

Ecrit par le 11 avril 2026

Le Nîmois Joannes Richard décroche le titre de champion d'Europe de burger



Alors qu'il avait déjà obtenu le titre de champion du monde de burger en 2023, [Joannes Richard](#), originaire de Nîmes, vient de remporter la première place des [European Street Food Awards](#) dans la catégorie burger.

En 2023, lors du prestigieux championnat du monde de burger qui s'est tenu à Dallas aux États-Unis, Joannes Richard s'est démarqué et a remporté le titre de champion du monde de burger. Un tournant dans la carrière du Nîmois qui avait aussi remporté la Coupe de France du Burger 2021 et le Championnat de France BBQ 2023.

Une fois de plus, Joannes Richard affirme sa place dans le milieu de la street food et remporte cette fois-ci le titre de champion d'Europe de burger aux European Street Food Awards, dont la finale a eu lieu à Munich en Allemagne du vendredi 10 au dimanche 12 octobre. 'J'ai pas vraiment les mots pour vous dire ce que je ressens... j'ai juste envie de dire 'merci' ! Aujourd'hui la boucle est bouclée », a-t-il déclaré après cette nouvelle victoire.

Ecrit par le 11 avril 2026

Une victoire grâce à ses 'origines'

30 foodtrucks venus de 17 pays d'Europe se sont affrontés lors de cette compétition. Joannes Richard, épaulé par [Pierre Reure](#) et [Cyril Julia](#), s'est démarqué dans la catégorie burger avec sa création nommée « Origines ». Pensée comme un hommage à la Méditerranée et aux produits du Sud, ce burger met en lumière la richesse aromatique du Gard et la maîtrise technique de son créateur.

« Ce burger, c'est notre Méditerranée à nous — du soleil, des herbes et du feu. On voulait retrouver le goût du Sud dans un format street-food exigeant. »

Joannes Richard

Le burger est composée d'un steak haché smashé, cuit à l'huile d'ail confit et au gras de bœuf maturé, pour un goût profond et une texture caramélisée. La viande est nappée d'une sauce blanche à l'ail confit et herbes fraîches, surmontée d'une tomme de brebis fondante, et accompagnée d'un pickle de fenouil au thym et au romarin. Une roquette assaisonnée à l'huile d'herbes citronnée maison vient apporter la note végétale, tandis qu'une sauce vierge aux herbes et une harissa maison de jalapeños et piment Chipotle signent la touche piquante.

Le tout est complété par des oignons frits croustillants, « pour un équilibre parfait entre fondant, vivacité et croquant », selon Joannes Richard.

Le Vauclusien Guillaume Redon participe de nouveau à la Coupe de France de burger

Ecrit par le 11 avril 2026



Après une première participation à la Coupe de France de burger en 2024 à laquelle il avait décroché la 3e place, [Guillaume Redon](#), fondateur de [Braz & Bro's](#), traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro à Orange, tente une nouvelle fois sa chance. Il disputera la finale régionale Sud-Est le mercredi 2 avril pour tenter d'accéder à la finale nationale et décrocher cette fois-ci la victoire.

« Avec certains participants, on s'est donné rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours », avait confié Guillaume Redon à L'Echo du Mardi l'année dernière à l'issue du concours auquel il avait terminé à la 3e place. Le traiteur orangeois tente de nouveau sa chance cette année et participe à la 10e édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#) durant le Salon Snack Show à Paris Porte de Versailles.

[Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger](#)

Le mercredi 2 avril prochain, Guillaume Redon affrontera quatre autres chefs talentueux du Sud-Est pour

Écrit par le 11 avril 2026

la finale régionale qui aura lieu à 13h30. S'il l'emporte, il accédera à la finale nationale qui se déroulera dans la même journée à 16h30. Le gagnant du Sud-Est affrontera les autres champions régionaux pour tenter de décrocher la victoire et un chèque de 5 000€.

Cette année, c'est autour du burger bistrannique que les participants s'affronteront. Le Vauclusien présentera 'Le Smashon', un burger qui rend hommage aux bouchons lyonnais, à leurs plats mythiques, au plaisir du partage et au fameux « mâchon. » Le burger de Guillaume Redon est composé d'un steak 'smash burger' avec de la sauce gribiche et du Saint-Marcellin, de l'échalote et du poivre, ainsi que des chips croustillantes de saucisson, le tout entouré d'une brioche vendéenne moelleuse et aérienne. « J'ai privilégié la simplicité comme dans un bistrot », confit-il.



© Socopa

Un Gardois pour la finale régionale Sud-Ouest

Écrit par le 11 avril 2026

La finale régionale du Sud-Ouest, quant à elle, compte un Gardois parmi ses concurrents. Cyril Julia, chef de cuisine au restaurant [Croquer la Pie](#) à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, près de Remoulins et Rochefort-du-Gard, affrontera lui aussi quatre chefs afin d'accéder à la finale nationale et, pourquoi pas, affronter le Vauclusien Guillaume Redon.

De son côté, il propose le burger 'Le Gaulois' composé de saveurs du Sud avec le thym et les gratons, mais aussi d'une mayonnaise à base de moutarde à l'ancienne et miel, une joue de bœuf confite à la bière ambrée de Camargue et au miel d'acacia bio, du poireau confit au jus de cuisson de la joue de bœuf, des pickles de pointes d'asperge marinées, des jeunes pousses d'épinard, ainsi que de la tomate de brebis de Lozère. « Le Gaulois est un parfait exemple de bistronomie par sa combinaison de simplicité, qualité et innovation », explique le chef gardois.



© Socopa

Ecrit par le 11 avril 2026

Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger



Guillaume Redon est traiteur à Orange. Il est le fondateur de [Braz & Bro's](#), spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme, au braséro. En quête de challenge, il a participé à la 9^e

Écrit par le 11 avril 2026

édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#), à laquelle il a terminé en troisième position.

Guillaume Redon est né dans le département de la Drôme et a grandi dans la petite commune de Tulette, près de la frontière avec le Vaucluse. « Je suis issu d'une famille vigneronne, donc de terroir, explique-t-il. J'ai toujours eu ce goût pour les bons produits. » Sa passion pour la cuisine, il la tient de sa grand-mère.

C'est tout naturellement que Guillaume entame plus tard des études d'hôtellerie-restauration, à l'École hôtelière Marie Rivier à Bourg-Saint-Andéol, dans l'Ardèche. Après avoir exercé dans différentes maisons pendant les saisons, c'est en Vaucluse qu'il décide de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale et d'ouvrir son entreprise de cuisine au braséro, peu après la crise sanitaire, à Orange.

La Coupe de France de burger

« J'ai connu ce concours car mon ami Christophe Boyer y a participé en 2022 », affirme Guillaume. [Christophe Boyer, qui est chef à Violès, avait d'ailleurs remporté la 7^e édition du concours.](#) « Ça m'a donné envie de le faire, pour tenter le challenge », ajoute le traiteur orangeois.

Guillaume a donc tenté une première fois l'année dernière, et même s'il a été dans le top 100, il n'a pas accédé aux finales régionale et nationale. Cette année, l'entrepreneur a donc pris sa revanche en renvoyant sa candidature, en accédant à la finale régionale, qu'il a remporté, et en se positionnant à la troisième place du concours.

Une préparation étalée sur plusieurs semaines

« On nous a annoncé le thème à la mi-novembre, explique Guillaume. À partir de là, on a eu jusqu'au 15 janvier pour élaborer notre recette et envoyer la version définitive. » C'est donc après de nombreux essais afin de trouver le bon assaisonnement et le bon mélange de saveurs que l'Orangeois peaufine son 'Super Smash Beef', le thème de cette année étant 'Beef Spirit'.

C'est donc un burger composé d'un pain brioché snacké à la liqueur de cèpes, d'une béarnaise montée à la moelle de bœuf, d'une viande hachée de race Salers smashée en deux steaks distincts, d'un fromage d'Abondance et d'une saucisse de bœuf affinée. « Quand j'ai su que j'allais me rendre à Paris pour la finale régionale, je suis passée à la vitesse supérieure, affirme Guillaume. J'ai commencé à davantage travailler le burger, à m'entraîner au niveau du timing. Parce qu'on a seulement 25 minutes pour sortir le burger. »

Ecrit par le 11 avril 2026



Le Super Smash Beef de Guillaume Redon. ©Jeanbaptiste.camu / Braz & Bro's

Une nouvelle visibilité

Au-delà du challenge, la participation à la Coupe de France de burger permet aux candidats de gagner en visibilité, même pour ceux qui ne remportent pas le concours. « J'étais un peu déçu sur le moment d'être troisième, mais après quand la pression redescend, ça reste un très bon résultat, et j'ai tout de suite remarqué que j'avais gagné en visibilité », développe le Vauclusien.

Seulement quelques jours après la finale nationale, Guillaume reçoit de nouvelles propositions de travail, pour assurer des événements.

Écrit par le 11 avril 2026

Une aventure loin d'être terminée

Si le fondateur de Braz & Bro's a réussi à accéder au podium de la Coupe de France de burger, il reste tout de même sur sa faim. « J'ai fait des rencontres formidables lors de ce concours, explique-t-il. Avec certains participants, on s'est donné rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours. »

Mis à part le grand gagnant, il n'est pas interdit de participer de nouveau au concours. Ainsi, Guillaume Redon retentira l'expérience pour la 10^e édition de la Coupe de France de burger. Rendez-vous en 2025 pour cette fois remporter la victoire.

Le chef orangeois Guillaume Redon participe à la Coupe de France de burger

Ecrit par le 11 avril 2026



[Guillaume Redon](#) est le fondateur de [Braz & Bro's](#), traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme et au braséro, situé à Orange. Le mercredi 13 mars, il participera à la Coupe de France de burger, organisé à Paris, et tentera de remporter la finale régionale pour représenter le Sud-Est lors de la finale nationale, qui aura lieu le même jour.

25 professionnels s'affronteront lors de la 9^e édition de la Coupe de France du Burger, organisée par [Socopa](#) au Salon Sandwich & Snack Show à Paris le mercredi 13 mars. Chaque équipe régionale (Ile-de-France, Nord-Est, Nord-Ouest, Sud-Est, Ouest) est composée de cinq candidats qui devront s'affronter pour pouvoir accéder à la finale nationale qui aura lieu le même jour.

Le Vaclusien Guillaume Redon devra donc se démarquer lors du concours, comme l'ont fait ses prédécesseurs [Lionel Ravel, chef à Bédoin, qui a terminé en troisième position de la finale régionale en 2023](#), et [Christophe Boyer, chef à Violès, qui a remporté le concours en 2022](#). S'il réussit à atteindre la première place en finale régionale, l'Orangeois devra affronter quatre autres professionnels lors de la finale nationale.

Ecrit par le 11 avril 2026

Cette année, le thème est 'Beef Spirit'. Le bœuf est donc à l'honneur ! Guillaume Redon va tout faire pour conquérir le jury, composé de plus de 20 experts et présidé par la cheffe Laëtitia Visse, avec son burger 'Super Smash Beef'. « J'ai voulu représenter le bœuf sous toutes ses formes, y compris dans la sauce qui est une béarnaise montée à la moelle de bœuf, explique-t-il. Pour le pain brioché, snacké à la liqueur de cèpes, j'ai remplacé le beurre par la graisse de bœuf. J'ai choisi une viande hachée de race Salers que j'ai smashée en 2 steaks distincts jusqu'à l'obtention d'une jutosité à l'intérieur et d'une forte caramélisation à l'extérieur. Le fromage d'Abondance coule sur la viande et apporte le réconfort. La saucisse de bœuf affinée renforce le goût prononcé et un peu atypique d'un burger au goût unique qui rappelle les prés bovins de mon grand-père. »



© Socopa

Écrit par le 11 avril 2026

Le grand vainqueur du concours remportera 2500 €. Les quatre autres champions régionaux, eux, ne partiront pas les mains vides puisqu'ils remporteront chacun 500 €, tout comme celui qui sera désigné Coup de cœur du public.

Coupe de France du burger : le Bédoinais Lionel Ravel dans le top 3 lors de la finale régionale



Ce mercredi 12 avril a eu lieu les finales régionales suivies de la finale nationale de la Coupe de France du burger, organisée par [Socopa](#) à Paris sur le thème 'Rock'n Burger'. Ainsi, cinq chefs se sont affrontés

Ecrit par le 11 avril 2026

par région : Sud-Est, Sud-Ouest, Ouest, Nord-Est, et Ile-de-France. Parmi ceux de la région Sud-Est se trouvait Lionel Ravel, chef et propriétaire du restaurant [‘The home’](#) situé à Bédoin.

Malheureusement, la compétition s’est arrêtée aux finales régionales pour le Bédoinais qui a présenté le burger ‘Kiss’n Cheese’, en référence au groupe de rock Kiss, lors de cette 8^e édition du concours.

[Lire également : « Le chef bédoinais Lionel Ravel est à nouveau finaliste de la Coupe de France du burger »](#)

Pour la finale régionale du Sud-Est, le chef antibois Simon Sottocorno est arrivée en cinquième position. Quentin Taylor Baudin, originaire de Clermont-Ferrand, a remporté la quatrième place. Le Bédoinais Lionel Ravel s’est donc placé en troisième position, suivi de la Cannoise Sandrine Collonge en deuxième position. Le grand gagnant du Sud-Est est Grégoire Serre, chef à Étoile-sur-Rhône dans la Drôme, qui est a remporté un chèque de 500€ et qui a obtenu la troisième place lors de finale nationale.

V.A.

Le chef bédoinais Lionel Ravel est à nouveau finaliste de la Coupe de France du burger

Ecrit par le 11 avril 2026



Lionel Ravel, chef et propriétaire du restaurant [‘The home’](#) situé à Bédoin, va concourir à la finale de la coupe de France du burger organisée par [Socopa](#), qui aura lieu le mercredi 12 avril au salon Sandwich & Snack Show à Paris. Il avait déjà atteint la finale lors de la [5^e édition du concours en 2020](#).

Le 12 avril, Lionel Ravel devra se démarquer auprès de quatre autres finalistes régionaux pour représenter la région Sud-Est à la grande finale nationale qui opposera les cinq meilleurs burgers du pays. Le thème de cette 8^e édition de la Coupe de France du burger est ‘Rock’n Burger’. L’objectif est de renouer avec deux icônes des années 50 : le burger et le rock n’roll, symboles du plaisir, du désir, de la créativité et de la liberté. Chaque participant devra réaliser sa recette unique de burger en 25 minutes devant un jury de 20 experts présidé cette année par le Chef Arnaud Baptiste.

Le ‘Kiss’n Cheese’, c’est le nom qu’a attribué le chef bédoinais à sa création. « Le rock pour moi c’est le groupe KISS, explique-t-il. J’ai repris l’idée visuelle de leurs tatouages et piercings avec les graines de courge déposées sur le potato bun à l’ail noir. Les ingrédients de base sont classiques mais revisités à la sauce Rock’n Roll. La viande de bœuf marinée aux épices à pull pork apporte le côté fumé et caramélisé d’une soirée barbecue. Le cheddar mûri à la ciboulette et le pané au panko viennent napper et

Ecrit par le 11 avril 2026

apporter une gourmandise fondante au steak. »

Le grand vainqueur du concours remportera 2500 €. Les quatre autres champions régionaux, eux, ne partiront pas les mains vides puisqu'ils remporteront chacun 500 €, tout comme celui qui sera désigné Coup de cœur du public. L'année dernière, c'est le chef vaclusien [Christophe Boyer](#) qui avait remporté la compétition. Le Vaucluse remportera-t-il un second titre consécutif cette année ?

Coupe de France du burger : le chef vaclusien sacré champion



Les finales régionale et nationale de la coupe de France du burger ont eu lieu le mercredi 30 mars. Concours auquel a participé le chef du food truck Bao burger, basé à Violès.

Après avoir été nommé finaliste représentant de la région Sud-Est, [Christophe Boyer](#) a dû affronter 4 autres chefs pour la finale nationale de la 7ème édition de la coupe de France de burger. Avec son

Ecrit par le 11 avril 2026

sandwich aux saveurs asiatiques 'Beef Xa Bao', le vaclusien a su se démarquer et conquérir les papilles du jury.

Ainsi, le chef du food truck violésien repart en Vaucluse avec un chèque de 2500€, la coupe du grand gagnant, mais aussi un sourire triomphant !

V.A.

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



Ecrit par le 11 avril 2026

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 », 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 le 11 avril 2026

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)



CARAÛBURGER
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'escalpe 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 Spills - A Pirate's Tavern
by Chef Lechat (06400)



MERAKI
Julie ROYER
Cheffe de cuisine
Burger Roche (42230)



BEEF XÀ 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 le 11 avril 2026

Les 25 finalistes et leur burger

V.A.

Carl's Jr Pontet : une inauguration et un an de burgers gratuits



Lundi 24 janvier avait lieu l'inauguration du restaurant Carl's Jr. au Pontet. Créée à Los Angeles en 1941 par Carl et Margaret Karcher, Carl's Jr est spécialiste des burgers conçus à base de produits français. L'enseigne compte 4000 restaurants dans 44 pays, celui du Pontet est le second en Vaucluse après Pertuis.

Ecrit par le 11 avril 2026

D'une surface de 450 m2, le restaurant aura une capacité de 150 couverts et a pour objectif de servir 1000 clients par jour. Composé d'une équipe de soixante collaborateurs, l'enseigne pourra accueillir les clients 7 jours sur place, au drive ou à emporter plats à emporter. Des services 'click & collect' et 'Uber eats' seront également mis à disposition. Pour célébrer l'événement, l'enseigne offrait un an de burgers gratuits (un menu par semaine) aux cent premiers clients. L'opération s'est déroulée sous la surveillance des gendarmes mobilisés pour assurer la sécurité.

Entre enseignes internationales de 'fast food', restaurant locaux, établissements étoilés et 'food truck', les burgers envahissent les menus de Vaucluse. Les mastodontes sont solidement ancrés : Burger King, qui a repris Quick en 2015, est notamment installé en Courtine, au Pontet et à Mistral 7, Mc Donald's affiche 17 restaurants en Vaucluse, KFC en possède trois. Sans compter les Tommy's diner et autre Memphis coffee. La frénésie ne risque pas de s'arrêter avec le développement des services de livraison tels que Just eat, Deliveroo ou Uber eats sur Avignon depuis 2018.



Inauguration du restaurant Carl's Jr Le Pontet. Crédit photo: ville du Pontet