



LE BOULANGER BRETON CAMILLE LOAS REMPORTE LA 9^E FINALE DES BURGERS TOQUÉS!

PUBLIÉ PAR : WWW.SNACKING.FR **DATE DE PUBLICATION :** 24 JUIN 2022

6 candidats étaient en lice pour la grande finale de la 9^e édition des Burgers Toqués, organisés par PPA Business School, et qui se tenait ce jeudi 23 juin dans l'enceinte du Lagardère Paris Racing. Ouvert à tous les passionnés de cuisine et de street-food, ce concours national a couronné le boulanger breton Camille Loas, gérant de l'enseigne Loas Burger à Pleyben, avec sa recette de burger aux accents gyanais baptisé « Le Kassav ».

Déjà vice-champion de France du burger, lors de la Coupe de France du Burger by Socopa en 2020, le boulanger Camille Loas, originaire de Pleyben dans le Finistère, était sans conteste l'un des grands favoris de cette 9^e édition de la grande finale des Burgers Toqués. Et il n'aura pas flanché sous la pression, réalisant avec une grande précision et maestria sa toute nouvelle création de burger, « Le Kassav ». *« Je me suis inspiré pour cette recette d'un voyage culinaire avec ma famille en Guyane. Nous avons déjà eu l'occasion de le tester dans notre établissement depuis trois semaines et il rencontre un très bel écho »,* racontait Camille avant le début de la finale, confiant mais concentré. Il faut dire que ce titulaire d'un BEP et Bac Pro de Pâtisserie, complété d'un CAP de boulangerie, est un habitué des récompenses. Lui qui avait déjà été élu meilleure baguette du Finistère et de Bretagne, sa 2^e place lors du concours de burgers en 2020 lui avait alors offert un vrai coup de projecteur, renforcé par le buzz sur les réseaux sociaux. De quoi l'amener à investir à effectuer de gros travaux au sein de sa boulangerie pour y intégrer une activité de burgers avec une enseigne dédiée, Loas Burger. *« Nous recherchons d'ailleurs activement un emplacement pour ouvrir un point de vente dédié »,* confie le grand vainqueur des Burgers Toqués 2022.

SUR LE THÈME DU «SOUVENIR»

Nul doute que ce titre, décroché hier dans les jardins du Lagardère Paris Racing, devrait lui ouvrir de nouvelles portes et le conforter dans ces idées. Organisée en plein air, sous un beau soleil, le cadre était idéal pour la tenue de cette 9^e finale du concours, organisé et soutenu par le Réseau des Grandes écoles Spécialisées et en particulier par l'école de commerce et de management en alternance, PPA Business School. Les 6 candidats encore en lice devaient ainsi reproduire une recette, préalablement proposée et sélectionnée, pour être présentée et goûtée par le jury. Avec une thématique forte cette année qui aura donné lieu à des interprétations très libres, celle du « souvenir ». Les prétendants au titre avaient 45 min pour reproduire leur recette et devaient donc maîtriser temps, stress et cuisson parfaite pour réaliser leur burger de la meilleure des manières. Se faisant face, deux à deux, les candidats pouvaient ainsi opérer à la vue du jury et du public sur des cuisines mobiles, spécialement mises à disposition par Arla Pro, partenaire de l'événement.

UN BURGER GUYANNAIS MADE IN BRETAGNE

Les 6 jurés, parmi lesquels le tenant du titre Zacharie Zarcha mais aussi des chefs (Fany Herpin du Camondo, Lucas Felzine d' @Abstinence, @fitzgerald et @Vesper), des influenceurs et créateurs de contenu (Sonia Deslys de « Les belles adresses » et Ali Lair de @leGuideUltime) sans oublier le Directeur d'exploitation du Lagardère Paris Racing qui accueillait l'événement (Saïd Boutaraamt), avaient la lourde tâche de départager les compétiteurs et leurs burgers sur des critères de goût, de visuel ainsi que l'histoire retranscrite au travers de leur composition. Et à ce petit jeu c'est donc le burger Kassav de Camille Loas qui aura su les convaincre, concocté dans un bun tourbillonnant, aussi étonnant qu'élégant, réalisé à partir de farine de manioc, coloré au curcuma, au paprika et à l'encre de seiche. Gourmand, celui-ci était garni d'un steak haché zébu de 150 g bouchère, de tomme au lait de zébu, de chips de patate douce, de pickles de piment doux de Cayenne, de roquette et enfin d'une sauce aux épices douces et au lard boucané. Camille Loas emporte ainsi les 1 000 € dévolus au grand vainqueur et le titre de Gagnant des Burgers Toqués 2022, qu'il pourra ainsi afficher fièrement dans son établissement de Pleyben. Il aura su devancer sur le podium les créations d'Antony Barcelona (« L'enfance en Nouvelle Aquitaine ») et de Lionel Ravel, originaire du Vaucluse avec son «Classique» revisité.