



EXPOGAST
 12th INTERNATIONAL
 TRADE SHOW FOR
 GASTRONOMY
 22-26.11.2014

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

17.11.2014



Organized by :



Supported by :





EXPOGAST
12th INTERNATIONAL
TRADE SHOW FOR
GASTRONOMY
22-26.11.2014

LE GOTHA DE LA GASTRONOMIE A RENDEZ-VOUS AU LUXEMBOURG ! EXPOGAST OUVRE SES PORTES CHEZ LUXEXPO DU 22 AU 26 NOVEMBRE

Un restaurant gastronomique de 880 places, animé durant 5 jours par 45 équipes et plus de 450 chefs originaires des 5 continents et se livrant une compétition culinaire hors du commun pour le plus grand plaisir du public. Le Graal pour les équipes en lice: remporter le Villeroy & Boch Culinary World Cup.

Afin de mettre toutes les chances de leur côté, ces performeurs de la gastronomie se préparent, tels de véritables athlètes, depuis de longs mois et occuperont, dans quelques jours, la quasi-totalité des cuisines professionnelles du pays afin de régler les derniers détails de leur prestation et ne rien laisser au hasard.

Coup d'envoi ce samedi 22 novembre chez Luxexpo avec les USA, l'Angleterre, le Pays de Galles, la Hongrie, l'Espagne et la Roumanie pour les équipes nationales, l'Allemagne, le Pays de Galles et la Slovénie pour les équipes nationales juniors. Plus de 30 pays s'affronteront du 22 au 26 novembre dans ces deux catégories. Fin de la compétition: le 26, avec une affiche passionnante et les deux équipes luxembourgeoises à l'honneur.

Les spectateurs suivront aussi avec intérêt les rencontres de la catégorie Équipes Régionales dans laquelle le Luxembourg concourt, les Équipes Juniors Régionales, les Cuisiniers Individuels et les Pâtisseries. Mariage des saveurs oblige, une équipe Itallux, constituée de chefs italiens et luxembourgeois rentre en compétition le mercredi 26.

Expérience unique, le public jugera par lui-même la qualité des préparations ! Le principe : proposer ces menus à la carte du restaurant gastronomique afin d'immerger le plus grand nombre au cœur de la compétition et lui faire partager un moment exceptionnel. Les menus sont vendus en ligne sur le site internet du salon sous expogast.lu.

Tous les midis, des équipes de restauration collective seront mises en compétition et évaluées sur les bases du règlement imposé par le World Association of Chefs Societies. Tout est pris en compte dans l'évaluation, l'aspect, la composition, la préparation et le service. Le public pourra « juger » et déguster sur place.

Contact presse : M. Claude François
Press Coordinator

Tel : +352 621275421 Email : presse@expogast.lu



Temple de l'éphémère, Expogast offre à manger et à voir. L'exposition des plats froids, une compétition visuelle à part entière, est dédiée aux créations des équipes et des cuisiniers individuels. Renouvelées chaque jour, ces préparations sont évaluées sur plusieurs critères, la présentation, la composition, la préparation. On admire, on observe, on scrute, on examine... mais pas touche !

Tous prix et compétitions confondus, l'événement réunit plus de 105 équipes et 1.000 chefs. Un jury international composé de 55 grands chefs veillera au bon déroulement des épreuves dans le respect des règles de l'art culinaire.

Expogast, c'est aussi un salon réunissant quelque 200 exposants pour le plus grand plaisir des fines bouches. Les participants couvrent tous les besoins, arts de la table, mobilier, équipements de cuisines, produits alimentaires, boissons, boulangerie, pâtisseries...

À l'exemple de Villeroy et Boch, les partenaires de l'évènement sont emblématiques. Expogast leur tient à cœur pour diverses raisons, la situation géographique, souvent liée à un historique, mais aussi les relations qu'ils ont entre eux. Expogast permet d'entretenir ces liens et d'en créer de nouveaux. Ils mettent aussi l'évènement à profit pour communiquer leurs nouveautés au public, que celui-ci soit professionnel ou privé. Les équipements et services mis à disposition du concours leur permettent de soutenir une filière dont ils partagent les valeurs d'exigence, de rigueur et de créativité. Expogast et le Villeroy et Boch Culinary World Cup sont à la croisée des chemins entre les prestataires et les utilisateurs que sont les grands chefs.

« Expogast est unique, nous l'organisons pour les prestataires, les grands chefs et le Grand Duché, afin de favoriser le rayonnement du territoire et les échanges dans un cadre dédié à leur art. Cet évènement est incontournable pour qui souhaite souligner sa présence ou conquérir de nouveaux marchés, nous savons que la plupart se doivent d'y participer. Ce salon est l'une des rares occasions au Luxembourg de rencontrer autant de grands chefs, véritables prescripteurs, en provenance du monde entier. Nous sommes conscients de cette responsabilité, c'est pourquoi, tous les quatre ans, Luxexpo, le Vatel Club et Brain & More relèvent le défi. Une fois encore nous sommes prêts, nous laisserons donc le public juger et attendons le verdict » déclare Jean-Michel Collignon, Directeur de Luxexpo.

Contact presse : M. Claude François
Press Coordinator

Tel : +352 621275421 Email : presse@expogast.lu