EXPO GAST

RAK PORCELAIN Culinary World Cup 2026

PROGRAMME

SAMEDI 21 NOVEMBRE 2026

Salon international de la gastronomie et des arts de table

	HALL 3 STAND RTL	HALL 3 STAND HORESCA	HALL 3 STAND RAK	HALL 8 STAND EHTL	HALL 8 LA MAISON TERROIR
11h	11:00 – 12:00 Mini-Käch – Bar des arômes : à la découverte des senteurs et des saveurs	11:00 – 12:00 Horesca – Accueil & conseil	11:30 – 12:30 Dressage d'assiette – Chef à la maison		
12h	12:00 – 13:00 Mini-Käch – Massepain : petites créations, grandes imaginations	12:00 – 14:00 Due Culture, Una Tavola – L'Italie rencontre le Luxembourg			
13h	13:00 – 14:00 Mini-Käch – Fingerfood : des bouchées qui en mettent plein la vue	13:00 – 16:00 Horesca – Accueil & conseil		13:00 – 14:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 13:30 – 14:30 Atelier Crêpes	
14h	14:00 – 15:00 L'Art de la Dégustation – À la découverte de l'huile d'olive vierge extra		14:00 – 15:00 Dressage d'assiette – Fêtes de fin d'année	14:00 – 15:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 14:30 – 15:30 Atelier Crêpes	14:00 – 16:00 Séance de dédicace avec Léa Linster
15h	15:00 – 16:00 L'Art de la Dégustation – Le monde aromatique des épices et des herbes	15:00 – 16:00 Barista Workshop – Latte Art	15:00 – 17:00 Happy Hour – Tentez votre chance à la roue RAK Porcelain	15:00 – 16:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 15:30 – 16:30 Atelier Crêpes	
16h	16:00 – 17:00 L'Art de la Dégustation – Autour du vinaigre balsamique			16:00 – 17:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 16:30 – 17:30 Atelier Crêpes	16:00 – 18:30 Dégustation en avant-première – #SchmierStories x Cocottes
17h	17:00 – 18:00 Dressage d'assiette – Plats à partager	17:00 – 19:00 Pot des présidents Chambre de Commerce & Horesca		17:00 – 18:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 17:30 – 18:30 Atelier Crêpes	
18h	18:00 – 19:00 Dressage de table – Sharing Table		Dès 18:30 Dîner Fire & Porcelain (gagnants du jeu concours)		

EXPO GAST

RAK PORCELAIN Culinary World Cup 2026

PROGRAMME

DIMANCHE 22 NOVEMBRE 2026

Salon international de la gastronomie et des arts de table

	HALL 3 STAND RTL	HALL 3 STAND HORESCA	HALL 3 STAND RAK	HALL 8 STAND EHTL	HALL 8 LA MAISON TERROIR
11h	11:00 – 12:00 Mini-Käch – Massepain : petites créations, grandes imaginations	11:00 – 12:00 Consulting Corner – Coaching individuel SL Conceptstudio	11:30 – 12:30 Dressage d'assiette – Chef à la maison		
12h	12:00 – 13:00 Mini-Käch – Bar des arômes : à la découverte des senteurs et des saveurs				
13h	13:00 – 14:00 Mini-Käch – Fingerfood : des bouchées qui en mettent plein la vue	13:00 – 14:00 Modern Mixology Masterclass – Raphaël Betti			
14h	14:00 – 15:00 L'Art de la Dégustation – À la découverte de l'huile d'olive vierge extra	14:00 – 15:00 Barista Workshop – Coffee Cupping	14:00 – 15:00 Dressage d'assiette – Plats à partager		
15h	15:00 – 16:00 L'Art de la Dégustation – Le monde aromatique des épices et des herbes	15:00 – 16:00 Sweet Illusion – L'influence du sucre sur la perception des spiritueux	15:00 – 17:00 Happy Hour – Tentez votre chance à la roue RAK Porcelain	15:00 – 16:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 15:30 – 16:30 Atelier Crêpes	
16h	16:00 – 17:00 L'Art de la Dégustation – Autour du vinaigre balsamique	16:00 – 17:00 Podcast – Mystery Guests		16:00 – 17:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 16:30 – 17:30 Atelier Crêpes	16:00 – 18:30 Dégustation en avant-première – #SchmierStories x Anne Knepper
17h	17:00 – 18:00 Dressage d'assiette – Fêtes de fin d'année	17:00 – 19:00 Horesca Afterwork – Meet & Greet		17:00 – 18:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 17:30 – 18:30 Atelier Crêpes	
18h	18:00 – 19:00 Dressage de table – Table de fêtes		Dès 18:30 Dîner Fire & Porcelain (gagnants du jeu concours)		

EXPO GAST

PROGRAMME

RAK PORCELAIN Culinary World Cup 2026

LUNDI 23 NOVEMBRE 2026

JOURNÉE DES PROFESSIONNELS

Salon international de la gastronomie et des arts de table

	HALL 3 STAND RTL	HALL 3 STAND HORESCA	HALL 8 STAND EHTL	HALL 8 LA MAISON TERROIR
11h	11:00 – 12:00 Pliage de serviettes	11:00 – 12:00 Consulting Corner – Coaching individuel SL Conceptstudio 11:00 – 12:00 SL Conceptstudio – Un concept est-il aujourd'hui superflu ?		11:30 – 21:00 Éditions privées B2B : à sourcer, à déguster, à s'inspirer
12h	12:00 – 13:00 Atelier Graphisme pour restaurateurs – RAK Porcelain	12:00 – 14:00 Archibald de Prince – Quand le Berdorfer rencontre le vinaigre de pomme Ramborn		
13h	13:00 – 14:00 Histoires gourmandes du Luxembourg	13:00 – 14:00 Consulting Corner – Coaching individuel SL Conceptstudio	13:00 – 14:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 13:30 – 14:30 Atelier Crêpes	
14h	14:00 – 15:00 Réduire le gaspillage alimentaire	14:00 – 17:00 Rendez-vous membres – Formation & entrepreneuriat 14:00 – 15:00 Présentation MEAL – Nouvelle application par Damien Klein	14:00 – 15:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 14:30 – 15:30 Atelier Crêpes	
15h	15:00 – 16:00 Atelier Graphisme pour restaurateurs – RAK Porcelain	15:00 – 16:00 Barista Workshop – Le monde des cafés filtrés		
16h			16:00 – 17:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 16:30 – 17:30 Atelier Crêpes	
17h	17:00 – 18:00 Innovation alimentaire – De la nature à l'assiette	17:00 – 18:00 Pot du président de Horesca	17:00 – 18:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 17:30 – 18:30 Atelier Crêpes	
18h	18:00 – 19:00 Du produit à l'émotion	18:00 – 20:00 Finale Dreamjobs Ambassadors		
19h				
20h				

EXPO GAST

RAK PORCELAIN Culinary World Cup 2026

PROGRAMME

MARDI 24 NOVEMBRE 2026

Salon international de la gastronomie et des arts de table

	HALL 3 STAND RTL	HALL 3 STAND HORESCA	HALL 8 STAND EHTL	HALL 8 LA MAISON TERROIR
11h		11:00 – 14:00 Consulting Corner – Coaching individuel SL Conceptstudio 11:00 – 12:00 SL Conceptstudio – F&B Trends 2027 : tendance ou effet de mode ?		
12h		12:00 – 14:00 Show Cooking – CNFPC		
13h	13:00 – 14:00 Une table plus durable		13:00 – 14:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 13:30 – 14:30 Atelier Crêpes	Dès 13:30 Éditions privées B2B : à sourcer, à déguster, à s'inspirer
14h	14:00 – 15:00 Atelier Graphisme pour restaurateurs – RAK Porcelain	14:00 – 17:00 Rendez-vous membres – Formation & entrepreneuriat 14:00 – 15:00 L'art des accords – Quand le verre rencontre l'assiette	14:00 – 15:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 14:30 – 15:30 Atelier Crêpes	
15h		15:00 – 16:00 Barista Workshop – Coffee Cupping	15:00 – 16:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 15:30 – 16:30 Atelier Crêpes	
16h	16:00 – 17:00 Dégustation de vins – Un voyage au cœur des arômes et des saveurs	16:00 – 17:00 Présentation MERBAG – Avantages membres	16:00 – 17:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 16:30 – 17:30 Atelier Crêpes	
17h		17:00 – 18:00 Masterclass Vins Moselle Vignum – Une gamme à découvrir	17:00 – 18:00 Pot de l'amicale des anciens de la Hotelschoul	

EXPO GAST

RAK PORCELAIN Culinary World Cup 2026

PROGRAMME

MERCREDI 25 NOVEMBRE 2026

JOURNÉE DE CLÔTURE

Salon international de la gastronomie et des arts de table

	HALL 3 STAND RTL	HALL 3 STAND HORESCA	HALL 8 STAND EHTL	HALL 8 LA MAISON TERROIR
11h		11:00 – 12:00 Horesca – Accueil & conseil		
12h	12:00 – 13:00 Les métiers de la gastronomie – Table ronde	12:00 – 13:00 Modern Mixology Masterclass – Raphaël Betti		12:30 – 21:00 Dégustation en avant-première – Cocottes x Produit du terroir Lëtzebuerg
13h		13:00 – 16:00 Horesca – Accueil & conseil 13:00 – 15:00 Show Cooking – Bouneweger Lycée	13:00 – 14:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 13:30 – 14:30 Atelier Crêpes	
14h	14:00 – 15:00 Questions à un chef – Cyril Molard		14:00 – 15:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 14:30 – 15:30 Atelier Crêpes	
15h		15:00 – 16:00 Barista Workshop – Le monde du thé	15:00 – 16:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 15:30 – 16:30 Atelier Crêpes	
16h		16:00 – 18:00 Cyril Molard – Le butternut, la Saint-Jacques de Dieppe et l'huile de colza grillée	16:00 – 17:00 Atelier Massepain & Atelier Toque 16:30 – 17:30 Atelier Crêpes	
17h				
18h		18:00 – 19:00 Présentation apps.lu		
19h				
20h				