



EGAST CÉLÈBRE 40 ANS D'EXCELLENCE

40 ANS D'ENGAGEMENT AU SERVICE DES PROFESSIONNELS, ENTRE HÉRITAGE ET AVENIR

À l'occasion de ses 40 ans, le salon EGAST, rendez-vous de référence des professionnels de l'hôtellerie-restauration, des métiers de bouche, de l'agroalimentaire, des services et du tourisme, vous donne rendez-vous du 15 au 18 mars 2026 au Parc des Expositions de Strasbourg pour une édition anniversaire placée sous le signe de la rencontre, du partage et de la projection.

En amont de cet événement, une conférence de presse organisée à Strasbourg a réuni partenaires institutionnels, exposants et acteurs de la filière autour d'un temps d'échange dédié au retour sur l'histoire du salon, au déchiffrage des évolutions du secteur et à la présentation des grandes orientations d'EGAST 2026.

EGAST, 40 ANS D'HISTOIRE PORTÉS PAR UN ÉCOSYSTÈME

Créé en 1986 à l'initiative des professionnels des métiers de bouche, EGAST est né de la volonté de disposer d'un rendez-vous exclusivement professionnel, complémentaire à la Foire européenne de Strasbourg. Dès sa première édition, le salon s'est imposé comme un lieu de rencontres et d'échanges, mobilisant l'ensemble d'un écosystème régional.

Quarante ans plus tard, EGAST repose toujours sur les mêmes fondations : l'engagement des femmes et des hommes de la filière, la fidélité d'une vingtaine d'exposants historiques présents depuis 1986, et un fort ancrage territorial.

Figure fondatrice du salon, Josiane Hoffmann, aux côtés de Roger Sengel, président d'honneur de l'UMIH 67 et pionnier d'EGAST, a rappelé combien l'histoire du salon est indissociable de celle des professionnels qui l'ont construit et fait évoluer au fil des décennies.

Christophe Caillaud-Joos, directeur général de Strasbourg Events, a souligné l'émotion collective portée par cette édition anniversaire et la fierté d'un événement fédérateur, quarante ans après sa création.

LES GRANDES TENDANCES DU SECTEUR : FILIÈRES, TERRITOIRE ET ÉVOLUTION DES MÉTIERS

Les échanges ont permis de dresser un état des lieux des évolutions du secteur CHR et agroalimentaire.

Véronique Siegel, présidente nationale UMIH Hotellerie et présidente générale UMIH67, a rappelé que l'hospitalité et la convivialité constituent l'ADN des métiers, et qu'EGAST joue un rôle central de plateforme d'échanges pour les professionnels.

Sébastien Muller, président de l'ARIA, a insisté sur la montée en puissance des attentes autour des produits locaux et des logiques de filières, rappelant qu'EGAST rassemble l'ensemble de la chaîne « du champ à l'assiette ».

Dans cette continuité, l'édition 2026 intégrera un dispositif de Business Sourcing, organisé en partenariat avec la CCI, afin de faciliter les mises en relation professionnelles, y compris dans une dimension transfrontalière avec l'accueil d'acheteurs allemands.

Plus de 70 % des partenaires du salon sont implantés en Alsace, confirmant l'ancrage territorial fort d'EGAST.



EGAST, UN SALON PORTÉ PAR SES EXPOSANTS

La conférence de presse a donné la parole à plusieurs exposants historiques, dont Soprolux, Walter, Rowastore et Bongard, fidèles au salon depuis ses premières éditions. Tous ont souligné l'importance d'EGAST comme temps fort biennal, à la fois commercial et relationnel, favorisant les échanges de proximité avec leurs clients et partenaires.

Leurs témoignages ont illustré la capacité du salon à accompagner le développement des entreprises sur le long terme, y compris à l'international.

TRANSMISSION ET JEUNES TALENTS AU CŒUR DU PROJET EGAST

La transmission constitue l'un des piliers de l'ADN d'EGAST. Temps fort emblématique du salon, la Matinée des écoles accueille environ 900 collégiens et leurs accompagnateurs, ainsi qu'une centaine de demandeurs d'emploi et de personnes en réinsertion, accompagnés par France Travail et d'autres partenaires institutionnels.

Conçue comme un show culinaire immersif, elle s'articule autour du déjeuner à la française, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, à travers une reconstitution de service valorisant l'ensemble des métiers. Les démonstrations sont assurées par de jeunes lauréats de concours ou titulaires de distinctions nationales.

Dans le prolongement de cette action, le Forum de l'emploi, organisé le mercredi après-midi au Palais de la Musique et des Congrès de Strasbourg, favorise les rencontres entre recruteurs et candidats dans un contexte de forte pénurie de main-d'œuvre dans le secteur CHR.

LES CONCOURS, ADN ET MOTEUR D'EXCELLENCE D'EGAST

Les concours occupent une place centrale dans l'identité du salon et rythmeront l'édition 2026 :

- **Le Trophée Thomas Marie**, dédié à l'excellence boulangère, connaîtra sa première édition en 2026, avec une ouverture internationale marquée notamment par la participation d'une équipe coréenne.
- **Le Trophée Jean-Marc Kieny**, destiné aux écoles hôtelières, sera placé sous la présidence d'Olivier Nasti, Meilleur Ouvrier de France, chef étoilé du restaurant Le Chambard à Kaysersberg (68).
- **Le Contest Henri Huck**, animé par le journaliste culinaire Laurent Terrasson, associera six jeunes issus de formations professionnelles à six chefs parrains. Le président d'honneur sera le chef étoilé Nicolas Stamm-Corby, du restaurant La Fourchette des Ducs à Obernai (67). Pour la première fois, les trois heures d'épreuves pourront être suivies en streaming.
- **Un concours anniversaire de la meilleure choucroute traiteur d'Alsace**, symbole du patrimoine culinaire régional, rassemblera environ une trentaine de participants.
- **Le Trophée Émile Jung**, désormais ouvert à des candidats hors Alsace, sera présidé par Jean-Georges Vongerichten, chef étoilé à la carrière internationale, à la tête de nombreux établissements à travers le monde (New York, Chicago, Las Vegas, Bahamas, Shanghai, Paris, Bora Bora, Marrakech), dont son restaurant emblématique Jean-Georges à New York.
- **Le Trophée des brasseurs**, qui se tiendra le lundi 16 mars et qui récompensera 6 finalistes dans les catégories : professionnels, étudiants et coup de coeur du jury.
- **Trophée « Un produit : trois déclinaisons »**, organisé par la Corporation des Pâtissiers, Confiseurs, Chocolatiers et Glaciers du Bas-Rhin, réunissant des binômes de professionnels du Grand Est autour de créations pâtissières déclinées en trois formats.

La Fédération patronale de la boulangerie du Bas-Rhin et la fédération des boulangers du Grand Est proposeront également plusieurs grands rendez-vous tout au long du salon, dont la sélection Grand Est du Meilleur Sandwich, le concours national du Meilleur Croissant au Beurre, la Meilleure Baguette de Tradition – sélection Grand Est et le Concours Inter CFA de la boulangerie.



EGAST 2026

LE RENDEZ-VOUS PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE BOUCHE DANS LE GRAND EST

DATES DU SALON : DU 15 AU 18 MARS 2026

LIEU : PARC DES EXPOSITIONS DE STRASBOURG

Avec plus de **250 exposants**, une programmation riche en concours, innovations et temps forts, EGAST 2026 s'annonce comme une édition anniversaire majeure pour toute la filière.

EGAST 2026 : UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE TOURNÉE VERS L'AVENIR

L'édition 2026 du salon EGAST se tiendra du 15 au 18 mars 2026 au Parc des Expositions de Strasbourg et ambitionne d'accueillir entre 20 000 et 25 000 visiteurs professionnels, confirmant la place d'EGAST parmi les grands rendez-vous français du secteur.

L'événement sera également marqué par un Dîner de Gala anniversaire, organisé le dimanche 15 mars 2026. Ce dîner dont les fonds seront reversés à une association caritative, sera parrainé par le chef Régis Marcon, parrain de l'édition EGAST 2026 et orchestré par des chefs issus de la compétition WorldSkills et par des élèves du lycée Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden.

À 40 ans, EGAST affirme plus que jamais son rôle de lieu de dialogue, de transmission et de projection pour l'ensemble des professionnels du secteur CHR. Un salon collectif, profondément ancré dans son territoire, qui continue de se réinventer pour accompagner les évolutions des métiers.