

Expogast 2026 change d'échelle

Plus international, plus business, plus innovant

Par Dominique Coutant
(Texte & photos)

Le grand rendez-vous de la gastronomie dévoile une édition tournée vers l'avenir. À quelques semaines de son ouverture, Expogast 2026 dévoile une édition profondément renouvelée. Du 21 au 25 novembre à Luxexpo The Box, le salon de référence de la gastronomie et de l'hospitalité renforce sa dimension internationale et B2B, valorise davantage les savoir-faire luxembourgeois, inaugure un Startup Village inédit et déploie de nouveaux outils digitaux. Une évolution majeure qui confirme son rôle de plateforme économique, gastronomique et touristique incontournable. Depuis plus de cinquante ans, Expogast rassemble au Luxembourg les acteurs qui façonnent la gastronomie, l'hôtellerie et la restauration. Pour sa 15^e édition, l'événement franchit un nouveau cap.

Pendant cinq jours, Luxexpo The Box accueillera plus de 200 exposants, 30.000 visiteurs, des délégations professionnelles internationales ainsi que les 2.500 participants du prestigieux RAK Porcelain Culinary World Cup, venus de 61 pays. Plus qu'un salon, Expogast s'affirme aujourd'hui



comme un véritable carrefour d'affaires, d'innovation et de partage des savoir-faire.

Une plateforme au service du développement

L'édition 2026 marque une étape importante: Soutenu par la Chambre de Commerce et plusieurs ministères luxembourgeois, le salon entend renforcer son rôle de plateforme d'échanges économiques à l'échelle du Luxembourg, de la Grande Région et au-delà.

Grande nouveauté cette année, un dispositif de matchmaking B2B

mettra en relation exposants, acheteurs, distributeurs, investisseurs et partenaires internationaux avant et pendant le salon.

Cinq thèmes et un secteur en mutation

Expogast 2026 se veut également un espace de réflexion sur les grands défis de la gastronomie et de l'hospitalité. Cinq thématiques structureront cette édition: réinventer l'expérience client, nourrir demain, valoriser la culture et le patrimoine gastronomiques, former les talents et transformer durablement les modèles de pro-

duction et de consommation. À travers démonstrations, échanges et rencontres, le salon offrira une vision concrète des évolutions qui façonnent déjà le secteur.

Terroir local et innovation à l'honneur

L'ouverture internationale d'Expogast s'accompagne d'une valorisation renforcée des savoir-faire nationaux. Sur un espace de 1.200 m², 35 vignerons et 20 producteurs locaux présenteront leurs produits et leur expertise à un public international.

Parallèlement, le nouveau Startup Village, développé avec la House of Startups et Startup Luxembourg, réunira de jeunes entreprises innovantes issues des secteurs Food, Hospitality et FoodTech. Cet espace favorisera les rencontres entre startups, investisseurs et acteurs établis afin d'accélérer l'innovation et les collaborations.

Une expérience enrichie grâce au digital

Expogast modernise également son expérience visiteur et exposant grâce à un nouvel environnement numérique. Un nouveau site

web et une plateforme centralisée permettront d'accéder aux infos pratiques, au programme, aux fonctionnalités de networking et à l'outil de matchmaking B2B. L'objectif est de simplifier les échanges et de prolonger les interactions bien au-delà du salon.

Vitrine mondiale de l'excellence culinaire

Au cœur de l'événement, le RAK Porcelain Culinary World Cup demeure l'une des compétitions culinaires les plus prestigieuses au monde. L'édition 2026 réunira 2.500 compétiteurs issus de 61 nations et accueillera une nouvelle épreuve: le Food Truck & Street Food Contest.

Au total, 17.000 plats et 5.000 menus seront préparés durant les compétitions sous les yeux des visiteurs. Avec plus de 15.000 nuitées attendues et des retombées significatives pour l'hôtellerie, la restauration, le commerce et le tourisme, Expogast confirme son statut de vitrine internationale du Luxembourg.

Du 21 au 25/11, le Luxembourg deviendra une nouvelle fois le point de rencontre incontournable des passionnés de gastronomie du monde entier.