



Paris, le 1^{er} septembre 2015

Depuis 1999, Délifrance est l'organisateur de la Coupe du Monde du Sandwich, un concours destiné à valoriser le travail des professionnels du secteur et depuis 2011, celui des étudiants en hôtellerie restauration.

Jugés par des chefs de renommée internationale (Michel Rostang, Pierre Troisgros, Michel Roth...) les créations originales de chacune des éditions démontrent que le sandwich, au-delà d'un simple coupe-faim, peut être un repas complet alliant équilibre, saveurs et gourmandise.

Ce concours unique dans la profession a accueilli ces 10 dernières éditions près de 100 professionnels et étudiants de différentes cultures. La notoriété grandissante du concours attire désormais des candidats de tous les continents de la Turquie au Japon.

Les créations se sont montrées de plus en plus audacieuses et sophistiquées à l'image des tendances de la restauration rapide (cf. Livre de recettes - Tour du Monde des meilleurs sandwiches).

Chez Délifrance l'inspiration est un véritable moteur.



Grâce à son réseau, les équipes de Délifrance connaissent les goûts locaux et adaptent leurs innovations pour satisfaire les consommateurs dans plus de 40 pays.

Mais pour innover, il faut s'ouvrir au monde, aux rencontres, aux tendances et s'en inspirer.

La coupe du monde Délifrance du Sandwich est un partage généreux avec les futurs chefs du monde entier et une source d'inspiration exceptionnelle pour tous les professionnels de la restauration et de la boulangerie.

Le thème de la 11^{ème} édition mettra à l'honneur la gastronomie de chacun des pays représentés par les étudiants en écoles hôtelières. A partir d'une sélection d'innovations Délifrance en pain et viennoiserie, les candidats revisiteront en sandwich un plat emblématique de leur cuisine locale.

La grande finale débutera officiellement le 14 mars 2016 prochain dans les locaux de l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris où seront réunis les étudiants présélectionnés dans leurs pays respectifs. Un jury composé de grands noms de la gastronomie française et internationale départagera les propositions sur la base de 4 critères : gastronomique, conception rapide, nutrition et coût de revient.

Le grand vainqueur du concours aura la chance de gagner un voyage inspiré à travers l'Europe pour découvrir et être formé à diverses cuisines locales.

Pour plus d'informations consultez le site <http://dswc.delifrance.com> et notre page Facebook <https://www.facebook.com/delifrancesandwichworldcup>

Avec plus de 1.000 références en pain, viennoiseries, pâtisseries et produits traiteur, Délifrance est un des leaders européens de la boulangerie. Chaque jour, Délifrance s'engage pour servir et accompagner les acteurs de la restauration hors foyer et de la grande distribution, les boulangers, et ses partenaires franchisés. Créateur de solutions en boulangerie-pâtisserie depuis plus de 30 ans, Délifrance renouvelle les expériences gourmandes en mettant du goût et de l'inspiration dans les produits simples et essentiels de la boulangerie.

Contact : Marie Abiven – mabiven@delifrance.com