

BURGERS TOQUÉS, LE PREMIER CONCOURS NATIONAL DE BURGER, FÊTE SES 10 ANS ENTOURÉ DE CANDIDATS DE TOUTES LES RÉGIONS.

La 10ème édition du concours culinaire « Burgers Toqués » présente ses finalistes le 6 juillet 2023 lors de sa grande finale autour de la création de burgers. Pour la première fois du concours, **4 anciens gagnants** & **5 nouveaux talents** se confronteront pour remporter le titre de «**Chef des chefs**» selon le président du jury Sébastien Ripari.

Membres du jury



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.

Elle saura apprécier avec précision les Burgers des 9 finalistes !



Julien Serri

Vice-champion de France 2018 de pizza « a due ».

Fondateur de Magna : élu meilleur concept de Restauration rapide 2019.

Expert en Fast Good et Slow Food, il saura juger avec finesse les Burgers des candidats !



Stefan Etcheverry

Présentateur de l'émission « Les Matins LCI » du lundi au vendredi de 6h à 9h.

Un animateur aux énergies positives et communicatives ! De quoi motiver les candidats lors de cette grande finale.



Vicky Bogaert

Journaliste radio et télévision pour de grands médias nationaux et internationaux.

Elle saura scruter et analyser avec finesse en chaque proposition pour en extraire le meilleur.



Notre présentateur : Olivier Benkemoun

Journaliste et Présentateur CNEWS.

Grand fan du concours, il adore se mêler à la fougue des finalistes.

Président du jury - Sébastien Ripari

Expert et consultant gastronomique depuis plus de 27 ans pour les plus grands acteurs « Food & Beverage » de l'économie française et internationale.

Sébastien Ripari impacte le monde de la Gastronomie en apportant son expertise unique auprès des chefs, des restaurateurs, des entrepreneurs, des marques.

Celui que le journaliste Christian Millau a affectueusement appelé « **L'ami des chefs** » est aujourd'hui reconnu comme un expert international incontournable.

« J'ai choisi pour m'accompagner dans ce jury gastronomique des personnes avec un parcours de vie rare et exceptionnel. Deux professionnels et deux amateurs qui, par la différence de personnalité, de sensibilité et d'expériences culinaires offriront aux participants une qualité d'échanges et d'analyses justes et bienveillantes. Et en plus, ce sont mes amis ! ».

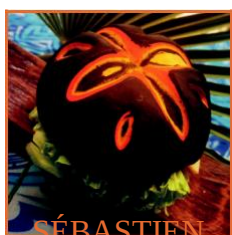


ANCIENS GAGNANTS



MEUNIER

Édition 2018, Miami Beach
Tours, Indre-et-Loire



SÉBASTIEN
PERNIN

Édition 2017, Une touche des îles
Gruissan, Aude



BENOÎT
SANCHEZ

Édition 2019, Earth VS Sea
Tours, Indre-et-Loire



CAMILLE
LOAS

Édition 2022, Kassav
Pleyben, Finistère

EN ROUTE POUR LE DÉFI

Pour participer à la compétition, les chefs ont dû **élaborer leur recette** en amont. Depuis plusieurs semaines, ils s'entraînent sans relâche pour perfectionner leur burger inspiré pour les uns de leur région et de leurs souvenirs ou encore de la mythologie grecque. C'est dans une bataille de 45min que les candidats **cuisineront en live** afin de présenter leur recette au jury de cette édition 2023.

Anciens gagnants qui ont répondu présent :

Sébastien Pernin - Edition 2017

Gruissan - Aude

Romain Meunier - Edition 2018

Tours - Indre-et-Loire

Benoît Sanchez - Edition 2019

Tours - Indre-et-Loire

Camille Loas - Edition 2022

Pleyben - Finistère



Les 5 nouveaux cordons bleus qui s'adonneront à la tâche pour défier les vainqueurs des éditions précédentes :

Guillaume Bescond - Le Maximus

Nages-et-Solorgues - Gard

Billy André - Le Goliath

Venansault - Vendée

Roland Lemarle - Martinache

Uchaud - Gard

Antony Barcelona - L'incroyable Bulk

Cabasse - Var

Thomas Saint Leger - Téton de Venus

Onet-le-Château - Aveyron

NOUVEAUX CANDIDATS



GUILLAUME BESCOND

Le Maximus
Nages-et-Solorgues, Gard



BILLY ANDRÉ

Le Goliath
Venansault, Vendée



ROLAND
LAMARLE

Martinache
Uchaud, Gard



ANTONY
BARCELONA

L'incroyable Bulk
Cabasse, Var



THOMAS
SAINT LEGER

Téton de Venus
Onet-le-Château, Aveyron

LE CONCOURS BURGERS TOQUÉS : l'évènement phare de PPA Business School

Depuis **10 ans**, le concours Burgers Toqués permet **aux professionnels et aux amateurs** de gastronomie, bistronomie et street food de se révéler aux yeux du grand public. Il a été imaginé et organisé **au coeur de l'école PPA Business School**, la 1ère Grande École de Commerce et Management post-bac en alternance. Ce sont ses **étudiants de 4e année qui ont la mission de monter l'évènement de A à Z** entourés par **des professionnels et experts** issus de l'évènementiel, du digital et du marketing. L'évènement est devenu un **hymne à la créativité, à l'audace et au talent**.

Chaque année, le concours réunit 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, plaisirs gustatifs et moments de joie**, Burgers Toqués est le premier concours national de Burgers. Il met en lumière chaque année des talents originaux qui font de ce rendez-vous un événement incontournable, autant par **son authenticité, son professionnalisme que par sa simplicité**.

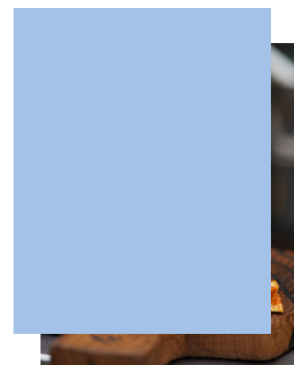
Partenaire incontournable du concours, **Arla Pro France** accompagne les candidats du concours Burgers Toqués pour la réalisation de leur recette.

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, spécialisé dans les produits naturels et transparents.

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

ARLA PRO.



Évènement ouvert au public, sur invitation.

<https://www.burgers-toques.fr/finaleburgerstoques/>

Grande finale : 06 juillet 2023, au Lagardère Paris Racing à partir de 18h45



Burgers Toqués

