Le trophée du meilleur sandwich.

Le mardi 30 septembre 2025 s'est tenue à Angers, au restaurant Les Petits Près du chef **Samuel Albert** (gagnant de Top Chef saison 10 et partenaire de l'événement), la grande finale de la 2e édition du **Trophée du Meilleur Sandwich**, placée cette année sous le signe des saveurs du monde.

Avec comme membres du Jury :

- Samuel ALBERT, Chef et ambassadeur de la marque
- Vincent DELBARRE, Directeur achats & RSE – La Famille
- Philippe ROUX, Directeur marketing & RSE – Forezia
- Myriam DARMONI, Rédactrice en chef chez Zepros Snack
- Baptiste DEMOUGEOT, Gagnant de la première édition du Trophée

Ce concours, axé sur les sandwichs à base de volaille, après une sélection rigoureuse, le jury, a scruté chaque détail des créations des finalistes, ce en se basant sur des critères de créativité et de mise en avant de la volaille. Quelle soit poêlée, snackée, fumée, les chefs savent mettre à profit leur créativité pour sublimer cette viande tendre, goûteuse et juteuse, qui se prête à toutes les préparations culinaires pour un prix raisonnable.

Les lauréats sont :

Première : **Béatrice PATINO** de Grenoble avec sa recette Arepa Reina Pepiada

Second : **Damien MOUCHOT** de Rennes et son sandwich Le K-pop burger

Troisième : **Jean-Matthieu RANAIVOSON** avec sa création Pompe de Marseille - Tana

Deux épreuves ont rythmé la journée :

1. La recette signature de sandwich, pensée en amont par chaque candidat.

2. Une épreuve mystère, révélée le jour J, autour des émincés de filet de canard fumés au bois de hêtre Gastronome Professionnels, où les candidats devaient réaliser trois bouchées identiques au format snacking, alliant créativité et technicité.

La remise des trophées

C'est avec la participation de l'agence **Aïoli** que ce concours à été organisé par **Gastronome Professionnels**. Coopérative agricole et agroalimentaire dédiée à la volaille. Qui accompagne la profession depuis 2011, non seulement en tant qu'expert de la volaille, mais aussi par leur connaissance culinaire et la technicité de leurs produits. Qu'ils soient bruts (filets, cuisses, hauts de cuisse, pilons, suprêmes) ; secondaires (émincés, cubes, escalopes, hauts de cuisses sans os / sans peau) ou élaborés (émincés rôtis, saucisses, boulettes).

VOLAILLE FRANÇAISE

GASTRONOME Professionnels
L'ENGAGEMENT COOPÉRATIF

aïoli
L'agence de com.
Aux côtés des chefs

Cliquez sur les images pour voir le site

LA PETITE HISTOIRE DU SANDWICH

De la viande, de la volaille, du poisson, de la charcuterie, du fromage, des légumes entre deux tranches de pain, et voilà.

La petite histoire nous conte que nous devons l'origine du nom sandwich à un aristocrate anglais du XVIIIe siècle, **John Montagu, 4e comte de Sandwich**. Le comte de Sandwich, était un diplomate et un amiral britannique de la flotte du roi de Grande-Bretagne. On raconte qu'il aimait beaucoup jouer aux cartes. Pour ne pas interrompre ses parties, il demandait à ses domestiques de lui apporter de la viande prise entre deux tranches de pain. Comme ça, il pouvait manger sans couverts et sans se salir les mains. Cela dit l'idée de se servir de pain pour manger commodément n'avait pas attendu l'amiral pour exister.

A mon avis le meilleur **sandwich** est sans équivoque un quart de baguette (Parisienne) bien croustillante avec à l'intérieur du beurre (de Normandie) et une tranche de jambon blanc (de Paris). Cela étant, il existe une quantité phénoménale de variantes, volaille, cornichons, salades, tomate, jambon cru etc…

Sandwich "jambon beurre "

Venant, je présume du pays d'origine, le **club sandwich**. En principe ; pain de mie coupé en losange, poulet, bacon, salade, mayonnaise. Là aussi il en existe des variantes à l'infini. Plusieurs industriels de l'agroalimentaire sont entrés dans la distribution automatique ou en gondole (aires d'autoroute) pour diffuser ces produits avec quelquefois des résultats contestables. Puis, dans de nombreux snacks et sandwicheries, les paninis.

Sandwich "club"

Dans le sud de la France, la Côte d'Azur en particulier c'est la Pan Bagnat qui prédomine, une belle boule de pain garnie de salade, tomates, œufs durs, thon, huile d'olive etc..

Sandwich "pan bagnat

Image fournie par Chat GPT

Il convient de ne pas oublier l'Asie avec par exemple, le Banh-mi Vietnamien, léger et croustillant

Banh mi Wietamien

Mais le plus gros phénomène nous vient toutefois des Etats Unis avec les **burger** (pain brioché + steak + salade + sauce…). En France c'est en 1961 que **Jacques Borel** dans son restaurant **Wimpy** à Paris a proposé le premier burger avec un succès mitigé. Précurseur dans de nombreux domaines de la restauration il a lancé une déferlante qui se poursuit aujourd'hui même au sein des restaurants étoilés. En 2023 le burger détenait plus de 52% des parts de la restauration rapide en France. Ce chiffre ne cesse de progresser avec entre autres l'évolution constatée dans les boulangeries et les moyennes surfaces commerciales de centre-ville.

Burger gastronomique

Image fournie par Chat GPT

Une petite anecdote ; Il semble qu'aux Etats Unis, chaque jour, à midi (heure du Pacifique), depuis sa cuisine écrue de San Francisco, Barry W. Enderwick enfile une chemise à motifs, branche sa caméra et se frotte les mains à l'idée de présenter une recette de sandwich puisée dans l'un de ses 60 vieux livres de gastronomie. Depuis 2018, il a décortiqué, pressé, tartiné et croqué plus de 1 000 sandwichs du XXe siècle, pour le plus grand bonheur de ses abonnés Instagram, qui réclament leur pain garni quotidien.