



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière
 www.mangerbouger.fr



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière
 www.mangerbouger.fr



Editions : Bordeaux Grenoble Lille Lyon Marseille Montpellier Nantes Nice Paris Rennes Strasbourg Toulouse Nationale

- actualité
- monde
- cinéma
- style
- sport
- t'as vu ?
- jeux
- editions pdf
- services
- société
- économie
- télévision
- people
- foot
- vidéos
- bons plans
- horoscope
- questions
- municipales 2014
- planète
- tech/web
- JO 2014
- en images
- chat
- se coacher

Télécharger l'édition du jour

pour le moral

de Kellogg's



Envolez-vous pour l'Australie à partir de

990€ TTC*

LES RENCONTRES N'ONT JAMAIS ÉTÉ AUSSI MÉMORABLES

RÉSERVEZ MAINTENANT



Accueil > Paris >

Paris

Le sandwich à un euro, goûteux et pas coûteux

Publié le 16 janvier 2009.

1 contribution

Recommander Soyez le premier de vos amis à recommander ça. [Twitter](#) [g+](#)

A Plus gros | Plus petit

NEWSLETTER



BREAKING NEWS

Recevez nos alertes info en temps réel

Email

Je m'abonne

Petit mais « goût ». Hier midi, six journalistes de 20 Minutes ont testé pour vous la gamme de sandwiches Gout*, de 1 à 3 euros, qui vient de s'installer dans le 9e arrondissement. Retour sur dégustation. D'emblée, l'une des journalistes est séduite par le format du sandwich (13 cm) : « J'aime bien. La garniture ne déborde pas trop, mais ce n'est pas radin pour autant. » Une autre note que le sien, à 1 euro, « ressemble aux sandwiches que l'on fait chez soi ». Certains ont déjà entamé ceux à 2 euros et les jugent « très élaborés ». Le « caillé de chèvre, tomates confites et pousses de roquette » est élu meilleur sandwich végétarien.

Ceux à 3 euros permettent d'apprécier des ingrédients plus originaux tels que le smoothie de figue ou la sauce coco-citron. Au final, nos testeurs sont unanimes : « Le rapport qualité-prix est excellent » ; « c'est délicieux ». « Je n'ai pas l'impression de me faire avoir », conclut l'un d'eux. Surtout, ces très petits prix permettent « de varier les saveurs lors d'un même repas », et les filles réclament de tester le « beurre et carrés de chocolat » en dessert. Seul petit bémol : malgré le côté « croustillant et moelleux », le pain s'avère un peu trop « farineux », de l'avis général. Mais bon, on ne va pas en faire tout un plat. ■* 51, rue Le Peletier (9e). Tél. : 01 44 79 01 87.

— Rémi Laporte

L'actualité parisienne en vidéo

Partagez vos lectures avec vos amis sur facebook. Connectez-vous !

Se connecter avec Facebook

