

[Voir cet email dans votre navigateur](#)



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
OCTOBRE 2026

Journée mondiale du Sandwich - 3 novembre

Ange met à l'honneur un monument
de la cuisine française : le jambon-beurre

Du 3 au 6 novembre prochain, les boulangeries ANGE célèbrent la journée mondiale du sandwich et mettent à l'honneur la recette de ce patrimoine de la cuisine française dans une version délicieusement revisitée : une baguette ultra-fraîche pétrie, façonnée et cuite sur place, du jambon en chiffonnade sélectionné chez un charcutier-éleveur d'Alsace et un savoureux beurre français.

C'est le sandwich de la pause déjeuner par excellence, celui que la France revendiquerait presque depuis toujours comme son plus célèbre monument. À l'occasion de la Journée Mondiale du Sandwich, le 3 novembre prochain, Ange en dévoile une nouvelle version, plus généreuse et plus gourmande, mise en avant dans ses boulangeries en édition très limitée.

Un incontournable « à la française »
Trois ingrédients et les bons

Pour cette recette, Ange s'en tient à l'essentiel et concentre son savoir-faire sur trois ingrédients :
Une **baguette fraîche**. Pétrie et façonnée sur place par les boulangers Ange et cuite tout au long de la journée, ce jambon beurre sera proposé tout au long de la journée pour révéler tout le goût du produit.

Un **jambon sourcé en Alsace**. 100 % français, il est produit dans l'Est de la France et sélectionné par Thierry Schweitzer. Cet éleveur de porcs et paysan charcutier est reconnu pour son engagement en faveur du bien-être animal et de l'agriculture durable. Cela donne un délicieux jambon, travaillé ici en chiffonnade pour révéler davantage ses arômes.

Un **beurre doux**. Fabriqué avec du lait français, il apporte une texture fondante et un goût fruité au sandwich.



Ange, gardien du monument préféré des Français
« Pour la Journée Mondiale du Sandwich, et en écho au monument préféré des Français, nous avons voulu célébrer le jambon-beurre comme un véritable emblème de notre patrimoine national. Nous l'avons repensé à notre image : une recette simple, généreuse, sublimée par seulement trois ingrédients de qualité. »

François Bultel, Co-fondateur et Président des Boulangeries ANGE

Télécharger le Communiqué de presse

Télécharger les visuels

ANGE, GARDIEN DU BON

Créé en Provence en 2008 par François Bultel et ses deux associés Patricia Gaffet et Patrice Guillois, ANGE a choisi de bousculer les codes en capitalisant sur un concept modernisé de boulangerie, café et restauration rapide à la française. Portée par plus de 6 000 collaborateurs dans le réseau et plus de 150 franchisés au travers de plus de 300 boulangeries en France (et 11 au Canada), l'entreprise peut compter sur son expérience de franchiseur, ses équipes et la transmission du savoir-faire boulanger.
Chez ANGE, les pains sont pétris, façonnés et cuits sur place chaque jour. Une démarche solidaire par l'enseigne est également engagée avec le don des invendus à des associations en lien avec chaque point de vente. En 2026, ANGE prévoit l'ouverture de 40 boulangeries. www.boulangerie-ange.fr