



ON A TESTÉ POUR VOUS ... LA 8^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS BURGERS TOQUÉS

PUBLIÉ PAR : VL MEDIA **LE :** 17 SEPTEMBRE 2021

Chaque année, les étudiants de l'école PPA Business School organisent un concours de burgers destinés aux amateurs de cuisine. Ce mercredi 15 septembre, c'est sous le thème de la créativité que ces étudiants ont organisé la 8^{ème} édition du concours.

Burgers Toqués est un concours national organisé tous les ans par les étudiants en communication de la 1^{ère} école de commerce en alternance PPA Business School, en partenariat avec plusieurs acteurs du fooding. Cette année, le concours a choisi de mettre en avant l'originalité et la créativité du street-food autour d'un événement aux tons modernes qui célèbre la luxure du burger.

Convivialité, modernité et expertise

C'est dans une ambiance conviviale, moderne et colorée que la finale du concours Burgers Toqués ouvre ses portes aux invités. Entre stands de dégustations, musique et même photobooth personnalisé, il y'avait de quoi se distraire. C'est autour du burger, ce plat populaire et accessible dont les jeunes raffolent souvent, que le concours culinaire mêle modernité et finesse de l'expertise culinaire.

C'est dans cette bonne ambiance que le concours national célèbre l'excellence culinaire autour d'amateurs de cuisine très talentueux. Pour cette occasion, un jury de qualité a été réuni pour juger ces talents culinaires. On retrouve à la place du président du jury, Sébastien Ripari et son œil expert en tant que fondateur du bureau d'étude gastronomique. Le célèbre Alan de la chaîne Youtube Alan FoodChallenge a également rejoint les bancs des jurés cette année. On retrouve aussi Julia Seiter Bouthemy, la jeune gagnante de la 7^e édition ainsi que Fred Ricou, journaliste culinaire et directeur de la rédaction du magazine 7 de table. S'ajoute également à la liste, le directeur de l'école Erwan Poiraud.

Des recettes 100% toquées et créatives

Cette année, le concours met en avant la créativité de ses candidats qui devront démontrer originalité et audace ! Chacun d'entre eux ont dû réfléchir à une recette unique dans sa globalité, des ingrédients jusqu'à l'esthétique du burger.

Loin du burger classique au steak, salade et tomate, les 6 candidats se sont tous démarqués pour leurs ingrédients tous des plus étonnants et stupéfiants. Quoi de plus toqué qu'un burger au pop-corn ou à la framboise ? Le Burger Le Jack offre un mélange singulier entre le whisky et la framboise tandis que le Burger Think and Pop opte pour un mélange pop-corn sucré salé.

Les dégustations sont à l'image du concours avec plusieurs réactions de stupéfactions face à ces compositions audacieuses. À la dégustation du Think & Pop de Billy André les jurés soulignent cette « force d'originalité ». « C'est surprenant » dit Julia, la gagnante de la 7ème édition tandis que Fred Ricou relève que la créativité est au rendez-vous. À la dégustation du Burger Lou Burger du Papé de Maxime Léon, le directeur souligne encore une fois une « proposition étonnante ». Ce qui est certain, c'est que les candidats sont parvenus à se démarquer avec leurs propositions singulières.



Les jurés en pleine dégustation



Le Think & Pop de Billy André

Et le gagnant est...

Cette année le gagnant est Zacharie Zarka et son burger le Noirmoutrin. Son burger, un doux mélange entre terre et mer a su conquérir les papilles du jury avec son mélange riche en ingrédients. Entre viande hachée charolaise vendéenne, pesto de salicornes, condiments de moules ou encore tomme de vendée, le Noirmoutrin s'est démarqué. Chef du restaurant le Zed à Nantes, Zacharie Zarka a gagné la belle récompense d'un chèque de 1000 euros.



Zacharie Zarka, grand gagnant de la 8ème édition du concours Burgers Toqués

En seconde place on retrouve Le Jack de Jean David Murreau fait de framboises, de gelée de whisky et de Saint Nectaire, et en troisième place le Think and Pop de Billy André avec un mélange personnel aux souvenirs d'enfance entre crème de maïs, Tabasco Chipotle, pickles d'oignons un mélange de pop-corn sucré/salé.

Magnifier le burger

Créativité et burger, voilà une façon de réinventer la cuisine en faisant de ce qu'il y'a de plus ordinaire, une composition incroyable. Le concours met en avant le repas des plus ordinaires pour en faire un véritable chef d'œuvre culinaire grâce aux candidats aux talents indéniables.

Erwan Poiraud, directeur de l'école PPA, explique l'initiative de ce projet « On voyait bien toutes les tendances sur les concours culinaire du style top chef et on a voulu apporter votre valeur ajoutée. Les étudiants mangent

sur tout des burgers, un repas pas toujours valorisé, on a alors joué de cet ordinaire en l'associant au toqué, jeu de mot entre la toque, le barré et la créativité. Le but est de faire un concours sérieux qui ne se prend pas totalement au sérieux et rendre l'ordinaire extraordinaire ».

Un projet annuel signé les étudiants de communication de PPA

Parler du concours Burgers Toqués revient forcément à parler des étudiants à l'origine de toute cette organisation. Trois agences d'étudiants en communication et un total de 16 étudiants ont passé l'année à préparer ce concours. Ces étudiants rentrent cette année en 5ème année et valident leur année avec ce projet.

Nous avons pu discuter avec Cathy, étudiante spécialisée en nouveaux médias ayant activement participé à l'organisation du concours. « On a du s'occuper de la finance, la sécurité, la communication, l'organisation commerciale, on a été supervisés mais chaque étudiant a pu mettre sa patte » dit-elle. L'objectif ? Organiser un concours de A à Z comme elle l'explique « Le but était de se rendre compte de toute la gestion d'un évènement, c'est-à-dire partir de l'idée à la conception ».

Le directeur Erwan Poiraud souligne l'acte pédagogique de ce projet « nous voulons leur apprendre en faisant », une mise en pratique qui leur apporte « beaucoup en expérience » comme l'exprime Camille, étudiante en spécialité tourisme et hôtellerie.

L'évènement devenu national, aurait même l'intention de s'étendre sur d'autres villes en France et profiter aux étudiants des autres campus de l'école, « Nous avons des campus dans 8 villes et notre objectif est d'étendre l'évènement afin de le réaliser sur les autres campus en France » annonce le directeur.

Chapeau bas à ces étudiants et leur implication dans ce beau projet qui célèbre la cuisine et sensibilise à la luxure du burger !