BENOIT SANCHEZ

Benoit Sanchez, Corpopétrussien, est aussi connu sous le nom du Tatoué Toqué. Chef cuisinier depuis 30 ans, il a remporté en novembre dernier le titre de vice-champion du monde de burger avec l'équipe de France à Dallas. Aujourd'hui il nous parle de son parcours !

Cuisiner. Un mot pour définir une passion. *« Je suis originaire d'une grande famille. Lors des repas en famille, j'adorais cuisiner avec mon beau-frère, j'avais alors 6-7 ans. Cette passion ne m'a jamais quitté. »*

En grandissant, le natif de Saint-Pierre-des-Corps se forme dans le domaine. *« J'ai passé un CAP et un bac pro cuisine. Puis j'ai voyagé pour apprendre et me perfectionner dans le métier. J'ai découvert différentes cultures dans des restaurants étoilés. Je suis passé par Londres, Madrid et les stations de Haute-Savoie en hiver. J'ai aussi été chef cuisinier pour la dernière colonie de vacances de Pornichet de la ville »* se souvient-il.

En 2017, Benoit cherche à participer à un concours culinaire et prend part à la coupe de France du burger. *« J'ai été finaliste du concours et c'est à partir de ce moment que je décide de travailler plus spécifiquement ce plat de fast food pour le rendre gastronomique. Je remporte en 2019 le prix du Burgers toqués et en 2021 celui du World Burger contest à Lyon. »*

Le burger, étant devenu sa spécialité, Benoit décide de s'inscrire en août 2022 au concours international World Food Championships. *« J'ai créé l'équipe de France qui a participé à la compétition à Dallas. C'était la première année que des Français participaient. Notre équipe était composée de trois chefs : deux venant de Nice, que j'ai rencontrés lors de concours et moi-même. C'était une grosse expérience. Plus de 500 équipes inscrites et seulement 10 retenues en finale. Avec la team, nous nous exercions depuis plusieurs mois pour le grand jour. Les membres du jury nous ont félicités pour notre burger revisité. Nous étions les seuls à faire nous-même le pain, cela les a impressionnés. Nous avons loupé de très près la première place. Nous finissons vices-champions. Et je compte bien retenter ma chance l'année prochaine. »*

Aujourd'hui, à 45 ans, Benoit est propriétaire de deux restaurants, le *" Tatoué Toqué "* : l'un est implanté à Tours nord depuis deux ans. L'autre, installé dans le vieux Tours, a ouvert ses portes en janvier. *« Tout est fait maison dans les restaurants : pains, frites, sauces. Nous fonctionnons en circuit court avec des producteurs locaux. La carte évolue tous les trois mois avec plusieurs types de burgers : viandes, poissons et végétarien. À terme, j'aimerais développer une franchise et ouvrir l'un des restaurants à Saint-Pierre-des-Corps. »*

Benoit possède aussi sa propre entreprise d'événementiel. *« Cela me permet de me déplacer sur le terrain pour proposer mes burgers sur des événements. En 2023, je serai au festival Terres du son, le Japan Tours Festival, ainsi qu'à des mariages. »*

Et lorsque Benoit ne se trouve pas derrière les fourneaux, il aime passer du temps à Saint-Pierre-des-Corps. *« J'aime le centre-ville et son marché. Je vais aussi au stade Camélinat pour regarder les matchs de rugby ou bien dans les gymnases pour voir du basket. Ce sont deux sports que j'ai pratiqués avec les associations de la ville »* conclut le chef. ■

LES CONSEILS DE BENOIT POUR RÉUSSIR UN BON BURGER CHEZ SOI !

« Pour cuisiner un bon burger dans sa cuisine, il faut acheter des produits de nos commerçants locaux. Moi je commence toujours ma recette en choisissant le fromage. C'est ce qui donne le ton pour la suite de la recette. On prend ensuite un bon pain artisanal, une viande de son boucher, sans oublier de préparer la sauce. » Succès garanti pour les papilles ! ■

SANCHEZ
BURGERS
TOQUE