

Clichy, le 10 juin 2024

Burger King déclare sa flamme au meilleur chef du monde et il a dit oui ! (enfin, il a dit “si”)

Son nom ne vous dit peut-être rien mais il a été élu trois fois meilleur chef du monde ! Alors Burger King France a décidé de faire briller Dabiz Muñoz en lui confiant sa flamme et sa carte. Le roi du burger s'associe au chef espagnol à l'univers ultra décalé et aux recettes inédites, qui met la créativité au cœur de tous ses projets. Comment ? En imaginant 3 recettes de burgers, ultra gourmandes, généreuses et qui vont en surprendre plus d'un. Les Masters du chef seront dispos dans tous les restaurants Burger King de France (et pas de Navarre) du 11 juin au 29 juillet prochains.

3 burgers, 3 bonnes raisons de découvrir Dabiz Muñoz



Pain burger feuilleté inédit, cheddar, sauce Jalapenos et poivrons, poulet croustillant, galette de Mac & Cheese pané...

Tous ces ingrédients qui mettent l'eau à la bouche sont à déguster dans 3 burgers complètement fous, imaginés par Dabiz Muñoz pour Burger King France.

Et il y en a pour tous les goûts depuis le Master du chef Original au bœuf, le Master du Chef Poulet (on vous laisse deviner ce qu'il y a dedans) jusqu'au Master du Chef Mac & Cheese pour les fondus de fromage !

Qui est Chef Muñoz ? Dabiz the question...



Élu 3 fois “meilleur chef du monde”, propriétaire de plusieurs restaurants dont le tout premier à Madrid, Dabiz Muñoz se démarque des autres chefs de sa génération par son style (culinaire et capillaire) mais aussi par sa personnalité bien trempée et ses 3 étoiles Michelin. Sa créativité, son franc-parler et ses plats hors-normes font de lui un trublion de la gastronomie internationale. Du coup on s'est dit qu'on irait bien ensemble et on lui a déclaré notre flamme. Objectif : casser les codes du burger, pour changer.

“J’ai pris un plaisir fou à penser ces recettes pour Burger King France. On va pas se mentir, ils sont un peu fous, ça tombe bien moi aussi. L’ADN de Burger King, c’était l’assurance d’une vraie liberté de création, ils m’ont laissé carte blanche. La seule condition c’était de s’amuser, alors ça a donné des burgers improbables avec des associations jamais vues. Cerise sur le gâteau, c’est super bon.” explique Dabiz Muñoz.

On a rarement vu autant de Top Chef bosser sur un Master du Chef

En 2023, la première édition des Masters du Chef accueillait le célèbre chef étoilé Michel Sarran. Fort de ce succès et parce qu’on aime bien vous mettre des étoiles dans les yeux et dans l’assiette, on recommence. On en est sûrs, les recettes du chef Muñoz vont être les stars de la carte.

Pour Alexandra Laviolette, directrice marketing de Burger King France : “On est super contents de proposer pour la seconde fois des recettes de grand chef dans tous nos restaurants et à tous nos clients. En s’associant à Dabiz Muñoz et sa vision singulière de la cuisine, on casse un peu plus les codes de la restauration rapide. On a hâte que tout le monde vienne goûter ces burgers pas comme les autres !”

| À PROPOS DE BURGER KING®

Avec 550 restaurants en France, BURGER KING® France poursuit avec succès l'implantation de la marque dans l'hexagone ; un projet ambitieux porté par un produit mythique, le WHOPPER®, maintenant décliné en version veggie, et un concept unique, une viande de bœuf grillée à la flamme, des ingrédients frais, des burgers préparés à la commande et personnalisables à l'infini. Seconde chaîne de burger au monde avec près de 18 800 restaurants, BURGER KING® est présent dans plus de 100 pays et accueille quotidiennement dans ses restaurants plus de 11 millions de personnes.

Restez à l'affût, et suivez-nous :

