



## CHAMPIONS DU MONDE DU BURGER 2023 !

Pour la première fois, la France devient Championne du Monde du burger, titre obtenu à Dallas le 12 novembre dernier lors des [World Food Championships](#), seul événement international à décerner ce titre. Une compétition à plusieurs niveaux de qualifications (22 équipes le vendredi) et une finale à sept (le dimanche).

Les finalistes sont sélectionnés par un jury technique professionnel qui attribue 3 places, lequel a sélectionné la Team Burger France et un jury grand public qui attribue les 4 autres. La France était bien représentée en finale, puisqu'une deuxième équipe était qualifiée : Dijon Foodies.

Quand les américains découvrent la « burgernomie », ou l'art d'associer les valeurs de la gastronomie française à l'univers américain du burger et ainsi rompre avec les clichés de la malbouffe.

La recette ? Comme pour n'importe quel cuisinier, le terrain, les rencontres avec les bons producteurs et éleveurs afin de sélectionner sur place les meilleurs ingrédients.

C'est pour cela que la Team Burger France a pris ses quartiers plusieurs jours avant la compétition, dans une maison tout équipée, afin de tester les accords, les cuissons, les qualités gustatives des produits et sélectionner notamment les morceaux de viande les plus adaptés en collaborant avec un boucher d'exception :

Nate Hartono (Depp Cuts).

### Le podium 2023 :

**Champion du monde : Team Burger France**

Vice-champion du monde : Crissy's Pub Style (Arkansas)

Troisième place : Tucker Meat Market (Géorgie)

La [Team Burger France](#) est composée par trois cuisiniers :

- Joannes Richard, chef nîmois (Croquer la pie)

- Benoît Sanchez, chef tourangeau (Le Tatoué Toqué)
- Nelson Batouxas, chef clermontois (Nelson, la cuisine & vous)

**Accompagnée par trois coaches :**

- Gilles Épié, chef à Washington (L'Avant-Garde)
- David Fricaud, chef à Las Vegas (candidat Top Chef 2010)
- Grégory Cohen, chef (auteur, consultant)

**Quelques secrets sur la recette du meilleur burger du monde 2023 :**

- ketchup d'ananas / gingembre et piment Chipotle
    - bacon & oignons crispy
    - pickles de concombre & mangue
    - crémeux de cheddar fumé
    - double steak haché 90g
  - salade d'herbes (coriandre / persil plat / basilic thaï / mesclun) et brunoise de tomates et oignons rouges assaisonnée avec une sauce vierge acidulée
  - topping bun : muesli d'oignons & bacon crispy / pop-corn / noix de pécan torréfiées
- Le bun était imposé et fourni à tous les candidats (The Member's Mark brioche bun – Sam's Club)

