



3^E EDITION DU CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR SANDWICH



Céline BOULAIRE, Lauréate
BOULANGERIE COQUIL (22310)

Boulangère en région Bretagne, Céline BOULAIRE a remporté la finale de la 3^{ème} édition du Concours National du Meilleur Sandwich qui s'est déroulée sur le Parvis de la cathédrale Notre-Dame, le 11 mai à Paris.

Bertrand GLOHR, de la région Grand Est, monte sur la deuxième marche du podium.

Aurélié AUGER, de la région Normandie, décroche la troisième place.

Les 3 coups de cœur du Jury par catégorie de Sandwich :

- Sandwich catégorie produit de la **mer** Hugo WURTZ, du Grand Est (Damery)
- Sandwich catégorie produit de la **terre** Alice LIN, de l'Île-de-France (Paris)
- Sandwich catégorie produit **végétarien** Alexandre BOURMAND, des Pays de la Loire (L'Oie)

Fort de succès des deux premières éditions, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et Sysco co-créateurs ont organisé la 3^{ème} édition du Concours National du Meilleur Sandwich.

Longtemps considéré comme un produit simple, le sandwich s'est imposé comme un incontournable de la boulangerie contemporaine. Porté par l'essor du snacking, il répond aux nouveaux rythmes de consommation et aux attentes d'une clientèle en quête de qualité, de praticité et de gourmandise.

Plus qu'un en-cas, il est aujourd'hui un véritable terrain d'expression pour les artisans. Choix du pain, travail des textures, équilibre des saveurs, chaque détail compte. À travers ce concours, les 14 candidats venus des régions de France ont proposé des créations capables de revisiter ce classique avec exigence et créativité.

Le concours a été placé sous l'autorité d'un président du jury, entouré d'un jury de fabrication et d'un jury de dégustation qui ont évalué à l'aveugle chaque sandwich selon une grille exigeante prenant en compte l'organisation et l'hygiène, l'aspect visuel, l'arôme et le goût, l'équilibre des textures et de la mâche, la praticité à la consommation, le packaging ainsi que l'argumentaire écrit, avec une attention particulière portée à la cohérence globale et à l'expérience de dégustation.

«Aujourd'hui, la boulangerie n'est plus seulement un lieu où l'on vient acheter du pain. C'est aussi un endroit où l'on peut déjeuner rapidement avec des produits de qualité. Ce concours a donc été créé pour mettre en valeur ce savoir-faire et pour montrer que le sandwich peut être un produit très travaillé. Le fait que nous en soyons aujourd'hui à la 3^{ème} édition montre d'ailleurs que ce concours a toute sa place et s'inscrit dans la durée.», déclare Dominique ANRACT, Président de La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.



Bertrand GLOHR, 2^{ème} place
BOULANGERIE M&B (88390)



Aurélié AUGER, 3^{ème} place
LE FOURNIL DE SVEN (27160)