

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



EGAST 2026 S'ACHEVE EN CÉLÉBRANT LA RELÈVE

UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE TOURNÉE VERS L'AVENIR

Après quatre jours d'échanges, de compétitions et de rencontres professionnelles, EGAST 2026 referme sa 20e édition anniversaire. Cette dernière journée a mis à l'honneur la jeunesse, la formation et la transmission, piliers historiques du salon.

CONTEST HENRI HUCK 2026

Moment fort de la journée, le Contest Henri Huck a réuni six duos de lycéens accompagnés de chefs parrains autour d'une épreuve culinaire exigeante, mêlant créativité et maîtrise technique.

Le jury a salué l'engagement et la précision des candidats, illustrant le dynamisme des formations hôtelières du Grand Est.

Le Chef Nicolas Stamm Corby a eu un coup de cœur pour la volaille farcie du duo du CEFPPA Adrien Zeller, mais l'ensemble des duos ont été félicités pour l'excellence de leur travail.

CONCOURS INTER CFA DE LA BOULANGERIE

La compétition a mis en lumière la qualité de la formation régionale et l'exigence technique des jeunes candidats.

Lauréats : Oscar Abitbol et Enzo Feisthammel-Boivin – Lycée Charles de Foucauld, Schiltigheim (67)

2e place : Margot Kress et Alexandre Marnezy – CMA Formation Bernard Stalter, Eschau (67)

3e place : Léo Weigel et Nicolas Da Costa – CFA Marcel Rudloff, Colmar (68)

CONCOURS DU MEILLEUR FLAN PÂTISSIER GRAND EST

Organisé dans l'espace Bar, ce concours inédit a rassemblé les professionnels autour d'un grand classique de la pâtisserie française.

Lauréate : Clara Rodriguez – Boulangerie Dudot, Montigny-lès-Metz (57)

2e place : Thibault Rassemont – Maison Rassemont, Damery (51)

3e place : Kévin Neumeyer – Boulangerie L&M, Offendorf (67)

RÉSULTAT DU TROPHÉE THOMAS MARIE

Grande nouveauté de cette édition anniversaire, le Trophée Thomas Marie a réuni plusieurs équipes venues de France et de l'international autour d'épreuves exigeantes valorisant la maîtrise des fermentations, la créativité et la qualité gustative des produits.

Lauréats : Jean Aubry et Stéphane Cape – équipe Les Outsiders (France)

2e place : Kim Yeeun et Jihyun Shin – équipe Les Baguettones (Corée)

3e place : Guillaume Mathoux et Édouard Missiaen – équipe Les Z'Artistes (France)

7E MATINÉE DES ÉCOLES

Plus de 950 collégiens et lycéens ont découvert les métiers de bouche à travers démonstrations, échanges avec les professionnels et immersion dans les univers de la gastronomie, de la boulangerie et du service. Une opération essentielle pour susciter des vocations et valoriser les parcours de formation.

FORUM DE L'EMPLOI

Organisé le mercredi après-midi au Palais de la Musique et des Congrès, le Forum de l'emploi a permis aux recruteurs de la filière hôtellerie-restauration et agroalimentaire de rencontrer étudiants, apprentis et candidats à la recherche d'opportunités professionnelles. Un rendez-vous concret pour favoriser l'insertion et répondre aux besoins de recrutement du secteur.

EGAST 2026

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

UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE RÉUSSIE

Durant quatre jours, EGAST 2026 a confirmé son rôle de salon professionnel référent du Grand Est. Concours de haut niveau, mobilisation des écoles, innovations produits et ancrage territorial ont rythmé cette édition des 40 ans.

Les équipes donnent d'ores et déjà rendez-vous aux professionnels du 19 au 22 mars 2028 pour la prochaine édition.

