

# EXPOGAST

13<sup>th</sup> INTERNATIONAL  
TRADE SHOW FOR GASTRONOMY

  
Villeroy & Boch  
1748



CULINARY  
WORLD CUP  
24-28.11.2018

du **24** au **28**  
**NOVEMBRE**

11H00 - 21H00 | LUXEXPO THE BOX

## DOSSIER DE PRESSE

### ORGANIZED BY



**brain&more**  
agence de communication



### SUPPORTED BY



**LUXEMBOURG**  
LET'S MAKE IT HAPPEN

### GOLD SPONSOR AND PARTNER



### SILVER SPONSOR

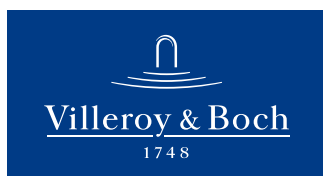




24-28.11.2018

# Sommaire

<i>Présentation générale</i>	3
<i>Villeroy &amp; Boch Culinary World Cup</i>	4
<i>Expogast 2018</i>	13
<i>Les organisateurs</i>	17
<i>Les sponsors</i>	18
<i>La presse</i>	19
<i>Remerciements sponsors et partenaires</i>	20



24-28.11.2018

# *Présentation générale*

## **EXPOGAST - l'événement gastronomique de renommée mondiale !**

*Tous les quatre ans, EXPOGAST réunit pendant cinq jours les métiers de la gastronomie et de l'hospitalité pour honorer l'art culinaire.*

*EXPOGAST est un événement à bien des égards : un lieu de rassemblement pour les chefs les plus talentueux des cinq continents, un salon professionnel pour les métiers de la gastronomie et en même temps un événement tout public sur l'alimentation et les boissons, et un concours international de cuisine de classe mondiale.*

### **FORUM DYNAMIQUE DES MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE**

Cette année EXPOGAST aura lieu du 24 au 28 novembre dans quatre halls de LUXEXPO THE BOX à Luxembourg- Kirchberg.

Pendant cinq jours, LUXEXPO THE BOX sera une salle d'exposition de talents extraordinaires, de nouvelles tendances gastronomiques et d'idées originales et novatrices. EXPOGAST promeut également les échanges économiques avec la Grande Région, le contact avec les jeunes travailleurs, sans oublier l'importance du rôle social, culturel et économique du secteur de la restauration.

### **WORKSHOPS ET CONFÉRENCES**

Toute une série d'ateliers et de conférences feront d'EXPOGAST le centre national et international de la gastronomie, de l'hôtellerie et du tourisme.

La Chambre de Commerce, en collaboration avec l'Horesca et les écoles hôtelières « École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg » de Diekirch et « Lycée Technique de Bonnevoie » (LTB), profitera d'EXPOGAST pour fournir au secteur un forum dynamique d'échange et de nouvelles expériences et connaissances.



24-28.11.2018

# Villeroy & Boch Culinary World Cup

## 75 nations en compétition en 2018

*Du 24 au 28 novembre, 75 nations des cinq continents se retrouveront à Luxembourg-Kirchberg pour célébrer un festival gastronomique répondant aux plus hauts standards : un événement mondial dans les halls de LUXEXPO THE BOX !*

Le « Villeroy & Boch Culinary World Cup » est l'une des plus grandes et des plus importantes compétitions de cuisine au monde et jouit d'une excellente réputation sur le plan international. 30 équipes nationales, 15 équipes nationales junior et 15 équipes dans la catégorie « Community Catering » (cuisines collectives, en partie des équipes régionales respectivement des équipes militaires) s'affronteront pendant cinq jours et produiront leurs menus à trois plats dans l'une des huit cuisines de compétition - souvent après des mois d'entraînement pour que tout se déroule comme sur des roulettes.

Ces 60 équipes seront rejointes par d'autres équipes en compétition pour une région de leur pays, ainsi que par des chefs individuels et des pâtisseries.

Les équipes participant à la Coupe du Monde Culinaire Villeroy & Boch proviennent des pays suivants :

- Équipe nationale, Community Catering et équipe de jeunes :  
Danemark, Angleterre, Allemagne, Luxembourg, Suède, Suisse et Thaïlande.
- Équipe nationale et Community Catering :  
Croatie, Finlande, Hongrie, Pologne, Slovaquie.
- Équipe nationale et équipe de jeunes :  
Autriche, Hong Kong, Norvège, Slovaquie, Corée du Sud, Émirats Arabes Unis.
- Équipe nationale seulement :  
Islande, Italie, Lituanie, Malaisie, Mexique, Pays-Bas, Ecosse, Singapour, Espagne, États-Unis, Pays de Galles, République Tchèque, Chypre.
- Community Catering uniquement :  
Grèce, Taiwan.
- Équipe de jeunes seulement :  
Belgique, Canada.



24-28.11.2018

# *Villeroy & Boch Culinary World Cup*

## L'EXPOSITION DES PLATS FROIDS

L'exposition des plats froids est à la fois un spectacle gastronomique et un régal pour les yeux : elle présente les créations des équipes et des chefs individuels. Ils sont examinés par le jury international et admirés par les visiteurs.

Cette exposition se présente chaque jour sous une forme différente, car de nouveaux chefs-d'œuvre sont présentés chaque jour.

## LES COMPÉTITIONS DU VILLEROY & BOCH CULINARY WORLD CUP

- Compétition des équipes nationales
- Compétition des équipes nationales junior
- Compétition Community Catering
- Concours individuel pour chefs cuisiniers
- Concours pour pâtisseries

## UN JURY INTERNATIONAL COMPOSÉ D'EXPERTS

Les jurés évaluent les chefs selon des critères valables sur le plan international, qui s'appliquent également à d'autres concours. Les 52 jurés sont des chefs professionnels de différents pays, licenciés par l'« Association Mondiale des Sociétés de Chefs » en raison de leur expérience et de leur formation.

Les jurys sont présidés par des chefs luxembourgeois : Aloyse Jacoby est président du jury, Roberto Beltramini est président du « Jury Cold » et Carlo Sauber est président du « Jury Hot ».

Les créations culinaires seront jugées selon les règles des « Worldchefs », qui s'appliquent aux compétitions internationales.

Les critères suivants sont pris en compte : apparence, composition, préparation correcte et professionnelle, service (exécution, portions, innovation et choix du matériel).

Les équipes s'affrontent au plus haut niveau gastronomique et s'approvisionnent donc en produits de la plus haute qualité provenant de différentes sources.



24-28.11.2018

# *Villeroy & Boch Culinary World Cup*

Les équipements permanents mis à disposition par l'organisateur ne peuvent être ni démontés ni transformés. Toutefois, les équipes peuvent également compléter le matériel à leur demande si cela s'avère nécessaire pour la préparation d'un plat.

La seule limitation concerne la demande en énergie : 8 outils à main supplémentaires qui ne doivent pas dépasser une puissance maximale de 10KW au total.

## **DURABILITÉ ET MESURES CONTRE LE GASPILLAGE**

La Coupe du Monde Culinaire Villeroy & Boch présentera un certain nombre d'innovations.

Cette année, les équipes de jeunes ne participeront plus à une compétition avec des créations froides, mais complèteront un menu classique à 3 plats et ils auront aussi la tâche de préparer un buffet gastronomique. Un événement passionnant qui permettra aux jeunes chefs de montrer une fois de plus leur talent et leur créativité - et de se présenter non seulement aux jurys, mais aussi au public lors du service des buffets. Les visiteurs pourront déguster ces buffets (payants) chaque soir.

La durabilité joue un rôle important dans l'organisation du concours. Les jeunes chefs, en particulier, doivent apprendre à travailler efficacement et à respecter la nourriture. Le concours Community Catering mettra également l'accent sur la durabilité et les mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire.

## **NOUVEAU LOGICIEL MADE IN LUXEMBOURG**

Autre nouveauté de la Coupe du Monde Culinaire Villeroy & Boch, l'outil d'évaluation « sans papier » utilisé par les jurys : chaque juré saisit ses notes dans le système central via une tablette, qui collecte les notes et génère automatiquement les médailles correspondantes - bronze, argent et or.

Ce système a été développé au Luxembourg et a déjà fait ses preuves lors d'autres compétitions internationales à Erfurt, Thessalonique, Lyon, Singapour et Kuala Lumpur. Le logiciel gère l'ensemble du processus, de l'inscription des chefs et des équipes au paiement des frais d'inscription, en passant par l'archivage de tout le trafic e-mail et l'évaluation pendant la compétition. Le système génère même l'impression des diplômes.



24-28.11.2018

# *Villeroy & Boch Culinary World Cup*

## LES CRÉATIONS DE VILLEROY & BOCH POUR LES GAGNANTS ET LES PARTICIPANTS

Lors du concours, les équipes utiliseront les assiettes des séries Villeroy & Boch « Blossom » et « Stella Vogue », toutes deux réalisées en porcelaine de première qualité. Monsieur Michel von Boch remettra personnellement le trophée au vainqueur le 29 novembre.

De plus, tous les gagnants recevront une assiette avec une décoration spéciale pour le Villeroy & Boch Culinary World Cup 2018.

Et chaque participant recevra un Villeroy & Boch Cup en guise de souvenir : le design du gobelet Villeroy & Boch Culinary World Cup 2018 a été créé par l'artiste luxembourgeoise Claire Krieger.



CULINARY  
WORLD CUP  
24-28.11.2018



24-28.11.2018

# *Villeroy & Boch Culinary World Cup*

## **RÉSERVATION EN LIGNE**

### **Un rush sur les menus**

En cinq jours, les menus de 60 équipes seront préparés dans le cadre du Villeroy & Boch Culinary World Cup 2018 - et ils seront servis au public le soir dans le restaurant qui compte 890 places.

Les pré-commandes de ces menus se sont faites exclusivement en ligne, via le site [www.expogast.lu](http://www.expogast.lu), depuis le 24 octobre. En peu de temps, la plupart des menus étaient déjà épuisés.





24-28.11.2018

# Villeroy & Boch Culinary World Cup

## COMMUNITY CATERING

Hot Kitchen 24.11.2018	Hot Kitchen 25.11.2018	Hot Kitchen 26.11.2018	Hot Kitchen 27.11.2018	Hot Kitchen 28.11.2018
Thailand Culinary Academy	Luxembourg Culinary Catering Team	Fazer Culinary Team Finland	Community Catering Team Croatia	Hungarian National Military Team
Community Catering Taiwan	Slovanian Armed Forces Culinary Team	Combined Services Culinary Arts Team UK	Swiss National Catering Team Luzerner Kantonsspital	Fazer Culinary Team Sweden
Community Catering Team Vienna	Catering Team of Denmark	Polish Military Team	Koch- Nationalmannschaft der Bundeswehr	Culinary Catering Team Greece

## ÉQUIPES NATIONALES « JUNIORS »

Hot Kitchen 24.11.2018	Hot Kitchen 25.11.2018	Hot Kitchen 26.11.2018	Hot Kitchen 27.11.2018	Hot Kitchen 28.11.2018
Buffet 27.11.2018	Buffet 28.11.2018	Buffet 24.11.2018	Buffet 25.11.2018	Buffet 26.11.2018
Youth National Team Slovakia	Youth National Team Austria	Youth National Team Norway	Youth National Team Switzerland	Youth National Team Thailand
Youth National Team South Korea	Youth National Team Belgium	Youth National Team Luxembourg	Youth National Team Sweden	Youth National Team England
Youth National Team Hong Kong	Youth National Team Canada	Youth National Team United Arab Emirates	Youth National Team Germany	Youth National Team Denmark



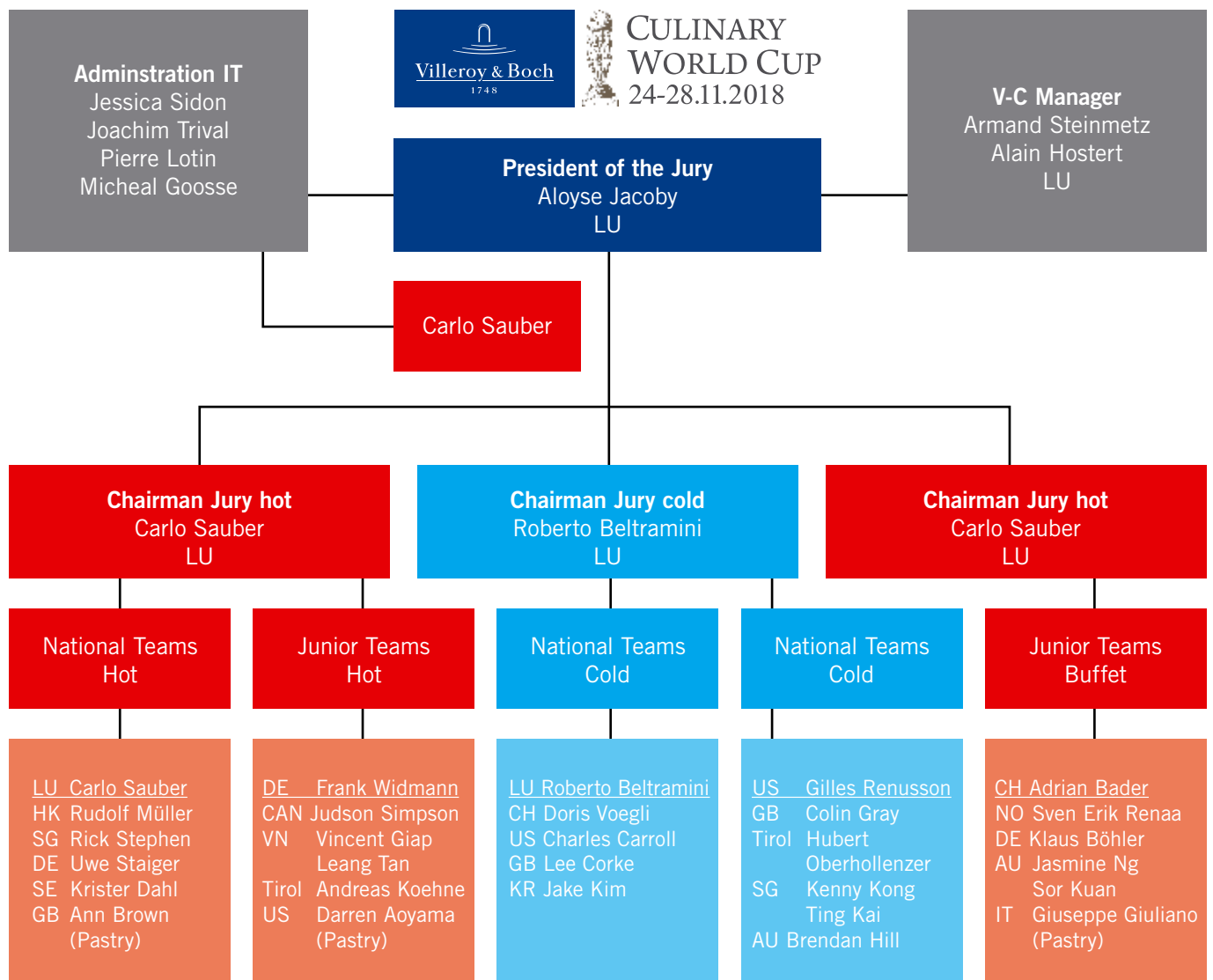
24-28.11.2018

# *Villeroy & Boch Culinary World Cup*

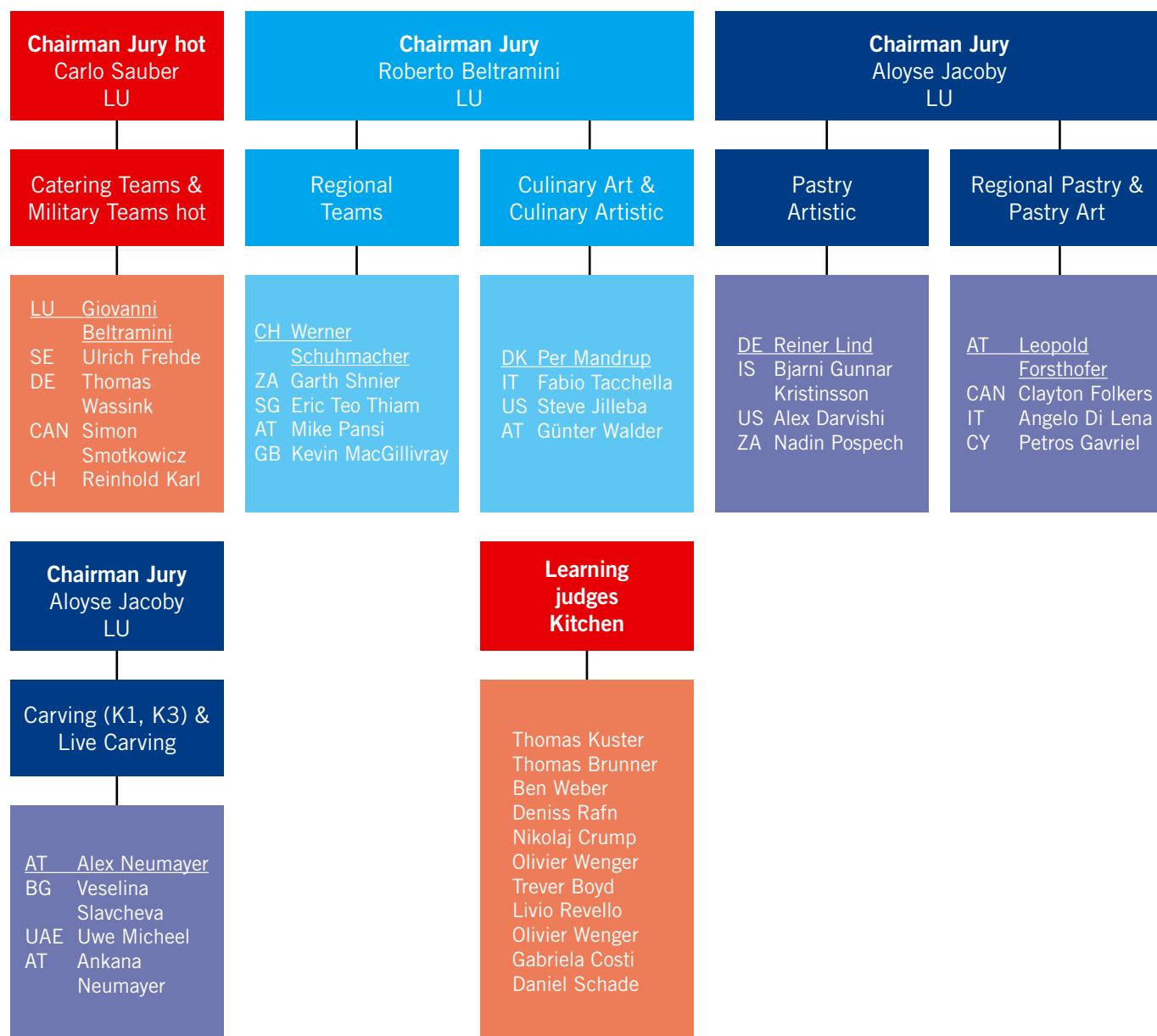
## ÉQUIPES NATIONALES

Hot 24.11.2018	Hot 25.11.2018	Hot 26.11.2018	Hot 27.11.2018	Hot 28.11.2018
Cold 27.11.2018	Cold 28.11.2018	Cold 24.11.2018	Cold 25.11.2018	Cold 26.11.2018
National Culinary Team Iceland	National Culinary Team Denmark	National Culinary Team Finland	National Culinary Team Germany	National Culinary Team Switzerland
National Culinary Team Norway	National Culinary Team Singapore	National Culinary Team Sweden	National Culinary Team USA	National Culinary Team Hong Kong
National Culinary Team South Korea	National Culinary Team Czech Republic	National Culinary Team United Arab Emirates	National Culinary Team England	National Culinary Team Luxembourg
National Culinary Team Cyprus	National Culinary Team Netherland	National Culinary Team Hungary	National Culinary Team Croatia	National Culinary Team Italia
National Culinary Team Scotland	National Culinary Team Malaysia	National Culinary Team Mexico	National Culinary Team Poland	National Culinary Team Spain
National Culinary Team Thailand	National Culinary Team Slovakia	National Culinary Team Slovenia	National Culinary Team Wales	National Culinary Team Lithuania

# *Villeroy & Boch Culinary World Cup*



# *Villeroy & Boch Culinary World Cup*





**24-28.11.2018**

# *Expogast 2018*

## **EXPOGAST DANS 4 HALLS AVEC 15% DE SURFACE SUPPLÉMENTAIRE**

EXPOGAST est un véritable salon de découverte qui offre aux exposants l'occasion idéale de présenter leurs spécialités, leurs nouveaux produits et gammes de produits ainsi que leurs services. Tous les secteurs commerciaux et professionnels liés à la gastronomie seront représentés à EXPOGAST : alimentation et boissons, technologie et hygiène, équipements, accessoires pour restaurants et hôtels, prestataires de services, organisation et informatique, associations, fournisseurs de spécialités et délices, groupes professionnels, vins et spiritueux, ainsi que des stands officiels.

EXPOGAST 2018 occupera quatre halls de LUXEXPO THE BOX - les halls 2 et 3 du côté est et les halls 9 et 8 du côté ouest. Cela confère à EXPOGAST une surface supplémentaire de 3 500 mètres carrés (plus 15 pour cent) par rapport à l'édition précédente de 2014, et EXPOGAST transformera les halls d'exposition en un véritable monde d'expérience.

Les stands seront situés dans les halls 8, 2 et 3, les sponsors et partenaires d'EXPOGAST et la « Coupe du Monde Culinaire » étant représentés dans le hall 3. La grande majorité de l'espace d'exposition a déjà été réservé, mais des stands sont encore disponibles !

L'exposition très populaire et très visitée des créations culinaires «froides» des équipes nationales occupera une surface généreusement calculée dans le hall 2 et redeviendra un point fort pour le public.

Le hall 9 sera une fois de plus la grande vitrine de « La Provençale », l'un des principaux sponsors traditionnels d'EXPOGAST.

Les cuisines de compétition, qui se trouvaient historiquement dans le hall 8, sont désormais installées dans les halls 3 et 8 : les équipes nationales et les équipes juniors établiront leurs menus à trois plats dans le hall 3, et les compétitions entre les équipes collectives se dérouleront dans le hall 8. Les restaurants dans lesquels les visiteurs d'EXPOGAST peuvent déguster leur menu (en pré-commande !) sont annexés - le « Restaurant des Nations » est situé dans le hall 3, tandis que le deuxième restaurant avec les spécialités des «cuisines collectives» se trouvera dans le hall 8.

Comme d'habitude, les cérémonies d'ouverture et de clôture ainsi que les décisions du jury annoncées quotidiennement auront lieu dans le hall 1C.

Le centre de presse sera également situé dans le hall 8 - environ 150 journalistes du monde entier couvriront le « Villeroy & Boch Culinary World Cup » et EXPOGAST, et feront des reportages sur le Luxembourg.

## Plan du hall





24-28.11.2018

## *Infos pratiques*

Informations complémentaires et commande des menus (à partir du 24 octobre à 11 heures)  
sur [www.expogast.lu](http://www.expogast.lu)

### **LIEU**

LUXEXPO THE BOX  
10, circuit de la Foire Internationale  
L-1347 Luxembourg-Kirchberg

### **HORAIRE D'ACCÈS AU PUBLIC**

De 11h à 21h

### **DATES**

Du samedi 24 au mercredi 28 novembre 2018

### **TARIFS**

Entrée : 12 €  
Catalogue : gratuit

### **ACCÈS DIRECT**

Entrée nord (Circuit de la Foire Internationale - Rue Hugo Gernsback)  
Entrée sud (Circuit de la Foire Internationale - rue Carlo Hemmer)

Accès handicapés, Garderie

### Places de parking LUXEXPO THE BOX

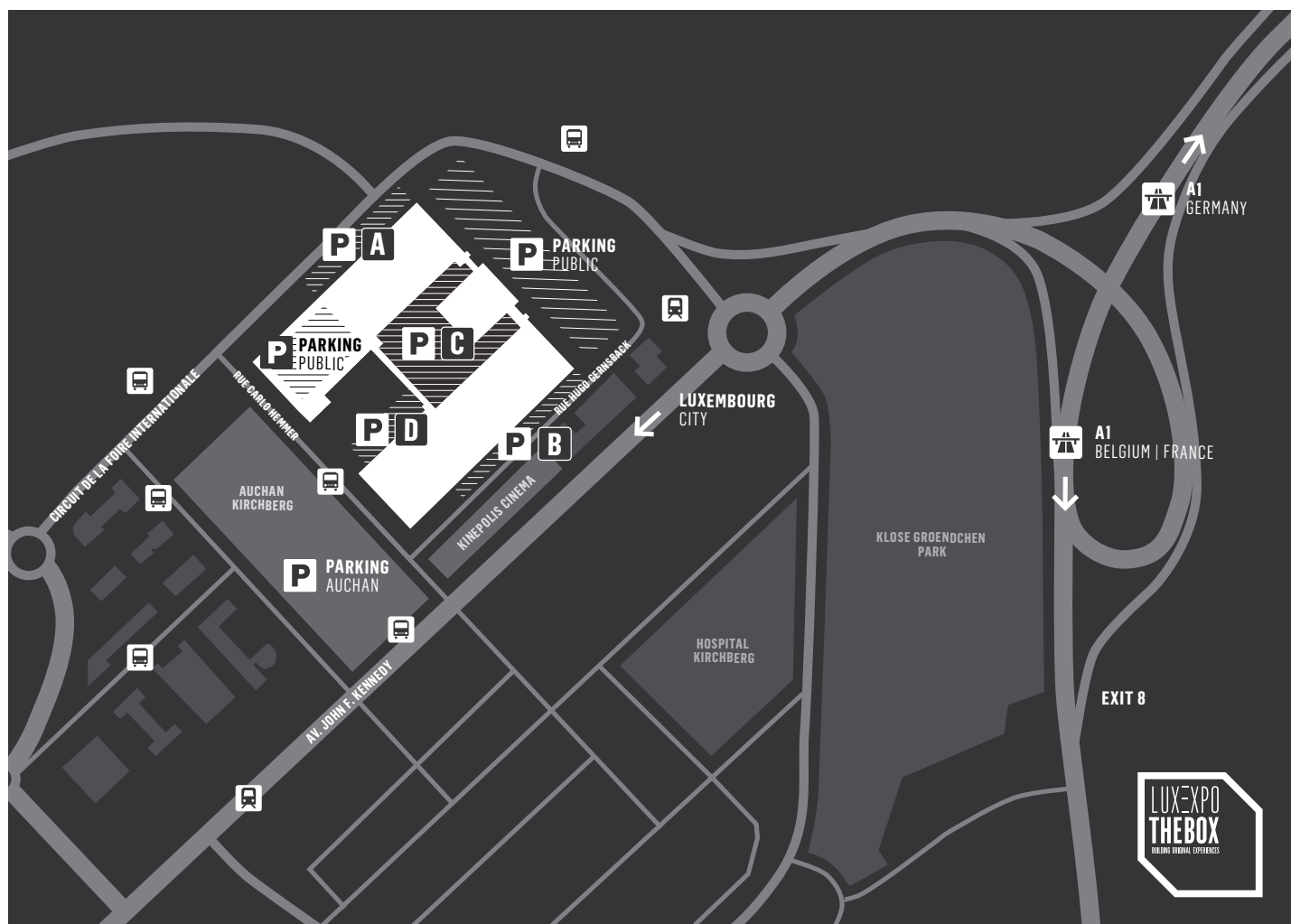
Parking Nord 750 places  
Parking Sud 650 places

### Parkings supplémentaires

Place de l'Europe (1324 places)  
Parking d'Coque (593 places)  
Konrad Adenauer (438 places)  
Auchan (2766 places)

### Transports en commun

Train : Gare : Pfaffenthal - Kirchberg  
Tram : Ligne 1  
Bus : différents réseaux



### ACCÈS

Autoroute A1  
Sortie 8

Latitude : 49.636277  
Longitude : 6.173147





24-28.11.2018

## *Les organisateurs*

### **LUXEXPO THE BOX**

LUXEXPO THE BOX est une plate-forme de rencontres et de promotion de l'activité économique, mise au service des entreprises qui souhaitent se positionner au Luxembourg, sur la Grande Région ou à l'international. Le centre de congrès et d'expositions se caractérise par son positionnement géographique central, sa facilité d'accès ainsi que par la modularité de son infrastructure et le professionnalisme de son équipe et de ses partenaires.

EXPOGAST, organisé par LUXEXPO THE BOX, en collaboration avec brain&more et le Vatel Club Luxembourg, se déroulera à deux pas des institutions européennes, dans le quartier luxembourgeois des finances et des affaires.

### **BRAIN&MORE**

Forte de son expérience dans le secteur de la communication et dans le domaine de la création d'événements pour le secteur de l'HORESCA et du tourisme en particulier, l'agence brain&more s'associe au projet en mettant à disposition toute son expertise en terme commercial.

### **VATEL CLUB LUXEMBOURG**

Créée en 1931, la coopérative des cuisiniers professionnels a été nommée en 1958 Vatel Club Luxembourg. Ayant comme vocation d'unir et de réunir les intérêts et les aspirations de tous les acteurs de l'art de la cuisine, il a organisé, en 1972, le premier salon de la gastronomie, de l'art culinaire et de la pâtisserie.

Aujourd'hui le Vatel Club organise le Villeroy & Boch Culinary World Cup, l'exposition des plats froids et gère le restaurant gastronomique du salon. Le Vatel Club met par ailleurs à disposition de LUXEXPO THE BOX son savoir-faire dans le secteur de l'HORESCA.



## Les sponsors

### VILLEROY & BOCH

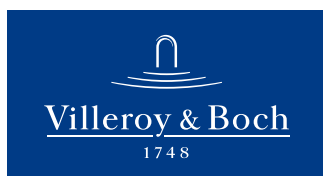
Villeroy & Boch, partenaire historique du secteur alimentaire, soutient officiellement EXPOGAST en tant que partenaire exclusif du Culinary World Cup 2018. Villeroy & Boch est partenaire de la Coupe du Monde Culinaire depuis 1972 et cette année pour la troisième fois sponsor titulaire.

Georges Schmitz, « Regional Sales Manager Hotel » de Villeroy & Boch, souligne que « la coopération avec le Vatel-Club Luxembourg est bien plus qu'un sponsoring pour Villeroy & Boch, c'est un partenariat vécu avec les chefs. Villeroy & Boch se réjouit de pouvoir jouer son rôle en permettant à de jeunes chefs talentueux du monde entier de présenter leurs talents culinaires à un public enthousiaste. Il nous honore et nous fait plaisir d'observer les maîtres de l'art culinaire et, surtout, comment ils arrangent leurs créations sur notre porcelaine. »

### GOLD & SILVER

Acteurs clés de l'HORESCA au Grand Duché, la plupart des partenaires Gold et Silver sont associés à l'événement et s'investissent dans le projet à plusieurs niveaux depuis de nombreuses années. Sans eux EXPOGAST ainsi que le Villeroy & Boch et Culinary World ne pourraient se réaliser. Toutefois, à chaque édition l'équipe s'étoffe.

Les métiers de la bouche au Luxembourg et l'attractivité d'EXPOGAST en particulier attirent de nouveaux partenaires, désireux de prendre place sur le marché ou de confirmer leur leadership. Les organisateurs les remercient tous pour leur implication sans faille.



CULINARY  
WORLD CUP  
24-28.11.2018



24-28.11.2018

## La presse

### LA PRESSE EST LA BIENVENUE !

Un bureau de presse est mis à la disposition des journalistes sur place. On y trouvera toute information utile, des nouvelles, les résultats de la journée, des photos officielles et des recommandations pour le séjour au Luxembourg.

L'espace est également équipé de WiFi gratuit.

En plus du bureau de presse, il y a une salle d'interviews spécialement équipée où les rencontres peuvent se dérouler dans une atmosphère détendue.

Un coordinateur presse et des étudiants de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg seront présents quotidiennement et disponibles pour toute information.

## Contacts

### LUXEXPO THE BOX

Fabien Madimba - responsable de la communication  
10, circuit de la Foire Internationale  
L 1347 Luxembourg  
T : +352 43 99 364  
E : fabien.madimba@thebox.lu

### COORDINATEUR DE PRESSE EXPOGAST

Claude François  
T : +352 621 275 421  
E : claud.francois@pt.lu

### VATEL CLUB LUXEMBOURG

Alain Hostert - responsable de la communication  
T : +352 621 26 63 13  
E : ahostert@pt.lu

### BRAIN&MORE

Ghislain Ludwig - Directeur  
100a, route d'Arlon  
L 1150 Luxembourg  
T : +352 26 84 71 1  
E : ghislain.ludwig@brain.lu

### VILLEROY & BOCH

Simone Struve - Presse et Communication,  
« Pressereferentin Tischkultur »  
T : +49 (0) 68 64 – 81 12 49  
F : +49 (0) 68 64 – 81 7 12 49  
E : struve.simone@villeroy-boch.com



# Remerciements sponsors et partenaires



## GOLD SPONSOR AND PARTNER



## SILVER SPONSOR



## ORGANIZED BY



## SUPPORTED BY

