Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 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 7 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 7 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 7 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'.

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



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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.

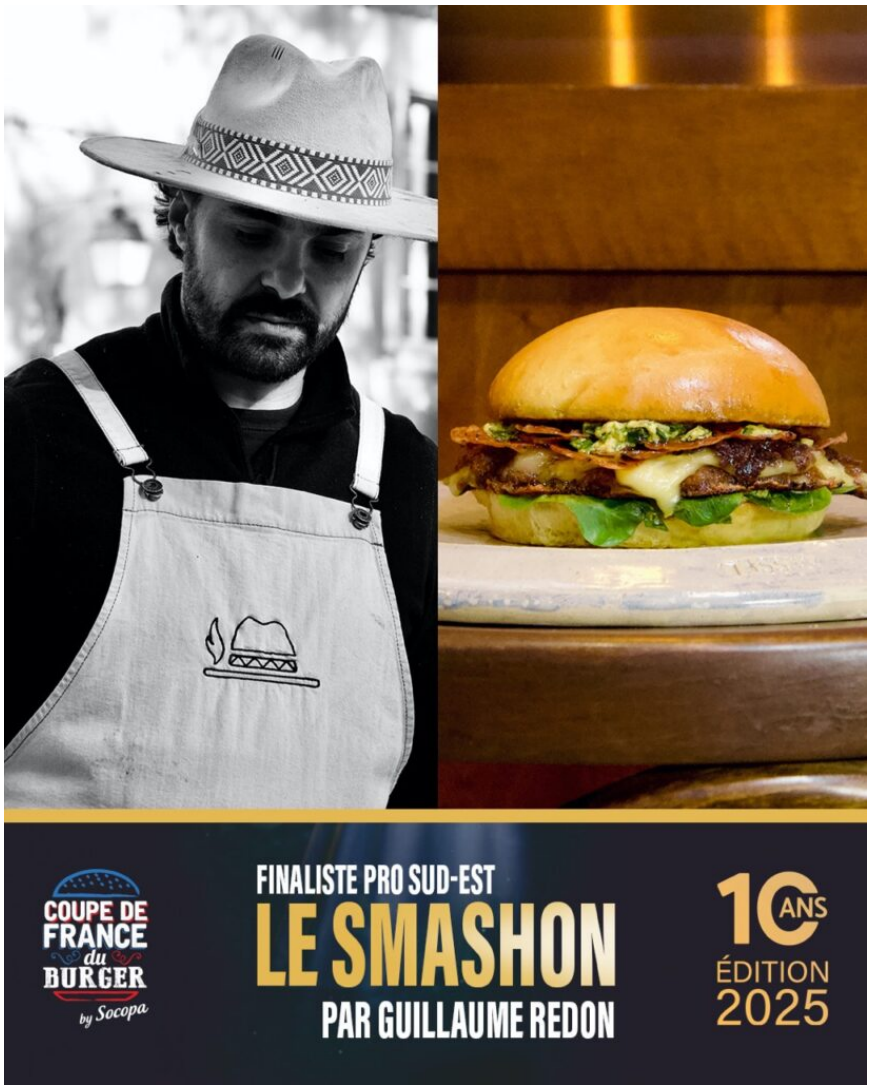
Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Socopa

Un Gardois pour la finale régionale Sud-Ouest

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

innovation », explique le chef gardois.



©Socopa

Guillaume Redon remporte la 3e place de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 7 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 7 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 7 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 7 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 7 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.