

CAMILLE LOAS

Le grand gagnant de la 9e édition du concours Burgers Toqués

Le jeudi 23 juin dernier s'est tenue la grande finale du concours national de burgers : Burgers Toqués ! 6 candidats venant des quatre coins de la France, aussi doués et créatifs les uns que les autres se sont affrontés pour déterminer qui repartira avec le titre, et le chèque de 1000€ !

C'est dans l'un des plus beaux domaines sportifs de la capitale, le Lagardère Paris Racing, que les jurys ont délibéré, après deux heures d'assaisonnement, de cuisson, de montage et de dégustation !

Les 6 candidats finalistes ont dû suivre un thème imposé, le souvenir, pour composer en live devant un public venu les encourager. Ce thème a été un véritable challenge pour établir une recette singulière, et communicative. En effet, chaque candidat devait, par le choix des ingrédients, l'association de ceux-ci, la couleur et le goût de leurs préparations, raconter une histoire. Une épreuve chronométrée, dense en stress et en émotions, mais surtout riche en saveurs !



Le grand gagnant est donc **CAMILLE LOAS**. Il a su s'approprier le thème du « souvenir » grâce à son burger : le « **LE KASSAV** ».

Mention spéciale pour le podium, Antony BARCELONA, terminant deuxième grâce au souvenir et aux saveurs transmises par son burger « Enfance en Nouvelle-Aquitaine ». Lionel RAVEL le suit de près à la troisième place grâce à son burger « Classique » qui, comme l'a dit le jury, « était tout sauf classique » !

« Dès la première seconde de délibération, nous sommes tombés d'accord ! »

Zacharie Zarka, gagnant de la 8e édition.

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 ! Voici la composition du jury de l'édition "Souvenir" :

Zacharie ZARKA : Gagnant de l'édition 2021, et chef d'un restaurant "Le ZED" et une boulangerie situé à Nantes.

Saïd BOUTARAAMT : Directeur d'exploitation chez Lagardère Paris Racing et Partenaire de l'événement

Sonia DESLYS : Présentatrice Trotters TV, influenceuse food, et ambassadrice de @les_bellesadresses

Fanny HERPIN : Cheffe du Camondo, restaurant situé dans l'enceinte du musée éponyme. Elle a gravi les échelons en passant par de grandes maisons, comme les restaurants d'Alain DUCASSE, ou d'Eric FRECHON.

Lucas FELZINE : Aventurier du gout alliant saveurs péruviennes et japonaises. Il a appris au côté d'Anne-Sophie PIC notamment, et est aujourd'hui chef de 3 restaurants, l'Abstinence, le Fitzgerald et le Vesper.

Ali LAIR : Créateur de contenu, business developpeur et pleins d'autres choses, Ali est l'une des têtes du media food incontournable de la capitale : @leguideultime.



La recette gagnante

LE KASSAV



« Saveurs, épices et couleurs de Guyane, c'est l'origine de mon inspiration pour ce burger. Toutes ces sublimes associations ne me remémorent qu'une chose : un bonheur partagé en famille. »

Camille Loas, boulanger converti aux burgers, a fait l'unanimité auprès du jury !

Sa recette

Bun's Tourbillon maison à la farine de manioc, coloré au curcuma, paprika et encre de seiche.

Steak haché zébu 150g bouchère.

Tomme au lait de zébu.

Chips de patate douce Pickel de piment doux de Cayenne.

Roquette.

Sauce aux épices douce et aux lard boucané.

Pain à la farine de petit épeautre et boulé dans la semoule.

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€.

La Limonaderie de Paris, était présente lors de la finale pour nous faire pétiller grâce à leurs boissons artisanales, éco-responsables et 100% Made In France.

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 ».



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 engagée 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.

L'année prochaine signera la première décennie de Burgers Toqués ! Les personnalités, et candidats ayant marqué toutes ces années seront là car, le succès du concours, c'est aussi grâce à toutes et tous, qui ont porté la voie, qui ont participé. Une édition qui... marquera les esprits !

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

**ARLA
PRO.**

PPA
BUSINESS SCHOOL
La Grande École en alternance



GES
GRANDES ÉCOLES SPÉCIALISÉES