



# CE CUISINIER DU FINISTÈRE REMET SON TITRE DE CHAMPION DU BURGER EN JEU, JEUDI, À PARIS

**PUBLIÉ PAR :** QUIMPER MA VILLE **DATE DE PUBLICATION :** 4 JUILLET 2023

**Il avait été sacré champion de France des Burgers toqués en 2022. Camille Loas, passé par Pleyben et Châteaulin (Finistère), a décidé de remettre le couvert et de se frotter à d'autres champions du concours. Tout un programme.**

Après avoir remporté la 9<sup>e</sup> finale des Burgers toqués, en 2022, le cuisinier Camille Loas remettra son titre en jeu, jeudi, à Paris.

Ouvert aux amateurs et spécialistes du burger, ce concours aux inspirations bistro-bonomiques, est organisé par l'école de commerce et de management, PPA Business School, et soutenu par le Réseau des grandes écoles spécialisées.

## « L'OCCASION DE RENCONTRER DES PROFESSIONNELS »

« Lors du concours 2022 des Burgers toqués, j'ai remporté la première place avec mon burger Kassav, au pain composé de farine de manioc, curcuma, paprika et encre de seiche, se souvient le champion de France 2022. Pour l'édition 2023, j'ai revisité la recette, en y ajoutant quelques épices, afin de créer plus d'explosions en bouche. J'ai aussi retravaillé le show de présentation. »

Pour Camille Loas, cette 10<sup>e</sup> édition des Burgers toqués aura une saveur particulière, car le concours rassemble les anciens gagnants. « Être jugés par des pointures de la gastronomie street-food est un honneur. C'est aussi l'occasion de rencontrer des professionnels de la gastronomie et de la restauration ! »

Le cuisinier a quitté Pleyben pour se lancer dans une nouvelle aventure professionnelle : ouvrir son propre restaurant de burgers à Châteaulin, d'ici 2024.