



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Concours National du Meilleur Sandwich

2^{ème} édition - 5 mai 2025



2025

Dossier de presse

À la conquête du meilleur sandwich de France !

Après une première édition couronnée de succès, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française revient avec la 2ème édition du Concours National du Meilleur Sandwich. L'événement se tiendra le lundi 5 mai 2025, toujours dans le cadre prestigieux de la Fête du Pain, sur le parvis de Notre-Dame-de-Paris.

Aujourd'hui, le sandwich est bien plus qu'un simple en-cas : il s'impose comme un pilier du snacking en boulangerie, un segment en plein essor qui répond aux nouvelles habitudes alimentaires des Français. Pratique, accessible, savoureux, il est devenu un incontournable du déjeuner, séduisant aussi bien les actifs pressés que les amateurs de recettes gourmandes et équilibrées.

Cette année encore, nos artisans boulangers-pâtisseries rivaliseront de créativité pour réinventer ce classique et proposer des sandwiches aussi innovants que savoureux. Pain d'exception, garnitures de qualité, associations audacieuses : chaque création sera jugée sur sa capacité à sublimer un produit qui, loin d'être ordinaire, incarne le savoir-faire et l'excellence de la boulangerie française.

Rendez-vous le lundi 5 mai 2025 pour découvrir les talents de demain et assister à cette grande compétition culinaire qui célèbre l'authenticité et la modernité du sandwich français !

Sommaire

La parole au Président	3
Le sandwich, roi du snacking	4
Portrait de Dorian Kitzinger	5
Portrait d'Amandine Braida	7
La recette d'Amandine	8
Portrait de Lucie Saby	9
Le Concours National du Meilleur Sandwich	11
Questions au Président du jury	12
Notre tour du monde des sandwiches	13



Quand une petite faim change le monde !

L'histoire du sandwich démarre au XVIII^e siècle, avec John Montagu, 4^e comte de Sandwich, un aristocrate trop occupé à jouer aux cartes pour s'arrêter de manger.

Son idée ? Glisser un morceau de viande entre deux tranches de pain pour ne pas perdre une seconde. Et voilà comment naît l'un des en-cas les plus célèbres de la planète !

Depuis, le sandwich a fait du chemin... jusqu'à devenir la star des boulangeries françaises. 2,61 milliards sont croqués chaque année, du classique jambon-beurre aux créations les plus audacieuses. Désormais, il se décline en version veggie, terroir ou encore fusion, toujours plus gourmand et créatif.

Dominique Anract

Quel bilan tirez-vous de la première édition du Concours National du Meilleur Sandwich qui a eu lieu lors de la Fête du Pain 2024 ?

Ce concours a été une vraie surprise, dans le bon sens. Ce qui nous a particulièrement marqués, ce sont les retombées médiatiques très fortes. Le concours a plu, il a été bien perçu, et il a suscité un réel engouement, à la fois dans la profession et auprès du public. Et surtout, il y a eu une créativité incroyable. On a vu de très belles choses, des idées originales, des sandwiches parfaitement réalisés, à la fois sur le goût et sur la présentation. Le concours a vraiment convaincu.

Et comment les professionnels ont-ils accueilli ce concours sur le terrain ?

Avec beaucoup d'enthousiasme. Les boulangers se sont fortement investis. Dans toutes les régions, les fédérations ont organisé des sélections départementales et régionales. Il y a eu une vraie dynamique. Ce genre de concours demande une organisation importante, mais tout s'est très bien déroulé. Et ce qui est très positif, c'est que les recettes créées à cette occasion se retrouvent désormais en boutique. C'est exactement ce qu'on attendait : de l'émulation, de l'innovation et des idées concrètes pour les clients.

En quoi ce concours se distingue-t-il des autres ?

C'est le seul concours où les candidats fabriquent leur pain sur place, pendant l'épreuve. On est dans une logique de création complète, pas seulement d'assemblage. On est dans de la vraie création boulangère.

*« Le snacking, aujourd'hui,
c'est un vrai terrain d'expression pour les boulangers. »*

Vous avez également introduit une contrainte surprise ?

Oui, chaque candidat devait intégrer un ingrédient imposé, cette année le camembert, dans l'une des trois catégories. C'était un vrai challenge. Ce genre de contrainte pousse les boulangers à aller plus loin, à oser, à inventer. Et ils ont très bien relevé le défi.

Le jury a lui aussi été renouvelé ?

Absolument. Pour la première fois, nous avons fait appel à des chefs cuisiniers, en plus des boulangers. Le jury va compter notamment un Meilleur Ouvrier de France cuisinier et d'autres professionnels reconnus. C'est une vraie richesse. Aujourd'hui, on est à la frontière entre boulangerie et cuisine. Le sandwich devient un produit cuisiné, et c'est intéressant de croiser ces regards.

Est-ce que ce concours reflète une évolution plus large dans la profession ?

Oui, très clairement. Le snacking est devenu un élément central dans les boulangeries. Ce n'est plus une offre complémentaire, c'est un pilier de l'activité. Les modes de consommation ont changé. Les clients viennent à toute heure : pour le café, le déjeuner, le goûter. C'est une évolution naturelle, et une vraie opportunité pour notre métier.

Et d'un point de vue économique ?

Le snacking est une réponse stratégique à la baisse progressive de la consommation de pain à la maison. En revanche, les repas pris à l'extérieur augmentent, et c'est là que la boulangerie a toute sa place. On part d'un bon pain, fait maison. On maîtrise les produits. On a tout pour proposer une offre de qualité, rapide, saine. Et les jeunes générations s'en emparent avec beaucoup d'envie. Ils sont créatifs, exigeants, et le snacking est devenu pour eux un vrai terrain d'expression !



Dominique Anract
Président de la
Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie
Française

Le sandwich préféré de Dominique Anract

S'il ne devait en choisir qu'un, Dominique Anract opterait sans hésiter pour un club sandwich. Un classique assumé, composé de pain de mie toasté, d'œuf dur, de crudités croquantes, de lardons bien croustillants et d'une touche de mayonnaise. « C'est ce que j'aime », glisse-t-il simplement. Une recette sans prétention, mais qui résume parfaitement sa vision du snacking : « du goût, de la simplicité et du fait maison ! »



Le sandwich, roi du snacking

Généreux, pratique, gourmand : le sandwich incarne mieux que jamais l'évolution des habitudes alimentaires des Français. Dans un contexte où le temps de pause déjeuner se réduit à 47 minutes en moyenne*, ce classique de la boulangerie s'impose comme la réponse idéale aux attentes des consommateurs urbains, actifs, en quête de rapidité sans compromis sur la qualité.

Un moteur de croissance pour les boulangeries

Le snacking est devenu un véritable pilier économique pour les boulangeries-pâtisseries, représentant aujourd'hui entre 30 % et 55 % de leur chiffre d'affaires**. Porté par une diversification de l'offre (burgers, pizzas artisanales, plats traiteur, boissons chaudes), le secteur affiche une croissance soutenue : +19,5 % entre 2019 et 2022*. Les boulangeries s'affirment désormais comme des lieux de restauration à part entière. Preuve de ce succès : 52 % des Français choisissent la boulangerie pour leurs repas rapides*, devant les fast-foods et les pizzerias.

Un produit ancré dans les usages et en pleine montée en gamme

Le sandwich incarne à la fois le savoir-faire artisanal et la capacité d'adaptation des boulangers. Son succès se traduit aussi dans le ticket moyen, qui atteint 7,80 €* , bien au-dessus des achats classiques en boulangerie. Il se consomme sur place, à emporter, ou accompagné d'une boisson chaude gourmande - nouvelle tendance portée par la Génération Z.

Un marché porteur, un produit phare

Avec 22,3 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2024 et 2,1 milliards de repas servis*, le snacking confirme son rôle de locomotive de la restauration commerciale. Le sandwich, dans sa simplicité comme dans sa diversité, reste au cœur de cette dynamique, porté par des artisans qui réinventent chaque jour l'expérience du «manger vite et bien».

*Strategieat - Speak Snacking 2025 - étude exclusive réalisée en février 2025.

**Gira Food Service

Le sandwich a trouvé ses champions !

En 2024, pour la première fois, Le Concours National du Meilleur Sandwich a réuni des artisans passionnés venus de toute la France. 3 finalistes ont marqué le jury par leur créativité et leur maîtrise technique. Dorian remporte la première place avec une création audacieuse, suivi de Lucie qui a séduit par son originalité. Amandine, 3^{ème}, s'est distinguée par un sandwich inspiré de son double parcours en cuisine et boulangerie. Découvrez leurs parcours et leurs recettes gagnantes.

Dorian Kitzinger

Dorian Kitzinger, 26 ans, a grandi en Alsace dans la boulangerie-pâtisserie de ses parents, à Soultzmatt (68). Après un bac STI2D, Dorian se tourne vers l'artisanat et enchaîne avec un CAP Pâtisser qu'il effectuera au sein de la boulangerie familiale. Par la suite, il passe un CAP Boulanger, un BP et un Brevet de Maîtrise en Boulangerie chez Serge Imhoff, artisan boulanger-pâtissier à Colmar. Compétiteur dans l'âme, il participe à plusieurs concours, dont le Concours National du Meilleur Croissant au Beurre et le Mondial du Pain, où il concourt en binôme avec son père. En pleine préparation de son Brevet de Maîtrise, il relève un nouveau défi et remporte la première édition du Concours National du Meilleur Sandwich. Son titre lui ouvre les portes de l'international : il part au Japon pour des démonstrations, preuve du rayonnement croissant du snacking en boulangerie. Depuis septembre 2024, il travaille en Suisse chez Bread Store, sous la direction de Thomas Marie, Meilleur Ouvrier de France.

Pourquoi avoir choisi la boulangerie-pâtisserie ?

Je ne trouvais pas ma place dans les études générales. Le monde de la boulangerie, dans lequel j'ai grandi, m'a attiré par son côté concret : on transforme des matières premières en un produit final, qui doit être aussi beau que bon.

Vous avez participé à plusieurs concours avant celui du sandwich. Qu'est-ce qui vous motive ?

Le dépassement de soi. Un concours oblige à se challenger, à innover, et on apprend plus vite que dans un cadre classique. Peu importe le résultat, l'expérience est toujours enrichissante.

Qu'est-ce qui vous a attiré dans le Concours National du Meilleur Sandwich ?

J'adore la cuisine, c'est ma passion en dehors de mon métier de boulanger, et ce concours réunissait les deux mondes, boulangerie et cuisine. C'était l'occasion parfaite pour tester ma créativité !



Dorian Kitzinger
Boulangier chez
Bread Store, en Suisse

Comment avez-vous construit vos recettes ?

On devait proposer trois sandwiches : un végétarien, un carné et un aux produits de la mer. J'ai travaillé avec mon patron, mon père et mon entourage pour tester des combinaisons de saveurs et affiner chaque recette.

Quel sandwich a le plus marqué le jury ?

Le pain au sarrasin feuilleté du sandwich aux produits de la mer. C'est celui dont on m'a le plus parlé après le concours. Mais personnellement, mon préféré était le végétarien, même si je ne suis pas végétarien moi-même !

Avez-vous eu l'occasion de commercialiser ces créations ?

Oui, après le concours, on a vendu le sandwich végétarien et celui aux produits de la mer en boulangerie pendant un certain temps. Mais la fabrication de ces sandwiches demande plus de préparation, ce qui peut être un frein à long terme.

Vous êtes aujourd'hui en Suisse. Quels sont vos projets ?

Pour l'instant, je souhaite voyager et découvrir d'autres approches du métier. Ouvrir ma propre boulangerie ou un restaurant ? Peut-être, mais je n'ai pas encore décidé.

Vous passez de l'autre côté cette année, en tant que juré. Qu'est-ce que cela vous fait ?

C'est passionnant de vivre le concours sous un autre angle, d'autant plus que je suis dans le jury « fabrication ». J'étais candidat, maintenant je vais évaluer les autres. C'est un bel exercice de transmission.



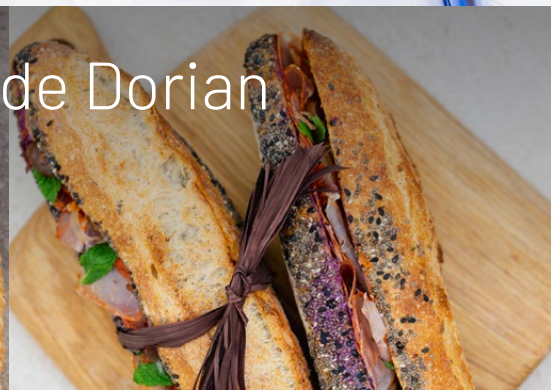
Les 3 recettes gagnantes de Dorian



Sandwich de la mer Pain au sarrasin feuilleté. Garniture : tataki de thon, crème aux agrumes, raifort et ciboulette, pousses de betterave, concombre, baies roses et crème de vinaigre balsamique.



Sandwich végétarien Pain Bretzel au curcuma. Garniture : tapenade de poivrons, confit d'oignons au curry, betterave, pomme Granny Smith, mangue, cacahuètes, fleurs de Tête de moine et basilic frais.



Sandwich carné (improvisation avec les ingrédients du panier surprise). Pain tradition au poivre, herbes de Provence et sésame noir. Garniture : chèvre frais aux myrtilles et paprika fumé, tranches de lomo, oignons Borettane et menthe fraîche.

Amandine Braida

D'abord cuisinière, Amandine Braida a exercé pendant 10 ans dans des restaurants étoilés de la Côte d'Azur avant de se reconverter en boulangerie. En 2021, elle passe son CAP Boulanger, puis rejoint l'enseigne Pirate Baker, à Juan-les-Pins (06). Sa double compétence en cuisine et boulangerie lui donne un avantage certain lorsqu'elle décide de participer au Concours National du Meilleur Sandwich. Après avoir remporté la sélection régionale à Nice, elle décroche une 3^{ème} place à la finale parisienne.

Qu'est-ce qui vous a poussé à passer de la cuisine à la boulangerie ?

J'avais 30 ans et je voulais une vie de famille. Les coupures et les horaires en restauration étaient difficiles à concilier. La boulangerie me permettait de retrouver un produit brut, de travailler sur la fermentation, tout en gardant une certaine rigueur issue de la cuisine.

Comment avez-vous découvert l'existence de ce concours ?

Un jour, on a vu l'annonce sur Facebook avec mon patron. On a ri et on s'est dit : « Pourquoi pas ? ». J'ai gagné la sélection à Nice, ce qui m'a envoyée en finale à Paris.

Votre expérience en cuisine vous a-t-elle aidée ?

Oui, énormément ! J'avais des idées de montage, d'associations de saveurs. Les jurys ont tout de suite vu que je venais de la cuisine, parce que mes sandwiches avaient une construction plus élaborée.

Comment s'est passée la finale à Paris ?

On devait créer trois sandwiches, dont un totalement improvisé sur place. Il fallait surprendre le jury, qui comptait des Meilleurs Ouvriers de France et des experts du métier.

Le concours a-t-il changé votre approche du snacking en boulangerie ?

Oui. Aujourd'hui, le snacking représente une part essentielle des ventes. Si l'entreprise s'agrandit, j'aimerais développer ce pôle et proposer des recettes plus travaillées et créatives.



Amandine Braida
Boulangère à la boulangerie Pirate
Baker, à Juan-les-Pins (06)



La recette d'Amandine

Le Crabe Fenouil Pomelos

Ingrédients (pour 2 sandwiches) :

- 150 g de chair de crabe
- 2 c. à soupe de mayonnaise à l'ail
- 1 pincée de piment en poudre (selon votre goût)
- 1/2 citron vert (jus)
- 1/2 pamplemousse
- 1/2 bulbe de fenouil
- 2 pains burger
- Eau glacée (pour le fenouil)

Préparation :

1. Préparer la garniture au crabe

Dans un bol, mélanger la chair de crabe avec la mayonnaise à l'ail (gardez-en une petite quantité pour le montage). Ajouter le jus de citron vert et une pincée de piment en poudre. Mélanger bien. Réserver au réfrigérateur.

2. Préparer les fruits et légumes

Éplucher le pamplemousse et récupérer les suprêmes (segments sans membrane). Réserver au frais. Couper le fenouil en tranches très fines (avec une mandoline ou un couteau bien aiguisé). Plonger les copeaux de fenouil dans un bol d'eau glacée pour les rendre bien croquants. Égoutter avant utilisation.

3. Montage du sandwich

Toaster légèrement les pains burger. Tartiner la base du pain avec la mayonnaise restante. Ajouter les copeaux de fenouil égouttés pour une touche croquante. Déposer le mélange de crabe sur le fenouil. Disposer les suprêmes de pamplemousse sur le dessus pour apporter une note acidulée et fraîche. Refermer le sandwich et déguster immédiatement !



Lucie Saby

Lucie Saby, 30 ans, a commencé sa carrière dans la restauration, explorant aussi bien la cuisine, le service que la sommellerie. Attirée par l'univers de la boulangerie, elle intègre il y a 9 ans « Arthur, le boulanger », en Auvergne. Elle s'épanouit dans la partie traiteur de l'enseigne, développant une large gamme de plats chauds, salades et pâtés en croûte. En 2024, son patron lui propose de participer à la première édition du Concours National du Meilleur Sandwich. Après avoir brillé aux sélections régionales, elle décroche la deuxième place en finale, avec 3 créations originales.

Pourquoi avoir quitté la restauration pour la boulangerie ?

Les horaires en coupure étaient trop compliqués. J'ai voulu rester dans les métiers de bouche, et quand j'ai eu cette opportunité, j'ai tenté... et ça fait neuf ans que j'y suis !

Vous êtes responsable du pôle traiteur, mais pas du snacking ?

Non, contrairement à ce qu'on pourrait croire après le concours. Moi, je m'occupe des plats chauds, des grandes pièces traiteur comme le pâté aux pommes de terre, et des feuilletés. Mais je suis polyvalente et je peux donner un coup de main en pâtisserie ou au snacking si besoin.

Comment avez-vous rejoint le concours ?

Mon patron nous a proposé, à ma collègue et moi, de tenter l'aventure. On a tiré au sort et c'est moi qui ai participé !

Avez-vous beaucoup préparé vos sandwiches en amont ?

Le végétarien était déjà mon « sandwich signature », il m'a fait passer toutes les étapes du concours. Pour celui aux produits de la mer, j'ai fait plusieurs essais avec mes collègues avant de valider la version finale.

Quelle a été votre réaction en apprenant que vous étiez deuxième ?

Je ne m'y attendais pas du tout. Avec Amandine, on s'était dit qu'au moins une des deux femmes du concours devait monter sur le podium. Quand elle a été annoncée troisième, j'étais déjà ravie. Mais quand j'ai entendu mon nom en deuxième place, c'était une vraie fierté !

Que retenez-vous de cette expérience ?

Une aventure humaine incroyable ! Ça donne envie de refaire des concours, pourquoi pas un jour tenter celui du pâté en croûte.



Lucie Saby

Traiteur à la boulangerie Arthur,
le boulanger, à Cournon (63)

Les 3 **recettes** de Lucie



Sandwich de la mer

Pain viennois travaillé façon bagel au curcuma. Garniture : crabe, avocat, roquette et pickles de carottes et sauce yaourt, citron et épices.



Sandwich végétarien

Pain viennois végétal. Garniture : carotte confite façon saucisse, sauce yaourt lait de coco, coriandre et cumin, ketchup d'oignon rouge et balsamique



Sandwich carné

(improvisation avec les ingrédients du panier surprise)
Pain aux céréales. Garniture : Lomo, tartare de tomates, sauce pimentée et praliné de cacahuètes torréfiées, gouttes de poivron pickles.



CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR SANDWICH

Place à l'excellence !

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française organise pour la deuxième année consécutive un concours national visant à récompenser le sandwich d'exception.

Un rendez-vous incontournable

Cet événement se tiendra le lundi 5 mai 2025, dans le cadre de la Fête du Pain, sur le prestigieux parvis de Notre-Dame-de-Paris.

L'épreuve : précision et créativité

Les participants devront confectionner 9 sandwiches, répartis en trois catégories :

- 3 sandwiches végétariens (incluant fromage et œuf)
- 3 sandwiches aux produits de la mer (panier surprise)
- 3 sandwiches carnés

Chaque création devra peser au moins 220 g, avec un pain ne dépassant pas 120 g.

Le déroulé de la compétition

La veille du concours, une session préparatoire d'une heure pour travailler les pâtes et les garnitures. Le jour j, les candidats disposeront de 5 heures pour assembler et peaufiner leurs sandwiches. Un argumentaire écrit doit accompagner chaque création, expliquant son concept et ses saveurs.

Un jury d'exception

Le concours sera présidé par Xavier Bordet, Président de la commission Qualité, Formation et Innovation et Président de la région boulangère Auvergne-Rhône-Alpes. À ses côtés, un jury de fabrication évaluera la maîtrise technique et un jury de dégustation se prononcera sur le goût et l'harmonie des saveurs. L'anonymat est garanti puisque chaque candidat sera identifié par un numéro pour assurer une notation équitable.

Le choix du meilleur sandwich

Chaque réalisation sera notée selon une grille exigeante intégrant plusieurs critères :

- Organisation & hygiène en fabrication
- Aspect visuel
- Arôme et goût
- Équilibre des textures et plaisir en bouche
- Praticité en consommation (snacking)
- Cohérence et clarté de l'argumentaire écrit

Le grand gagnant sera celui qui obtiendra le plus de points. Un prix coup de cœur sera également décerné pour chaque catégorie de sandwich.

Remise des prix

Lundi 5 mai, à 17 h, sur le Parvis de Notre-Dame-de-Paris

Xavier Bordet

Vous êtes à nouveau le président du jury, quel bilan tirez-vous de la première édition du concours en 2024 ?

Ça s'est très bien passé ! On a été surpris par le niveau général et par l'originalité des créations. On pensait que les candidats allaient rester sur des bases classiques, mais ils ont vraiment travaillé leurs recettes. On a vu des tables très variées et très différentes.

Qu'est-ce qui vous a le plus marqué parmi les candidats ?

Le fait qu'on ait eu, en plus de boulangers et pâtisseries, des professionnels venant du monde de la restauration. Cela a apporté une vraie richesse au concours. On a vu des approches techniques très intéressantes, notamment dans les garnitures. Certains sandwiches étaient cuisinés comme de vrais plats.

Et côté pains ?

On a vu une grande diversité de pains. C'est là que les boulangers avaient un avantage : ils maîtrisent mieux cette partie. Mais parfois, leurs garnitures étaient moins abouties. À l'inverse, les restaurateurs proposaient des garnitures très élaborées mais avec des pains plus classiques.

Selon vous, c'est quoi un bon sandwich ?

C'est un équilibre entre un pain croustillant, aromatique, visuellement attrayant, et une garniture bien assaisonnée, originale, avec du goût. Il faut aussi penser à la praticité : un sandwich doit pouvoir se consommer facilement, de façon nomade. L'esthétique compte, mais le goût et la cohérence aussi.

Y a-t-il des nouveautés cette année ?

Oui, le sandwich a confectionné à partir d'un panier surprise sera le sandwich de la mer. L'année dernière, il s'agissait du sandwich carné. En plus comme la marque Président est l'un de nos partenaires, une petite subtilité supplémentaire, les candidats devront intégrer du camembert Président dans l'un de leurs 3 sandwiches !

Avez-vous eu un coup de cœur personnel pour un sandwich en particulier ?

Difficile à dire. Le classement se fait sur plusieurs critères : le pain, l'aspect visuel, la dégustation, mais aussi la commercialisation. Certains sandwiches étaient délicieux, mais peu adaptés à la vente (trop fragiles, sauces trop liquides, etc.). D'autres étaient très beaux sur une partie, mais l'ensemble ne fonctionnait pas. Enfin, un conseil aux candidats : goûtez vos garnitures, ajustez vos assaisonnements, ne vous fiez pas uniquement à l'aspect !



Xavier Bordet
Président du Jury du Concours
National du Meilleur Sandwich

Les conseils de Lucie Saby

2ème du Concours National du Meilleur Sandwich 2024

Prendre du plaisir

« C'est un moment unique, autant en profiter. L'ambiance est géniale et on en ressort grandi, quel que soit le résultat. »

Rester dans sa bulle

« Il y a du stress, du bruit, des caméras... Il faut se focaliser sur son travail et ne pas se laisser perturber. »

Ne pas craindre l'échec

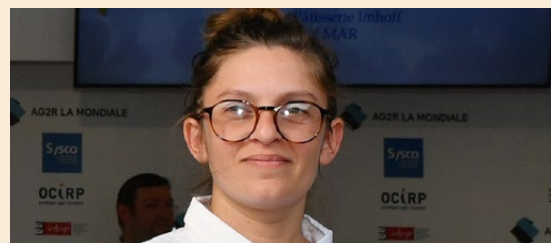
« J'ai brûlé mes oignons, renversé mes sandwiches, et pourtant j'ai fini deuxième ! Tout le monde fait des erreurs, l'important, c'est de rebondir. »

S'organiser et rester concentré

« L'espace de travail est très restreint, il faut anticiper chaque geste. Une bonne organisation fait toute la différence. »

Se préparer à l'imprévu

« Le matériel n'est pas le vôtre, les fours réagissent différemment... Il faut être prêt à s'adapter à toute situation ! »



Notre **tour du monde** des sandwichs

Le sandwich, dans sa forme la plus simple – du pain et une garniture – est un incontournable planétaire. Mais chaque pays l'a adapté à sa sauce, créant des icônes culinaires. Petit voyage gourmand à la découverte des sandwichs emblématiques du monde ! Une source d'inspiration précieuse pour les candidats de l'édition 2025 du Concours National du Meilleur Sandwich, qui pourraient bien revisiter ces classiques avec leur propre touche créative.

Le Jambon-beurre (France)

Un classique indétronable : une baguette croustillante, du beurre et du jambon blanc. Simple et efficace, il représente plus de la moitié des sandwichs consommés en France chaque année.

Le Panino (Italie)

En Italie, le sandwich prend des airs gastronomiques avec le panino, garni de produits du terroir : mozzarella, jambon de Parme, tomates séchées et roquette, le tout dans un pain ciabatta légèrement grillé.

Le Bocadillo (Espagne)

Pain rustique, huile d'olive, jambon serrano ou chorizo, parfois agrémenté de tomates et d'ail : le bocadillo est un must des bars à tapas espagnols.

Le Banh Mi (Vietnam)

Héritage de la colonisation française, ce sandwich vietnamiens associe baguette croustillante, viande marinée, légumes croquants et coriandre. Une explosion de saveurs mêlant influences asiatiques et françaises.

Le Grilled Cheese (États-Unis)

Ultra réconfortant, ce sandwich se compose de pain grillé au beurre et de fromage fondu. Aux États-Unis, il est souvent accompagné d'une soupe de tomates.

Le Döner Kebab (Allemagne/Turquie)

Bien qu'il soit d'origine turque, le döner kebab a conquis l'Allemagne, où il est devenu un plat emblématique. Pain pita, viande grillée, légumes frais et sauce au yaourt ou épicée : un classique du street-food !

Le Gyros (Grèce)

En Grèce, le gyros (cousin du kebab) se compose de viande grillée (porc ou poulet), de légumes et de sauce tzatziki, le tout enroulé dans un pain pita moelleux.

La Torta (Mexique)

Au Mexique, la torta est un sandwich généreux à base de pain moelleux, de viande (poulet, bœuf ou porc), d'avocat, de haricots noirs et de sauce piquante.

Le Choripán (Argentine)

L'Argentine adore son choripán, un sandwich au chorizo grillé, souvent accompagné de sauce chimichurri. Il est un incontournable des barbecues sud-américains.

Le Bacon Butty (Royaume-Uni)

Un incontournable du petit-déjeuner anglais : du bacon croustillant entre deux tranches de pain moelleux, souvent avec une touche de sauce brune ou de ketchup.

Le Katsu Sando (Japon)

Pain de mie ultra moelleux, escalope de porc panée (tonkatsu) et sauce légèrement sucrée : le katsu sando est une petite merveille de la street-food japonaise.

Le Gatsby (Afrique du Sud)

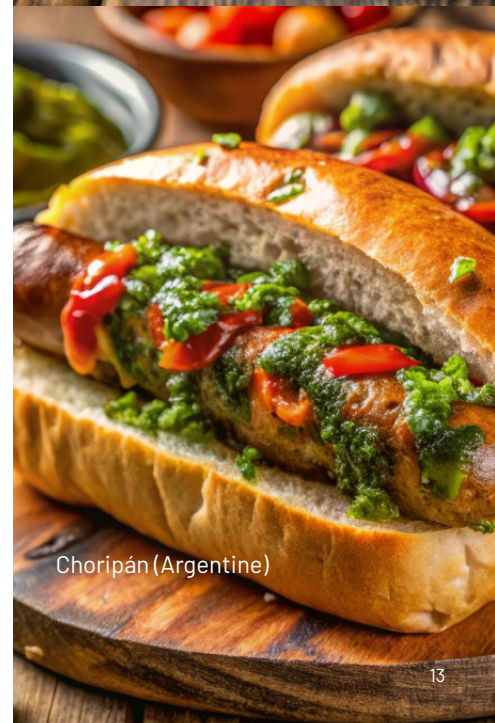
Les Sud-africains adore ce sandwich XXL rempli de frites, viande épicée, salade et sauce. Ce monstre gourmand est parfait pour partager entre amis !



Banh Mi (Vietnam)



Katsu Sando (Japon)



Choripán (Argentine)



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



En partenariat avec :

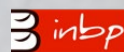


SOUTENU PAR

AG2R LA MONDIALE



Sysco



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

OCIRP

