

## Christophe Boyer, chef à Violès, est finaliste de la coupe de France du burger



**Christophe Boyer est le chef du [food truck Bao burger](#) situé à Violès. Ce mercredi 30 mars, il va participer à la finale de la coupe de France du burger aux côtés de 24 autres chefs.**

Son food truck, il ne l'a que depuis un an. Avant cela, Christophe Boyer était dans l'immobilier. C'est un changement de vie radical qu'il a mis en place avec sa femme, d'origine vietnamienne. Ensemble, ils ont élaboré une carte de bao burgers, une version asiatique du sandwich avec un pain cuit à la vapeur. C'est donc tout naturellement qu'il propose le 'Beef Xa Bao' à la finale de la 7ème coupe de France du burger ce mercredi 30 mars. Ainsi, il succède à Lionel Ravel, chef à Bédoin, qui lui avait concouru lors de la [5ème édition en 2020](#).

« L'impossibilité de voyager m'a donné envie de retrouver les saveurs de mes voyages au Vietnam »,



Ecrit par Echo du Mardi le 29 mars 2022

explique le vauclusien. Pour embarquer le jury, cette année composé de vingt experts et présidé par le chef Laurent Favre-Mot, Christophe Boyer propose un burger sucré-salé avec un steak haché de boeuf charolais mariné dans un mélange d'ail pressé, de citronnelle et de sauce d'huître. On y trouve également du cheddar saturé au saté avec des cacahuètes hachées et du pickle de chou rouge.

## Deux finales en une

En réalité, le chef de Bao burger ne va pas participer à une finale, mais à deux ! Dans un premier temps, le 'Sandwich and snack show', qui a lieu à la porte de Versailles, accueillera les cinq finales régionales. Christophe Boyer devra donc affronter quatre autres chefs du Sud-Est, dont deux viennent également de la région Paca, et les deux autres de Rhône-Auvergne. Cinq finales qui se dérouleront sous le thème du 'burger trotter'. Le voyage est assuré !

Viendra ensuite la finale nationale qui opposera cinq vainqueurs, qui représenteront les cinq régions de la France : l'Île de France, le Nord-Est, le Sud-Est, le Sud-Ouest et l'Ouest. Un seul des finalistes l'emportera. Pour les deux finales, Christophe Boyer et ses concurrents ne disposeront que d'une seule règle : confectionner leur burger en 25 minutes maximum.

## Les critères pour désigner le vainqueur

Organisé comme chaque année par [Socopa](#), l'un des acteurs les plus importants des filières bovine et porcine en France, ce concours met en avant l'aspect technique, mais aussi l'aspect esthétique. Les burgers doivent respecter certains critères comme la viande de bœuf qui doit être d'origine France Socopa restauration et un coût matière inférieur à 5 €. Ils doivent également présenter une logique, mais aussi être simple à réaliser et à dupliquer. Enfin, les burgers doivent non seulement être bons, mais aussi beaux.

Le vainqueur de la finale de la coupe de France du burger remportera la somme de 2500€. Mais les autres concurrents ne seront pas pour autant mis de côté. Parmi les cinq champions régionaux, un sera choisi par le public comme étant son coup de cœur. Celui-là remportera 500€, tout comme les 4 autres finalistes régionaux. Pour finir, les 100 meilleurs candidats du concours recevront une plaque 'Coupe de France du burger by Socopa'.



Ecrit par Echo du Mardi le 29 mars 2022

## 25 BURGERS À LA CARTE DES FINALES DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER 2022

### ILE DE FRANCE



**L'AMEREDIE**  
**Alexis HATTIGER**  
Chef de cuisine  
Privé de dessert (75009)



**LE CRACK**  
**Timothée CLAVIER**  
Chef de cuisine  
La Rôtisserie (91800)



**MAGELLAN**  
**Siva SIVATHAS**  
Chef de cuisine  
Annette's diner (77777)



**LE PEKIN EXPRESS**  
**Fernando DEBRITO**  
Boulangier-Tourier  
La Mandrine (94520)



**TRIGLAV BURGER**  
**Katja JAGLI**  
Cheffe & Pâtissière  
Oni coffee Shop (75010)

### NORD-EST



**EL DORADO**  
**Christopher SKATULSKI**  
Chef de cuisine  
Soleil d'or (55300)



**CARAÏBURGER**  
**Kevin MUIN**  
Chef manager  
Foodies (21000)



**EL RIO GRANDE**  
**Matthias CARRÉ**  
Chef gérant  
Le bon le brut et le burger (60123)



**LE BEYROUTHI**  
**Pierre LE BARS**  
Chef manager  
L'escale burger (68130)



**A.JIM**  
**Ismail BEN HARIZ**  
Chef - Associé  
L'Eden Burger (80000)

### SUD-OUEST



**JERUSALEM**  
**Olivier LECLERC**  
Chef propriétaire  
La cuisine de comptoir (86000)



**LITTLE MUMBAI**  
**Sylvain DESCHOEMAKER**  
Chef gérant  
Burgers & Terroir (31320)



**LE TULUM**  
**Guillaume BESCOND**  
Chef gérant  
La bonne franquette (30820)



**LE TERRA FENUA**  
**Mathieu MARQUET**  
Chef gérant  
Le Go Fast (34070)



**GLOBE BURGER**  
**Nicolas LEROUX**  
Responsable R&D  
Jules & John (47550)

### SUD-EST



**LE JAP'S**  
**Grégoire SERRE**  
Chef gérant  
Une faim de loup (26800)



**LE SOLEIL LEVANT**  
**Sandrine COLLONGE**  
Cheffe de cuisine  
Sandrine Events (06110)



**GENTLEMAN'S SKIRT**  
**Cristian COSTESCU**  
Chef de cuisine  
Black Sails - A Pirate's Tavern by Chef Lechat (06400)



**MERAKI**  
**Julie ROYER**  
Cheffe de cuisine  
Burger Roche (42230)



**BEEF XÂ BAO**  
**Christophe BOYER**  
Chef gérant  
Bao burger asian street food (84150)

### OUEST



**LE NOMADE**  
**Laurent THOREL**  
Chef gérant  
La cabane à burger (44160)



**EL PÉPÉ**  
**Billy ANDRÉ**  
Chef de cuisine  
L'Atelier des Halles (85000)



**LE JAMES COOK**  
**Kevin BERNARD**  
Chef gérant  
KarrBara Burger Truck (35000)



**L'IRLANDAIS**  
**Jean François MESSENIE**  
chef de cuisine  
Residence services seniors la visitation (72000)



**LE Z'OREIL**  
**Charles LOUTRE**  
Chef gérant  
Désir Des Mets (37000)



Ecrit par Echo du Mardi le 29 mars 2022

Les 25 finalistes et leur burger

V.A.