Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 2026

Fin du Quai des saveurs, les burgers de Chabal prêts à prendre le train en marche ?



A peine désignée plus belle gare 2026 de France, la gare-centre d'Avignon va perdre l'un de ses fleurons : le Quai des saveurs. Au moins trois candidats seraient sur les rangs afin de reprendre cet établissement de restauration qui devait constituer la vitrine des savoir-faire de la prestigieuse école hôtelière de la CCI de Vaucluse.

'Fermeture exceptionnelle'. C'est par un simple écriteau apposé sur la porte d'entrée depuis près d'une semaine que le Quai des saveurs vient d'informer ses clients qu'il avait définitivement tiré le rideau. A peine mis en redressement judiciaire le 7 mai dernier par le Tribunal des activités économiques (TAE) d'Avignon, l'établissement de restauration porté par la CCI de Vaucluse n'aura donc pas tenu bien longtemps.

« La situation n'était plus tenable »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 2026

La partie (perdue) semblaient donc déjà jouée avant même la décision du TAE. Il faut dire que « la situation n'était plus tenable » évoque un proche du dossier pour qui le passif « est plus proche des 2M€ que des 1M€ ».
Le restaurant porté depuis la fin 2024 par la CCI de Vaucluse afin de faire la promotion des savoir-faire de son école hôtelière n'aura donc pas eu le temps d'atteindre sa vitesse de croisière. A peine aura-t-il eu le temps de réaliser 600 000€ de chiffres d'affaires pour sa première année d'exploitation. Pas suffisant pour rentrer dans les clous d'un business plan prévoyant 1,2M€ par an, après 1,3M€ de travaux afin d'aménager cet établissement bistronomique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 2026



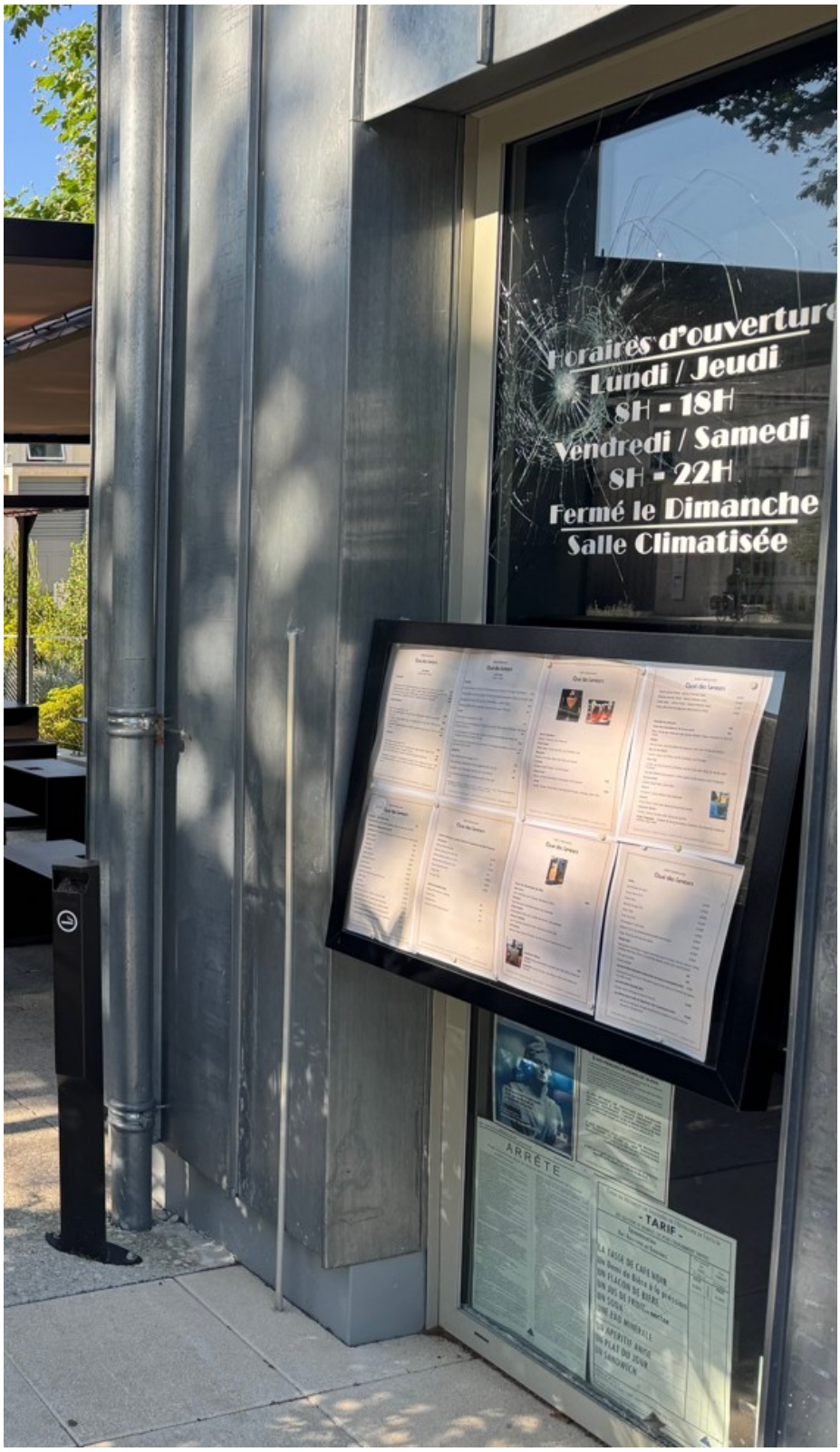
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 2026

Crédit : Echo du mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 2026

L'entrée de l'établissement a déjà fait l'objet d'une tentative d'effraction.
Crédit : Echo du mardi

Saïd Soumaila, le talentueux jeune chef issu de l'Ecole hôtelière d'Avignon, a déjà tiré sa révérence depuis la fin du mois de mai. En cela, il a suivi Naël Tamghart (son second, ancien élève de l'Ecole hôtelière lui aussi) qui avait déjà quitté le Quai des saveurs il y a quelques mois dans la foulée de sa médaille d'Excellence en cuisine lors du concours international des Euroskills 2025 au Danemark. Fin mai, l'établissement a honoré ses dernières réservations de groupe avant d'éteindre une dernière fois les fourneaux depuis une semaine.

CCI de Vaucluse : le Quai des saveurs placé en redressement judiciaire

Lettre morte pour l'appel à manifestation d'intérêt
L'histoire aurait pu être tout autre si la gouvernance de la CCI de Vaucluse avait été plus sereine. En effet, consciente des difficultés de décollage de l'activité du Quai des Saveurs, l'ancienne gouvernance de la CCI 84 avait souhaité redimensionner le projet. Pour cela, elle avait lancé le 12 décembre dernier un Appel à manifestation d'intérêt (AMI) pour un contrat de sous-occupation des 194 m2 du restaurant et de ses 168m2 de terrasses.
L'un des critères de sélection était tout particulièrement le montant de la redevance fixe qui devait être reversé à la CCI et qui ne pouvait pas être inférieure à moins de 200 000€ par an.
L'ensemble de ces offres devaient être remise par les candidats avant le 27 février. Entretemps, la mise sous tutelle de la CCI de Vaucluse en janvier suite à un putsch d'une partie de ses élus a mis fin au processus de sélection… Nul ne sera jamais si la mesure aurait permis de réajuster le tir.
En attendant, la tutelle provisoire en a décidé autrement et n'a donc pas temporisé jusqu'à l'élection d'une nouvelle équipe prévue en juillet prochain afin que cette dernière puisse déterminer l'avenir de ce projet sur ce site qui vient d'être désigné plus belle gare de France 2026 par le magazine Ville, Rail & Transports dans le cadre de la 16e édition des Grands Prix des Régions.

Trois repreneurs sur les rangs ?
La décision de redressement judiciaire datant du 7 mai, Bruno Bertholet et Charles De Saint Rapt, les deux administrateurs désignés ont donc jusqu'au 7 juillet pour recevoir les demandes de créances. Par ailleurs, plusieurs repreneurs sont sur les rangs. Au moins trois dossiers auraient été pris en compte dont celui développé par Joannes Richard, champion du monde de burger multi récompensé, l'ancien rugbyman Sébastien Chabal et Tony Mathis, directeur général de la marque de vêtement Ruckfield. Baptisé Jo's burger, ce concept s'est notamment installé à Marseille en début d'année.
« À la carte, des burgers américains avec un choix de recettes protéinées ou végétariennes. Un lieu combinant restauration et esprit sportif, qui s'annonce comme un nouveau repaire street-food », explique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 2026

Emilie Camoin, notre consœur de Made in marseille dans son article consacré à cette ouverture.



Joannes Richard, champion du monde de burger multi récompensé, et l'ancien rugbyman Sébastien Chabal.. Crédit : Jo's burger/DR

Un Jo's burger par ville

« Le principe ? C'est des burgers que l'on va déplacer chez n'importe quel restaurateur de France . Ce sera un seul établissement par ville. Chaque restaurateur sera ainsi compagnon de Jo's et disposera de l'exclusivité des burgers de Jo's dans sa ville », explique Joannes Richard dans une présentation de son concept auprès du créateur de contenu vidéo FlorianOnAir.

Ce concept n'est cependant pas le seul à être en lice pour reprendre le lieu. Le groupe Blachère basé à Châteaurenard et qui possède l'enseigne Marie Blachère figurerait également dans cette 'short list' en compagnie d'une autre grande chaîne de restauration dont le nom n'a pas encore filtré.

Pas sûr que ceux qui dénonçaient la concurrence déloyale du Quai des saveurs y gagnent au change.

Laurent Garcia

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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 donnés 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 autre chefs talentueux du Sud-Est pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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 bistronomique 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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 9e

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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 7e 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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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 10e 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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 9e 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 composé de cinq candidats qui devront s'affronter pour pouvoir accéder à la finale nationale qui aura lieu le même jour.

Le Vauclusien 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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 8e 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 dont 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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 5e 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 8e 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 maturé à la ciboulette et le pané au panko viennent napper et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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 vauclusien 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 vauclusien 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 2026

sandwich aux saveurs asiatiques ‘Beef Xa Bao’, le vauclusien 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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 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'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par le 22 novembre 2026

Les 25 finalistes et leur burger

V.A.