

1^{er} Concours National du Meilleur Sandwich

16 MAI 2024



Dorian KITZINGER, de la région GRAND EST Grand gagnant du 1^{er} Concours National du Meilleur Sandwich



Artisan boulanger dans la région GRAND EST, Dorian KITZINGER a remporté la finale de la 1^{ère} édition du Concours National du Meilleur Sandwich qui s'est déroulée sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame, le 16 mai à Paris.

Lucie SABY, de la région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES, monte sur la deuxième marche du podium.

Amandine BRAIDA, de la région PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, décroche la troisième place.

Pour la 1^{ère} fois organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, le Concours National du Meilleur Sandwich se déroulait sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame, à Paris. Devenu un incontournable des boulangeries-pâtisseries françaises, le sandwich se devait d'avoir son concours pour que nos artisans boulangers-pâtisseries réinventent ce classique de nos déjeuners en alliant tradition et originalité afin de démontrer que le sandwich est bel et bien une spécialité française.

Quinze candidats venus des régions de France métropolitaine se sont affrontés le 16 mai.

Chaque candidat devait fabriquer, sur place et devant le public, 3 sandwiches de chacune des 3 catégories :

Végétal • Produit de la mer • Carné - panier surprise.

Pour ce sandwich, l'organisation a fourni au candidat une

liste de produits au début de l'épreuve de préparation. Le candidat devait à partir de cette liste élaborer le sandwich de son choix.

La durée totale des épreuves était de 6 H et elles se déroulaient en 2 étapes :

- 15 mai - La veille : 1H maximum pour la préparation des pâtes et des garnitures;
- 16 mai - Jour de l'épreuve : 5H

Le pain à préparer par le candidat et les sandwiches ont été présentés froids avec possibilité de remise en température pour la dégustation. Le jury, composé de professionnels de la boulangerie et de personnalités, a noté les sandwiches sur six critères : l'organisation et hygiène, l'aspect, l'arôme et goût, l'équilibre des textures et de la mâche, praticité à la consommation et le packaging.

LE PODIUM

- 1^{er} place : Dorian KITZINGER, de Colmar (Grand Est)
- 2^e place : Lucie SABY, de Cournon d'Auvergne (Auvergne-Rhône-Alpes)
- 3^e place : Amandine BRAIDA, de Juan-les-Pins (Provence-Alpes-Côte d'Azur)

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

- Julien GAUTHIER, de Clairvaux-les-Lacs (Bourgogne-Franche-Comté) pour le Sandwich Carné
- Etienne BORDET, de Pont-de-Salars (Occitanie) pour le Sandwich Végétarien
- Lucas HORNY, de Frouard (Grand Est) pour le Sandwich Produit de la Mer



CONTACT PRESSE :

EQUITABLE • 2, square Pétrarque - 75116 Paris
Tél. : 01 44 18 70 06 • E-mail : concoursmeilleursandwich@equitable.fr
N'hésitez pas à nous contacter pour organiser des interviews avec les finalistes.



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française