



Communiqué de presse le 7 mars 2006

**Coupe du Monde Délifrance du Sandwich  
Le 7 mars 2007 au Salon  
European Sandwich & Snack Show - Paris Palais des Congrès**

**Philip KOH, vainqueur avec son sandwich Rasia Quay**

*...Ou, plus précisément, « Rasia Quay Asian Spiced Chicken Sandwich » composé d'un pain Provencette aux herbes de Provence et l'huile d'olive, de tomates, de feuilles de coriandre, de laitue, de raisin rouge, de mayonnaise, de parmesan et d'une note asiatique, la sauce chili thai.*



**Philip KOH** est originaire de Chine. Aujourd'hui citoyen singapourien, il travaille depuis plusieurs années dans les grands hôtels de Singapour. Philip est chef spécialiste de la Cuisine Froide au restaurant du l'hôtel Shangri-la, membre du prestigieux réseau Rasa Sentosa Resort à Singapour.

Avec une recette aux accents méditerranéens, **Philip KOH** était confiant dans ses chances de remporter ce concours. Stéphane Bureau, responsable de la filiale Délifrance Asia Wholesale était même persuadé que cette année la Coupe était pour Singapour « *Nous allons remporter le 1<sup>er</sup> Prix, cette année* », a-t-il récemment confié.

Du côté du Jury, ce sandwich a fait l'unanimité face aux 6 autres sandwiches des candidats de Belgique, Italie, Royaume-Uni, Italie, Pays-Bas, France et Suisse. Les membres du Jury ont apprécié son mélange des saveurs, tout en tenant compte du caractère international de ce dernier.

Tous ont souligné qu'il pourrait être vendu dans le monde entier. Quant à Philip Koh, dès son retour à Singapour, il prévoit de le mettre à la carte de son restaurant.

**Jean-Luc Poujaran**, le Boulanger des Stars ET Président du Jury précise « *ce qui est séduisant dans cette recette, c'est le côté Epices Asian Thai. Il y a là une vraie révolution des papilles !* » Il a également souligné qu'il y a eu un vrai travail de recherche sur les ingrédients pour les adapter à ceux disponibles sur le marché européen. **La Coupe du Monde Délifrance du Sandwich** tend à améliorer la qualité des sandwiches et suggère des idées de recettes aux consommateurs.

**Audrey Aveaux**, diététicienne-nutritionniste, membre du Jury a, quant à elle apprécié la qualité nutritionnelle du Rasia Quay.

**Un podium asiatico européen** : parmi les 7 nations représentées : Belgique, France, Italie, Pays-Bas, Royaume-Uni, Singapour, Suisse. Outre la première place qui revenait au singapourien, la Suisse prend la 2<sup>e</sup> place avec **Pierre-Yves Mathys** et son « Pallenque », notre petite française, **Emmanuelle Bideaux**, a sauvé l'honneur de la nation en s'emparant de la 3<sup>e</sup> place avec son « Sardin ».

**Nienke Kelder**, candidate des Pays-Bas a été récompensée par le **Prix Spécial Délifrance**.



***Délifrance vous donne rendez-vous pour sa prochaine Coupe du Monde du Sandwich en 2009.***

Depuis 25 ans, Délifrance a pour vocation de fournir le meilleur de la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et produits traiteur à la française, dans le monde. Filiale de NutriXo, Délifrance bénéficie du savoir-faire des Grands Moulins de Paris, un des leaders européens de la meunerie.

En 2007, Délifrance c'est...

2200 collaborateurs, 15 sites de production, 16 filiales à l'international...

Contact presse :

Cap & Cime, Laurène Bigeau - Tél. 01 44 50 50 23 [lbigeau@capetcime.fr](mailto:lbigeau@capetcime.fr)

Délifrance : Carole Oddoux – Tél. 01 49 59 75 55