



DUEL CROUSTILLANT AU SNACK SHOW :

qui remportera le Trophée du Meilleur Sandwich 2026 ?

THÈME 2026 : CROUSTY CHALLENGE

LE SEUL CONCOURS 100 % SANDWICH PENSÉ PAR ET POUR LES PROS



Le Trophée du Meilleur Sandwich fait son grand retour le 2 avril 2026, pour une 3^e édition Crousty Challenge, avec un défi plein de saveurs : réinventer le sandwich au poulet frit.

Organisé par Gastronome Professionnels, ce concours culinaire met à l'honneur la créativité et le savoir-faire des professionnels du snacking et de la restauration.

Cette année, la finale se jouera sous la forme d'un duel de gagnants sur le stand N056 de Galliance au Snack Show, pour une performance culinaire à la fois gourmande et inspirante. Les candidats seront accompagnés par deux chefs de renom : Samuel Albert, chef ambassadeur de la marque, et Baptiste Trudel, figure emblématique de la street food et du flat bread.

DEUX CHEFS DE RENOM POUR UN JURY D'EXCEPTION

Pour sa troisième édition, le Trophée du Meilleur Sandwich monte en puissance et s'inscrit au cœur du Snack Show.

Lancé en 2024, le concours a d'abord vu les candidats accompagnés par Pierre Chomet, figure marquante de Top Chef saison 12, lors d'une première édition au Food Society.

En 2025, l'édition dédiée aux Saveurs du monde s'est tenue au restaurant Les Petits Prés de Samuel Albert, gagnant de Top Chef saison 10.

Cette année, les finalistes seront évalués par un jury de renom composé des chefs Samuel Albert et Baptiste Trudel, participant de Top Chef saison 12, accompagnés de Paul Fedèle, journaliste expert du snacking. Ensemble, ils offriront aux participants une expérience exigeante et inspirante. Le concours pourra également compter sur le soutien de partenaires engagés, qui contribueront à la réussite de l'événement en offrant des dotations exclusives, valorisant le talent et le savoir-faire des participants.



LE TROPHÉE DU MEILLEUR SANDWICH 2026 : CRÉATIVITÉ ET CROUSTILLANT EN FINALE

Lancé en 2024 par Gastronomie Professionnels, le Trophée du Meilleur Sandwich est devenu un rendez-vous majeur du snacking. Pour cette 3^e édition, il continue de valoriser la volaille, protéine star du snacking, à travers des créations audacieuses.

En 2026, le Trophée s'inscrit au cœur d'une tendance incontournable : le poulet frit, devenu une référence du snacking moderne par son croquant, son caractère régressif et sa capacité à être revisité à l'infini.

Cette année, les finalistes devront réinventer le sandwich autour du thème du poulet croquant. L'objectif : proposer une recette technique, inventive et gourmande, alliant texture, maîtrise et créativité pour sublimer la volaille française.



UNE FINALE INTENSE ET DE NOMBREUSES RÉCOMPENSES À LA CLÉ

LES CRITÈRES

- Méthode de travail
- Présentation orale
- Présentation visuelle
- Mise en avant du poulet frit
- Créativité
- Dégustation

LE GAGNANT

- Un chèque de 1000 €
- Un trophée de l'édition 2026
- Un couteau de chef personnalisé
- Une veste de chef personnalisée
- Une box de produits Gastronomie Professionnels avec 30 kg de produits solutions : l'équivalent de 428 sandwichs, 375 burgers ou 750 baos

LE FINALISTE

- Un chèque de 800 €
- Un trophée de l'édition 2026
- Un couteau de chef personnalisé
- Une veste de chef personnalisée
- Une box de produits Gastronomie Professionnels avec 30 kg de produits solutions : l'équivalent de 428 sandwichs, 375 burgers ou 750 baos

Cette finale est avant tout une célébration du talent et de la passion des professionnels du snacking. Plus qu'une simple compétition, le Trophée du Meilleur Sandwich met en lumière la créativité, la rigueur et le savoir-faire de celles et ceux qui réinventent chaque jour la gastronomie moderne.

COMMENT PARTICIPER ?

À partir du 5 décembre 2025 et jusqu'au 28 février 2026, les candidats souhaitant s'inscrire au Trophée du Meilleur Sandwich devront suivre ces étapes :



01 CUISINER

Cuisiner un sandwich au poulet frit en sublimant la volaille pour convaincre le jury.



02 PHOTOGRAPHIER

Capturer en photo le croustillant et l'allure appétissante du sandwich.



03 PUBLIER

Poster la photo ou la vidéo de la création sur Instagram ou Facebook en taguant Gastronome Professionnels et en ajoutant le hashtag obligatoire #CandidatTMS2026.

UN DÉFI QUI VA FAIRE CROUSTILLER LE SNACK SHOW !

À RETENIR

THÈME 2026

CROUSTY CHALLENGE

Sublimer le poulet frit !

+149 M€ de croissance du marché du poulet frit (2019–2023)

LA FINALE

LE 2 AVRIL 2026

Sur le stand N056 de Galliance au SNACK SHOW
+ de 14 000 visiteurs attendus sur le salon

À PROPOS

de *Gastronome Professionnels*

Spécialiste de la volaille française, Gastronome Professionnels accompagne tous les acteurs des métiers de bouche, chefs, boulanger, traiteurs ou restaurateurs, dans leurs besoins quotidiens. La marque propose une large gamme multi-espèces, adaptée à chaque usage : pièces entières, découpes avec ou sans os, produits crus ou cuits, classiques ou labellisés, ainsi que des solutions prêtes à assembler et des conditionnements spécialement pensés pour les professionnels.

Engagée aux côtés de ses clients, Gastronome Professionnels mise sur l'innovation, la qualité et des produits toujours plus sains, pour répondre aux enjeux de la restauration rapide d'aujourd'hui, tout en soutenant la créativité et le savoir-faire des talents culinaires de demain.

#GASTRONOMEPROFESSIONNELS
#TROPHÉEDEMEILLEURSANDWICH #SANDWICH
#POULETFRIT #TMS CROUSTY CHALLENGE #TMS2026