

## Burgers Toqués, les candidats en lice pour la finale

Qui dit **nouvelle édition**, dit **nouveaux finalistes** ! Le comité organisateur du concours Burgers Toqués a sélectionné les **candidats finalistes** qui se retrouveront en lice de la **grande finale**, à **Paris**, le **15 septembre**.

Les inscriptions sont closes depuis le 17 Juillet 2021. Les **6 candidatures** les plus en adéquation avec le **thème** de l'année ont été choisies selon l'**originalité** de la **recette** et la **qualité** de la **présentation**.

Lors de cette présélection ont été retenus : **Billy Andre** (La Roche-sur-Yon 85000), **Jean-Baptiste Poisson** (Paris 75116), **Jean-David Murrau** (Levens 06760), **Maxime Leon** (Aigues-Mortes 30220), **Zacharie Zarka** (Nantes 44300) et **Roland Lamarle** (Clarensac 30870).

Un **beau panel régional** qui permet cette année de **soutenir** et **mettre en avant** des **talents** issus du **Pays de la Loire**, d'**Ile de France**, de **Provence-Alpes-Côte d'Azur** et d'**Occitanie**.



**"Burger Thonk & Pop"**

*Billy Andre  
Pays de la Loire*



**"Burger Paname"**

*Jean-Baptiste Poisson  
Ile De France*



**"Burger Le Jack"**

*Jean-David Murrau  
Provence-Alpes-Côte d'Azur*



**"Burger Lou Burger du  
Papé"**

*Maxime Leon  
Occitanie*



**"Burger Le Noirmoutrine"**

*Zacharie Zarka  
Pays de la Loire*



**"Burger Le Vaunageol"**

*Roland Lamarle  
Occitanie*

Le temps d'une soirée, ils devront **surprendre** et **régaler** un **jury** de **passionnés** de **cuisine** et **amateurs** de **burgers**.

## Le jour J :

La règle est simple, les participants auront **1h** pour se **disputer** la leur **1ere place** du podium. Ces derniers devront laisser parler **imagination** en optant pour des **mélanges** de **couleurs**, de **casser** les **textures**, **d'ingrédients**, et de **saveurs**. Il faudra **oser** et **codes** de la **gastronomie** pour être le **grand gagnant**.

Une fois les recettes terminées, le **jury** présent ce jour là procède à la **dégustation** avant de **délibérer** et de faire le **choix final**. Le burger qui répond le plus à tous les **critères** qu'impose le thème de l'année à savoir, la **créativité**, sera élu **vainqueur** de cet opus 2021.

**Julia Seiter Bouthemy, championne en titre en 2020, passera sa toque au nouveau lauréat comme le veut la tradition !**

## Rappel du concours :

Tous les ans depuis 2013, le **concours Burgers Toqués** accueille des candidats qui doivent répondre d'une **sensibilité** liée à l'**art** de **cuisiner**, montrer un **intérêt** certain pour le **Burger** et une réelle **maîtrise** des **ingrédients**.

Véritable **tremplin d'expression** et de **création**, ce concours s'adresse aux **étudiants** en formation culinaire, aux **professionnels** de métiers de bouche et à tous les **amoureux** de la **Street Food**, qui ambitionnent de démontrer que le **burger** n'est pas **incompatible** avec l'utilisation de **bons produits** dans le **respect** d'une **cuisine équilibrée**, **traditionnelle** et/ou **élaborée**.

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.



## Partenaires :

Comme chaque année des **partenaires précieux** accompagnent le concours et **aident** les **participants** dans la **réalisation** de leur **recette**. Cette année **Flyin'Chef** sera présent une nouvelle fois pour apporter son **soutien** et mettre à disposition des finalistes des **cuisines mobiles** pour leur permettre de réaliser leur **recette de burger créatif**.

De plus, le concours Burgers Toqués est ravi de compter un **nouveau partenaire** de taille **Arla Pro**, le **spécialiste** des **fromages à burgers**. Il s'engage à **offrir** aux candidats des **produits sains** et **dotera** la compétition d'une **récompense monétaire** pour le **grand gagnant**.



**Partenaire historique** de ce championnat de burgers, **FLYIN'CHEF**, l'expert en **événements culinaires**, apporte au concours toute la **logistique** d'une **cuisine entièrement mobile** pour assurer aux candidats un équipement digne d'un chef. Véritable **professionnel** de la **gastronomie**, Flyin'chef intervient pour **accompagner** ses **clients** quelles que soient leurs demandes ou leurs envies : **événements, formations, team building, cours de cuisine, cuisines mobiles...** Peu importe le lieu ou le thème de l'évènement il sait **s'adapter** et **proposer** un **service personnalisé** et une **cuisine de qualité** aux **saveurs riches** ! **Universalité, authenticité, partage, dynamisme, originalité** et **engagement** sont les mots d'ordre de Flyin'chef pour un **mélange d'ingrédients** et une **recette hors du commun**. Dévoué depuis **7 ans** aux **passionnés de Burgers** et de **Street Food**, ce partenaire a pour principale motivation de contribuer

à **soutenir** les **générations Y et Z** en France en leur offrant l'**occasion** de **révéler** leur **potentiel** et ainsi favoriser leur **réussite**. Un **soutien unique** sans qui rien ne serait possible ! C'est donc tout naturellement, qu'il **renouvelle** sa **collaboration** pour assurer une **mise en place optimale** de l'espace dédié aux **finalistes** et leur **faciliter** l'accès à la **victoire** ! [www.flyinchef.fr/fr](http://www.flyinchef.fr/fr).

**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 bœuf**. Ce qui laisse entrevoir, l'**année prochaine**, un **prix spécial** « burger végétarien » au programme du **concours Burgers Toqués...** [www.arlapro.com/fr/](http://www.arlapro.com/fr/).

## A propos :

Le concours Burgers Toqués est organisé et soutenu par le Réseau des Grandes Écoles Spécialisées, en particulier l'école de commerce et de management en alternance : PPA Business School.



Transgénérationnel et pluriculturel, il a été imaginé autour d'un des plats préférés des Français pour les rassembler. Aujourd'hui, il est devenu une tribune libre d'expressions culinaires dédiée au développement des talents, experts du fooding et gastronomes de tous les instants.

