

# Les Masters du Chef

Paul Pairet

**BURGER KING**

**Communiqué de presse** PARIS, LE 3 JUIN 2025

**BURGER KING**

## LES MASTERS DU CHEF CHEZ BURGER KING® FRANCE : À votre tour de juger Paul Pairet !

**Les Masters du Chef sont de retour chez Burger King ! Pour cette 3<sup>e</sup> collaboration avec un Chef, on vous a préparé un road-trip culinaire avec trois escales gourmandes : le Japon, le Liban et France.**

Vous le voyez depuis des années à la télé dans l'émission Top Chef. Cette année Paul Pairet prend possession des cuisines de tous les Burger King de France et propose 5 savoureuses recettes du monde inspirées de ses voyages. À votre tour de juger... Embarquez avec le plus international des chefs (de bord) français à la découverte des saveurs du monde du 3 juin au 21 juillet 2025.

### Burger King France et Paul Pairet, un véritable coup de food !

**Paul Pairet et Burger King, une évidence. Un chef mondialement reconnu pour sa vision décalée et avant-gardiste de la gastronomie. Une cuisine expérimentale qui casse les codes. Ça nous parle. Et chez BK, les saveurs et la générosité, ça ne se discute pas. Pour Paul Pairet non plus.**

Le chef s'est donc associé à nos brigades pour relever le défi de réaliser les Masters du Chef : cinq produits, trois destinations, un goût unique. Avec l'objectif assumé de rendre les recettes originales des plus grands chefs accessibles à tout le monde.

« Je me suis beaucoup amusé dans cette collaboration. On a travaillé sérieusement avec l'envie de créer quelque chose qui nous plaise à tous et surtout aux clients. Je me retrouve bien dans l'approche de Burger King de bousculer les codes, tout en étant dans la gourmandise et la générosité des recettes... le tout avec beaucoup d'humour. J'aime l'idée de rendre ma cuisine accessible. Quand on aime cuisiner pour les autres – ce qui est plutôt la base du métier de chef – c'est extrêmement gratifiant ! », explique le chef Paul Pairet.

### Un voyage en 3 escales

**En route pour le Japon, le Liban et la France ! Pour la toute première fois dans une édition des "Masters du Chef", nous vous proposons une gamme complète de 5 produits aux identités marquées par les voyages du Chef. Du burger bien sûr ça c'est la base. Vous en aurez trois au choix : deux au bœuf (dont un falafel) et un au poulet. Pour ceux qui ne veulent pas s'arrêter en si bon chemin ou qui ont une petite fringale, le Chef a pensé un petit toasté au poivre. Et pour finir sur une note sucrée, le dessert du Chef.**



**Le Master du Chef Falafel** - Première escale au Liban avec un pain bun aux épices, de la viande de bœuf 100% origine France, une galette falafel, un mix chou rouge / chou chinois croquants, une sauce citronnée au sésame et aux herbes et bien sûr, comme toujours, des tomates et des oignons frais découpés chaque matin en restaurant. Prix conseillé pour le menu moyen : 16,30 €.

**Le Master du Chef Poulet** - Deuxième escale au Japon avec un poulet 100% filet façon Katsu sando, un mix chou rouge et chou chinois, des cornichons, une sauce sésame et citron, une sauce inspiration tonkatsu au gingembre et soja, des tomates et des oignons frais. Prix conseillé pour le menu moyen : 15,30 €.



**Le Master du Chef Poivre** - Retour en France, avec un bun moelleux, une galette croustillante de pommes de terre, du cheddar, des petits oignons grillés, de la viande de bœuf hachée origine France, une sauce au poivre et des tomates et des oignons frais découpés par nos équipiers chaque matin ! Prix conseillé pour le menu moyen : 15,30 €.

**Le Petit Toasté du Chef** - Pour les petites faims, un Petit Toasté avec du bacon, du cheddar et une sauce poivre. Prix conseillé : 3,50 €.



**Le King Fusion pistache** - Pour finir ce tour du monde en douceur mais avec un peu de croquant, une glace King Fusion avec un nappage à la pistache et des corn flakes on top ! Prix conseillé : 3,90 €.

« On se ressemble beaucoup avec Paul Pairet ! Lui comme les équipes BK, aimons travailler à contre-courant, être là où on ne nous attend pas. Surprendre, casser les codes c'est ce que nous savons faire de mieux, toujours avec audace et générosité bien sûr. On a hâte que tout le monde goûte et choisisse sa destination préférée ! »

Alexandra Lavolette, Directrice marketing chez Burger King France.

#### À PROPOS DE BURGER KING®

BURGER KING® France poursuit avec succès son implantation dans l'hexagone : un projet ambitieux porté par un produit mythique, le WHOPPER®, également décliné en version veggie, et un concept unique, une viande de bœuf grillée à la flamme, des ingrédients frais et des burgers préparés à la commande. Le Groupe Bertrand, 1<sup>er</sup> groupe français indépendant de restauration, propriétaire de la master-franchise assure le développement exclusif sur le territoire français de Burger King®. Ses plus de 580 restaurants et 170 franchisés font grandir la marque localement chaque jour.