

Communiqué de presse  
Paris, le 7 juillet 2023

## L'AVEYRONNAIS THOMAS SAINT-LÉGER REMPORTE LA 10ÈME ÉDITION DU CONCOURS BURGERS TOQUÉS

Hier s'est tenue la grande finale du concours

### Burgers Toqués !

8 candidats venant des 4 coins de la France aussi doués et créatifs les uns que les autres se sont affrontés pour décrocher le titre et remporter le chèque de 1000€ offert par Arla Pro, n°1 sur les produits laitiers BIO dans le monde et partenaire du concours Burgers Toqués. **Pour cette 10e grande édition, ce sont 3 anciens gagnants qui ont accepté de remettre en jeu leur toque face à 5 nouveaux talents aux crocs et couteaux aiguisés !**



Crédit photo : Adrien Largemain

C'est dans l'un des plus beaux domaines sportifs de la capitale, le Lagardère Paris Racing, que les membres du jury ont suivi avec attention chaque étape de préparation de chaque candidat. **C'est après deux heures d'assaisonnement, de cuisson, de montage et de dégustation qu'ils ont pu délibérer et couronner Thomas Saint-Léger, BURGERS TOQUÉS 2023.**



Le grand gagnant est **THOMAS SAINT-LEGER** avec son burger « **Le Téton de Vénus** ».

Il a su conquérir, à l'unanimité, le cœur de l'ensemble des jurys grâce à la mise en scène des produits de sa région.

### LA RECETTE GAGNANTE

- Pain brioché miel curcuma noisettes et foie gras
- Mayonnaise légèrement acidulée
- Chutney de figues
- Roquette
- Steak haché race Aubrac
- Magret séché fait maison
- Tomme de vache le Chapelou

Thomas est diplômé d'un BEP CAP cuisinier et d'un CAP boulanger. Cette passion pour les burgers a commencé quand il était chef au pub Au Bureau à Millau. À son actif : une participation finale à la coupe de France du burger en 2018 à Paris et plusieurs classements dans le top 100. Il vit tous les jours de cette passion au sein du restaurant Big Gachou à Rodez où il est le chef. Avec le prix Burgers Toqués, une nouvelle page gourmande s'inscrit au palmarès des succès de Thomas qui a sorti en 2023 un livre de recettes de burgers 100 % aveyronnais « Burgé d'Aqui » aux éditions de l'Aulne.

## DES JURYS DE PRESTIGE

Chaque année, le concours Burgers Toqués à l'honneur de recevoir **des jurys de prestige**.

Des experts de la food, journalistes, blogueurs, influenceurs et des professionnels en activité.

Leur but ? Élire le meilleur burger de cette édition !



Crédit photo : Adrien Largemain

Voici la composition du jury de cette 10ème édition  
« **Le Choc des Chefs** ».



**SÉBASTIEN RIPARI**

*Président du jury*

Expert et consultant gastronomique depuis plus de 27 ans pour les plus grands acteurs « Food & Beverage » de l'économie française et internationale.



**JULIEN SERRI**

Vice-champion de France 2018 de pizza « a due »  
Fondateur de Magna : élu meilleur concept de Restauration rapide 2019.



**NASTASIA LYARD**

Une Cheffe pleine de vie, de talent et d'idées ! Elle participe à Top Chef saison 11 puis devient cheffe privée à son compte.



**VICKY BOGAERT**

Journaliste radio et télévision pour de grands médias nationaux et internationaux.



**STEFAN ETCHEVERRY**

Présentateur de l'émission « Les Matins LCI » du lundi au vendredi de 6h à 9h.  
Un animateur aux énergies positives et communicatives !

« *LES CANDIDATS AVAIENT UNE DÉTERMINATION QUI LEUR A PERMIS D'ÊTRE CRÉATIFS, INNOVANTS ET DE SORTIR DES SENTIERS BATTUS* »

- Sébastien RIPARI

Mention spéciale pour le podium, **Guillaume BESCOND**, termine 2e grâce à son burger « **Le Maximus** ».

**Camille LOAS** le suit de près à la 3e place grâce à son burger « **Kailawa** », un burger l'ayant fait gagner la 9e édition du concours Burgers Toqués.



Crédit photo : Adrien Largemain



## DES PARTENAIRES CROUSTILLANTS

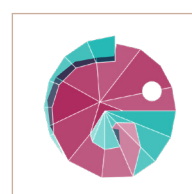
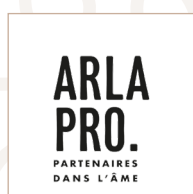
Comme à chaque édition, des **partenaires précieux** accompagnent le concours et aident les participants dans la réalisation de leur recette.

Cette année l'expert en événements culinaires, **Flyin'Chef** a une nouvelle fois apporté au concours toute la logistique en mettant à disposition des finalistes des cuisines entièrement mobiles pour assurer aux candidats **un équipement digne d'un chef**.

**Arla Pro**, le N°1 sur les produits laitiers BIO dans le monde réitère aussi son soutien au concours en accompagnant les candidats pour la réalisation de leurs recettes. Ils ont également offert au gagnant le chèque de 1000 €.

**Lagardère Paris Racing**, l'un des plus grands et plus beaux domaines sportifs de la capitale, accueille les cuisines du concours dans son cadre reposant et verdoyant. De quoi marquer les esprits pour cette édition « souvenir ».

**Pardalys**, l'agence de communication digitale spécialisée dans le fooding est également partenaire.



## LES BURGERS TOQUÉS EN QUELQUES MOTS



Depuis **10 ans**, le concours Burgers Toqués permet **aux professionnels et aux amateurs** de gastronomie, bistronomie et street food de se révéler aux yeux du grand public. Il a été imaginé et organisé **au coeur de l'école PPA Business School**, la 1re Grande École de Commerce et Management post-bac en alternance. Ce sont ses **étudiants de 4e année** qui ont la **mission de monter l'événement de A à Z** entourés par des professionnels et experts issus de l'événementiel, du digital et du marketing. L'événement est devenu **un hymne à la créativité, à l'audace et au talent**.

Chaque année, le concours réunit un grand **nombre d'experts renommés de la gastronomie** qui ont accepté de venir encourager cette nouvelle génération talentueuse. **Un acte de transmission** généreux qui s'inscrit désormais dans l'ADN du concours.

Entre **émotions, plaisirs gustatifs et moments de joie**, Burgers Toqués est le premier concours national de Burgers. Il met en lumière chaque année des talents originaux qui font de ce rendez-vous un événement incontournable, autant par **son authenticité, son professionnalisme que par sa simplicité**.

### CONTACTS PRESSE

Angèle GUILLET : 07 55 71 12 35  
presse@burgers-toques.fr

Fanny MENDES : 06 79 99 69 06  
presse@burgers-toques.fr

### COORDINATRICE

Mélinda HAMRIT-LOPES : 06 72 24 16 12  
melinda@burgers-toques.fr

