Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

# 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 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 reflette 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 ?

---

# Coupe de France du Burger 2025 : le candidat vauclusien termine à la 4e place

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026




**La Coupe de France 2025, organisée par Socopa, s'est tenue ce mercredi 2 avril au Salon Snack Show à Paris Porte de Versailles. Un candidat vauclusien a remporté la finale régionale Sud-Est et a atteint la 4e place à la finale nationale.**

Après avoir terminé à la 3e place à la Coupe de France de burger en 2024, Guillaume Redon, fondateur de Braz & Bro's, traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro à Orange, a retenté sa chance cette année et a décroché la 4e place. Ce n'est que partie remise pour le Vauclusien qui a tout de même remporté la finale régionale Sud-Est face à ses quatre concurrents.

'Le Smashon', son burger qui rend hommage aux bouchons lyonnais, s'est incliné face à Kevin Muin et son 'French Dip', gagnant de la finale régionale Nord-Est, et Mathieu Marquet et son burger 'En Terroir Perdu', gagnant de la finale régionale Sud-Ouest, qui ont terminé respectivement à la 2e et 3 places. C'est Camille Loas, gagnant de la finale régionale Ouest, qui a su envoûter le jury avec son 'Wellington'. Ce n'est que partie remise pour Guillaume Redon qui a déjà annoncé sa participation à l'édition 2026 pour tenter de ramener la victoire en Vaucluse.

## La battle des champions

Pour célébrer les 10 ans de cette compétition comme il se doit, Socopa a aussi organisé la Coupe des coupes de France du burger ce jeudi 3 avril, qui a réunit les vainqueurs de chaque édition, parmi lesquels

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

il y a eu le Vauclusien Christophe Boyer, chef du food truck Bao burger situé à Violès, vainqueur de la Coupe de France du burger en 2022.

Le chef vauclusien a présenté son burger 'Il était une Phô' qui lui a valu la 2e place du podium, juste derrière le gagnant de cette année, Camille Loas avec son burger 'Le Wellington'.

---

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



Ecrit par le 1 novembre 2026

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 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 1 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 1 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 ?