



Et le vainqueur de la 2ème édition du Trophée du Meilleur Sandwich par Gastronome Professionnels est ...

Cette **deuxième édition** avait pour thème : « **la cuisine du monde** », invitant les candidats à revisiter le sandwich avec **créativité et ouverture culinaire**.

Le concours était présidé par le **chef Samuel Albert**, ambassadeur de la marque Gastronome Professionnels, à la tête de deux restaurants à Angers : La Brasserie du Ralliement et Les Petits Prés, où s'est déroulé l'événement.

Le **jury** était composé de :

- Samuel ALBERT, Chef et ambassadeur de la marque
- Vincent DELBARRE, Directeur achats & RSE – La Famille
- Philippe ROUX, Directeur marketing & RSE – Forezia

- Myriam DARMONI, Rédactrice en chef chez Zepros Snack
- Baptiste DEMOUGEOT, Gagnant de la première édition du Trophée

Deux épreuves ont rythmé la journée :

1. La **recette signature de sandwich**, pensée en amont par chaque candidat.
2. Une **épreuve mystère**, révélée le jour J, autour des émincés de filet de canard fumés au bois de hêtre Gastronomes Professionnels, où les candidats devaient réaliser trois bouchées identiques au format snacking, alliant créativité et technicité.

Le **podium de cette édition 2025** est le suivant :

1. Béatrice PATINO avec sa recette Arepa Reina Pepiada
2. Damien MOUCHOT et son sandwich Le K-pop burger
3. Jean-Matthieu RANAIVOSON avec sa création Marseille - Tana

Cet événement a permis de **réunir candidats, professionnels du snacking et journalistes**, dans une ambiance à la fois conviviale et compétitive, pour célébrer l'innovation et la gourmandise autour du sandwich.