Expogast 2026: une ode à la gastronomie



Du 21 au 25 novembre 2026, les halls de Luxexpo The Box ont accueilli la crème de la gastronomie mondiale. Expogast, qui se déroule tous les quatre ans, a réuni à Luxembourg, chefs, professionnels, producteurs, entrepreneurs et talents venus de plus de 60 pays et des cinq continents. Entre la *RAK Porcelain Culinary World Cup*, les rencontres professionnelles, les innovations, les ateliers et les découvertes culinaires, cette quinzième édition a une fois de plus rendu un hommage à la gastronomie et montré aux plus de 25.000 visiteurs les talents extraordinaires que comptent ces métiers. Durant ces cinq jours, le grand public a pu prendre part à de nombreuses animations, dégustations, démonstrations culinaires, rencontres avec des chefs, conférences et découvertes des métiers.

Tout au long de ces journées, une série d’animations a rythmé cette nouvelle édition du salon Expogast. Dans les 14 cuisines de compétition installées à Luxexpo The Box, des chefs et des équipes venus du monde entier ont pu faire découvrir au public la rigueur, la créativité et le savoir-faire qui caractérisent les grandes compétitions culinaires internationales.

Ce rendez-vous organisé tous les quatre ans, a acquis une dimension qui dépasse largement les frontières du Grand-Duché. Sur environ 24.000 m² d'exposition, plus de 200 exposants avaient répondu présents.

La *RAK Porcelain Culinary World Cup,* compétition culinaire internationale a réuni quelque 2.500 participants et chefs venus de 61 pays, dans de nombreuses catégories, parmi lesquelles les équipes nationales, les équipes nationales juniors, les équipes régionales et le *Gastronomic Catering*. Au total, 5.000 menus et 17.000 plats ont été préparés dans le cadre des différentes épreuves. Le nouveau *Food Truck & Street Food Contest* était également au programme et a mis à l'honneur une autre facette de la gastronomie internationale. Expogast a aussi été marqué par la remise des prix aux *Dreamjobs Ambassadors*.

Enfin, le Grand-Duché était à l'honneur de cette édition au travers de la valorisation des produits du terroir, grâce notamment à une collaboration avec le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture, la Chambre d'Agriculture et Vins et Crémants Luxembourg. La Maison Terroir a ainsi réuni 35 vignerons et 20 producteurs sur quelque 1.200 m². Le salon a aussi été l'occasion pour le Grand-Duché de lancer des projets innovants. Le maraîcher Tom Jungblut, l'entrepreneur Jean-Pierre Nau et La Provençale ont officiellement présenté le projet *Izeger Zär*. Dès 2027 à Itzig, une serre vitrée de 3,2 hectares accueillera la production de salades, fraises et cornichons locaux 365 jours par an. Cette première à Luxembourg, basé sur un modèle circulaire et sobre, de culture hydroponique réduisant les besoins en eau de 80 %, devrait créer environ 35 emplois.

Rendez-vous est déjà donné dans quatre ans !





Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)





Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)


Tallinn
Culinary Team Of Estonia



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)





Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)




Oskar Svendsen
Chef
ARLA PRO.
Carlsberg
Danmark
KENTAUR
Electrolux
PROFESSIONAL
NESPRESSO
PROFESSIONAL
elis
DANÆG



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)





Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)





Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)



Open image: (crédit: E.Claude / Focalize)