



## LE SANDWICH

## Faites-en toute une tartine !

Simple repas à déguster au comptoir sur le pouce ou véritable moment gastronomique, le sandwich peut être sublimé en quelques tours de main.

Chaud ou froid et offrant généralement un bon rapport qualité/prix, le sandwich permet de dégager une marge intéressante, sans pour autant obéir à des règles précises.



## Le pain

● Baguette, polaire, ciabatta, viennois... La multitude des pains et leur aromatisation permettent de varier la proposition. Il faut, en revanche, choisir un pain adéquat en fonction de la garniture. Ainsi, le poulet et le saumon ne se révéleront pas de la même manière selon le pain choisi.

## Les ingrédients

De qualité bien sûr ! Plus ils seront frais, plus ils garderont leur texture.

- Limiter les produits trop humides
- Éviter les mélanges trop segmentants
- Pas plus de 4 produits différents
- Utiliser une sauce qui imperméabilise le pain afin que la garniture ne le détrempe pas.



## Le dressage

Il doit se faire au plus proche de l'envoi afin de conserver les textures, par exemple, le croustillant du pain.

## La présentation

Pensez à mettre en avant la garniture pour donner envie. L'astuce : au lieu de couper votre pain horizontalement, incisez en partant des 2/3 supérieur du pain vers le tiers du bas.

## Les proportions

Chaque ingrédient doit être calculé scrupuleusement, et une fois le sandwich élaboré, une fiche technique peut être mise en place.

● Pour un sandwich classique : pain 150 g, protéines 80 à 100 g, sauce 30 g, crudités 80 g.

● Ni trop, ni trop peu. Un sandwich peu garni ne donnera pas envie. Un sandwich trop garni, en plus de la perte générée, ne sera pas pratique à déguster. Il faut déterminer un seuil de saveurs. Ainsi, il n'est pas nécessaire de mettre 120 g de jambon cru dans un sandwich, 60 g suffisent pour le goût, et le client ne percevra pas votre générosité.



## Le conditionnement

Il va avoir plusieurs rôles :

- Mettre en valeur le sandwich pour déclencher la vente.
- Le transporter dans des conditions optimales.
- Faciliter la dégustation sur le lieu du repas.

## La température

La dégustation doit se faire à une bonne température. Si le sandwich est trop froid, les saveurs seront masquées.



## La carte

Elle doit être variée, comportant des classiques qui rassureront les clients, mais aussi quelques nouveautés en accord avec la saison. Elle doit aussi proposer, si possible, quelques sandwiches chauds. Sur une carte, la protéine est d'abord mise en avant, puis la sauce et enfin les autres éléments. Il peut également être intéressant de permettre au client de composer lui-même son sandwich (mais attention à la marge !).



L'Atelier des Chefs  
PROFESSIONNEL

Rubrique réalisée en partenariat avec L'Atelier des Chefs Professionnel • Depuis 2009, L'Atelier des Chefs propose ses services aux restaurateurs dans son centre de formation professionnelle et de conseil, en plein Paris. De la création de cartes à la formation continue de vos équipes cuisine, les chefs accompagnent les restaurateurs indépendants ou chaînés dans leur développement. Plus d'informations auprès de [formation@atelierdeschefs.com](mailto:formation@atelierdeschefs.com) ou au 01 53 30 27 06. Retrouvez le calendrier des formations sur [www.atelierdeschefs.fr/fr/entreprises/formation-professionnelle-cuisine.php](http://www.atelierdeschefs.fr/fr/entreprises/formation-professionnelle-cuisine.php)