

▶▶ LE TEST DU SANDWICH DE LUXE

Rang	Origine du sandwich	Prix en euros	Rapport qualité-prix (1)	Commentaire
1.	Brioche dorée (le Pavot Napoli)	3,95	13	Bonne surprise vu le prix très raisonnable. Bon pain au pavot fabriqué dans l'usine Bridor (Groupe Le Duff), à Rennes. Bien garni mais un peu trop salé.
2.	Goutu (le n° 25)	3	12,8	L'inventeur parisien du sandwich à 1 euro garde un prix attractif dans le haut de gamme pour une recette généreuse (parmesan, jambon cru).
3.	Pomme de Pain (le Nordique)	4,60	11,1	Résultat correct pour ce spécialiste du sandwich à la demande, compte tenu de matières premières plutôt chères (crevettes, saumon). Bonne baguette.
4.	Lina's (pavé saumon-tsatsiki)	6,80	10	Rachetée en 2009 par le fonds Cogexco, l'enseigne pionnière dans le sandwich de luxe (54 magasins) déçoit avec un pain bourratif et du saumon gras et fade.
5.	Cojean (le Caesar)	5,30	9,6	Pionnière du fast-food de qualité, la chaîne fondée par Alain Cojean en 2001 déçoit : ce sandwich est mal présenté, le poulet fade et l'ensemble trop salé.
6.	Paul (le Montagnard)	4,20	9	Le produit de cette chaîne (455 boulangeries dans le monde) ne vaut pas son prix : pain compact, garniture généreuse mais insipide, fromage «qui respire».
7.	Lenôte (le viennois-saumon)	6,40	6,7	Qualité des ingrédients pas à la hauteur de cette marque de traiteur de luxe pour justifier un tel prix. Saumon sans goût, trop d'aneth, trop de pain, peu garni.