

Ecrit par le 11 février 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 février 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.

## La piste de Sarrians va accueillir les Championnats d'Europe de BMX en 2026

Ecrit par le 11 février 2026



Réunie à Lausanne, [l'UEC](#) (Union européenne de cyclisme) vient d'attribuer les championnats d'Europe de BMX Racing 2026 à [la piste du BMX club de Sarrians](#). La date exacte de l'événement sportif n'a cependant pas encore été dévoilée.

« La ville, qui est déjà un acteur majeur dans le monde du BMX, accueillera les meilleurs athlètes du continent dans une discipline qui ne cesse de gagner en popularité et en prestige international », explique l'Union présidée par Enrico Della Casa.

« La Fédération Française de Cyclisme est très heureuse et très fière de pouvoir organiser les Championnats d'Europe UEC BMX Racing 2026, en France, se félicite pour sa part Michel Callot, président de la Fédération Française de Cyclisme. Le BMX Racing est une discipline prestigieuse, spectaculaire et en plein essor, portée par [le triplé historique de notre équipe de France lors des Jeux Olympiques de Paris 2024](#). »

Cette désignation constitue une véritable reconnaissance pour le club vauclusien présidé par [Stéphane Garcia](#), récemment [promu à l'Ordre national du mérite](#). En effet, la piste comtadine accueillera déjà l'ouverture de la saison de la coupe du monde de BMX avec deux manches inaugurales [qui se dérouleront les 14 et 15 juin 2025](#). Rebelote l'année suivante, puisque Sarrians organisera aussi les deux manches

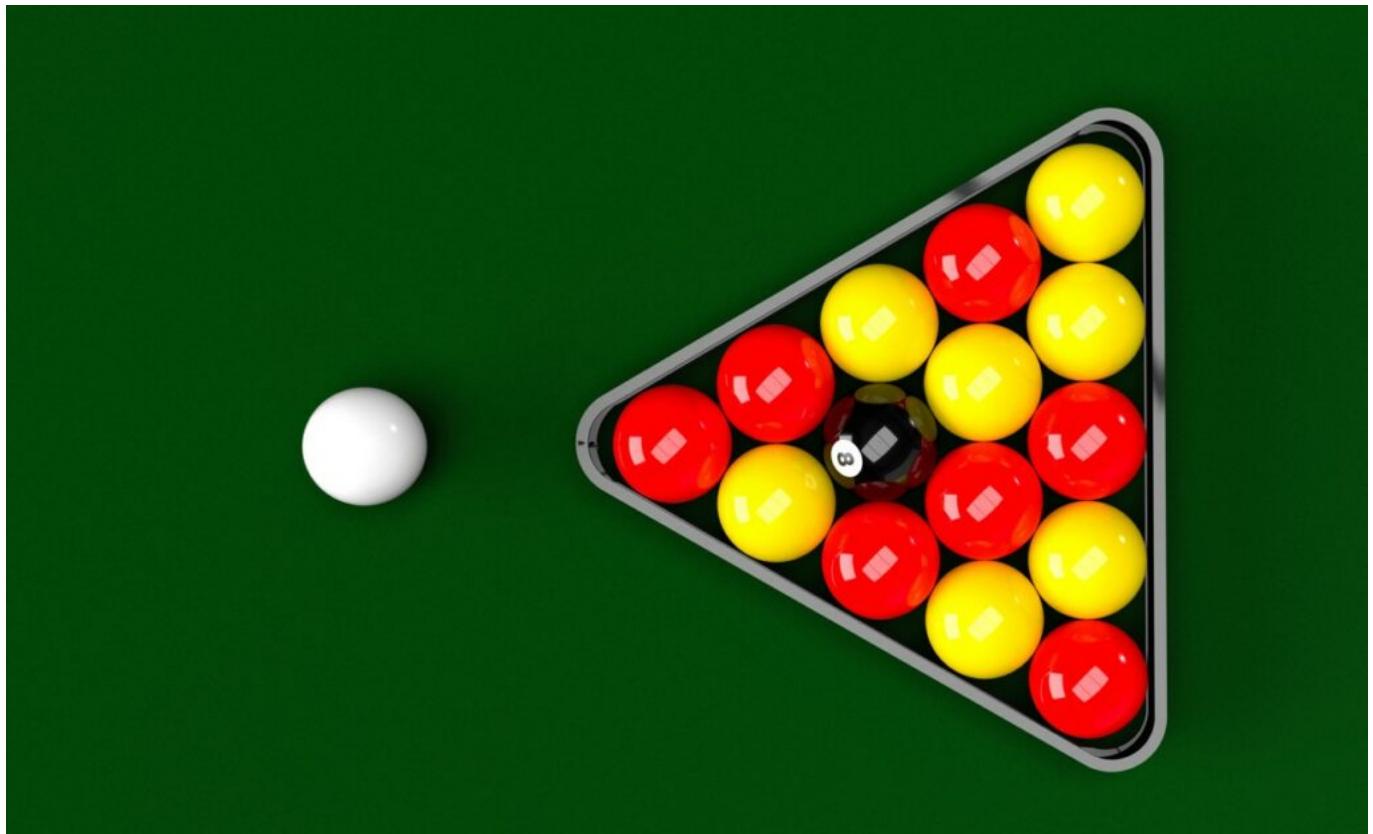
Ecrit par le 11 février 2026

inaugurale de la saison 2026 (les 6 et 7 juin).

[BMX Sarrians : une ambition locale à la réussite internationale](#)

---

## Le ‘chef cuisto’ caumontois participe ce week-end aux championnats d’Europe de billard



Ecrit par le 11 février 2026

Le Caumontois Ludovic Letellier participe ce week-end aux championnats d'Europe de billard 8-pool qui débute ce week-end à Killarney en Irlande. Il défendra les couleurs de l'équipe A masculine du Portugal du samedi 24 au jeudi 29 février.

Après plus de 30 ans d'expérience à écumer les compétitions départementales et nationales, notamment avec le club de Chateaurenard, ce Vauclusien habitué aux grandes compétitions internationales va donc participer une nouvelle fois au championnat européen de billard.

Celui qui est aussi chef cuisinier au sein du bar-restaurant [La Véranda](#) à Caumont-sur-Durance fera donc parti des 33 membres de l'équipe lusitanienne dont une majorité des joueurs ne sont pas originaires du Portugal, mais vivent en France, en Belgique, en Angleterre ou au Luxembourg. Il faut dire que la Fédération portugaise est une toute jeune structure qui a vu le jour en 2017 et dont le siège se trouve en Normandie.



Ludovic Letellier ©DR