

## Sysco, partenaire du 1<sup>er</sup> concours national du Meilleur Sandwich, dévoile les recettes du lauréat : Dorian Kitzinger

Le 16 mai dernier, Sysco France accompagnait le 1<sup>er</sup> concours du Meilleur Sandwich créé en partenariat avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie française. Dans le cadre de la Fête du Pain, la plus grande boulangerie éphémère de France, sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame de Paris, 15 boulangers venus de toute la France ont rivalisé de créativité pour partager leur vision du sandwich. Chaque candidat devait présenter 3 versions de sandwiches : version végétarien, version produits de la mer, version carné (à partir d'un panier surprise imposé).



Le lauréat, **Dorian Kitzinger**, (Boulangerie-Pâtisserie Imhoff à Colmar), jeune apprenti boulanger de 25 ans a travaillé six ans aux côtés de Serge Imhoff.

Fils de boulanger, il a toujours eu envie de faire des concours en boulangerie.

Après cette victoire, il souhaite un jour participer à la Coupe de France de Boulangerie ou au MOF Boulangerie.

Crédit : @Sadiksansvoltaire

### Voici ses recettes :

#### Sandwich « Produits de la mer »

- pain feuilleté au sarrasin
- tataki de thon au sésame blond
- crème au raifort à partir de fromage frais
- micro pousses / baies roses / concombre



### **Sandwich « Végétarien »**

- pain Mauricette
- pomme, mangue, betterave
- tapenade de poivron, confit oignon
- cacahuète et tête de moine.



### **Sandwich Carné (panier surprise) :**

- baguette de tradition
- chiffonnade filet mignon de porc mariné
- chèvre frais, compotée de myrtille sur la base du bas
- chèvre frais et paprika sur le haut
- rondelle oignon Bretagne / menthe fraîche ciselée



### **Le palmarès 2024**

- 1- Dorian Kitzinger - Boulangerie-Pâtisserie Imhoff (Colmar 68)
- 2- Lucie Saby - Boulangerie Les Pains de Cournon (Cournon d'Auvergne 63)
- 3- Amandine Braida - Boulangerie Pirate Baker (Antibes 06)

### **Le concours**

<https://www.instagram.com/p/C6oc3BRI1kE/>

#### **A propos du Concours National du Meilleur Sandwich**

Sysco France a mis son expertise de la restauration à table, au service de la restauration rapide et propose une gamme de plus de 1500 références pour les professionnels du snacking dont les boulangers qui ont dû repenser leur offre face à la multiplication des points de restauration rapide. En 2023, Sysco noue un partenariat avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. Ensemble, ils élaborent un nouveau concours qui mettra à l'honneur l'artisanat français autour du pain et les plus belles recettes de sandwich. Le 1er concours national du meilleur Sandwich récompense les meilleures recettes de sandwich autour des produits de la mer, des produits carnés et du végétal.

#### **A propos de Sysco France :**

Sysco est le leader mondial de la commercialisation et de la distribution de produits alimentaires et non alimentaires pour les professionnels de la restauration. Fort de 50 ans d'expertise sur le territoire français, Sysco source, produit et distribue une gamme complète de produits adaptés aux besoins spécifiques des restaurateurs allant de l'ultra frais au sec et propose des solutions de pointe en matière de sécurité alimentaire, de durabilité et d'approvisionnement, un réseau logistique national pour une livraison unique multi-température en moins de 24h, un engagement RSE pour une alimentation respectueuse des hommes, de leur santé et de leur environnement. Nos 3800 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 80 000 professionnels. Avec ses 8500 références, dont près de 75% sourcées en France au cœur des régions, Sysco a à cœur de valoriser les filières locales, de mettre en avant le savoir-faire français, soutenir l'emploi local, réduire l'impact du transport et de contribuer au succès de ses clients. <https://sysco.fr/>

**A propos la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française :**

La CNBPF est une organisation professionnelle nationale de la boulangerie et de la boulangerie-pâtisserie constituée entre les groupements professionnels départementaux ou interdépartementaux de chefs d'entreprise de boulangerie et de boulangerie-pâtisserie. Elle a pour objet de défendre et représenter les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession des artisans boulangers pâtisseries de France. Elle a notamment pour mission de représenter la Boulangerie et Boulangerie – Pâtisserie, de faciliter les relations et de créer des liens de confraternité entre ses adhérents, d'assurer la défense des intérêts de la profession, et de promouvoir le savoir-faire artisanal. Dans ce cadre, elle organise différents concours qui confèrent à ses participants une reconnaissance dans la profession et auprès des consommateurs, contribuant ainsi au rayonnement des savoir-faire en France et à l'international.