



27 FÉVRIER
2 MARS 2022

**STRASBOURG
PALAIS DES CONGRÈS**

egast.eu

ÉQUIPEMENT GASTRONOMIE AGROALIMENTAIRE SERVICES TOURISME

égast, le 1^{er} salon professionnel des métiers de bouche du Grand-Est

Du 27 février au 2 mars prochain, la 18^e édition d'égast, le salon professionnel de référence de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme du Grand Est, après le Sirha, sera le reflet du dynamisme des professionnels de toute la région.

Concours gastronomiques valorisant tous les métiers de bouche, hôtel-restaurant éphémère, valorisation de la restauration, emploi et formation, autant de temps forts que les visiteurs pourront découvrir au fil des allées du salon.

Sur une superficie totale de 21 000 m² d'exposition, plus de 330 exposants et 500 chefs et artisans sont attendus, à la fois dans le Palais de la Musique et des Congrès de Strasbourg et dans les 2 halls du Parc des Expo attenants.

Plus que jamais, pour sa 18^e édition, le salon égast, organisé par Strasbourg Events, entend être au service de la profession, pour l'accompagner dans ses transformations et dans sa reprise.



Guillaume GOMEZ

Représentant personnel du Président
de la République pour la Gastronomie,
l'Alimentation et les Arts Culinaires



Marc HAEBERLIN

Chef de Cuisine - L'Auberge de l'III
2 rue de Callonges-au-Mont-d'Or
68 970 ILLHAUSEN



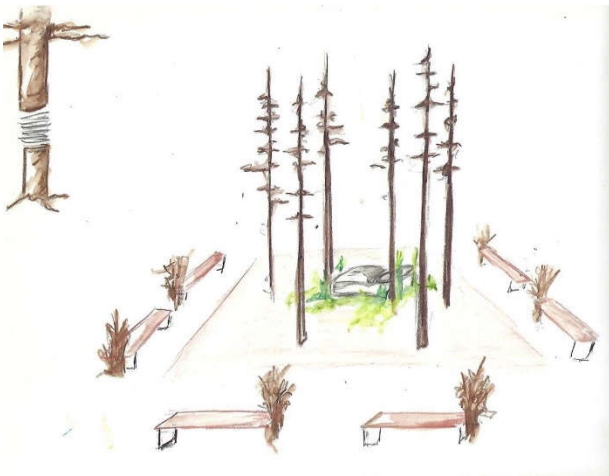
Coparrainés par Guillaume Gomez (représentant personnel du président de la République pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires) et Marc Haeberlin (Auberge de l'III**), ce rendez-vous biennal professionnel de référence des métiers de la Gastronomie, de l'Hôtellerie et de la Restauration du Grand Est proposera pendant 4 jours un florilège de rencontres, d'innovations, de découvertes, d'animations et de concours.

égast, une expérience de visite augmentée

- égast hôtel : Quand nos métiers se placent dans la nature ? (Hall Rhin)

En 2022, égast fera un focus spécial sur l'hôtellerie. Un secteur présent sur le salon depuis trois éditions qui doit faire preuve d'adaptabilité et de créativité pour offrir de nouveaux services et concepts à une clientèle toujours plus exigeante (spas, soins, salles de conférences...), tout en respectant des normes réglementaires toujours plus strictes en matière de sécurité, d'accessibilité et d'environnement. Agencement, rénovation, mise aux normes, gestion... pour les professionnels, la tâche n'est pas aisée.

En collaboration avec b.a.-ba Studio, égast 2022 propose d'accompagner les visiteurs dans la mutation du secteur, en proposant un espace éphémère, source d'idées originales et innovantes.



C'est au cœur du salon égast que nous avons voulu redonner une place à la nature et à sa capacité à nous étonner et nous inspirer encore. Plus que jamais, sa présence est légitime dans nos réflexions, notre travail et notre représentation des défis de demain.

Le monde change, les attentes évoluent mais le lien de connexion avec l'essentiel subsiste.

La crise sanitaire a généré une autre prise de conscience plus individuelle : le besoin de se ressourcer, de se connecter à l'environnement qui nous entoure... L'envie de verdure, de nature, de repos, de calme, de sérénité. **Comment, NOUS, professionnels sommes-nous capables de répondre aux exigences collectives et actuelles tout en créant des univers propices aux désirs individuels de reconnexion à la nature.**

L'enjeu de demain est à la fois dans notre manière de travailler (limiter notre consommation en ressources, s'approvisionner localement, fédérer les collaborateurs autour de ces valeurs etc...) et dans notre capacité à proposer une expérience différente, sensée et pertinente à nos clients.

La scénographie invitera le visiteur à contempler le contraste existant entre la nature endommagée et sa capacité à reprendre vie au cœur de nos activités, de nos métiers. Tous les acteurs sont concernés par la reconstruction d'un monde plus éthique, plus propre et plus simple.

L'espace éphémère se veut simple, minimaliste et authentique.

Entre contemplation, déambulation et liens étroits avec l'hôtellerie, le visiteur est subtilement invité à une série de questionnements.

- **Exposition Photo « Entre leurs Mains »**

Une exposition de Franck Horand photographie à l'initiative de Carole Schmittheisler Communication

Parce que toutes les mains passionnées sont belles, parce que chacune a une histoire à nous raconter !

Au commencement est la rencontre. Facile, toujours. Les métiers de bouche sont des métiers de communication et de partage.

Puis vient le geste, sûr et précis. Une chorégraphie minutée, un morceau d'histoire de chacun de ces cinq talents. Cuisinière, cuisinier, pâtissière, traiteur ou directeur de salle, nos modèles ont joué le jeu, sans poser, concentrés sur leur œuvre, non sur notre objectif.



« **ENTRE LEURS MAINS** » est une exposition immersive, au cœur du rituel quotidien de ces artistes du beau et du bon.

Nos modèles :

- ✓ Floriane Sitz, Cheffe de cuisine, restaurant le Cokoon, Strasbourg
- ✓ Thin Tran, cheffe pâtissière, les Haras-Brasserie, Strasbourg
- ✓ Jean-Christophe Karleskind, Karleskind cuisinier événementiel Traiteur, Erstein
- ✓ Michaël Wagner, Directeur et sommelier du 1741*, Strasbourg Mess des officiers de Strasbourg



FRANCK HORAND

Après des études d'art, il mène en parallèle une carrière d'enseignant et de photographe. Pour lui, la photographie n'est faite que de rencontres et d'histoires qui s'écrivent par les images. Grâce à l'enthousiasme et à la complicité de Carole Schmittheisler, il a pu pénétrer dans les cuisines, les coulisses, pour y attraper des gestes, beaux et maîtrisés, des mains dansantes et gracieuses, du travail mais aussi de l'art.



CAROLE SCHMITTHEISLER

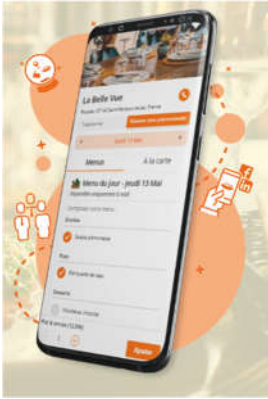
Après 20 ans de carrière dans la communication publique, elle crée son agence de communication spécialisée dans la gastronomie en 2018. Depuis, elle a écrit et préparé des émissions culinaires, co-écrit « 5h35, chronique d'un sacerdoce culinaire », film documentaire de 52 minutes en immersion pendant 18 mois avec la Team France du Bocuse d'Or 2019, organisé les démonstrations culinaires lors du Salon de l'Agriculture.

Elle s'occupe également de la communication du Trophée Henri Huck 2020. Sa rencontre avec Franck Horand a immédiatement débouché sur cette envie commune de mettre en avant le beau, le geste, les métiers, les passions, les parcours. L'important là n'est pas la cuisine, mais les passionnés qui la font.

égast, forum des tendances

Elle s'occupe également de la communication du Trophée Henri Huck 2020. Sa rencontre avec Franck Horand a immédiatement débouché sur cette envie commune

- **GUSTY (FASUP) :**



Gusty Gestion c'est l'application qui permet aux restaurateurs de centraliser la gestion de leurs réservations et la communication de leur restaurant au travers de 3 principales fonctionnalités :

- ✓ La première est de leur permettre de renseigner leur plat du jour pour qu'il soit référencé auprès des utilisateurs de l'application Gusty, puis de créer dans la foulée une publication sur leurs réseaux sociaux,
- ✓ La deuxième est de créer une carte en ligne, la diffuser sur les réseaux sociaux, site internet et QR Code puis la faire évoluer depuis un seul et même outil,
- ✓ Enfin, ils peuvent centraliser la gestion de toutes leurs réservations grâce à des modules de réservation en ligne qui seront accessibles directement sur leur site web, leurs réseaux sociaux et sur Messenger.

Comment ça fonctionne ?

Les restaurateurs sont immédiatement notifiés lorsqu'un client réserve une table dans leur restaurant. Ils peuvent alors valider ou refuser la réservation en un clic. Ils gardent alors le contrôle total sur leurs réservations et ceci sans aucune commission. Et pour finir, ils ont la possibilité d'envoyer un message à leur client.

Fin le téléphone qui sonne tout au long du service et les messages incessants sur Instagram et Messenger !

- **SAFE COVER AMONGUS**



Chaque année en France, les problèmes d'étanchéité des prises électriques causent **plus d'1 million* de disjonctions dans les restaurants causant perte d'activité et perte de denrées alimentaires.**

Safe Cover développe une gamme de cache-prises universels et facile d'installation qui protège les prises électriques tout en préservant leurs rôles fonctionnels pour les environnements humides ou gras.

- **DIRECT MARKET**



Direct Market c'est la marketplace d'approvisionnement en produits locaux pour le commerce, le e-commerce, le quick commerce, la restauration collective, avec un service logistique dédié.

Direct Market a créé la transparence du prix avec son étiquette inédite. La start-up traite les commandes, enlève les produits auprès des exploitations, prépare les commandes, les livre à chaque magasin et gère facturation et paiement sécurisé pour le compte de tous.

- **VALKYR SAS**



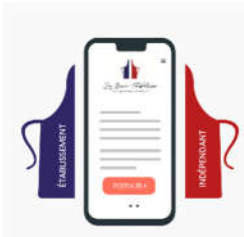
Valkyr SAS est une nouvelle startup située à mi-chemin entre l'innovation et le monde de la fête.

La première boisson, HILDR, est déjà disponible sur le marché et reflète bien l'ambition et l'état d'esprit des quatre fondateurs, Joseph, Hadrien, Ben et Corentin. La convivialité d'une bière, le goût élaboré d'un cocktail, 5°C d'alcool, et un effet énergisant naturel sans taurine ou caféine chimique,

simplement apporté par de l'infusion de maté et de café vert. Le tout Made in France, avec deux fois moins de calories que n'importe quelle boisson de soirée.

Et comme si ce n'était pas assez, l'étiquette permet une véritable expérience en réalité augmentée via l'application du même nom, HILDR. Santé !

- **LE BON TABLIER**

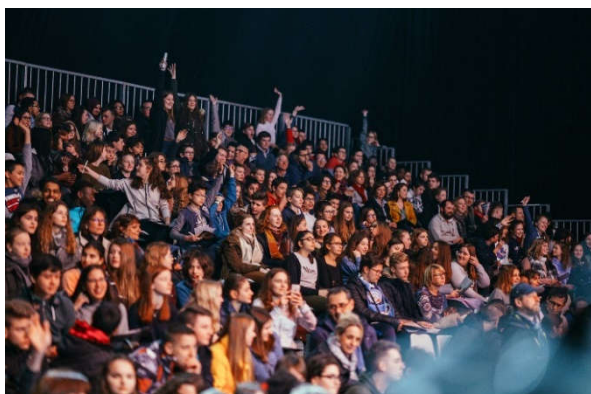


La mission : mettre en relation l'offre et la demande à travers une plateforme phdigitale performante !

LE BON TABLIER, adieu la subordination d'un autre temps et... Bonjour la collaboration et la projection à travers l'indépendance ! Sur cette plateforme dédiée à l'indépendance du CHR-D, on parle de talents, de missions, de reconnaissance, de compétences, d'autonomie, de performances...

égast, créateur de vocation

- **La matinée des écoles**



La matinée des écoles, manifestation en partenariat avec la Région Grand Est, la Chambre de Métiers d'Alsace, la CCI, l'Académie de Strasbourg réunira près de 1 000 collégiens dont 100 personnes de missions locales du Grand Est. Les différents métiers de bouche orchestreront la mise en œuvre d'un repas à la française et feront découvrir la diversité et la convivialité de leurs professions afin de leur donner toutes les clés utiles à leur orientation professionnelle et susciter des vocations.

Au programme : vidéos pour expliquer les atouts des métiers de bouche et les filières scolaires pour se diriger vers ces métiers, démonstrations culinaires, jeux quizz...

- **Le forum emploi / formation**

Le forum de l'emploi aura lieu le mercredi 2 mars 2022 de 13h30 à 17 heures au Palais de la Musique et des Congrès de Strasbourg dans la galerie Schweitzer.

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, organisent avec Strasbourg Events et l'UMIH 67 ce forum.

Durant cet après-midi, les personnes ayant des appétences pour l'hôtellerie restauration et les métiers de bouche pourront s'y rendre pour y rencontrer des entreprises qui recrutent ou des Organismes de formation.

Un mur de l'emploi sera disponible dans le hall Rhin pour permettre aux visiteurs de prendre connaissance des postes à pourvoir.

égast, s'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Aux côtés de La Banque Alimentaire et de Strasbourg Action Solidarité, égast participe aux dons alimentaires. Ainsi, durant toute la manifestation, La Banque Alimentaire pourra reprendre ce qui est emballé, étiqueté ainsi que les fruits et légumes. Concernant le secteur de la boulangerie, les exposants pourront emballer les baguettes par 5 et les viennoiseries par 10. Les bénévoles passeront dans les allées en fin de journée pour effectuer les ramassages. Tous les produits récupérés seront redistribués dès le lendemain.

Strasbourg Action Solidarité reprendra le reste des aliments, mêmes les produits ouverts car ils seront cuisinés.



Zoom sur un programme riche de concours !

Le salon proposera durant 4 jours une animation diverse et variée. De nombreux professionnels connus et reconnus seront présents, notamment parmi les jurys des concours.

10 concours avec une nouveauté !

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

	Dimanche 27 février	Lundi 28 février	Mardi 01 mars	Mercredi 2 mars
	13h - 18h	12h - 17h30	8h - 19h	13h - 18h
HALL 1	Trophée de la Meilleure Côte de Bœuf	1 ^{ère} édition - Trophée E. Jung par les Chefs d'Alsace Croustade aux poissons et aux fruits de mer à partir de 18h	Trophée national Henri Huck	Trophée Femmes... Et Chefs
		Trophée du Meilleur Tireur de Bière		
HALL 2	8h - 12h	La journée	La journée	la journée
	LES LORD'S DU SANDWICH	Concours Régional Meilleure Baguette de Tradition Française Concours Régional du Meilleur Croissant au Beurre	Concours Régional Meilleure Baguette de Tradition Française Concours Régional du Meilleur Croissant au Beurre Concours Inter CFA de la Boulangerie	Concours Inter CFA de la Boulangerie
	12h - 19h			
	Trophée des Nouveaux Entremets			

- **Trophée de la Meilleure Côte de Bœuf**
Dimanche 27 février à partir de 13h / Hall 1
Remise des Prix : 27 février à 17h30



Organisé par la Corporation des Artisans Bouchers Charcutiers Traiteurs du Bas-Rhin, le concours de la Meilleure Côte de Bœuf 3^e édition met en valeur les races à viandes françaises provenant d'élevages vertueux, nourris à l'herbe. Le concours fait partie des animations prévues pour l'inauguration, en présence de nombreuses personnalités. Sur les gradins prendront place les invités de l'organisateur du salon, Strasbourg Events.

Dans une ambiance festive, sous les encouragements du public et le regard attentif d'un jury de professionnels présidé par Romain LEBŒUF (MOF Boucherie-Étal), 8 candidats défendront une race de viande de bœuf française, de la découpe à la dégustation, en passant par le détalonnage et la cuisson. Les autres membres du jury : Sébastien Leboeuf, Olivier Nasti, Mariella Kieny, Isabelle Chalaye, Christelle Lohro, Bruno Scheurer, Jean-Luc Hoffmann.

NOUVEAUTE : La 1ère édition du Trophée Emile Jung à égest



Terre d'expression de nombreux concours mettant en scène tous les métiers de bouche, égest accueillera la 1^{ère} édition du trophée Émile JUNG.

Organisé par la **Fédération des chefs d'Alsace** avec l'aimable accord de **Monique JUNG**, il permet de décerner un candidat s'il respecte les valeurs de qualité, partage, transmission dont Emile JUNG était le défenseur...

Ce concours est destiné aux professionnels, il met en valeur la technicité des pratiques professionnelles, les qualités organoleptiques et la transmission.

La nature du concours pourra varier, mais dès que la qualité du concours et du jury le méritera, le vainqueur se verra attribuer, en plus du 1er prix, le trophée Émile JUNG. Il pourra le conserver dans son établissement durant un ou deux ans, et se verra offrir une réplique.

Pour sa 1^{ère} édition, les 6 candidats sélectionnés disposeront de 2h45 pour réaliser 8 croustades de poissons et fruits de mer en partant de produits bruts. La Croustade sera à base de pâte feuilletée dont la recette est libre.

La co-présidence du Jury sera assurée par **Romuald FASSET MOF** et **Yohann CHAPUIS**, coach officiel de Davy Tissot, Boccuse d'or 2021. Le Jury sera composé de Marc HAEGERLIN, de Jean-Paul BOESTOEN MOF, Jean-Georges KLEIN, Jean-Marie STOECKEL, Laurent HUGUET, Mathieu KOENIG et Jean-Frédéric MASSIAS.

La remise des prix aura lieu à 16h30.

- **Trophée du Meilleur Tireur de Bière d'Alsace**

Lundi 28 février à partir de 17h à 20h / Hall 1

Remise des prix : 28/02 à 19h30



Ce concours organisé par le **Syndicat des Brasseurs de Bières en association avec le Groupement des Hôteliers Restaurateurs et Débitants de Boissons du Bas-Rhin** se déroule en deux temps.

Le concours est ouvert à tous les professionnels et futurs professionnels. La sélection se fera le jour du concours en répondant à un questionnaire sur la bière, son histoire, sa fabrication, son service, sa consommation.

Les 8 meilleurs candidats devront se présenteront pour le tirage de bière à proprement dit et devront prendre une commande et réaliser le service auprès de 4 clients représentés par le jury. L'assortiment de bières sera proposé par l'organisateur.

Le vainqueur sera lauréat du trophée du meilleur tireur de bières d'Alsace avec un premier prix de 500 €, deuxième prix de 300 € et troisième prix de 150 €. Les autres participants auront des lots proposés par les partenaires.

- **Trophée Henri HUCK**
Mardi 1^{er} mars – 8h-18h / Hall 1
Remise des prix : 1^{er} mars à 18h



Organisé par la **Fraternelle des Cuisiniers et des Métiers de bouche d'Alsace**, la 21^e édition du **Trophée Henri HUCK**, s'est imposé comme concours de référence, depuis sa création en 1982. Parfaite préparation pour les concours de « Meilleurs Ouvriers de France » ou du « Bocuse d'Or », le Trophée a conquis ses lettres de noblesse, au fil du temps. La qualité des jurys qui l'ont présidé, ainsi que le parcours des lauréats attestent de son importance.

Présidée par Fabrice PROCHASSON (MOF Cuisine 1996), il verra s'affronter 6 duos dans une joute culinaire inédite. Un candidat de plus de 24 ans et son commis de moins de 24 ans, travaillant ou non dans le même établissement, devront réaliser en 3h30 un plat et un dessert sur un thème imposé.

L'INCROYABLE JURY

PATRICK BERTRON
JEAN-PAUL BOSTOEN
YOHANN CHAPUIS
ROMUALD FASSENET
CHRISTOPHE FÉLDER
JÉRÔME JAEGLE
CHRISTELLE LORHQ
FERNAND MISCHLER
OLIVIER NASTI
FABRICE PROCHASSON
NICOLAS SALE
CLAIRE VERNEIL



TROPHÉE
CULINAIRE
NATIONAL
Henri Huck

1^{ER} MARS 2022
SALON EGAST - STRASBOURG





- **Trophées Femmes... et Chefs**

Mercredi 2 mars à partir de 13h / Hall 1

Remise des prix : 2 mars à 18h



En partenariat avec l'**association Femmes et Chefs d'Alsace et l'UMIH 67**. Ce trophée Femmes... et Chefs / Bernard JACOB a le privilège de clôturer comme à l'accoutumée l'édition du salon égest.

L'élégance, le raffinement dans les préparations, le dressage artistiquement réalisé sont souvent la marque de fabrique du concours, cher au Groupement des Hôteliers Restaurateurs du Bas-Rhin qui le porte avec l'association des Femmes Chefs.

Après une sélection sur dossier, les 6 candidates vont avoir un afflux d'adrénaline en découvrant le panier mystère mis à leur disposition sur le thème Terre-Mer.

Après un temps accordé pour penser à la réalisation du plat, il appartiendra aux candidates de réaliser un plat pour 4 personnes à l'aide d'un commis en 1 h 45.

Un jury féminin où se glissera sûrement un représentant du genre opposé aura la lourde tâche de départager le podium et surtout la vainqueur de cette édition.

6 femmes chefs concourent en finale pour confectionner un plat inédit pour 4 personnes à l'aide d'un commis en 1h45 à partir d'un panier mystère sur le thème Terre-Mer. Présidé par Christelle LORHO (MOF Fromagerie), ce concours valorise les femmes qui œuvrent dans les cuisines des restaurants.

Les Trophées de la Boulangerie Pâtisserie

En partenariat avec la **Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin** et la **Fédération des Pâtisseries, Chocolatiers, Glaciers du Bas-Rhin**.



- **Les Lord's du Sandwich**

Dimanche 27 février à partir de 8h / Hall 2

Remise des prix : 27 février à 12h

Ce concours récompense l'originalité, l'assemblage et le goût du repas sur le pousse préféré des Français à l'heure du déjeuner. Une quinzaine de professionnels œuvreront toute la matinée pour présenter la création d'un sandwich froid et d'une tartine chaude en 3 exemplaires chacun.

Le pain et la garniture seront libres de choix, les boulangers auront toute latitude de donner libre cours à leur créativité pour le pain ainsi que la garniture. Les candidats disposeront de 30 minutes pour dresser les préparations, 10 minutes seront consacrées à la présentation au jury et 15 minutes à la dégustation. Les produits seront notés selon les critères suivants : qualité de pain, qualité de la garniture du sandwich, montage et présentation au jury, originalité de l'ensemble.

- **Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition - Sélection Grand Est**

Lundi 28 février à partir de 8h / Hall 2

Pour ce concours chaque candidat disposera de 6h maximum, pour fournir une présentation de 20 baguettes de tradition française, sur place et devant le public.

Ces baguettes devront répondre aux prescriptions de l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993. Elles seront réalisées avec des ingrédients fournis, et dont l'utilisation d'adjuvants sera interdite, elles devront mesurer 50 cm de long et peser 250 g après cuisson. Les candidats seront mis dans les conditions de la finale nationale où le finaliste représentera la Région du Grand Est à la finale nationale qui aura lieu, dans le cadre de la fête nationale du pain à Paris.

- **Concours National du Meilleur Croissant au Beurre - Sélection Grand Est**

Lundi 28 février à partir de 8h / Hall 2

Le candidat devra produire et présenter 30 croissants courbés, au beurre, à partir d'1 kg de farine. Chaque croissant devra peser 80 g après cuisson. La durée de l'épreuve est fixée à 5h, le temps de présentation des produits étant inclus dans ces 5h.

Pour les candidats présentant en parallèle le concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française, la durée de l'épreuve est fixée à 6h, au même titre que celle du concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française. La veille, chaque candidat dispose au maximum d'une heure et trente minutes pour effectuer les préparations de son choix. Le temps pris la veille pour ces préparations viendra en déduction des 5h accordé pour l'épreuve. Les candidats seront notés sur l'aspect, la cuisson, la brillance, la forme et régularité, le fondant ainsi que le feuilletage.

- **Trophée Inter-CFA de la Boulangerie**

Mardi 1er et mercredi 2 mars à partir de 8h / Hall 2

Ce challenge par équipes est ouvert aux CFA du Grand Est. Il met en lumière toute la diversité du savoir-faire professionnel : viennoiseries, pains blancs, pains spéciaux, ... de ces jeunes talents.

- **Trophée des Nouveaux Entremets**

Dimanche 27 février - 12h à 19h / Hall 2

Remise des prix : 27 février à 19h

Ce trophée est ouvert aux professionnels du Grand Est. La sélection des 6 équipes qui participeront à la finale du 27 février 2022 sur le podium de salon égastronomique se fera sur dossier. Le concours se déroule par équipe de deux pâtisseries. Peuvent y participer : le chef d'entreprise, le chef de fabrication et tout ouvrier pâtissier âgé de 18 ans au minimum titulaire du CAP pâtissier.

Durant 4 heures, ils devront réaliser en direct et devant le public deux entremets 6 personnes à base de chocolat ainsi que 50 mignardises (recette identique) et deux desserts aux fruits 6 personnes ainsi que 50 mignardises (recette identique). Il s'agit de présenter des produits originaux, faisant appel à la créativité, à l'originalité et au sens de l'innovation. L'objectif est d'étonner et de surprendre par la composition et la présentation.

Les produits devront être désignés par un nom. Chaque équipe devra apporter toute la matière première utile à la réalisation des produits. Aucun produit finis ne sera toléré, toute la production doit être 100% Fait Maison et réalisée sur place. Chaque équipe disposera d'un poste de travail comprenant : plaques de cuisson, four, frigo, ½ cellule surgélateur. Chaque équipe devra apporter son petit matériel.

Les prix attribués sont pour le 3ème, un chèque de 800€, pour le second, un chèque de 1 000€ et pour le vainqueur, un chèque de 1 500€.

égast, les espaces restauration

Dernières tendances culinaires, redécouverte des produits du terroir, voyage initiatique des saveurs... la restauration à égast prend tout son sens !

égast propose une large palette en matière de restauration sur place. 4 restaurants et des points de snacking accueilleront les visiteurs en proposant une gamme diversifiée, adaptée à tous goûts et répondant à toutes les attentes

• LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE – Hall Rhin

Le Croco en mode Bistrot !



Cette grande maison, riche de son histoire et de ses traditions, cultive avec passion l'Art de Vivre à la Française.

L'équipe du Crocodile fait l'honneur de délocaliser le restaurant pendant la durée du salon égast.

Les visiteurs du salon peuvent d'ailleurs gagner un repas au restaurant du salon en téléchargeant leur badge sur le site internet !

• LE RESTAURANT D'APPLICATION – Hall 1

Un restaurant traditionnel tenu par des étudiants !



En partenariat avec Savourez l'Alsace et Savourez l'Alsace Produits du Terroir portés par l'Aria, l'UMIH et le CEFPPA Adrien Zeller d'Illkirch, les étudiants des classes des classes de BTS proposeront un restaurant grandeur nature au sein du salon égast.

Le principe est simple : construire un restaurant de A à Z, tous les métiers sont concernés : de la production, au service en passant par la gestion du restaurant.

En amont, plusieurs classes seront sollicités pour la préparation :

- ✓ les mentions pâtisserie pour la production des desserts
- ✓ les options restaurant et hébergement pour la partie marketing, flyers, promotion dans le salon égast
- ✓ les options cuisine sur place pour la mise en température et le dressage
- ✓ les options service pour le service en salle

Les produits travaillés sont de saison et tous issus de filières courtes, du terroir alsacien : la viande par le regroupement Terres d'Alsace, les fruits et légumes issus de l'interprofessionnel des fruits et légumes d'Alsace, le pâté en croute par les Producteurs Charcutiers et le poisson produit par la ferme piscicole Aux Sources du Heimbach. La Maison Lepic fournit la choucroute, Alsace Lait le fromage blanc...

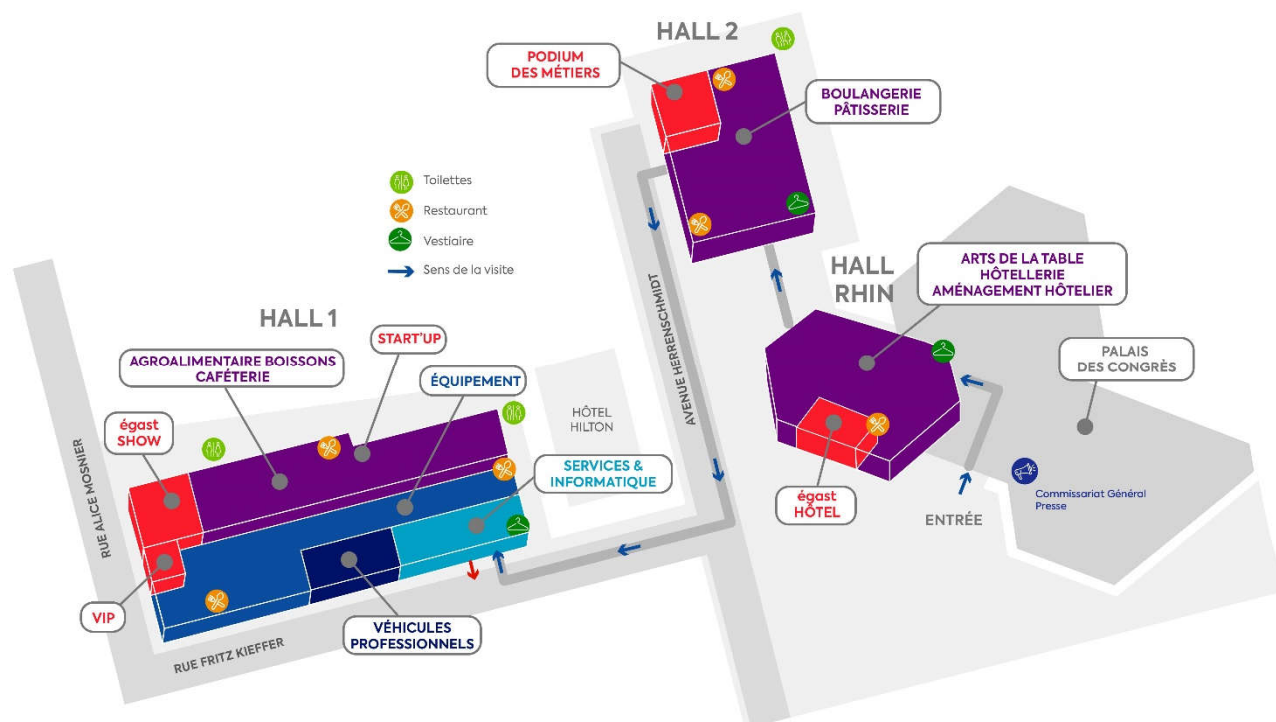
La Fédération des chefs d'Alsace accompagnera les étudiants sur place en mettant à disposition des grands chefs. Ainsi, Roger Bouhassoun de La Chenaudière de Colroy-La-Roche ou Joël Philipps du Cerf à Marlenheim, ainsi que d'autres chefs joueront les commis de cuisine.

Le restaurant sera composé de 120 places assises, la réservation ne sera pas possible pour une question d'organisation. La carte proposée sera assez courte et proposera 3 entrées, 3 plats et 3 desserts. Le tarif oscillera entre 32€ et 38€ pour 2 ou 3 plats.

• LE TAPAS BAR par Kieffer Traiteur et PUR ETC... dans le Hall 2

• L'EFF & BISTROT par Effervescence Traiteur, BAR A HUITRES et HAMBURGERS par AU GRE DU VAN dans le Hall 1

égast, le plan d'implantation



égast, les infos pratiques

égast - Salon professionnel de l'Équipement, de la Gastronomie, de l'Agroalimentaire, des Services et du Tourisme - Palais de la Musique et des Congrès - Hall Rhin et Parc des Expositions Strasbourg - Hall 1 et 2

• Horaires

Du dimanche 27 février au mercredi 2 mars 2022

Tous les jours de 10h à 19h - lundi 28 février jusqu'à 21h

Entrée gratuite sur invitation ou sur présentation d'une carte professionnelle

• Accès



ENTRÉE : entrée Schweitzer du Palais de la Musique et des Congrès de Strasbourg

En voiture : Autoroute A4, sortie Wacken / Institutions Européennes

Parking Visiteurs 5€/jour

En train : TGV Grand Est à 1h50 de Paris, à 3h de Lille et 3h50 de Lyon

En tram : par les lignes B et E, arrêt Lycée Kléber

En bus : par la ligne H, arrêt Palais de la Musique et des Congrès



- **Accréditations Presse en ligne**

<https://egast.badge.events/FR/Presse.awp>

- **Contact 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

- **Réseaux Sociaux**

#egast2022



/egastrasbourg



@egast_pro



egast



/egastpro

www.egast.eu

LES CHIFFRES CLES

- ✓ **1er** salon professionnel des métiers de bouche du Grand Est
- ✓ **3** HALLS
- ✓ **21 000** m²
- ✓ **250** EXPOSANTS
- ✓ **13** SECTEURS REPRESENTES
- ✓ **10** CONCOURS

A propos de :

Strasbourg événements est une société du groupe GL events, acteur de référence présent sur les grands marchés de l'événementiel. 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 près de 50 000 m² du futur Parc des Expositions attendant pour devenir un outil combiné unique.