

Le burger de Proust !

*Le concours culinaire « Burgers Toqués »
lance sa 9e édition sous le sceau du souvenir*

Il y a de la magie dans l'instant même où la mémoire s'éclaire d'une sensation familière ou d'un moment particulier, tels une émotion furtive et très personnelle. Une candeur qui défie les règles de l'inconscient et que les poètes appellent « **La Madeleine de Proust** ».

C'est à partir ce mode « pilote automatique » de la mémoire que le comité organisateur du concours Burgers Toqués a choisi de stimuler les candidats de sa 9e édition. Tout est prétexte pour cuisiner, pourquoi ne pas aller puiser l'inspiration au plus profond de soi.

Chaque prétendant au titre devra, à travers une recette authentique, **retranscrire un souvenir pour lui donner sens dans une réalisation unique.**

Pour ce faire, il devra s'appuyer sur les références, valeurs et croyances de son choix (souvenirs de vacances, d'enfance, d'amitié, de liberté, un parcours professionnel, un amour ...) pour **créer un moment de partage, de convivialité et de nostalgie.**

Une seule consigne : pourvu que chaque recette ait une histoire.



A la clé, un **chèque de 1000 euros** offert par

**ARLA
PRO.**

le partenaire
officiel du
concours



La meilleure interprétation l'emportera !

Le Top départ est donné ! Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 16 mai 2022.

Pour s'inscrire et participer à la compétition, **les candidats ont jusqu'au 16 mai pour proposer leur plat créatif** et livrer le souvenir à partir duquel ils vont élaborer une recette unique et personnelle.

Ils devront être didactique pour transcrire l'équilibre visuel du burger qu'ils envisagent, les ingrédients sélectionnés, l'émotion attendue, ... tout ce qui leur permettra de traduire et interpréter leur souvenir de manières gustatives et olfactives. Hormis le thème, aucune restriction, **la recette est libre !**

Comme tous les ans, le concours accueille des centaines de candidatures issues des quatre coins de la France. Qu'ils soient amateurs ou professionnels, les participants pourront tous tenter leur chance, peut-être décrocher une place sur le podium et espérer repartir avec le gros lot !

La finale se tiendra le 22 juin 2022 à Paris en présence du public devant lequel les finalistes devront cuisiner en direct avant que le jury goûte, délibère et élise le grand gagnant.



Le plus toqué des concours culinaires

Burgers Toqués est un concours aux inspirations de bistronomie **créé et organisé par l'école de commerce et de management PPA Business School, et soutenu par le réseau des Grandes Ecoles Spécialisées.**

Fort de ces huit premières éditions, ce dispositif événementiel est devenu un **véritable rendez-vous pour les amateurs et spécialistes du Burger**. Il a su séduire un très grand nombre de profils qui ont tenté leur chance et, pour certain, il leur a révélé leur potentiel de virtuose, pour d'autres, il a servi de tremplin pour se lancer dans une nouvelle aventure professionnelle.

Chaque année le concours a été encouragé par la présence de professionnels de la cuisine ayant à cœur de soutenir les nouveaux talents et tisser de belles rencontres.

Un témoignage et une confiance qui confèrent à Burgers Toqués une légitimité parmi les concours de cuisine en France.

Enfin, Burgers Toqués affirme également les compétences d'un groupe d'étudiants de PPA Business School sélectionnés pour réaliser un événement en conditions réelles. Un challenge qu'ils mettent en place, accompagnés par des professionnels de la communication de la gastronomie, pour valider leur 4e année de Mastère. Une chance unique et une mise en condition réelle sans équivalents !



PPA Business School

Avec plus de 2800 étudiants, PPA Business School est la **1ère Grande École de Commerce et Management post bac exclusivement en alternance**. La pédagogie de l'établissement est de former des étudiants au plus haut niveau par le biais de l'alternance et de favoriser l'accès aux études supérieures au plus grand nombre en proposant un concours d'entrée gratuit et une formation en adéquation avec les besoins des 3000 entreprises partenaires. L'école propose 11 filières professionnalisantes délivrant toutes un diplôme reconnu par l'Etat Niveau 6 (Bachelors) ou Niveau 7 (Mastères). L'école fait partie du Réseau GES et poursuit son déploiement en France avec de nouveaux campus depuis 2020 à Lyon, Lille, Reims, Grenoble, Aix-en-Provence, Nantes et Toulouse.



ARLA PRO, notre partenaire

Une nouvelle fois **Arla Pro France accompagne les candidats du concours Burgers Toqués** pour la réalisation de leur recette en leur fournissant la plus grande partie de leurs ingrédients. Arla Pro développe 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 œuvrent chaque jour à vous accompagner dans votre quotidien ! Derrière la marque se cache une coopérative laitière réunissant 9 700 fermiers-coopérateurs. **N°1 sur les produits laitiers BIO dans le monde, spécialisée dans les produits naturels et transparents.**

ARLA PRO.



Dates clés du concours

Dépôt des candidatures
Jusqu'au 16 mai 2022

Annonce des finalistes
22 mai 2022

Grande finale
22 juin 2022

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