

DOSSIER DE PRESSE

BURGERS TOQUÉS 2023



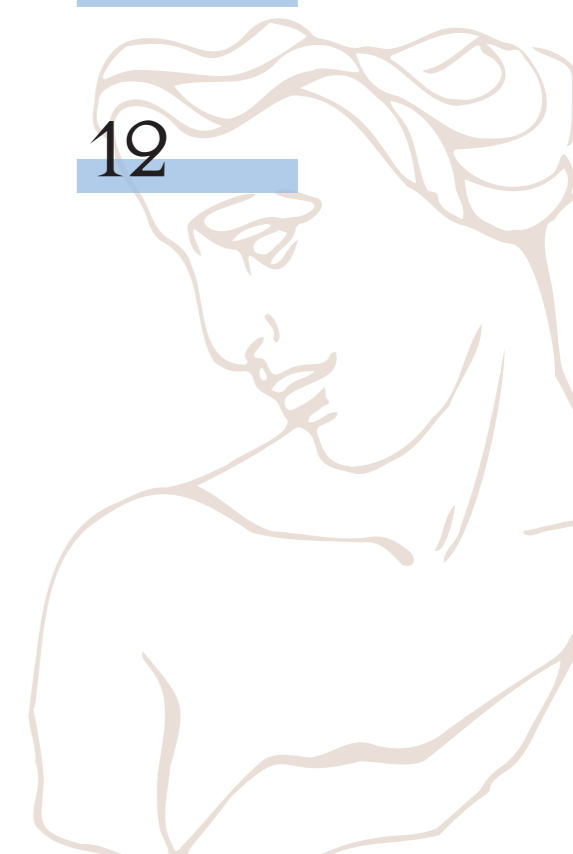
JUIN 2023

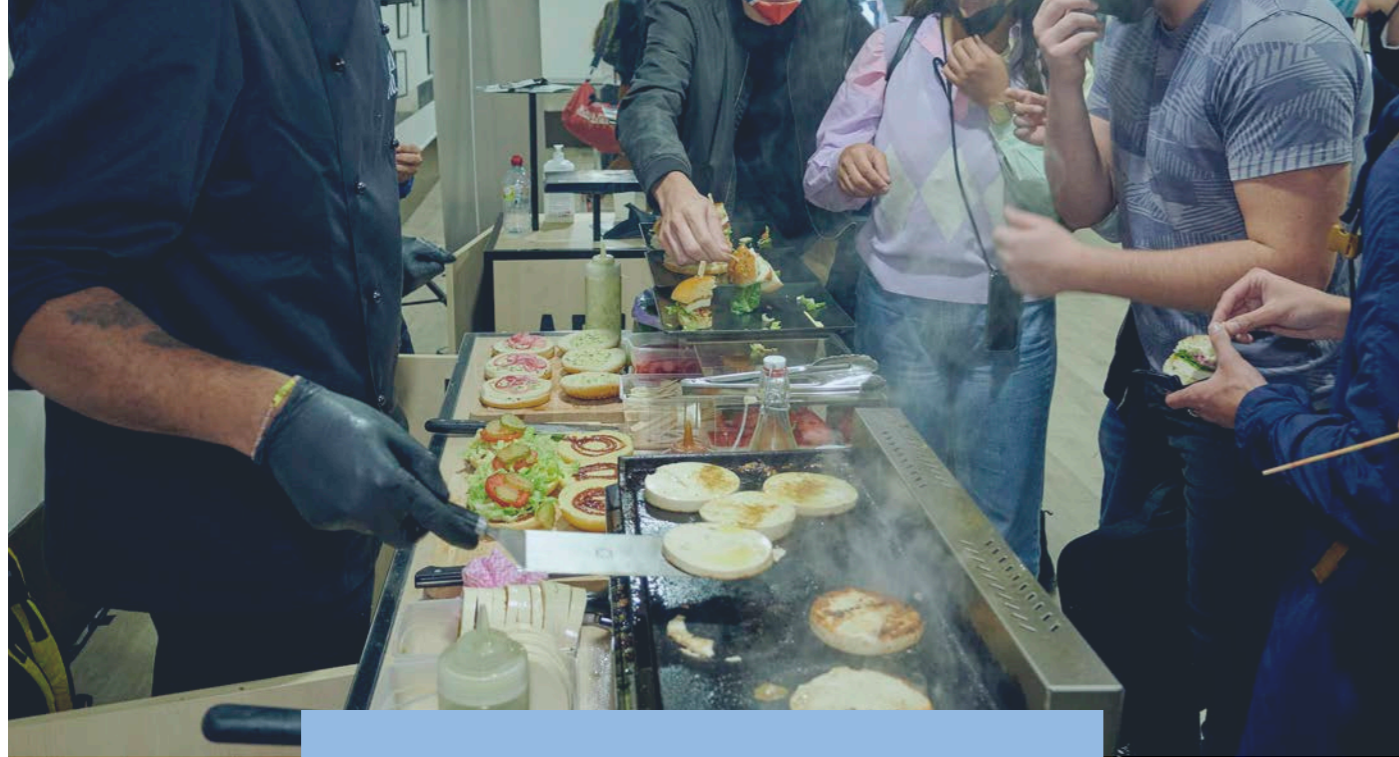


SOMMAIRE



CONCEPT	4
LE CONCOURS BURGERS TOQUÉS	5
BURGERS TOQUÉS 2023	6
FINALISTES	7
JURY 2023	9
PARTENAIRES	10
CONTACTS	12





LE CONCEPT

BURGERS TOQUÉS

Burgers Toqués c'est un concours national dédié à tous les passionnés de burgers. Créé en 2014 sous l'impulsion de la 1^{ère} école de commerce en alternance PPA Business School et en partenariat avec plusieurs acteurs clés du secteur de la food, il met en compétition des amateurs et des professionnels de la cuisine passionnés de street-food issus de toutes les sensibilités et inspirations culinaires.

Le concours se déroule sur 3 temps forts : les candidatures, l'annonce des finalistes et la finale au Lagardère Paris Racing. Chaque participant doit réfléchir à une recette de burger qui laisse libre cours à sa créativité pour répondre à ce challenge : créer un burger aux qualités gustatives, olfactives uniques et aux saveurs équilibrées. Le seul but est de conquérir les papilles du jury.

L'objectif ? Soutenir les jeunes talents et les révéler aux professionnels du secteur.

UN JURY D'EXPERTS

Chaque année le concours Burgers Toqués se dote d'un jury d'experts permettant de bénéficier de regards nourris. Il se compose d'influenceurs food, de journalistes culinaires et de professionnels dans le domaine de la gastronomie permettant d'avoir une résonance médiatique importante.

EN CHIFFRES

Depuis sa création, le concours Burgers Toqués a rassemblé 30 personnalités constituant le jury, 100 partenaires et totalisé plus de 2000 candidatures.



LE CONCOURS BURGERS TOQUÉS

Transgénérationnel et pluriculturel, le concours a été imaginé autour d'un des plats préférés des Français pour les rassembler : Le burger.

Aujourd'hui, il est devenu une tribune libre d'expressions culinaires dédiées au développement des talents, experts du fooding et gastronomes de tous les instants. Chaque année c'est pour eux l'occasion rêvée de révéler sur un terrain d'expression où il y a encore beaucoup de choses à explorer leurs talents et émerger parmi les profils à suivre...

2022
9^e édition

Thème Burgers souvenirs
Gagnant Camille Loas
Nom du Burger Le Kassav

2021
8^e édition

Thème Burgers créatifs
Gagnant Zackarie Zarka
Nom du Burger Le Noirmoutrin

2020
7^e édition

Thème Burgers de nos régions
Gagnant Jualia Seiter Bouthemy
Nom du Burger Le pigeonneau de chez nous

2019
6^e édition

Thème Burgers monde
Gagnant Benoit Sanchez
Nom du Burger Hambourgeau

2018
5^e édition

Thème Back to the fifties
Gagnant Romain Meunier
Nom du Burger Le Miami beach

2017
4^e édition

Thème Libre
Gagnant Sébastien Pernin
Nom du Burger Baeackeoffe Burger

2016
3^e édition

Thème Fusion food
Gagnant Vincent Boccara
Nom du Burger Ramen Burger

2015
2^e édition

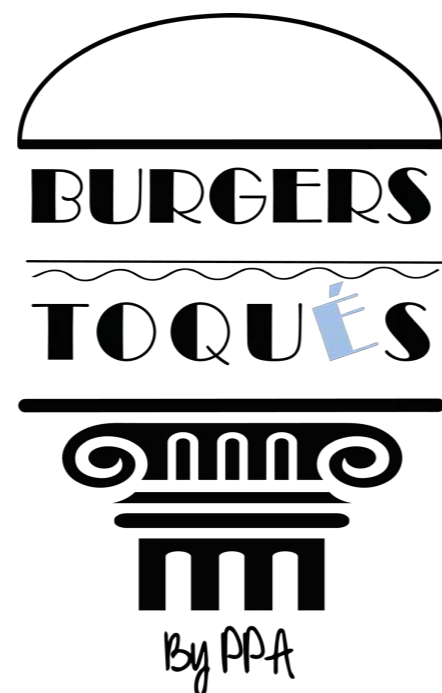
Thème All American
Gagnant Maxime Bonnabry Duval
Nom du Burger Le Miami beach

2014
1^{ère} édition

Thème Burgers Veggies
Gagnant Caroline Labrunye
Nom du Burger Le veggie Burger

BURGERS TOQUÉS 2023

LE CHOC
DES HÉROS



LES DIX ANS DU CONCOURS BURGERS TOQUÉS, L'OCCASION IDÉALE POUR METTRE EN AVANT LES PRÉCÉDENTES ÉDITIONS !

Pour célébrer comme il se doit la première décennie du concours emblématique de PPA Business School, nous avons décidé de centrer cette édition sur les candidats des années précédentes et des burgers qui ont fait d'eux de véritables champions. En effet, c'est grâce à eux que le concours a, aujourd'hui, une telle réputation. Et pour ne pas juste les faire concourir entre « anciens », cinq nouveaux jeunes talents ont été sélectionnés sur candidature afin de se confronter aux vainqueurs des années passées. Les cinq challengers vont devoir prouver leur talent face à des « anciens » gagnants prêts à prouver que le véritable héros des burgers se trouve parmi eux.

Alors qui dit anciens gagnants dit aussi le retour des meilleurs, c'est pourquoi, pour cette année, nous avons souhaité avoir une communication tournée artistiquement vers la mythologie grecque. En effet, nous souhaitons élever nos champions au rang de héros, et donc d'immerger le public dans un univers de Dieu, de combat et presque de guerre entre nos cinq anciens et nos nouveaux candidats prêts à en découdre pour cette édition anniversaire sur le thème du choc des chefs.

LE RETOUR DE NOS GAGNANTS

UN RETOUR SOUS LE SIGNE DU COMBAT DES HÉROS

Retour en images sur les visages de nos anciens gagnants qui sont prêts à remettre en jeu leur prix afin de prouver qu'ils sont les meilleurs des meilleurs. Venant des quatre coins de la France, ils sont tous impatients et ont hâte de venir concourir de nouveau pour pourquoi pas remporter cette dixième édition et prouver qu'ils ne sont définitivement pas là par hasard !



Camille Loas, Le Kassav
Édition 2022
Pleyben, Finistère



Benoit Sanchez, Hambourgeau
Édition 2019
Tours, Indre-et-Loire



Romain Meunier, Le Miami Beach
Édition 2018
Tours, Indre-et-Loire



LES NOUVEAUX FINALISTES



LE JURY DE L'ANNÉE

DE LA NOUVEAUTÉ POUR CETTE ÉDITION SPÉCIALE

Après s'être entraîné pendant plusieurs semaines, voici les jolis burgers de nos challengers. Entre créativité et audace, ces cinq finalistes ont su tirer leur épingle du jeu pour être sélectionnés et participer à la grande finale. Survoltés et plein d'envies, ils sont tous impatients de présenter aux jurys leur création. Alors, arriveront-ils à rivaliser avec les champions des éditions précédentes ?



Thomas Saint Leger
Onet-le-Château, Aveyron
Téton de Venus



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.



Roland Lamarle
Uchaud, Gard
Martinache



Antony Barcelona
Cabasse, Var
L'incroyable Bulk



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.



Guillaume Bescond
Nages-et-Solorgues, Gard
Le Maximus



Billy André
Venansault, Vendée
Le Goliath



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



NOS PARTENAIRES

ARLA PRO.

Arla Pro, est la marque de fromages professionnels de la coopérative Arla Foods, géant des produits laitiers naturels, également engagé dans la production laitière durable et la neutralité carbone. Derrière Arla Pro, il y a 9 700 valeureux fermiers mais surtout, une communauté de chefs passionnés qui travaillent toute l'année aux côtés des professionnels du burger partout en Europe, afin de leur proposer les produits et les services les mieux adaptés à leurs besoins. À l'occasion de cette première collaboration avec les équipes du concours Burgers Toqués, Arla Pro, va mettre à disposition des finalistes sa gamme complète de fromages à burgers, de quoi accompagner la créativité de tous les candidats ! Pour

couronner ce partenariat, la marque offrira au vainqueur un chèque de 1000 euros ainsi que différents lots, matériels et fromages dont notamment leur innovation Vegge : le Grilling Cheese Arla Pro. Un fromage à cuisiner naturel et riche en protéines, à la texture ferme inédite, qui offre une alternative saine au steak de boeuf.

Arla Pro, est la marque de fromages professionnels de la coopérative Arla Foods, géant des produits laitiers naturels, également engagé dans la production laitière durable et la neutralité carbone. Derrière Arla Pro, il y a 9 700 valeureux fermiers mais surtout, une communauté de chefs passionnés qui travaillent toute l'année aux côtés des professionnels du burger partout en Europe, afin de leur proposer les produits et les services les mieux adaptés à leurs besoins. À l'occasion de cette première collaboration avec les équipes du concours Burgers Toqués, Arla Pro, va mettre à disposition des finalistes sa gamme complète de fromages à burgers, de quoi accompagner la créativité de tous les candidats ! Pour

couronner ce partenariat, la marque offrira au vainqueur un chèque de 1000 euros ainsi que différents lots, matériels et fromages dont notamment leur innovation Vegge : le Grilling Cheese Arla Pro. Un fromage à cuisiner naturel et riche en protéines, à la texture ferme inédite, qui offre une alternative saine au steak de boeuf.





CONTACTS

Contactez nos directrices presses pour plus d'informations :

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



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



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

www.burgers-toques.fr

