



13 - 16 MARS
ÉQUIPEMENT
GASTRONOMIE
AGROALIMENTAIRE
SERVICES &
TOURISME

égast 2016
SALON PROFESSIONNEL

16^{ème} EDITION | 13 > 16 mars 2016
COMMUNIQUE DE PRESSE - Strasbourg

EGAST 2016 | Concours international de Cuisine, Service et Sommellerie
4^{ème} édition du Trophée des Frères Haerberlin – Appel à candidatures

EGAST, haut-lieu de rencontre des métiers de l'hôtellerie, de la restauration, des collectivités et de l'alimentation, est aussi le cadre du Trophée des Frères Haerberlin. Sa particularité est de mettre en scène les trois métiers de la restauration gastronomique : la cuisine, le service en salle et la sommellerie. Ouverte aux professionnels du monde entier, la 4^{ème} édition du Trophée aura pour thème « le **baron d'agneau d'Alsace** ».

Qui succèdera à la Pyramide de Vienne, vainqueur en 2014 ?

L'appel à candidatures est lancé, il s'adresse à des équipes issues du même restaurant. L'objectif est de mettre en valeur la parfaite complémentarité entre les trois métiers de la restauration, à tous égards indissociables et dont l'excellence est garante de la satisfaction de la clientèle.

Sélectionnées sur dossier, six équipes seront retenues pour la **finale qui se déroulera le lundi 14 mars 2016 sur EGAST SHOW.**

Le jury est composé comme suit :

Pour la Cuisine :

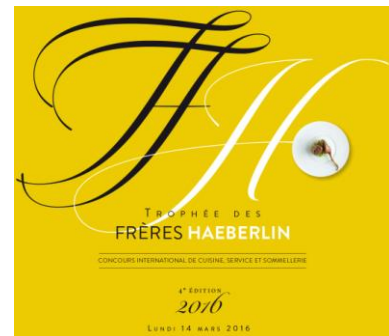
- **Joël Robuchon** - Président de Jury, Chef de cuisine triplement étoilé de plusieurs établissements.
- **Elena Arzak**, Chef de cuisine triplement étoilé du restaurant *Arzak* à San Sebastian (Espagne).

Pour la Sommellerie :

- **Caroline Furstoss**, Elue « Sommelier de l'année 2014 » gérante et associée de la Sarl *ARP Vins et Vous*.
- **Jonathan Bauer-Monneret**, Meilleur Sommelier de France 2014, vainqueur du Trophée Paul Haerberlin 2012, avec l'équipe du *Royal Monceau* de Paris, chef sommelier au restaurant *Spring* à Paris.

Pour le Service en salle :

- **Dominique Loiseau**, Dirigeante du *Relais Bernard Loiseau* à Saulieu, 3 étoiles au Michelin.
- **Philippe Bourguignon**, Directeur général et chef sommelier du restaurant *Laurent* à Paris, 1 étoile au Michelin.
- Le jury est complété de **deux membres** gastronomes





13 - 16 MARS
ÉQUIPEMENT
GASTRONOMIE
AGROALIMENTAIRE
SERVICES &
TOURISME

égast 2016
SALON PROFESSIONNEL

Les candidatures peuvent être adressées jusqu'au **30 septembre 2015**.
Renseignements complémentaires disponibles sur www.haeberlin.fr

CONTACT TROPHEE FRERES HAEBERLIN | CHARTE CONSEILS

Maurice ROECKEL

11, rue du Vignoble – 67520 Marlenheim
Tél. : 06 08 54 12 60 – Mail : m.roeckel@charte-conseils.fr

INFORMATIONS PRATIQUES

EGAST - 16^e Edition

Parc des Expositions Strasbourg - Wacken
Hall 5 - 7 - 8

Du dimanche 13 au mercredi 16 mars 2016 de 10h à 19h
Nocturne : lundi 14 mars jusqu'à 21h00

Entrée gratuite sur invitation ou présentation d'une carte professionnelle

**Informations complémentaires et visuels sont à votre disposition
sur simple demande au service presse.**



SALON CONNECTE :

/egastrasbourg

@EGASTpro

#egastory

Demande d'accréditation 2016

Pour toute demande d'accès à la prochaine édition d'EGAST, il suffit de remplir le formulaire présent sur le site du Salon : www.egast.fr/presse/accreditation-presse

SERVICE PRESSE | OXYGEN

2 rue d'Ingwiller - 67000 F-Strasbourg
Tel. +33 3 67 10 05 68
presse-egast@oxygen-rp.com

Eve KEMLER

Tel. +33 6 18 11 10 88

Jérémie LOTZ

Tel. +33 6 11 25 48 05

ORGANISATION | STRASBOURG EVENEMENTS

Josiane Hoffmann, Directeur de Salons

Tel. +33 3 88 37 21 46

jhoffmann@strasbourg-events.com

www.EGAST.fr

une manifestation
STRASBOURGevenements
strasbourg-events.com

