

Coupe de France du burger : l'Orangeois Guillaume Redon obtient la 2e place de la finale régionale Sud-Est



La Coupe de France du burger 2026, organisée par [Socopa](#), s'est tenue ce mercredi 1er avril au Salon Snack Show à Paris Porte de Versailles. Le Vauclusien Guillaume Redon a participé à ce défi culinaire pour la 3e fois.

Il a voulu relever le challenge une première fois en 2024. Guillaume Redon, fondateur de [Braz & Bro's](#), spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro et basé à Orange, a tenté une 3e participation à la Coupe de France du burger cette année.

Après avoir décroché la 3e place de la finale nationale en 2024 puis la 4e place l'année dernière, le



Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 2 avril 2026

Vauclusien a atteint une nouvelle fois la finale régionale où il a obtenu la 2e place, ne lui permettant malheureusement pas d'accéder à la finale nationale cette fois-ci.

Le Hover Smash

Guillaume Redon a tout de même atteint le palier des finales régionales avec brio puisque seulement 25 professionnels y parviennent. En 2024, il avait présenté le 'Super Smash Beef', un burger centré sur la viande de bœuf, et en 2025 le 'Smashon', un burger rendant hommage aux bouchons lyonnais.

Cette année, le traiteur orangeois s'est illustré au travers du 'Hover Smash', une création « qui voyage dans le temps », selon lui, qui reflète une cuisine éco-responsable et anti-gaspi. Dans le burger, du topinambour, une sauce avec sabayon de mâche, liqueur de sapin et poivre de Sichuan, une tomme au fleurs, du veau cuit à basse température, un double steak smashé, ainsi que quelques oignons caramélisés.

Mis à part le grand gagnant, les candidats sont autorisés à participer de nouveau au concours. Peut-être verra-t-on Guillaume Redon retenter le défi une nouvelle fois en 2027 ?