Communiqué de presse CLICHY, LE 25 AOUT 2026

Les Masters des Chefs sont de retour chez Burger King

Deux chefs. Quatre recettes. Une création inédite. Et toujours autant d'amour.

Du 25 août au 5 octobre, la 4ème édition des Masters des Chefs fait son grand retour chez Burger King France. Après avoir chacun marqué les précédentes éditions, Michel Sarran et Paul Pairet reviennent cette année pour écrire un nouveau chapitre de cette collaboration. Et pour la première fois, ils unissent leurs talents autour d'une création imaginée à quatre mains.

À leurs côtés, les équipes Burger King France ont relevé un défi de taille : transformer une recette de chefs en un burger accessible au plus grand nombre, sans rien perdre de sa gourmandise.

Et parce qu'une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, les deux recettes iconiques des chefs font elles aussi leur grand retour, accompagnées d'une nouvelle glace signature.

Le tout... Fait avec amour.

Michel Sarran, Paul Pairet et Burger King :

Tous deux originaires de la région Occitanie, Michel Sarran et Paul Pairet partagent bien plus qu'un amour de la cuisine : une culture de la générosité, du partage et des repas qui s'éternisent. Chez eux, on refait le monde autour d'un bon plat. Et ça tombe bien, car chez Burger King aussi !

Leurs cuisines, elles, ont chacune leur caractère. Michel Sarran célèbre une cuisine sincère, généreuse et ancrée dans le terroir. Paul Pairet aime casser les codes, surprendre et revisiter les classiques.

Cette année, Burger King les réunit pour la première fois autour d'une même recette. Parce que parfois, les meilleures idées naissent simplement de deux chefs qui parlent la même langue : celle du goût.

Michel Sarran

> Avec Paul, nous partageons cette culture où les meilleurs souvenirs se construisent souvent autour d'une grande tablée... ou au bord d'un terrain de rugby. En imaginant ce nouveau burger, je me suis naturellement replongé dans l'esprit des sandwichs généreux des troisièmes mi-temps. Nous l'avons réinterprété à notre façon, avec nos deux personnalités, pour créer un burger qui donne envie de se retrouver et de partager un bon moment. C'est exactement l'esprit des Masters des Chefs.

- Ancien jury emblématique de l'émission Top Chef entre 2015 et 2021
- Chef étoilé à Toulouse
- Créateur du concept Croq'Michel, dédié aux croque-monsieurs

> Ce qui est passionnant dans une recette à quatre mains, c'est qu'on ne cherche pas à additionner deux signatures, mais à créer quelque chose de nouveau. Michel apporte une générosité très instinctive, moi j'aime jouer avec les contrastes, les textures et la surprise. Nous nous sommes retrouvés autour d'une madeleine de Proust commune : le souvenir de l'odeur des merguez à la sortie des stades. Ensuite, tout s'est joué dans les détails : les assaisonnements, les textures, l'équilibre. Au final, c'est un burger qui nous ressemble avec Michel et Burger King : généreux, populaire et surtout pensé pour faire plaisir.

Paul Pairet

- Jury de Top Chef depuis 2020
- Classé dans The World's 50 best restaurants
- Réputé comme visionnaire dans le monde de la gastronomie
- Une cuisine expérimentale et avant-gardiste

4 recettes, 2 exclusivités, 1 objectif : tous les goûter !

Le Master des Chefs

Une création gourmande qui se distingue par ses goûts francs et marqués : une viande de bœuf 100 % française, une sauce inspiration chili aïoli, une sauce à la graisse de canard, des pétales de chips de pommes de terre, des épices inspiration merguez, de la roquette, des tomates et des oignons, le tout dans un bun français.

- Menu moyen prix conseillé : 13,90€

Le Master Sarran

Une recette qui associe un filet de poulet, une sauce olive et tomates séchées, une sauce basilic, de la mozzarella fior di latte, de la roquette, des tomates et des oignons crispy, dans un bun français.

- Menu moyen prix conseillé : 13,90€

Le Master Pairet

Au menu : une viande de bœuf 100 % française une sauce au poivre, une fine galette croustillante de pomme de terre, du cheddar, des oignons crispy et des tomates dans un bun français.

- Menu moyen prix conseillé : 13,90€

King Fusion : la glice signature des chefs

Parce qu'un repas imaginé par deux chefs mérite aussi une belle conclusion.
Michel Sarran et Paul Pairet signent une onctueuse glace saveur vanille, accompagnée d'un délicieux nappage praliné, de sésame caramélisé et de riz soufflé caramélisé.

- Prix conseillé : 4,40€

> Les Masters des Chefs incarnent parfaitement ce qui nous anime chez Burger King : réunir des talents qui partagent les mêmes valeurs de générosité, de plaisir et d'exigence. Avec Michel Sarran et Paul Pairet, nous avons trouvé deux chefs capables de faire dialoguer leurs univers tout en restant profondément attachés à une restauration populaire, gourmande et accessible. Cette nouvelle édition célèbre avant tout le plaisir de créer ensemble et celui de partager une bonne recette avec le plus grand nombre.
>
> Alexandre Simon, Directeur Général Burger King France

On y a mis tout le meilleur

Pour cette nouvelle édition des Masters des Chefs, Burger King France s'est appuyé sur le savoir-faire de ses partenaires pour retranscrire fidèlement les créations imaginées par Michel Sarran et Paul Pairet.

Chaque ingrédient reflète les engagements de Burger King en matière d'approvisionnement français :
·Un bun fabriqué en Île-de-France
·Une viande de bœuf origine France
·Des sauces fabriquées en Bretagne et dans le Nord de la France
·Des pétales de chips fabriquées dans le Nord
·De la graisse de canard préparée en Bretagne
·De la roquette et des tomates en majorité françaises
·Une galette de pomme de terre produite dans le Nord

L'amour est dans le burger

Cette année, les Masters des Chefs se racontent aussi à travers une nouvelle campagne imaginée par Buzzman.

Avec la signature « Fait avec amour », Burger King célèbre tout ce qui se cache derrière cette collaboration : la complicité entre Michel Sarran et Paul Pairet, le travail des équipes Burger King France, le savoir-faire des partenaires agriculteurs et l'engagement des équipiers qui préparent chaque burger à la commande.

Une campagne qui rappelle qu'un burger n'est jamais seulement une recette.
C'est une histoire de passion. De partage.
Et surtout... D'amour.

À PROPOS DE BURGER KING FRANCE
Burger King France poursuit avec succès son implantation dans l'hexagone : un projet ambitieux porté par un produit mythique, le Whopper®, également décliné en version veggie, et un concept unique, une viande de bœuf grillée à la flamme, des ingrédients frais et des burgers préparés à la commande. Bertrand Franchise, leader français de la restauration en franchise et filiale du Groupe Bertrand, assure le développement exclusif de Burger King® en France. Burger King France, c'est plus de 600 restaurants et 180 franchisés qui font rayonner la marque localement chaque jour.

CONTACTS PRESSE
servicepresse@burgerking.fr

Restez à l'affût, et suivez-nous :