GASTRONOME PROFESSIONNELS LANCE LE TROPHÉE DU MEILLEUR SANDWICH

Un concours culinaire inédit pour les professionnels et étudiants de la restauration

Pour célébrer son savoir-faire, Gastronome Professionnels, expert de la volaille auprès des professionnels des métiers de bouche, lance le Trophée du Meilleur Sandwich.

Ce concours culinaire inédit, et en lien avec la tendance du snacking, challenge tous les professionnels et étudiants du secteur de la restauration à revisiter le classique sandwich en y intégrant la volaille Gastronome Professionnels.

UN DÉFI CULINAIRE OUVERT À TOUS LES TALENTS DE LA RESTAURATION

professionnels & étudiants de la restauration

Que vous soyez restaurateur, boulanger, étudiant en hôtellerie-restauration ou encore professionnel des métiers de bouche et de la restauration rapide, le Trophée du Meilleur Sandwich vous invite à exprimer votre créativité autour d'un emblématique du snacking. Un seul mot d'ordre : l'excellence.

Pierre Chomet, candidat Top Chef saison 12 et chef du restaurant Ambos, partenaire de la marque Gastronome Professionnels sera le coach de cette première édition.
En tant que chef renommé, Pierre Chomet sera chargé de sélectionner les 3 finalistes du concours parmi les inscriptions.

Lors de la finale, il sera aux côtés des candidats pour les conseiller et les accompagner tout au long de l'épreuve, partageant ses conseils et son expertise pour les aider à sublimer leurs créations.

DES ÉTAPES SIMPLES *pour participer*

Jusqu'au 15 juin 2024, les candidats sont invités à suivre ces étapes simples pour participer au concours :

1. IMAGINEZ

Laissez libre cours à votre imagination et concevez le sandwich parfait en sélectionnant vos ingrédients, en mettant la volaille à l'honneur et en associant des saveurs qui raviront les papilles les plus exigeantes.

2. CUISINEZ

Mettez vos talents culinaires à l'épreuve en préparant votre recette avec soin et en mettant la volaille Gastronome Professionnels à l'honneur pour un résultat savoureux.

3. DRESSEZ

Présentez votre création de manière esthétique en dressant votre sandwich avec style et en mettant en valeur ses caractéristiques uniques.

4. PHOTOGRAPHIEZ

Sublimez votre sandwich en prenant des photos qui mettent en valeur son appétissante allure. Veillez à ce que chaque éléments essentiels de votre recette soit bien visible.

5. PARTICIPEZ

Déposez vos photos et informations dans le formulaire d'inscription sur le site **www.tropheedumeilleursandwich.fr** en fournissant tous les détails nécessaires pour que le jury d'experts puisse évaluer votre création et vous recontacter. Vous avez jusqu'au 31 mai pour vous inscrire !

6. RENDEZ-VOUS EN FINALE !

Les 3 finalistes sélectionnés auront le privilège de cuisiner leur recette de sandwich lors de la grande finale qui se tiendra le jeudi 10 octobre 2024 au Food Society Paris Gaité, l'un des plus grands food courts d'Europe. Face à un jury d'exception composé de professionnels reconnus du secteur culinaire, ils devront convaincre par leur créativité, leur technicité et leur savoir-faire.

DES LOTS PRÉSTIGIEUX
pour les gagnants

Chez Gastronome Professionnels, l'excellence est au cœur de nos valeurs. Ainsi, les 3 finalistes seront récompensés, non seulement pour leur création culinaire, mais aussi pour leur engagement, leur passion et leur contribution à l'univers du sandwich. Cette démarche s'inscrit dans notre volonté de célébrer la diversité des talents et de mettre en lumière l'ensemble des acteurs qui font vibrer la gastronomie.

1ÈRE PLACE :
- Un chèque de 800€,
- Une expérience chez Ambos pour 2 personnes d'une valeur de 392€,
- Une sélection de produits Gastronome Professionnels,
- Visibilité sur les réseaux sociaux Gastronome Professionnels.

2ÈME PLACE :
- Un chèque de 500€,
- Une sélection de produits Gastronome Professionnels,
- Visibilité sur les réseaux sociaux Gastronome Professionnels.

3ÈME PLACE :
- Un chèque de 200€,
- Une sélection de produits Gastronome Professionnels,
- Visibilité sur les réseaux sociaux Gastronome Professionnels.

PARTICIPEZ À CET ÉVÉNEMENT CULINAIRE UNIQUE ENTRE COMPÉTITION ET CRÉATIVITÉ, AUTOUR D'UN EMBLÉMATIQUE DU SNACKING : *le sandwich*

#GASTRONOMEPROFESSIONNELS
#TROPHÉEDUMEILLEURSANDWICH #SNACKING

À PROPOS *de Gastronome Professionnels*

Gastronome Professionnels est l'expert de la volaille auprès des professionnels des métiers de bouche, quel que soit leur secteur. La marque propose un large choix de solutions multi-espèces pour répondre à tous vos besoins : pièces entières, découpes avec ou sans os, volaille conventionnelle ou sous label de qualité, produits cuits, prêts à assembler, conditionnements adaptés... Gastronome Professionnels s'engage aux côtés des professionnels pour leur apporter des solutions produits innovantes et de qualité, toujours plus saines.