



Communiqué de presse  
MAI 2023

## LE CHOC DES CHEFS : LE CONCOURS BURGERS TOQUÉS FÊTE SES 10 ANS !

Alors que les organisateurs et jury se préparent à fêter dignement **la première décennie** du concours national Burgers Toqués, le programme de ce nouvel opus prend des allures de nostalgie. Une année encore plus festive, où ils ont imaginé une rencontre encore plus toquée. En effet, **5 candidats** seront sélectionnés pour concourir **face aux anciens gagnants** qui acceptent de remettre en jeu leur toque et la recette qui les a élevé au rang de Burgers Toqués de l'année.

### LE RETOUR DES HÉROS !

Ce sont pas moins de **5 anciens lauréats** qui ont accepté de relever le défi et revenir exécuter en direct la recette de leur choix.

**Un véritable choc des chefs !**



Camille Loas - 2022  
Pleyben - 29



Benoît Sanchez - 2019  
Tours - 37



Romain Meunier - 2018  
Tours - 37



Sébastien Pernin - 2017  
Gruissan - 11



Vincent Boccara - 2016  
Paris - 75



+ 5 finalistes  
sur candidature

Mais, qui dit choc des chefs dit aussi **nouveau prétendant au titre**. Comme chaque année, faites tester votre recette et tentez d'être le Burger Toqué 2023 ! Adressez votre candidature jusqu'au **29 mai 2023 sur [www.burgers-toques.fr](http://www.burgers-toques.fr)**

Ils viendront réaliser la **recette de leurs choix** à leur côté, dans le but de décrocher **la toque suprême de la compétition !** L'objectif est d'exprimer, ensemble, des **valeurs communes** telles que le **goût du partage**, la **technique**, des compétences certaines en cuisine, mais aussi et surtout **un enthousiasme fédérateur**.

Pour candidater, ils doivent **proposer la recette de leur choix** accompagnée d'une photo et de la lecture de sa réalisation, ses inspirations, le choix de ses ingrédients, leurs qualités gustatives, olfactives et comment il envisage le design et l'équilibre visuel de sa création, jusqu'au dressage.

Aucune restriction d'ingrédients, **la recette est libre !**

Pour tenter l'aventure, rien de plus simple : les prétendants au titre issus de la France entière s'inscrivent **sur le site [www.burgers-toques.fr](http://www.burgers-toques.fr)** pour proposer leur recette. Ils doivent répondre d'une **sensibilité liée à l'art de cuisiner**, montrer un intérêt certain pour le Burger et une **réelle maîtrise des ingrédients**.

**Rissoler, flamber, mijoter, mitonner, fricasser, croustiller... peu importe la méthode, pourvu qu'il y ait du choix, du goût et du style.**

**Un seul objectif : faire ressortir le génie créatif de chacun à travers son burger. Le concours est ouvert à toutes les personnes majeures.**



Et cette année encore, nous avons l'honneur d'avoir comme président du jury **Sébastien Ripari**, qui composera son équipe de jurys professionnels.

## LE CONCOURS BURGERS TOQUÉS : L'ÉVÈNEMENT PHARE DE PPA BUSINESS SCHOOL

Depuis une **décennie maintenant**, le concours Burgers Toqués permet **aux professionnels et aux amateurs** de cuisine de se révéler aux yeux du grand public. Il a été imaginé et organisé **au cœur de l'école PPA Business School**, la 1ère Grande École de Commerce et Management post bac exclusivement en alternance et soutenu par le réseau des Grandes Ecoles Spécialisées. Ce sont ses **étudiants de 4e année qui ont la mission de monter l'événement de A à Z**. Une immersion **constructive et formative** comme jamais. Evidemment, ils sont entourés avec **bienveillance de professionnels issus de l'événementiel**, du social media, de la communication et du marketing.

L'événement est devenu un **hymne à la créativité, à l'audace et au talent**. Chaque année, le concours a réuni 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, moments de panique et de joie**, Burgers Toqués met en lumière tous les ans des profils très **originaux** qui font de ce rendez-vous un événement stimulant, autant par **son authenticité que par sa simplicité**, ce qui lui confère, enfin, une place légitime auprès des autres concours de burgers français.

Une nouvelle fois **Arla Pro France** accompagne les candidats du concours Burgers Toqués pour la réalisation de leur recette.

Ils développent des produits pensés pour les professionnels de la pizza, du burger et du végétarien depuis plus de 30 ans, avec des chefs passionnés et expérimentés qui oeuvrent chaque jour à vous accompagner dans votre quotidien !

N°1 sur les produits laitiers BIO dans le monde, spécialisée dans les produits naturels et transparents.

**Arla Pro offrira 1000€ au gagnant pour la 3e année consécutive.**

# ARLA PRO.



### LES DATES CLÉS DU CONCOURS :

- **Candidatures** : jusqu'au 29 mai 2023
- **Annonce du finaliste** : début juin 2023
- **Grande finale** : 06 juillet 2023 , au Lagardère Paris Racing

#### 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

