



COMMUNIQUE DE PRESSE

Strasbourg, lundi 18 mars

EGAST JOUR 2 : PRESTIGIEUX TROPHÉE EMILE JUNG, CONCOURS & TENDANCES

Que ce soit dans l'équipement, l'agroalimentaire, l'hôtellerie ou encore les arts de la table, les services et la boulangerie, tous les secteurs d'activité représentés sur le salon égast ont connu une 2^{ème} journée à la fois dense et engagée.

Les résultats des concours du jour

Trophée Emile Jung. Rempporté en 2022 par Jonathan Lux (Le Cerf, Marlenheim), le Trophée Emile Jung a cette année été soulevé par Audrey Stippich (6717 Nature Hôtel Spa - Le Clos des Délices à Ottrott). Face à Alain Schmitt (restaurant du Musée - Freland) qui se place sur la 2^{ème} marche du podium, Corentin Britsch qui obtient le 3^{ème} prix (restaurant Cap d'Hag - Obernai), Damien Carlen (E&D Traiteur - Weitbruch), Benjamin Lanoix (Hôtel restaurant La Rochette - Labaroche) et Alexandre Zoccolan (restaurant Julien Binz - Ammerschwihr), la jeune cheffe a témoigné d'une solide expérience et brillé par sa technicité.

Trophée Au Gré des Bières. Coorganisé par l'Umih 67 et Brasseurs d'Alsace, le Trophée Au Gré des Bières, connu lors des précédentes éditions du salon égast sous l'appellation Concours du Meilleur Tireur de Bière, a accueilli cette année 22 candidats, tous professionnels du service en bar, hôtel et restaurant. Après avoir répondu à un questionnaire de connaissances générales de la bière, les 8 meilleurs prétendants se sont présentés à l'épreuve pratique du tirage. L'heureux vainqueur cette année salué par le jury et son président Dominique Baudendistel, président des Brasseurs d'Alsace, est Benoît Wiedenhoff (Petit Rohan - Saverne). A la 2^{ème} place : Filiz Cakir (Le Comptoir d'Eugène - Strasbourg). La 3^{ème} place revient à Gautier Gagnon (Météor - Strasbourg).

Concours Régional de la Meilleure Baguette de Tradition Française. Après 6h de compétition, Damien Millot (Les délices de Clémence - Rupt-sur-Moselle) s'est distingué parmi les 8 candidats qui participaient aujourd'hui à ce concours. Entre croustillant et technicité, ses 20 baguettes de tradition françaises ont ravi Stéphane Georgeon MOF 2000 et président du jury. Suivent Laurent Bonotti (Boulangerie Bonotti - Lumes) et Jérémy Keil (Maison Keil - Strasbourg) respectivement à la 2^{ème} et 3^{ème} place.

Concours Régional du Meilleur Croissant au beurre. Pour cette 4^{ème} édition, ce concours, organisé par la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand Est, a vu 9 candidats se



lancer dans une compétition aussi gourmande qu'exigeante. Evalués sur l'aspect, la cuisson, la brillance, la forme et la régularité, le fondant ainsi que le feuilletage, les compétiteurs ont présenté devant Nicolas Streiff, MOF 2011 et président du jury, leurs productions à l'issue des six heures imparties. C'est Christopher Potdevin (Boulevard du pain - Bar-leDuc) qui remporte le Concours Régional du Meilleur Croissant au beurre. La 2^{ème} place revient à Jérémy Keil (Maison Keil - Strasbourg) et la 3^{ème} à Alexandre Gernez (Boulangerie Karl - Champigny).

Grâce à leurs thématiques extrêmement variées (renouveau de la fermentation, management, agencement, tendance terrasse...), les conférences ont de leur côté séduit un grand nombre de visiteurs au Parc des Expositions.

Au programme demain MARDI 19 MARS : entre démonstration & nouveauté !

>Démonstration de l'**Equipe Grand Est de la Boulangerie** en lice pour la Coupe de France de Boulangerie 2025 toute la journée dans le Hall 1.

>1^{ère} édition du Trophée **Le Fromage dans tous ses états**. Organisé par égast et UMIH 67, ce concours qui met en lumière les qualités nutritionnelles et gustatives des fromages, accueillera 5 candidats autour du président du jury Cyrille Lorho, MOF Fromager 2007. Rendez-vous Hall 4 à 12h15.

Du côté des conférences & rencontres au Parc des Expositions, Hall 1, Stand 1B19

>11h - 12h Les principaux risques de la profession : les conseils d'un expert Groupama - Groupama

>14h - 15h Présentation de la société Techna - Walter SAS

>15h - 16h Ingrédients issus de filières paysannes : les garanties du commerce équitable - Ecoidees

>16h - 17h Le cocktail, la boisson à 80% de marge - Time Shaker

>17h - 18h Bagatelle la seule baguette de tradition française Label Rouge, la démarche d'excellence - En présence de Bruno Cormerais MOF Boulanger 2004 et ambassadeur Bagatelle, Foricher les Moulins