



Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 30 novembre 2022.

La CGAD et l'Association des Métiers de Bouche organisent le 20 janvier 2023, la 3ème édition du concours du World Burger Contest lors du SIRHA 2023. Il est réservé aux professionnels des métiers de bouche ou de la restauration.

Un concours engagé

Le World Burger Contest rassemble tous les acteurs des filières alimentaires, des éleveurs/producteurs aux talents de la gastronomie professionnelle, en passant par les métiers de l'approvisionnement et les artisans/commerçants. Ce met symbolique, présent sur toutes les tables, permet de participer à l'évolution des pratiques culinaires. Organisateurs, partenaires et parrain sont engagés autour d'ambitions communes : valoriser l'originalité et la créativité, soutenir les productions locales, renforcer l'écoresponsabilité et la lutte contre le gaspillage.

Un parrain d'exception

Le chef étoilé, Meilleur Ouvrier de France, Christian Têtedoie nous fait l'honneur de parrainer cette 3ème édition. Président des Maîtres Cuisiniers de France depuis 2011, fondateur du 1er CFA de la Gastronomie, il s'investit au quotidien pour la transmission des savoir-faire d'excellence. Résolument engagé pour une cuisine plus responsable, il soutient l'ensemble des filières alimentaires et la production locale. Il participe également à la lutte anti-gaspillage. Ce concours est une nouvelle occasion pour lui d'agir au service de l'innovation dans la profession en plaçant les produits de nos terroirs au cœur de la création culinaire.

Un challenge original

Les candidats devront présenter 3 recettes originales de Burgers ; un traditionnel (viande, volaille ou poisson), un végétal et un sucré. La compétition se déroule, en équipe, au cours de 2 phases.

1. La création des recettes doit se faire en collaboration avec un autre acteur des filières alimentaires. Les 3 recettes doivent être déposées en ligne avant le 13 novembre. Une première sélection désignera les 8 finalistes selon 3 critères ; l'originalité et la créativité, la cohérence économique et l'équilibre global du projet (ingrédients de saison et anti-gaspillage). Les finalistes seront informés le 5 décembre.

2. Les 8 finalistes s'affronteront accompagné.e.s d'une ou d'un jeune talent de la gastronomie, à l'occasion de la finale. Ils viendront s'approvisionner directement en fruits et légumes, le matin même du concours, au Marché de Gros Lyon-Corbas. Ils auront ensuite 3h pour confectionner leurs 3 Burgers au sein de l'espace concours « Métiers de bouche en scène », au cœur du SIRHA. Cette finale sera animée par Alexis-Olivier Sbriglio, spécialiste des événements gastronomiques.

Un jury de professionnels des métiers de bouche et de la restauration évaluera les candidats selon 2 approches. La 1ère concerne le travail d'exécution selon les critères professionnels et l'intégration d'une démarche de production responsable, la 2nde notera la qualité de la dégustation en apportant une attention particulière à l'originalité, au choix des produits et à l'équilibre des saveurs.

A la clé de ce concours, plusieurs prix :

3 000€ pour le vainqueur | 2 000€ pour le deuxième | 1 000€ pour le troisième
250€ pour le vainqueur de chaque catégorie ("traditionnel", "végétal", "sucré")

A propos de la CGAD (Confédération Générale de l'Alimentation et de la Distribution) et de l'Association des Métiers de Bouche : Fondatrices historiques du SIRHA et organisatrices de ce concours, la CGAD et l'Association des Métiers de Bouche ont pour but de promouvoir les produits du terroir et les métiers de l'artisanat alimentaire. Elles regroupent les organisations professionnelles des différents corps de métiers ; bouchers, charcutiers-traiteurs, boulangers, fromagers, pâtisseries chocolatiers, poissonniers, ainsi que l'UMIH (Union des Métiers de Industrie Hôtelière).

Contact presse : anavarranne@comupbiz.com | 06.09.41.40.93 | www.worldburgercontest.com



Déjà soutenu par :

