

PICTO FÊTE SES 10 ANS ET S'ASSOCIE AU CHEF ÉTOILÉ THIBAUT SPIWACK POUR UNE CRÉATION INÉDITE



Née à Paris en 2015, Picto, la sandwicherie 100% made in France, engagée dans une démarche éco-responsable, célèbre cette année ses 10 ans.

Depuis sa création, l'enseigne s'est donnée pour mission de **redonner ses lettres de noblesse au casse-croûte français** : baguettes fraîches de boulanger, garnitures de saison issues du terroir et recettes préparées à la commande. Tout est fait pour préserver les qualités gustatives et les textures, à prix accessible.

Une création anniversaire signée Thibaut Spiwack

Pour fêter cette décennie, Picto a invité le chef **Thibaut Spiwack** (restaurant ANONA), à imaginer un sandwich exclusif. Étoilé Michelin, étoile verte et triplement labellisé Écotable, le chef partage avec Picto l'exigence d'une cuisine responsable et gourmande. Ensemble, ils dévoilent **Le sandwich des 10 ans**, une recette originale, de saison et engagée.

Une recette d'automne et Zéro gaspi

Ce sandwich inédit marie de **la saucisse du Tarn** aux graines de fenouil, avec une **purée de butternut**, **confit d'oignons rouges**, **Tomme aux fleurs**, copeaux de **butternuts marinés** et des feuilles de roquette.

Sa particularité ? Chaque ingrédient est utilisé dans son intégralité. Les croûtes de tomme aux fleurs servent ainsi à élaborer un vinaigre maison dans lequel sont marinés les copeaux de butternut. Ce dernier est d'ailleurs travaillé également en purée.

Le sandwich sera disponible du **16 octobre 2025** (Journée mondiale de l'alimentation) **au 31 décembre 2025**, dans l'ensemble des points de vente Picto à 8,90€.

Une opération au bénéfice de l'École Comestible

Dans la continuité de ses engagements associatifs, **Picto a choisi de soutenir l'École Comestible**, en lui reversant 1€ par sandwich vendu. L'association intervient dans les écoles pour sensibiliser les enfants au bien manger, et leur transmettre une éducation alimentaire saine, durable et savoureuse.

Picto, 10 ans d'engagement et de gourmandise

Fondé par **Guillaume de Murard** et **Matthieu Babinet**, Picto est née d'une envie simple : proposer une alternative aux sandwiches industriels sans saveur, avalés sur le pouce. Leur ambition ? Réinventer le sandwich baguette en associant plaisir, exigence culinaire et responsabilité environnementale. Une démarche reconnue par le **Collège Culinaire de France** et le label **Écotable**.

Depuis 10 ans, Picto s'appuie sur des partenaires fidèles et engagés : la **Maison Landemaine** pour la baguette tradition au levain naturel, la maison **Montalet** pour le jambon cru et la saucisse sèche, la **coopérative Jeune montagne** pour le fromage de Laguiole ou encore **Coutume** pour le café de spécialité.

Aujourd'hui l'enseigne compte **7 points de vente** et est présente dans **3 gares françaises** et **2 musées**, confirmant sa place de référence du sandwich français moderne et responsable.

Points de vente : Grands Boulevards, Esplanade de la Défense, Musée Picasso, Palais de la Porte Dorée, Gare de Lyon - Hall 3, Gare de Bercy, Gare de Toulouse Matabiau

