



EGAST 2026 L'EXCELLENCE AU SOMMET

CHEFS, ARTISANS ET BRASSEURS À L'HONNEUR

Deuxième journée intense au salon EGAST 2026, marquée par des compétitions de haut niveau et une forte affluence autour des podiums. Entre gastronomie étoilée, savoir-faire boulanger et culture bière, la transmission et l'exigence technique ont une nouvelle fois rythmé la journée.

TROPHÉE ÉMILE JUNG

Présidée par Jean-Georges Vongerichten chef alsacien de renommée internationale, aujourd'hui à la tête de nombreux restaurants à New York et dans plusieurs grandes capitales gastronomiques, cette troisième édition a réuni des candidats venus défendre une cuisine d'interprétation autour de deux classiques revisités : terrine de deux poissons au vin blanc d'Alsace et caille au foie gras.

Lauréat : Alexandre Zoccolan - Restaurant Julien Binz, Ammerschwahr (68)

2e place : Valéria Ringenbach - Restaurant Valtrivin, Ammerschwahr (68)

3e place : Alain Schmitt - Restaurant du Musée, Fréland (68)

Le jury international, composé de chefs et professionnels reconnus, a salué la précision technique et la créativité des candidats.

TROPHÉE DES BRASSEURS

Culture bière, conseil client et maîtrise du tirage

Le Trophée des Brasseurs a mis en lumière les compétences techniques et commerciales des professionnels et étudiants issus notamment du CEFPPA d'Illkirch-Graffenstaden et du Lycée Hôtelier Alexandre Dumas.

Après une épreuve écrite consacrée à la culture brassicole et aux bonnes pratiques du service, six finalistes (3 professionnels et 3 étudiants) se sont affrontés lors d'une épreuve technique sur le podium du Hall 4 : prise de commande, recommandation, tirage et service.

Catégorie Professionnels : Léandre Kolanek - L'Amer à Boire, Strasbourg (67)

Catégorie Étudiants : Yann Soret - Lycée Alexandre Dumas, Illkirch-Graffenstaden (67)

Coup de Cœur du Jury : Lucie Mougin - Lycée Alexandre Dumas, Illkirch-Graffenstaden (67)

Président du jury : Dominique Baudendistel

UNE NOCTURNE DYNAMIQUE

La nocturne jusqu'à 21h a permis aux visiteurs et exposants de prolonger les échanges dans une ambiance conviviale, confirmant le rôle d'EGAST comme carrefour professionnel du Grand Est.



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.

AU PROGRAMME MARDI 17 MARS

La troisième journée du salon mettra à l'honneur la transmission des savoir-faire et la valorisation du terroir alsacien.

Trophée Jean-Marc Kieny, l'Alsace recuisinée®

Présidé par Olivier Nasti, chef doublement étoilé du restaurant Le Chambard à Kaysersberg, ce concours réunira des équipes d'élèves et d'apprentis des filières hôtelières autour d'épreuves mêlant cuisine, service et fleuristerie afin de sublimer les produits labellisés du terroir alsacien.

Concours Régional du Meilleur Croissant au Beurre et de la Meilleure Baguette de Tradition, sélection Grand Est

Les candidats poursuivront les épreuves techniques entamées la veille devant un jury de professionnels.

Business Sourcing « Savourez l'Alsace avec l'Agriculture Locale »

Organisé par la CCI Alsace Eurométropole et l'ARIA Alsace, en partenariat avec Alsace Qualité et la Chambre d'Agriculture d'Alsace, ce temps de rencontres professionnelles réunira industriels, producteurs et fournisseurs autour de rendez-vous dédiés au développement des approvisionnements locaux.

Concours Inter CFA de la Boulangerie

Ce concours mettra à l'honneur la culture bière et la qualité du service. Six finalistes, professionnels et étudiants, s'affronteront lors d'une épreuve technique.