



égast 2010

SALON PROFESSIONNEL
DE L'ÉQUIPEMENT, DE LA GASTRONOMIE,
DE L'AGROALIMENTAIRE, DES SERVICES ET DU TOURISME

14 AU 17 MARS / PARC DES EXPOSITIONS STRASBOURG

COMMUNIQUÉ DE PRESSE / 19 mars 2010

La 13^e édition d'EGAST, salon professionnel de l'Équipement, de la Gastronomie, de l'Agroalimentaire, des Services et du Tourisme, s'est tenue du 14 au 17 mars dernier à Strasbourg.

Durant 4 jours tous les métiers de la gastronomie ont été célébrés avec des stands originaux et de qualité, des trophées de haut niveau et un « Cook Show » avec des chefs aussi prestigieux qu'Hélène Darroze, Alain Ducasse, Jean-Georges Vongerichten, Régis Marcon, Juan Amador, le pape de la cuisine moléculaire, Hervé This, etc...

EGAST 2010 a accueilli 264 exposants (contre 251 en 2008) sur une surface de 20 000 m² et 27 877 visiteurs en 4 jours (contre 24 018 en 2008), soit une progression de 15,7 %.

Si les organisateurs sont ravis de l'augmentation du taux de fréquentation du salon, ils recherchent avant tout à pérenniser d'édition en édition le visitorat. EGAST étant avant tout un salon professionnel, le Cook Show a malgré tout été ouvert cette année à 800 personnes « grand public » qui ont pu gagner autant d'invitations sur le site Internet du salon.

Des visiteurs professionnels qui ont eu l'occasion de rencontrer des exposants représentatifs de tous les secteurs d'activité, d'échanger et de partager leurs expériences et savoir-faire dans une grande convivialité.

Quant aux exposants, ils se disent d'ores et déjà très satisfaits tant sur le plan de la fréquentation, que de la qualité des contacts et surtout du courant d'affaires.

Les « Cook Show » quotidiens, démonstrations culinaires de grands noms de la gastronomie et de maîtres artisans nationaux et régionaux, ont également contribué au fort rayonnement du salon et ont été plébiscités par les visiteurs. Le site Internet www.egast.fr a d'ailleurs enregistré 19 000 connexions, notamment via « Egast TV » sur laquelle les internautes ont pu suivre en direct 32h de haute cuisine !

Côté trophées, d'une manière générale, les différents jurés affirment avoir évalué des candidats émérites et de très haut niveau.

De la qualité et de la maîtrise mais également beaucoup d'émotion et des moments intenses partagés par tous. Notamment lors de la remise des prix du premier Trophée Paul Haeberlin, organisé en l'honneur du grand chef de l'Auberge de l'Ill (68), où étaient présents de nombreux chefs étoilés alsaciens pour rendre hommage à Monsieur Paul, mais également témoigner de tout leur soutien au salon EGAST !

C'est avec enthousiasme et confiance que Strasbourg Événements et le COSE (Comité du Salon EGAST) préparent la prochaine édition qui se tiendra en mars 2012 puisqu'une quinzaine d'entreprises ont déjà fait connaître leur souhait d'y participer.

www.egast.fr



égest 2010

SALON PROFESSIONNEL
DE L'ÉQUIPEMENT, DE LA GASTRONOMIE,
DE L'AGROALIMENTAIRE, DES SERVICES ET DU TOURISME

RESULTATS DES TROPHEES EGAST 2010

→ Les Lords du Sandwich

- 1^{er} : **M. Sébastien GILLMANN** – pâtisserie Gillmann à Strasbourg (67)
- 2^e : **M. Frédéric SCHMELTZ** – boulangerie Richert à Hochefelden (67)
- 3^e : **Mme Fabienne DOLDER** – boulangerie Dolder à Strasbourg (67)

→ Trophée Robert Billing du Meilleur Tireur de Bière

- 1^{er} : **M. Pascal DRION** – restaurant de la Gare à Pfaffenhoffen (67)
- 2^e : **M. Jérôme LAUTH** – CEFPPA à Illkirch (67)
- 3^e : **M. Antoine GHILES** – Bar Café des Anges à Strasbourg (67)

→ Trophée de l'Innovation Bouchère

- 1^{er} : **M. Aurélien BRISE** – boucherie Vessière Croix Rousse à Lyon (69)
- 2^e : **M. Olivier BAYLE** – SAS Bayle à La Grand Croix (42)
- 3^e : **M. Romain LEBOEUF** – boucherie Leboeuf à Bourges (18)

→ Trophée du Meilleur Apprenti de Restaurant d'Alsace

- 1^{er} : **M. Stanislas MASCARO** – CEFPPA Illkirch-Graffenstaden / La Vignette à St Pierre (67)
- 2^e : **M. Maxime BLAISE** – Lycée Alexandre Dumas Illkirch-Graffenstaden (67) / élève en 1^{re} année Bac pro
- 3^e : **M. Marine WANDRES** – CFA de Colmar / Auberge de la Tonnelle à Riedisheim (68)

→ Trophée des Nouveaux Entremets

- 1^{er} : **M. Mathieu BLANDIN** – pâtisserie Caffet à Pont Ste Marie (10)
- 2^e : **M. Yusaku WATANABE** – pâtisserie Laugel à Hochfelden (67)
- 3^e : **M. Michaël GRAMFORT** – pâtisserie Maxime à Haguenau (67)

→ Trophée Chefs de Collectivités

- 1^{er} : **M. Claude SCHAEFFER** – chef de cuisine à l'Hôtel du Prefet à Strasbourg (67)
- 2^e : **M. Christophe DEMANGE** – Les Jardins d'Arcadie Sodexo à Strasbourg (67)
- 3^e : **M. Cyril HERY** – maison de retraite Hotelia à Eubonne (95)

→ Trophée International de la Boulangerie

- 1^{er} : **CFA d'Eschau** (67)
- 2^e : **CFA Roosevelt** de Mulhouse (68)
- 3^e : **CFA Württ Bäckerfachschule** de Stuttgart (Allemagne)



égast 2010

SALON PROFESSIONNEL
DE L'ÉQUIPEMENT, DE LA GASTRONOMIE,
DE L'AGROALIMENTAIRE, DES SERVICES ET DU TOURISME

→ Trophée Femmes et Chefs

1^{er} : **Axelle Gillig** – L'Hostellerie des Châteaux à Ottrott (67)

2^e : **Coralie ANDT** – Le Cygne à Gundershoffen (67)

3^e : **Laure Diemert** – l'Hacienda à Strasbourg (67)

→ Trophée Paul Haeberlin

1^{er} : **Restaurant Bagatelle** à Oslo (Norvège)

- Cuisine : **M. Jocelyn DEUMIE**
- Maître d'Hôtel : **Mme Magdalena ROSENBLAD**
- Sommellerie : **M. Robert LIE**

2^e : **Restaurant Apicius** à Paris (75)

- Cuisine : **M. Vincent DAUTRY**
- Maître d'Hôtel : **M. Jérôme MANESSE**
- Sommellerie : **Mme Caroline FURSTOSS**

3^e : **Restaurant La Verte Vallée** à Munster (68)

- Cuisine : **M. Thierry MANNHEIM**
- Maître d'Hôtel : **M. David DELMAS**
- Sommellerie : **M. Romain ILTIS**

→ Les Trophées individuels

- Meilleur sommelier : **M. Romain Iltis** – Verte Vallée à Munster (68)
- Meilleur Cuisinier : **M. Olivier Couvin** – Auberge Pont de Collonges – Paul Bocuse à Lyon (69)
- Meilleur Maître d'hôtel : **M. Patrick Meyer** – L'Arnsbourg à Baerenthal (57)

Relations Presse

Agence A.COME/MAETVA

Nathalie URBAN

E-mail : nathalie@apointcome.net

Tél. +33 (0)3 88 76 40 00 / Fax +33 (0)3 88 22 69 79

Renseignements et inscriptions

STRASBOURG ÉVÉNEMENTS

Josiane HOFFMANN, Directeur de Salons

E-mail : jhoffmann@strasbourg-events.com

Tél. +33 (0)3 88 37 21 46 / Fax +33 (0)3 88 37 37 95