



CONCOURS : UN JEUNE BOULANGER VAINQUEUR DES BURGERS TOQUÉS 2022

PUBLIÉ PAR : RÉUSSIR MA VIE **DATE DE PUBLICATION :** 29 JUIN 2022

Organisé chaque année par la business school Paris Pôle Alternance (PPA), le concours Burgers Toqués a été remporté par Camille Loas. Le jeune boulanger breton a déjà lancé son enseigne de burger.

Quel est le plat préféré des Français ? A côté du steak frites, le burger est sûrement très bien placé.

Et c'est une bonne idée de la part de PPA Business School d'avoir créé en 2014 ce concours culinaire de burgers ouvert à tous : étudiants, amateurs ou professionnels, tous passionnés de «Street Food» ou de bistronomie peuvent participer.

A partir du thème choisi chaque année par les organisateurs, tous les participants envoient leur proposition de recette de burger. Et six candidats ont l'honneur de réaliser leur recette devant le jury - constitué d'anciens candidats, d'influenceurs culinaires et de professionnels - lors de la finale à Paris.

UN BURGER AUX COULEURS ET SAVEURS DE GUYANE

Le jeudi 23 juin 2022, pour la 9ème édition, c'est Camille Loas qui a remporté le concours dont le thème devait tourner autour du «souvenir». Chaque candidat devait, par le choix des ingrédients, la couleur et le goût de ses préparations, raconter une histoire.

Camille a choisi d'évoquer un voyage familial en Guyane à travers les saveurs, les épices et les couleurs de son burger nommé «Kassav» . Les candidats ont deux heures pour réaliser la confection et le montage de leur burger.

Le deuxième prix est allée à Antony Barcelona pour son burger «Enfance en Nouvelle-Aquitaine».

UN COUP DE POUCE POUR LES JEUNES ENTREPRENEURS DE LA STREET FOOD

Le concours permet aussi de donner un coup de pouce à de jeunes professionnels du secteur de la boulangerie ou de la restauration rapide.

...

...

Camille Loas lui-même abordait le concours en favori puisqu'il s'était déjà illustré à la Coupe de France du Burger by Socopa en 2020,

Titulaire d'un BEP et Bac Pro de Pâtisserie et d'un CAP de boulangerie, il tient une boulangerie dans le Finistère et y a installé un espace burgers sous la marque «Loas Burgers». Il a maintenant le projet d'ouvrir un point de vente uniquement dédié à ses burgers.

BOULANGERIE : UN MÉTIER QUI MANQUE DE BRAS

Cet exemple permet de souligner les débouchés prometteurs du secteur de la boulangerie-pâtisserie. Environ 21.000 postes sont à pourvoir chaque année sur toute la France : 10.000 pâtisseries, 8000 boulangers et 3000 vendeurs.

Pourtant comme d'autres métiers de bouche, les métiers de la boulangerie manquent de bras. Parmi les milliers de jeunes qui entrent en apprentissage chaque année, beaucoup arrêtent en cours de route à cause du rythme de vie qui exige souvent de travailler le week-end et très tôt le matin.