCookingCenter® whiteefficiency® sur notre stand D092 Hall 20.

Le seul SelfCookingCenter® whiteefficiency® : Pratique. Intelligent. Et multiple.

Notre promesse entre en action. Venez cuisiner avec nous. Inscriptions sur [www.rational-online.fr](http://www.rational-online.fr) ou au 03 89 57 00 82.

