



Zacharie Zarka

Parcours, réussite et souvenirs du grand gagnant des Burgers Toqués 2021

Le 23 Juin 2022 se déroulera la **9ème édition** des Burgers Toqués. Cette année est portée sous le thème du « **souvenir** ». Un thème qui poussera la créativité et l'imagination des candidats à son summum car chacun, à travers une recette authentique, devront retranscrire un souvenir pour lui donner sens. Mais, au concours Burgers Toqués, et de surcroît, chez les grands gagnants, on ne manque pas de créativité ! A l'image de **Zacharie Zarka**, gagnant de l'édition 2021 et sa proposition de burger terre-mer : le « Noirmoutrin ». Un équilibre parfait salué à l'unanimité par notre jury d'expert. Souvenirs, souvenirs... Retour sur son année de sacre et son parcours, avant et après le concours.

Zacharie, peux-tu te présenter en quelques mots ?

J'ai 33 ans et je travaille en restauration depuis longtemps maintenant.

Après avoir fait tous les postes d'un restaurant je me suis lancé pour ouvrir mon premier restaurant. Maintenant j'ai deux enseignes et je prends toujours autant de plaisir à faire des burgers !

Comment as-tu connu les Burgers Toqués ?

J'ai reçu un message sur mon compte Instagram pour me présenter le concours. Il ne restait que quelques jours pour s'inscrire et j'ai foncé !

Qu'est ce qui t'as donné envie de participer au concours ?

Je pense que j'ai attendu d'avoir assez d'expérience avant de me frotter aux autres concurrents. Après avoir réalisé beaucoup de recettes je me suis dit qu'il fallait y aller !



Qu'est ce qui t'as fait gagner ?

Le « Noirmoutrin » était un burger qui me représentait vraiment. Noirmoutier est l'île où j'ai grandi. Je connais très bien tous les produits que j'ai utilisés. J'ai cuisiné avec le cœur et mes souvenirs d'enfance !

Quel est l'ingrédient «must-have» pour toi dans un burger ?

Le Fromage ! J'adore le fromage, il y en a tellement et avec des goûts et des textures vraiment différentes.

Quel est ton meilleur souvenir de burger ?

C'était à New-York en plein milieu de la nuit, j'ai mangé un burger énorme avec de l'avocat et du lard grillé. Cette expérience m'a inspiré pour le 1er burger de ma carte, que j'ai tout simplement appelé « le New-yorkais »

Que penses-tu du thème de cette année, « Souvenir de Burgers » ? Quel souvenir t'aurais permis de réaliser un burger inspirant ?

Mon burger de l'année dernière ferait l'affaire. Il était inspiré de mes souvenirs d'enfance ! Sinon, j'aurais peut-être choisi un voyage, en Australie ou au Mexique par exemple.

Quels sont tes différents projets en ce moment ?

Je viens d'ouvrir une boulangerie, qui fait aussi des burgers bien sûr, en plus de mon restaurant : le Zed qui se trouvent à Nantes.

As-tu un petit conseil à donner aux futurs finalistes ?

La cohésion entre les produits est primordiale, il ne faut pas juste empiler des choses. Et cette année l'histoire autour du burger sera aussi importante que la recette elle-même.

Cette victoire lui donne d'ailleurs, comme le veut la tradition, une place d'honneur dans le jury de cette année, et sera chargé de remettre le prix à son successeur.



Burgers Toqués en quelques mots...

Le concours Burgers Toqués est un concours organisé et soutenu par le **Réseau des Grandes écoles Spécialisées** et en particulier par l'école de commerce et de management en alternance : **PPA Business School** historiquement engagé dans l'accompagnement, le soutien et développement des jeunes talents.

C'est un concours transgénérationnel et pluriculturel, devenu une tribune libre d'expressions culinaires dédiées au développement des talents, experts du fooding et gastronomes de tous les instants.

Contact presse

presse@burgers-toques.fr
Mathurin : 06 73 42 91 64
Marine : 06 41 76 64 57
Florent : 07 66 12 37 46

Coordination

Mélinda Hamrit Lopes
Tél. 06 72 24 16 12
melinda@burgers-toques.fr

