

egast.eu

CÉLÉBRONS
L'EXCELLENCE

40 ANS

EG/+ST

1^{ER} SALON PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE BOUCHE DANS LE GRAND EST

15 AU 18
MARS 2026

PARC EXPO
STRASBOURG

 **STRASBOURG**
EVENTS

Strasbourg.eu
eurométropole

SIRH/+
FOOD



SOMMAIRE

RETOUR SUR L'ÉDITION 2024	5
ÉDITO RÉGIS MARCON	6
TROPHÉE THOMAS MARIE	8
7E MATINÉE DES ÉCOLES	9
EGAST FÊTE SES 40 ANS	10
STRASBOURG EVENTS	11
PARC DES EXPOS DE STRASBOURG	12

ou scannez le QR code pour vous inscrire



crédit : Bartosch Salmanski

RETOUR SUR L'ÉDITION 2024

LA 19^E ÉDITION DU **SALON EGAST**, ORGANISÉE PAR **STRASBOURG EVENTS** AU PARC DES EXPOSITIONS DE STRASBOURG, S'EST TENUE DU 17 AU 20 MARS 2024 ET A CONFIRMÉ SON RÔLE DE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DES PROFESSIONNELS L'ÉQUIPEMENT, DE LA GASTRONOMIE, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION DANS LE GRAND EST.

Sur plus de 20 000 m² d'exposition, 278 exposants et près de 500 chefs, artisans et Meilleurs Ouvriers de France ont animé quatre jours d'échanges, d'affaires, de concours et de démonstrations. Placée sous le parrainage de **Fabrice Desvignes** (Chef des cuisines du Palais de l'Elysée) et **Christian Garcia** (Chef des cuisines du Palais princier de Monaco), l'édition 2024 s'est ouverte sur une inauguration aux saveurs européennes et un dîner de gala d'exception, signé par le Club des Chefs des Chefs.

Entre conférences, démonstrations techniques et rencontres professionnelles, Egast 2024 a su conjuguer transmission, excellence et convivialité, tout en valorisant les filières et les savoir-faire qui font la richesse du Grand Est.

Un succès confirmé par la fréquentation et l'enthousiasme des participants, donnant déjà rendez-vous à toute la profession pour la 20^e édition anniversaire, du 15 au 18 mars 2026, **qui célébrera les 40 ans du salon Egast.**

Cette première édition dans le nouveau Parc des Expositions de Strasbourg, a rempli ses objectifs et tenu ses promesses en réunissant 278 exposants et 25 005 visiteurs professionnels (+13% vs 2022)



RÉGIS MARCON

PARRAIN DE L'ÉDITION 2026

POUR SA 20^E ÉDITION ANNIVERSAIRE,
EGAST AURA L'HONNEUR D'ACCUEILLIR RÉGIS
MARCON EN TANT QUE PARRAIN OFFICIEL.

FIGURE EMBLÉMATIQUE DE LA GASTRONOMIE
FRANÇAISE, LE CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ
INCARNE AVEC JUSTESSE LES VALEURS
D'EXCELLENCE, DE TRANSMISSION ET DE
RESPECT DU PRODUIT QUI FONT L'ADN DU
SALON.

Originaire de **Saint-Bonnet-le-Froid**, où il a
bâti son restaurant familial devenu une référence
internationale, Régis Marcon est reconnu pour sa
cuisine profondément ancrée dans le terroir, célébrant
la nature, les producteurs et les saisons. Lauréat du
Bocuse d'Or en 1995, il œuvre depuis des décennies
à promouvoir une gastronomie durable et généreuse,
mêlant exigence technique et sens de la simplicité.

À travers son engagement auprès des jeunes
générations, notamment dans la formation et
l'apprentissage, il partage une vision de la cuisine
tournée vers l'humain et l'avenir. Sa présence à Egast
2026 symbolise cette ambition commune :

**faire rayonner les savoir-faire, encourager les
vocations et célébrer la transmission culinaire.**





DÉJÀ PLUS DE
500 EXPOSANTS
& MARQUES
REPRÉSENTÉS



GRANDE NOUVEAUTÉ DE CETTE
ÉDITION ANNIVERSAIRE...

LE TROPHÉE THOMAS MARIE

LA PASSION BOULANGÈRE AU PLUS HAUT NIVEAU

QUATRE JOURS DE PURE PASSION, DOUZE HEURES D'ÉPREUVES, NEUF ÉQUIPES VENUES DU MONDE ENTIER... ET UN SEUL TROPHÉE À DÉCROCHER.

Le **Trophée Thomas Marie**, organisé par **Les Barjots de la Boulangerie**, et imaginé par **Thomas Marie, MOF et Champion de France de Boulangerie**, s'installe à **EGAST 2026** pour sa première édition.

Ce concours, placé sous le signe de la **création, de l'innovation et de la tradition se veut être une vitrine de l'excellence boulangère française**, où le savoir-faire, la transmission et le goût priment sur tout le reste.

Sous le **parrainage d'Éric Kayser**, figure emblématique du métier, le Trophée réunira un **jury prestigieux**, composé de boulangers reconnus pour leur excellence et leur indépendance d'esprit. Loin des concours institutionnels, cette compétition revendique une approche **libre, exigeante et centrée sur le goût** où les duos de candidats devront démontrer leur maîtrise des fermentations, la justesse de leurs gestes et la qualité gustative de leurs créations.

Cette première édition promet d'être l'un des temps forts de d'EGAST 2026.

Toutes les organisations professionnelles contribuent à la dynamique du salon et en animent le rythme. Et sont d'ores et déjà annoncé la fidélité du Trophée Emilie Jung qui nous proposera sa troisième édition ainsi que l'ensemble des organisations professionnelles représentants les métiers de bouches...





crédit : Bartosch Salmanski

ÉGAST, CRÉATEUR DE VOCATIONS

FIDÈLE À SES ENGAGEMENTS AU SERVICE DE LA FORMATION ET DE LA FILIÈRE, EGAST ACCUEILLERA PLUS DE **1200 COLLÉGIENS DANS LA CADRE DE LA 7^E MATINÉE DES ÉCOLES.**

La matinée des écoles qui, grâce à une approche ludique et pédagogique, fera découvrir les métiers de bouche aux élèves et accompagnants éducatifs, afin de susciter des choix d'orientation dans ces filières et valoriser la voie de l'apprentissage ou de la formation dans un lycée professionnel.

Grâce au forum emploi-formation, les personnes intéressées par un emploi dans l'hôtellerie, la restauration et les métiers de bouche pourront participer à un job-dating et rencontrer des organismes de formation à même de leur permettre de développer les compétences et qualifications attendues sur ce secteur d'activité.

Ces accompagnements permettront notamment d'accueillir plus de **1000 lycéens et collégiens** (classes de 4^e et de 3^e) et de promouvoir ces métiers en tension, ainsi que les formations du domaine, qualifiantes et vectrices d'excellence, de favoriser durablement l'insertion professionnelle des demandeurs d'emploi et leur évolution professionnelle, en améliorant leur niveau de qualification.





crédit : Bartosch Salmanski

EGAST FÊTE SES 40 ANS ET GÂTE SA COMMUNAUTÉ

**2 X 40 000 € DE CADEAUX À
REMPORTER**

**40 000 € POUR LES
VISITEURS**

**40 000 € POUR LES
EXPOSANTS**

DE QUOI REMERCIER CELLES ET CEUX QUI
FONT VIVRE LE SALON DEPUIS QUATRE
DÉCENNIES !



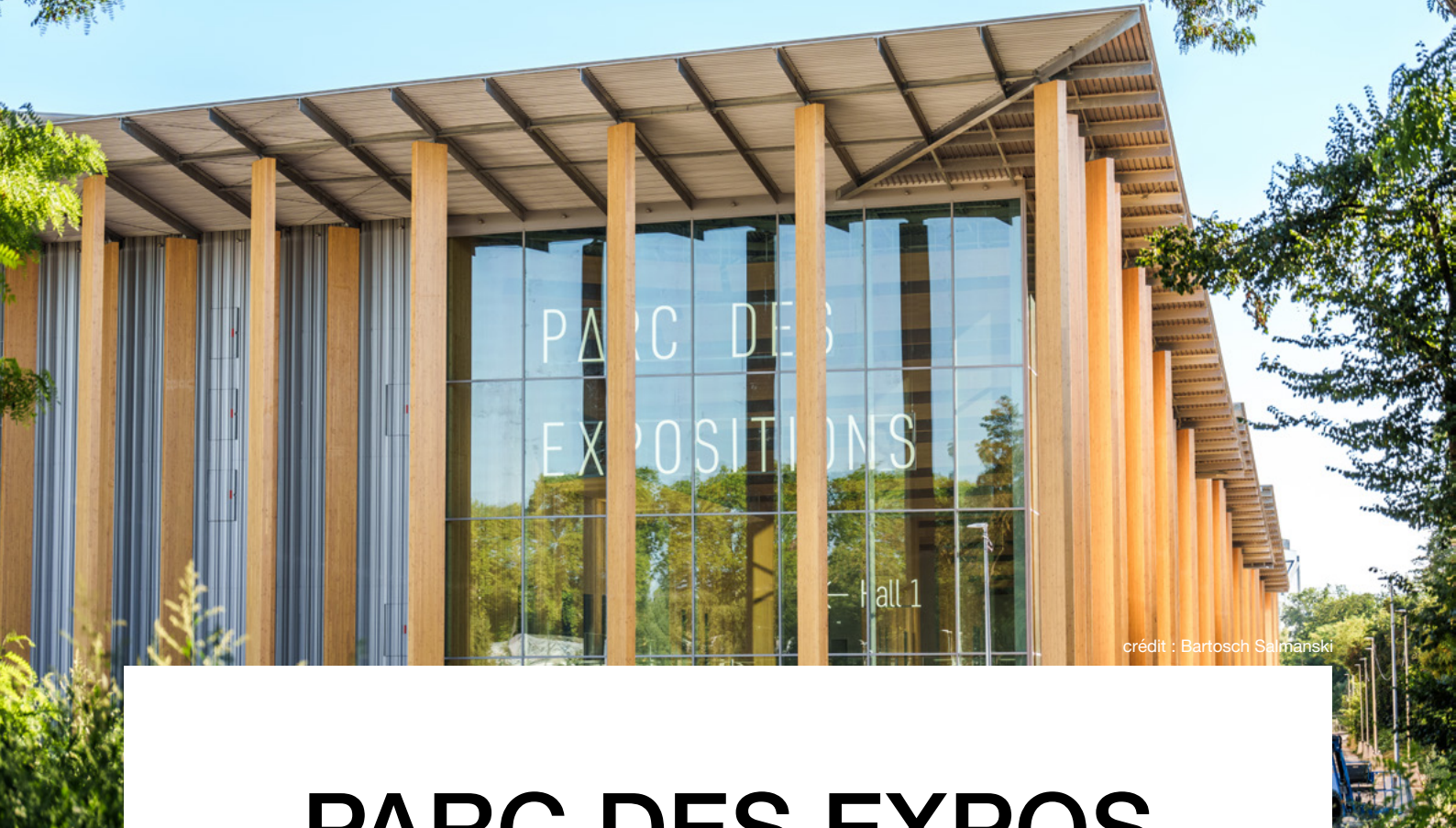


ACTEUR MAJEUR DE L'ÉVÉNEMENTIEL EN ALSACE,
STRASBOURG EVENTS ORGANISE ET ACCUEILLE CHAQUE
ANNÉE DE NOMBREUX RENDEZ-VOUS PROFESSIONNELS ET
GRAND PUBLIC AU CŒUR DE LA CAPITALE EUROPÉENNE.

Société d'économie mixte détenue par la Ville, l'Eurométropole de
Strasbourg et le groupe GL Events, Strasbourg Events met au service des
organisateurs d'événements, 50 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 Events gère et exploite le Palais de la Musique et des Congrès
déployé sur 50 000 m², auxquels s'ajoutent près de 24 000 m² du Parc
des Expositions attenant devenant un outil combiné unique.

**UN ÉVÉNEMENT PRODUIT PAR STRASBOURG
EVENTS ET LABELLISÉ SIRHA FOOD.**



crédit : Bartosch Salmanski

PARC DES EXPOS DE STRASBOURG

INAUGURÉ EN 2022, LE PARC DES EXPOSITIONS DE STRASBOURG OFFRE UN CADRE IDÉAL POUR ACCUEILLIR UN ÉVÉNEMENT D'ENVERGURE COMME EGAST.

Conçu pour répondre aux besoins des grands rendez-vous professionnels, il séduit par sa **modularité**, la **fluidité de son parcours de visite** et son **ergonomie pensée "d'un seul tenant"**, facilitant les échanges et la circulation entre les halls.

Ce bâtiment contemporain, signé par l'architecte japonais **Kengo Kuma**, est devenu une véritable vitrine du dynamisme de Strasbourg. Sa conception durable, son confort d'accueil et ses équipements techniques de pointe en font un **atout majeur pour les exposants comme pour les visiteurs**, favorisant une expérience optimale et conviviale tout au long du salon.

INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACT PRESSE

**EGAST 2026 - PARC DES
EXPOSITIONS
DU 15 AU 18 MARS 2026**