

## LOUIS-GAUTIER LEPERS REMPORTE LA 11<sup>E</sup> ÉDITION DU CONCOURS BURGERS TOQUÉS BY PPA

La grande finale de la 11<sup>e</sup> édition du concours Burgers Toqués, placée sous le thème « Crazy Burger », s'est déroulée à Lille. Nos cinq finalistes, sélectionnés parmi 60 candidats, sont venus de toute la France pour tenter de décrocher le titre de Meilleur Toqué 2024.

À l'issue de la compétition où chaque candidat avait 45 minutes pour réaliser son burger le plus « Crazy », c'est **Louis-Gauthier Lepers** qui a été couronné grand gagnant avec son burger original, "Le Rave". Il remporte un chèque de 1 000€, offert par **notre partenaire ARLA PRO, leader mondial des produits laitiers**.



Crédit photo : Thomas Place

Pour la première fois, le concours Burgers Toqués a quitté la capitale **pour s'installer à Lille, au cœur de l'un des plus grands lieux de street-food**. Les membres du jury ont suivi avec attention chaque étape de la préparation des cinq candidats, observant l'assaisonnement, la cuisson, le montage et la présentation des burgers. **Après deux heures intenses, ils ont délibéré et couronné Louis-Gauthier Lepers.**



### LA RECETTE GAGNANTE

- Pain bao à la betterave rouge avec un insert de betterave
- Effiloché de cochon cuit dans un jus de betterave, accompagné d'une brunoise de betterave rouge (cru et cuit)
- Fromage Abondance
- Roquette assaisonnée d'une vinaigrette à la framboise
- Chutney acidulé d'oignon et de framboise
- Coleslaw aux trois betteraves (rouge, jaune, chioggia)
- Sauce mayonnaise maison à la moutarde à l'ancienne et herbes fraîches



**Louis-Gauthier Lepers**, 34 ans, a débuté dans la restauration traditionnelle avant de se lancer dans l'univers du burger il y a quelques années. **Originaire du Nord de la France**, il a travaillé à Lille dans des **établissements renommés tels que l'hôtel L'Arbre Voyageur et le food truck Sam Régal**. Il s'est ensuite installé en Haute-Savoie, à Morzine, où il a développé de nouvelles compétences et est devenu **Chef Cuisinier du restaurant Papa Renard**. Sa victoire au concours Burgers Toqués avec « Le Rave » marque une nouvelle étape dans son parcours, lui permettant de développer davantage sa passion pour la créativité culinaire à travers de nouvelles aventures gourmandes.

## JOANNES RICHARD, CHAMPION DU MONDE DE BURGER, PRÉSIDENT DU JURY

Joannes Richard, entouré de 5 experts et professionnels de la food et des médias, est venu pour goûter et évaluer les burgers de nos 5 candidats.

La composition du jury de cette 11ème édition « Crazy Burger » :



Crédit photo : Thomas Place



**Ellie Genvo**

Créatrice de contenu lifestyle lilloise et étudiante à Esupcom, une école partenaire du concours.



**Virginie Herve**

Managing Director chez Arla Food, notre partenaire majeur pour les Burgers Toqués.



**Vincent Rivet**

Expert en médias digitaux et visage derrière @sortir.lille



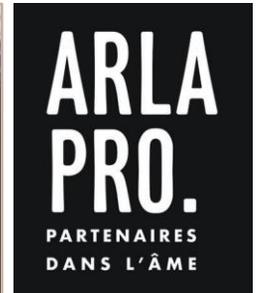
**Pépée le Mat**

Chroniqueuse culinaire sur France Bleu Nord.



**Ludo Obragniak**

Ancien footballeur professionnel et consultant TV pour Prime Video.



### Joannes Richard

*Président du jury et ambassadeur ARLA PRO*

Champion du monde de burger lors du prestigieux World Food Championship à Dallas.

Démonstration de Joannes de son Burger « Crazy » JOKER avec le **NOUVEAU CHEDDAR À FONTE RAPIDE** de ARLA PRO.

Mention spéciale pour le podium, **Malo-Gwen Legal**, termine 2e grâce à son burger « l'Umami ».

**Romain Mohammedi** le suit de près à la 3e place grâce à son burger « Hells Burgers ».



## DES PARTENAIRES CROUSTILLANTS

Comme à chaque édition, des **partenaires précieux** accompagnent le concours et aident les participants dans la réalisation de leur recette.

**France Bleu Nord**, acteur clé de la région, a été notre partenaire média et a ainsi promu les talents culinaires à travers différents reportages, tout en valorisant et en soutenant la création bistronomique.

**Pardalys**, l'agence de communication digitale spécialisée dans le fooding est également partenaire.

**Arla Pro** a offert 1000€ au gagnant pour la quatrième année consécutive.

La marque, issue de la coopérative laitière leader en Europe, Arla Foods, développe depuis plus de 30 ans des produits pensés par des chefs passionnés, pour les professionnels de la pizza, du burger et de la boulangerie/snacking.

1er fabricant de cheddar au Royaume-Uni, 1er fabricant de mozzarella en Europe et pionnier en développement durable, Arla Pro continue d'innover. Les cinq finalistes recevront très bientôt un lot du tout nouveau cheddar à fonte rapide. Conçu pour simplifier les opérations en cuisine et parfait pour les établissements à fort débit grâce à sa fonte rapide, il représente un véritable gain de temps !



## LES BURGERS TOQUÉS EN QUELQUES MOTS



Depuis **11 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 & des professionnels du secteur. Il a été imaginé, organisé et réalisé **par l'école PPA Business School (réseau SKOLAE)**, la 1re Grande École de Commerce et Management post-bac en alternance. Ce sont ainsi des **étudiants de 4e année pilotés par des experts de l'événementiel qui organisent de A à Z** cet événement mettant en valeur leurs compétences stratégiques, opérationnelles et techniques. À travers ce concours PPA et les différentes écoles de **SKOLAE** affirment leur engagement auprès des jeunes talents en leur proposant de les accompagner dans leur développement. L'événement 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 viennent 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.**

