



EGAST 2026 LA RELÈVE EN LUMIÈRE

TRANSMISSION, TERROIR ET EXCELLENCE AU CŒUR DE LA TROISIÈME JOURNÉE

La troisième journée d'EGAST 2026 a mis à l'honneur la jeunesse, la formation et le patrimoine culinaire régional. Entre compétition, savoir-faire et mise en valeur des produits alsaciens, le salon confirme son rôle de créateur de vocations et de révélateur de talents.

TROPHÉE JEAN-MARC KIENY – L'ALSACE RECUISINÉE

Organisée sur le podium des métiers du Hall 4, la 4e édition du Trophée Jean-Marc Kieny a réuni des équipes d'élèves en Bac Pro et BP autour du thème « L'Alsace à table ».

AU programme :

- Pigeonneaux d'Alsace et navets salés
- Forêt Noire gastronomique
- Épreuve de service / sommellerie
- Présentation du dessert en alsacien

Équipe lauréate cuisine et service : CEFPPA d'Illkirch-Graffenstaden

Équipe lauréate fleuriste : Lou et Théa

Le jury, présidé par Olivier Nasti, chef doublement étoilé du restaurant Le Chambard à Kaysersberg, a salué la maîtrise technique et l'engagement des jeunes candidats, soulignant l'importance de la transmission dans les métiers de bouche.



SÉLECTION GRAND EST – CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE ET DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION (RÉSULTATS DU CONCOURS DU LUNDI 16 MARS)

Organisées lundi au Hall 1, les sélections Grand Est du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre et de la Meilleure Baguette de Tradition ont réuni des artisans boulangers venus défendre leur savoir-faire devant le public et un jury de professionnels.

Meilleur Croissant au Beurre – Sélection Grand Est (9 candidats)

1^{er} prix : Charlène Schwanzar Heckly – Rêvez Sucré, Saint-Mauré (10)

2^e prix : Gilles Boizet – Boulangerie Boizet J&G, Volstroff (57)

3^e prix : Bertrand Glohr – Boulangerie M & B, Chaumousey (88)

Meilleure Baguette de Tradition Française – Sélection Grand Est (6 candidats)

1^{er} prix : Alexis Frebourg – Boulangerie Pinot Sébastien, Vagney (88)

2^e prix : Shogo Hiranuma – Boulangerie Hirose, Andolsheim (68)

3^e prix : Lidwine Mahut – Boulangerie L'Avenue Gourmande, Juniville (08)

Ces concours emblématiques valorisent l'excellence artisanale du territoire et contribuent activement à la transmission des savoir-faire boulangers.

CONCOURS INTER CFA DE LA BOULANGERIE

Huit CFA du Grand Est se sont affrontés dans le Hall 1, illustrant la vitalité de la formation régionale. Les jeunes candidats ont démontré rigueur, créativité et esprit d'équipe.

TEMPS FORT TERRITORIAL : « SAVOUREZ L'ALSACE »

Le dispositif Business Sourcing, organisé par la CCI Alsace Eurométropole et l'ARIA Alsace, en partenariat avec Alsace Qualité et la Chambre d'Agriculture d'Alsace, a réuni industriels, producteurs et acheteurs autour d'un objectif commun : renforcer l'approvisionnement local et favoriser les circuits courts.

Plus de 18 entreprises et acteurs de la filière ont participé à ces rencontres professionnelles, confirmant l'ancrage territorial du salon et son rôle dans la structuration de la filière agroalimentaire régionale.

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

Une programmation riche en concours, innovations et temps forts, EGAST 2026 s'annonce comme une édition anniversaire majeure pour toute la filière.

AU PROGRAMME MERCREDI 18 MARS

La dernière journée du salon sera placée sous le signe de la jeunesse, de la formation et de la transmission.

Contest Henri Huck 2026

Six duos d'élèves issus d'établissements du Grand Est s'affronteront lors d'une épreuve culinaire créative autour d'un panier de produits régionaux, accompagnés par des chefs parrains.

Concours du Meilleur Flan Pâtissier Grand Est

Les professionnels présenteront leurs créations autour de ce grand classique de la pâtisserie française, évaluées sur dégustation et présentation des produits finis.

7e Matinée des Écoles

Plus de 950 collégiens et lycéens sont attendus pour découvrir les métiers de bouche à travers démonstrations culinaires et échanges avec les professionnels.

Forum de l'emploi

Organisé au Palais de la Musique et des Congrès, ce rendez-vous permettra aux recruteurs de la filière de rencontrer étudiants, apprentis et candidats à la recherche d'opportunités professionnelles.