



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



Dossier de presse | Jeudi 16 mai 2024

1^{ère} édition



Réinventons le sandwich !

Pour la première fois, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française va désigner le meilleur sandwich. Ce concours national se déroulera le jeudi 16 mai 2024, lors de la Fête du Pain, sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame-de-Paris.

Objectif de cette nouveauté 2024 : montrer et démontrer que le sandwich est un incontournable des boulangeries-pâtisseries françaises. Quel que soit le pain choisi ou les ingrédients qui le confectionnent, le sandwich reste l'un des mets les plus populaires à l'heure du déjeuner (snacking).

Lors de ce premier Concours National du Meilleur Sandwich, nos artisans boulangers-pâtisseries s'efforceront de réinventer ce classique de nos déjeuners en alliant tradition et originalité afin de démontrer que le sandwich est bel et bien une spécialité française.

Rendez-vous le jeudi 16 mai 2024 sur le parvis de Notre-Dame-de-Paris pour assister à ce rendez-vous boulanger !

Sommaire

La parole au Président de la CNBPF	3
Histoire du sandwich	4
Comment faire un bon sandwich ?	5
Quel pain pour quel sandwich ?	6
CULTE : le « jambon-beurre »	7
Le sandwich, un repas équilibré ? Les chiffres qui comptent	8
Le Concours National du Meilleur Sandwich	9
Questions au Président du jury	10
Parole à nos partenaires	11

Sandwich, quèsaco ?

Le sandwich est traditionnellement un mets composé de 2 tranches de pain (ou d'une baguette coupée en deux) entre lesquelles sont placés divers ingrédients tels que de la viande, du poisson, du fromage, des légumes ou encore des condiments.

Facile à manger, il ne l'est pas toujours à orthographier.

Nom d'origine anglaise (voir page 4), le sandwich mérite donc toute notre attention et doit s'orthographier : S.A.N.D.W.I.C.H. Et au pluriel, préférez des « sandwichs » à la version « british » qui suit la règle générale de formation du pluriel : « sandwiches ».



Dominique ANRACT

*Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française*

Dans l'écrin de la Fête du Pain, vous créez cette année un nouveau concours, le Concours National du Meilleur Sandwich . Pourquoi ?

D'abord parce qu'un sandwich tient dans une baguette, et la baguette est vraiment l'emblème de notre profession. Et puis, il y a aussi aujourd'hui une vraie mode du snacking qui n'est plus réservée aux grandes villes. Enfin, disons-le, on n'a pas vraiment envie de se faire prendre la place par le hamburger, même si le hamburger peut être français et qualitatif.

Qu'est-ce qu'un bon sandwich ?

Avant tout, le pain doit être de très bonne qualité. Les consommateurs nous attendent là-dessus, c'est une évidence. C'est la raison pour laquelle ils poussent les portes de nos magasins plutôt que celles d'une sandwicherie classique.

Il faut ensuite un équilibre dans les garnitures (que ce soit de la viande, du poisson, des légumes ou du fromage), mais aussi dans les goûts et les accords. Dans la fabrication d'un sandwich, il n'y a vraiment pas de limite à la créativité et nous comptons vraiment sur ce concours pour innover encore !

La créativité oui, mais un sandwich français est assurément culte, il s'agit du jambon-beurre ?

Oui, même si le sandwich créatif prend de plus en plus de place dans nos vitrines, le jambon-beurre reste la star de nos magasins. C'est le sandwich emblématique de la boulangerie française !

Pour les boulangeries françaises, cette mode du snacking est aussi très importante économiquement ?

Tout à fait, c'est devenu essentiel pour nos chiffres d'affaires. Auparavant, les boulangeries fermaient entre midi et deux heures. Aujourd'hui, ce n'est presque plus jamais le cas. Dans beaucoup de nos lieux de vente, on peut même désormais s'asseoir, manger son sandwich et prendre un café.

À la pause déjeuner, pourquoi aller plutôt dans une boulangerie que dans un autre lieu de restauration ?

En venant chez nous, nos clients savent qu'ils vont manger quelque chose de bon, rapidement et pas trop cher (généralement moins de 10 €). Cela reste un rapport qualité/prix très intéressant.

Peut-on savoir quel est le sandwich préféré du président des boulangers-pâtisseries ?

Écoutez, pour tout vous dire, j'aime bien celui que l'on appelle le « mixte » avec une bonne baguette, de l'excellent jambon, du beurre et du camembert. Il y a aussi un sandwich très intéressant qui s'appelle le « francilien » car il est confectionné avec un jambon blanc de Paris et du Brie de Meaux !

Depuis quelques années, vous multipliez les concours : baguette, croissant, pain au chocolat, galette des rois et aujourd'hui le sandwich. Pourquoi cette volonté ?

Un concours, c'est une émulation. Cela permet de monter en compétences ! C'est pourquoi avec toute mon équipe, nous sommes très attachés à ces concours qui deviennent au fil du temps des rendez-vous qui comptent.

Et puis, au niveau local, gagner un concours, c'est très important. Les lauréats de nos concours ont intérêt à passer commande en matières premières car ils vont immédiatement voir leurs ventes décoller !

Je suis donc certain que vous n'allez pas vous arrêter là, un scoop à nous annoncer...

(Sourire) Je peux vous annoncer l'arrivée à l'automne d'un événement qui mettra en valeur le mille-feuille. On a tous en mémoire le sublime et hilarant sketch de Raymond Devos sur le mille-feuille, on va jouer sur ce patrimoine francophone qui nous unit !

Et puis, notre concours du pain au chocolat va faire le tour du monde. On est en train d'organiser la version canadienne et la finale mondiale aura lieu à Paris, en 2025 !

God Save the Sandwich !

C'est un lord anglais qui a inventé et donné son nom au désormais iconique sandwich.

Au XVIII^e siècle, John Montagu, 4^e comte de Sandwich, est un passionné de jeux de cartes. C'est ainsi que, pour ne pas interrompre une partie de cartes endiablée, il demande que sa viande lui soit servie entre deux tranches de pain.

Il n'en fallait pas plus pour que cet aristocrate britannique, amiral de la Flotte britannique du roi de Grande-Bretagne Georges III, lance le concept du sandwich, cet encas facile et pratique à manger.

Au fil des siècles, le sandwich va conquérir le monde en s'adaptant aux goûts et aux cultures de différentes régions du monde qui l'adoptent. En France, pays de la gastronomie par excellence, il a aussi trouvé sa place, adapté et revisité avec des ingrédients de qualité par nos artisans boulangers-pâtisseries.

Aujourd'hui, le sandwich est un incontournable des boulangeries-pâtisseries françaises. Il est le symbole de l'adaptation constante de la cuisine française aux modes de vie modernes tout en préservant la qualité et la tradition.

Un peu frenchy aussi ?

En France, beaucoup aimeraient pouvoir endosser la paternité de cet encas mondialement connu. Alors, la « petite histoire » de la Grande Histoire murmure que Louis XIV aurait aidé à la démocratisation de cette façon de consommer « sur le pouce » avec son célèbre pain rond qu'il garnissait de volaille. Pour autant, force est de constater que l'on déguste un « sandwich » et non pas un « Louis XIV » !





Comment faire un bon sandwich ?

Faire un bon sandwich, c'est un art à part entière. Voici quelques secrets boulangers pour confectionner en 6 étapes un délicieux sandwich :

1 - Choisir le pain (Voir aussi page 6)

À chacun sa préférence, choisissez de la baguette croustillante, du pain de mie moelleux ou un pain aux céréales. Il faut juste s'assurer d'avoir 2 tranches ou un pain ouvert afin de respecter le montage classique d'un sandwich.

2 - Étaler les condiments

Tout commence par l'étalage d'une fine couche de condiments : mayonnaise, moutarde, sauce blanche, etc. Deux objectifs : donner du goût au sandwich, mais aussi et surtout humidifier le pain afin de le rendre encore plus moelleux.

3 - Disposition de la viande et du fromage

Placez ensuite la protéine (viande, jambon, poulet, thon, etc.) et/ou le fromage sur la tranche de pain du bas. Il est préférable d'utiliser des tranches très fines pour faciliter la dégustation. Il faut aussi bien répartir les ingrédients afin que chaque bouchée vous permette de savourer tous les goûts et toutes les textures de votre sandwich.

4 - Ajout de légumes pour la texture

Un bon sandwich doit comporter une ou plusieurs variétés de légumes. Le but est un apport en vitamines et en minéraux, mais pas seulement, c'est aussi un bon moyen de rajouter de la texture et de la fraîcheur au sandwich.

5 - Assaisonnement pour améliorer le goût

Oui, un sandwich, cela s'assaisonne. N'oublions pas que le sel et le poivre sont des exhausteurs de goût. Cela peut aussi être du basilic, de l'origan ou encore du piment.

6 - Finir le montage du sandwich

Une fois le montage terminé, placez la tranche supérieure du pain sur les ingrédients ou refermez votre pain. Il est important d'appuyer légèrement sur le sandwich afin de permettre au pain de bien s'imprégner de tous les ingrédients.

À chacun sa forme

Les sandwiches peuvent prendre une multitude de formes. Voici les 3 principales :

Le sandwich baguette

Reconnaisable à sa forme longue et étroite, il est la star des sandwiches français. Il peut être confectionné avec différents types de pain.

Le sandwich carré ou triangulaire

Le classique « anglais » que l'on obtient généralement avec du pain de mie, coupé diagonalement pour la version triangulaire.

Le sandwich roulé (wrap)

C'est un sandwich roulé dans une tortilla ou un pain pita afin de créer une forme cylindrique.

Pour autant, l'imagination de nos boulangeries-pâtisseries françaises n'a pas de limite.

Quel pain pour quel sandwich ?

Aujourd'hui, les boulangers-pâtisseries français ont élargi leur horizon en utilisant une variété impressionnante de pains pour la confection de leurs sandwiches. Ils n'hésitent pas à puiser leurs recettes au-delà de nos frontières.

Découvrons donc cette diversité de pains et leur utilisation optimale :

La baguette

Elle est le symbole de la boulangerie française. Pas étonnant qu'elle se marie parfaitement avec des ingrédients typiques de nos terroirs : les jambons, les pâtés, les saucissons, mais aussi le beurre et les fromages.

Le pain complet

Ce pain (fabriqué avec une farine complète) est extrêmement riche en fibres et en nutriments. Sa saveur robuste et sa texture dense s'allient parfaitement avec le roastbeef ou encore le poulet grillé.

Le pain au levain

Voici un pain naturellement fermenté qui offre une texture légèrement acidulée. Il est donc idéal pour les sandwiches dits « gastronomiques » avec des ingrédients qui ont du caractère comme le saumon fumé, le jambon cru ou encore le fromage de chèvre.

Le pain de mie

C'est un pain tendre et moelleux qui est souvent utilisé pour la fabrication du traditionnel club sandwich. Idéal pour les enfants car facile à manger, il s'associe parfaitement au jambon, au fromage frais ou encore au saumon.

Le pain ciabatta

Originaire d'Italie, le ciabatta est un pain rustique à la croûte croustillante et à la mie alvéolée. Il est intéressant de le garnir de produits méditerranéens (tomates, mozzarella, basilic, etc.), mais aussi de viande et/ou de légumes grillés.

Le pain suédois

On connaît aussi ce pain sous le nom de pain polaire. Mince, souple et à la texture douce, c'est un pain parfait pour les sandwiches à la garniture subtile : saumon fumé, crevettes, œufs, avocat, etc.

Le pain pita

Originaire du Moyen-Orient, le pain pita est mince et se divise facilement en deux pour former une poche. Il s'accorde idéalement avec des falafels, du houmous ou des légumes grillés. Il s'associe aussi très bien à la viande et aux sauces crémeuses.

La tortilla

C'est une fine galette de maïs ou de blé qui est parfaite pour la fabrication des sandwiches roulés (wraps). On peut sans problème la garnir de poulet, de concombre et de fromage.

Une chose est sûre, avec une telle diversité de pains, il n'y a désormais pas de limite à la créativité !





CULTE : **le « jambon-beurre »**

Le « jambon-beurre » est une véritable icône culinaire française.

Et pourtant, en apparence, rien de plus simple : du pain, du beurre et du jambon. Oui, mais attention, un véritable « jambon-beurre » mérite les meilleurs ingrédients : une baguette tradition faite dans les règles de l'art, un authentique jambon de Paris et une généreuse couche de beurre, demi-sel de préférence. Certains y ajoutent même quelques cornichons sans provoquer de crime de lèse-majesté.

Et voilà bien un sandwich dont nos amis anglais ne peuvent pas en revendiquer l'origine tant il est le « Prince de Paris ». Popularisé au XIX^e siècle par les travailleurs des Halles de Paris, c'est un sandwich riche en protéines et icône du « rapide et facile à manger ».

Une question d'équilibre

Oui, un sandwich peut être un repas sain et équilibré. Pour cela, il est important de choisir des ingrédients nutritifs et variés. Alors, quel nombre de calories pour quel sandwich ?

Voici quelques exemples :

- Sandwich jambon-fromage : 250 à 350 calories
- Sandwich thon : 200 à 300 calories
- Sandwich poulet grillé : 300 à 400 calories
- Sandwich végétarien : 200 à 300 calories

Ajoutons quelques conseils santé :

- Optez pour un pain complet ou aux céréales car ils sont riches en fibres (source de glucides).
- Privilégiez les protéines maigres (dinde, thon, saumon).
- Ajoutez des légumes. Ils sont riches en vitamines, minéraux et antioxydants.
- Préférez la moutarde, le houmous ou une vinaigrette légère à base d'huile d'olive.
- Enfin, votre sandwich doit être d'une taille raisonnable.

Si vous respectez ces indications en termes d'ingrédients et de portions, le sandwich est un repas délicieux qui respecte vos objectifs de santé et de bien-être.



Face à la réduction constante du temps de pause des Français à l'heure du déjeuner, la baisse du pouvoir d'achat et la généralisation des titres-restaurants, la restauration boulangère est désormais un véritable levier de croissance pour les professionnels de la filière.

Ainsi, les boulangeries-pâtisseries ajustent leur offre pour suivre les évolutions de la consommation, particulièrement au moment du déjeuner. Désormais, le snacking constitue une part substantielle du chiffre d'affaires des boulangeries.

LES CHIFFRES À RETENIR :

Temps de pause moyen des actifs français
au déjeuner : **56 minutes**. *

57% des Français
fréquentent au moins une fois
par semaine un lieu de snacking. *

Chaque année, en France,
2,61 milliards
de sandwiches sont consommés. **

Le panier moyen du déjeuner
en boulangerie-pâtisserie est de **9,20€**. *

Le snacking représente de **30 à 55%**
du chiffre d'affaires d'une boulangerie-pâtisserie. *

Le Concours National du Meilleur Sandwich 2024

Pour la première fois, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française organise un concours national pour élire le meilleur sandwich.

Voici comment se déroulera cette première édition :

LA DATE

Le concours national aura lieu le jeudi 16 mai 2024, lors de la Fête du Pain, sur le parvis de Notre-Dame-de-Paris.

L'ÉPREUVE

Les participants doivent préparer 9 sandwiches* répartis comme suit :

- 3 sandwiches végétariens (avec du fromage et de l'œuf),
- 3 sandwiches à base de produits de la mer,
- 3 sandwiches avec un ingrédient carné, le panier surprise. À partir d'une liste de produits, les candidats devront élaborer un sandwich.

Chaque sandwich doit peser au minimum 220 g, avec un pain ne dépassant pas 120 g.
La veille du concours, pendant une heure, les candidats préparent leurs pâtes et leurs garnitures.
Le jour de la compétition, ils disposent de 5 heures pour produire leurs meilleurs sandwiches.
Chacun doit également rédiger un argumentaire pour accompagner sa création.

LE JURY

Le président du jury sera Xavier Bordet, boulanger à Arlanc, dans le Puy-de-Dôme, et président de la région boulangère Auvergne - Rhône-Alpes. (Cf Interview)
Il sera accompagné d'un jury de fabrication et d'un jury de dégustation.
Pour garantir l'équité, chaque candidat se verra attribuer un numéro d'anonymat.

LE CHOIX DU MEILLEUR SANDWICH

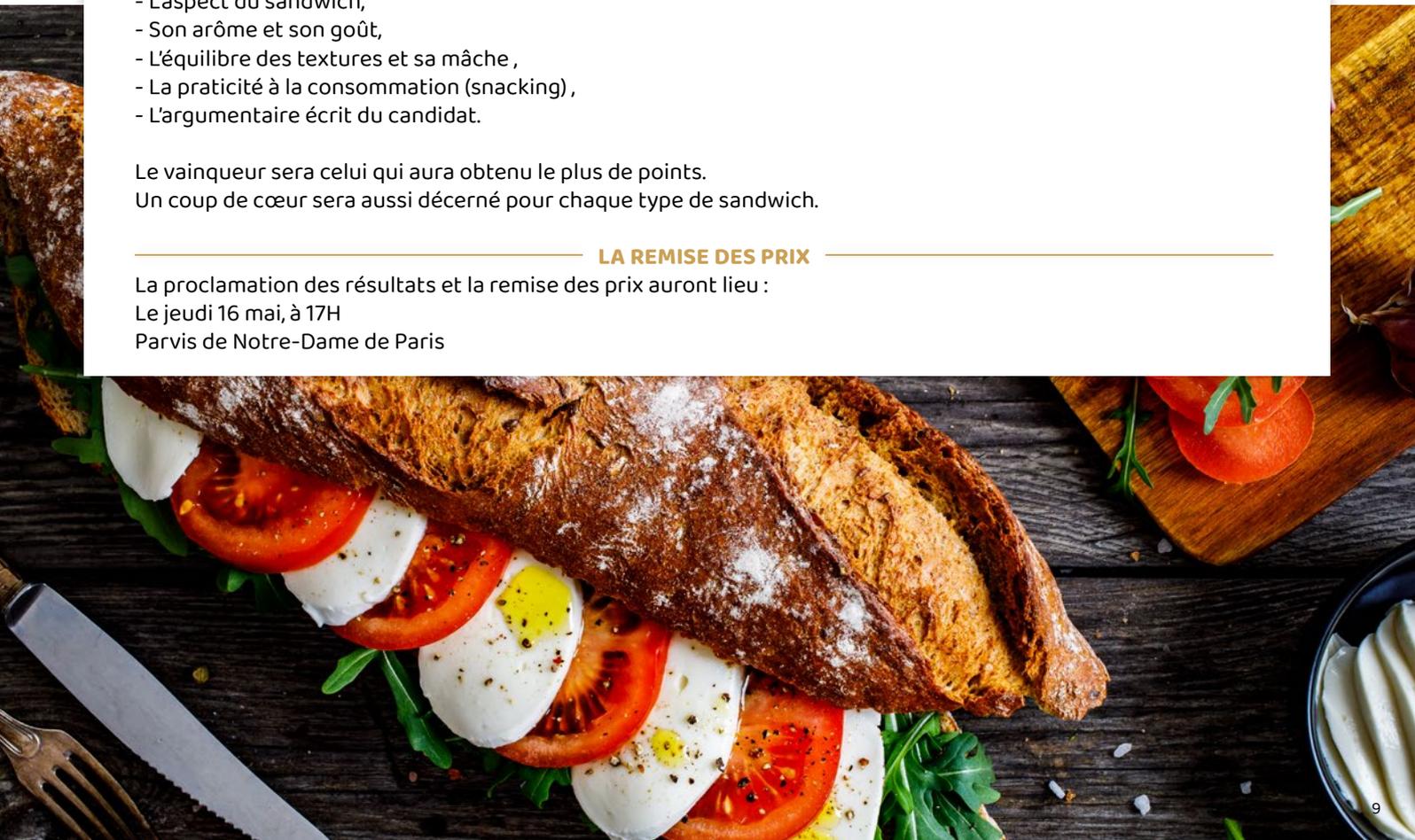
Le jury évaluera les créations selon une grille de notation rigoureuse prenant en compte :

- Le sens de l'organisation et de l'hygiène pendant la phase fabrication
- L'aspect du sandwich,
- Son arôme et son goût,
- L'équilibre des textures et sa mâche ,
- La praticité à la consommation (snacking),
- L'argumentaire écrit du candidat.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points.
Un coup de cœur sera aussi décerné pour chaque type de sandwich.

LA REMISE DES PRIX

La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu :
Le jeudi 16 mai, à 17H
Parvis de Notre-Dame de Paris





Xavier BORDET

*Président du Jury du Concours National du
Meilleur Sandwich 2024*

*Président de la Fédération des Artisans
Boulangers du Puy-de-Dôme et de l'Allier*

Comment va se passer ce premier Concours National du Meilleur Sandwich ?

Le but de ce concours est bien entendu de fabriquer son pain. Les candidats auront 2 heures la veille de la finale pour préparer leur pâte et, le lendemain matin, ils pourront cuire leur pain et, une fois refroidi, faire le montage de leurs sandwiches.

Chaque candidat doit confectionner 3 sandwiches différents ?

Oui, il y a 3 déclinaisons car on a voulu avoir un large spectre : une gamme avec des produits de la mer, une gamme avec des produits carnés et une gamme végétarienne.

Le jour de la finale, nous décernons un vainqueur dans chaque catégorie, nos 3 coups de cœur, et aussi un vainqueur au classement général, celui qui aura réussi à nous séduire sur l'ensemble de ses préparations.

Quels conseils donner aux futurs candidats ?

Ils seront prêts car ils auront déjà passé de nombreuses étapes (concours départemental et régional). Pour autant, ce qui est important dans un tel concours, c'est d'avoir des saveurs très marquées et d'avoir des produits de grande qualité. Et puis, bien entendu, l'ingrédient principal d'un sandwich reste le pain, celui-ci devra donc être soit croustillant, soit moelleux. Et dans les deux cas, il devra le rester !

Peut-on gagner un tel concours avec un jambon-beurre ?

Dans l'absolu, oui. Évidemment, sur l'originalité, vous allez peut-être perdre un peu de point, mais un jambon-beurre revisité pourrait très bien gagner ! Je pense que cela pourrait même être très intéressant...

Ce concours, c'est aussi l'occasion de découvrir des spécialités régionales qui seront insérées dans les différentes préparations ?

Absolument, on a la chance de recevoir des candidats en provenance de toutes les régions de France et j'imagine que beaucoup auront envie de travailler avec des produits de leur région. On aura donc, je pense, de belles surprises !



**Rémi
THOMAS**

Directeur Général
de Sysco France

Comment est née l'idée de co-crée le premier concours national dédié au sandwich avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française ?

C'est l'histoire d'une rencontre entre les équipes de Sysco et la Confédération. Une envie de raconter et d'écrire une histoire commune entre Sysco France et les artisans français en valorisant le pain et sa fabrication mais aussi la sélection des ingrédients pour la garniture. Le sandwich tout comme un plat dans un restaurant est un terrain de créativité infini.

Comment souhaitez-vous vous investir auprès des candidats qui s'inscriront à ce concours ?

Nous souhaitons valoriser leur travail, leur investissement, les mettre en lumière. Chaque jour, plusieurs millions de sandwiches sont vendus en France. De nombreux artisans innovent pour proposer des offres et des recettes créatives et différenciantes et notre rôle est de leur donner la parole pour inspirer et soutenir la profession. Nos équipes seront également présentes sur le terrain pour les accompagner et leur transmettre les informations techniques nécessaires à leurs futures créations.

Est-ce que vous avez un message à faire passer aux futurs candidats du concours ?

De s'inscrire auprès de la Confédération car la participation à ce concours est un moyen de faire rayonner leur travail et leur engagement auprès de leur client mais aussi un excellent moyen de dépasser et d'innover avec leurs équipes.

Pourquoi AG2R La Mondiale a-t-il choisi d'accompagner la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, et plus particulièrement ce premier Concours National du Meilleur Sandwich ?

Accompagner des métiers à l'identité singulière fait partie de l'ADN d'AG2R LA MONDIALE, partenaire historique du secteur de la boulangerie. Nous sommes très fiers des liens qui nous unissent à votre branche professionnelle et du travail que nous menons ensemble pour que les professionnels du secteur puissent bien vivre leur métier. Nous avons parcouru un long chemin à vos côtés, animé par deux ambitions : continuer à améliorer la protection sociale des métiers de la boulangerie-pâtisserie et promouvoir l'identité de votre filière. Nous travaillons ainsi avec la CNBPF pour développer des régimes de santé et de prévoyance solidaires et adaptés aux besoins spécifiques de vos professions. Nous souhaitons renforcer encore notre accompagnement pour soutenir le secteur de la boulangerie-pâtisserie face aux défis que le secteur rencontre actuellement : attractivité, santé, bien-être au travail, impact du réchauffement climatique... Nous sommes ainsi pleinement engagés à vos côtés pour renforcer l'attractivité de vos métiers, valoriser les jeunes talents de la gastronomie et le savoir-faire des « terroirs et territoires ». C'est tout l'enjeu de ce concours que nous sommes très heureux d'accompagner.

Quel message souhaitez-vous transmettre aux candidats et au public qui participent à ce premier Concours National du Meilleur Sandwich ?

Je souhaite avant tout leur adresser au nom d'AG2R LA MONDIALE tous nos encouragements et notre soutien. Les candidats peuvent déjà être très fiers de leur parcours et de leur victoire au niveau départemental. Concourir sur le parvis de Notre Dame pour mettre à l'honneur leur profession et leur artisanat représente une grande chance et un moment fort.



**Philippe
DA COSTA**

Délégué général AG2R à l'économie sociale et solidaire (ESS), à la responsabilité sociale des entreprises (RSE), aux branches professionnelles, aux pôles et à l'animation des territoires.

MERCI EGALEMENT A :

L'ORCIP : Créée en 1967, l'OCIRP (Organisme Commun des Institutions de Rentes de Veuves) est une Union d'institutions de prévoyance à but non lucratif et à gouvernance paritaire. Depuis plus de 60 ans, elle ne cesse de dialoguer et d'innover pour soutenir l'autonomie des salariés actifs et de leur famille. Orphelinage, veuvage, personnes en situation de handicap, aide, isolement, entrée dans le grand âge, les contrats collectifs de prévoyance privilégient la dimension humaine et le besoin de reconstruction liés à ces situations éprouvantes.

L'INBP : Créée en 1974, l'INBP (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie) est à la fois une école de formation professionnelle spécialisée en boulangerie pâtisserie artisanale et un institut du fait de ses expertises complémentaires, en recherche et développement et de son Centre de ressources documentaires et de publication. Formation, conseil, ingénierie et service représentent le cœur de métier de l'INBP qui accompagne les artisans chefs d'entreprise et les salariés tout au long de leur vie professionnelle.



Contacts presse :

informations, interviews, photos

Anne ALDEGUER

Directrice de la Communication CNBPF

E-mail : aaldeguer@boulangerie.org

Tél. : 01 53 70 16 25

Service Presse

EQUITABLE

E-mail : fetedupainpresse@equitable.fr

Tél. : 01 44 18 70 06



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française