



THE CHAMPIONS BURGER

PARIS A FAIT SON CHOIX : « UMAMI GOLD » DE GODEO SACRÉ MEILLEUR BURGER D'EUROPE 2026



Le verdict est tombé. **Le public parisien a fait son choix. Godeo**, le restaurant espagnol, avec son burger « **Umami Gold** », remporte le titre de « **Meilleur Burger d'Europe 2026** » au terme d'une finale très disputée de 26 jours organisée à Paris La Défense, où les meilleures créations de la tournée 2026 de The Champions Burger se sont affrontées pour décrocher le titre européen.

Le public parisien a eu le dernier mot lors d'une finale où les participants ont sorti le grand jeu : qualité des produits, associations de saveurs, technique et présentation, avec un seul objectif en tête : **devenir le burger qui allait conquérir l'Europe.**

Paris a accueilli les meilleurs burgers de la tournée 2026 de The Champions Burger, aux côtés d'une sélection internationale d'enseignes venues de France, d'Espagne, du Portugal, d'Allemagne et de Suède, faisant de la capitale française le point de rencontre de **quelques-unes des créations les plus remarquées de la scène européenne du burger gourmet.**

Mais arriver jusqu'ici aura été un véritable défi de huit mois. **À travers plus de 40 villes**, les participants ont parcouru la tournée 2026 en soumettant leurs créations au jugement du public. À chaque étape, les votes et les évaluations des visiteurs ont progressivement dessiné le chemin jusqu'à sélectionner ceux qui allaient finalement décrocher leur place pour la Grande Finale Européenne.

Ville après ville. Vote après vote. Burger après burger. La compétition s'est progressivement resserrée jusqu'à Paris. Et désormais, **le public a rendu son verdict.**

GODEO, LE RESTAURANT ESPAGNOL AU SOMMET DE L'EUROPE

Avec son « **Umami Gold** », Godeo a conquis le public parisien et décroche le titre de **Meilleur Burger d'Europe 2026**.

Une création aussi généreuse que spectaculaire qui joue pleinement sur les saveurs et les textures. Son pain doré au fromage renferme un généreux burger de bœuf, associé à des ingrédients gourmands et à des notes fumées. Un équilibre entre fondant, croustillant et intensité qui aura finalement fait la différence auprès du public parisien et permis à Godeo de décrocher la première place de cette Grande Finale Européenne.

Recette : bun façon croissant doré au fromage, smash de bœuf gourmand, bombe de mozzarella fumée frite, effiloché de bœuf façon New York, oignons caramélisés au vin rouge et sauce fumée Paris.



EL TARANTÍN CHIFLADO ÉCHOUE À UN PAS DU TITRE

La deuxième place revient à **El Tarantín Chiflado**, avec son burger « **La Bichota Pro Max** », qui termine à un pas du titre européen.

Une recette résolument généreuse qui réunit une brioche gratinée au fromage, un burger de bœuf accompagné de fromage fondu et une bombe de fromage fumé frite, le tout relevé par la sauce exclusive Pro Max. Une croquette vient compléter cette création particulièrement gourmande, qui joue pleinement sur le fondant du fromage et le croustillant de ses différents éléments.

Recette : croquette offerte, bombe de fromage fumé frite, burger de bœuf gourmand au fromage fondu, brioche gratinée au fromage et sauce exclusive Pro Max.



MADISON S'OFFRE UNE PLACE SUR LE PODIUM EUROPÉEN

Madison complète le podium avec son « Pink Paradise », une création qui lui permet de décrocher la troisième place de cette Grande Finale Européenne.

Impossible de passer à côté de son pain brioché rose, véritable signature visuelle de la recette. À l'intérieur, Madison associe un smashburger de bœuf à du bœuf effiloché, des oignons caramélisés et du cheddar. Des éclats croustillants, une crème de fromage et une sauce fumée viennent compléter l'ensemble pour une création aussi généreuse que reconnaissable au premier regard.

Recette : pain brioché rose Paradise, smashburger de bœuf gourmand, fromage fondu, bœuf effiloché, oignons caramélisés, bits croustillants, sour cream et sauce fumée.



UNE GRANDE FINALE EUROPÉENNE AU CŒUR DE PARIS LA DÉFENSE

Pendant **26 jours**, **Paris La Défense** a été le théâtre d'une véritable célébration **autour du burger**. Des milliers de personnes se sont rendues sur le parvis pour goûter, découvrir et évaluer les différentes créations, faisant de la Grande Finale Européenne un véritable point de rencontre pour les amateurs de gastronomie et de burgers.

L'engouement du public aura été l'un des grands marqueurs de cette édition. Paris a pleinement répondu présent pour The Champions Burger, en participant activement à une compétition où chaque visite, chaque dégustation et chaque vote pouvait faire la différence.

Et cette connexion avec le public ne s'est pas limitée à la capitale. **La France a accompagné le festival tout au long de sa tournée**, avec des étapes à Lyon, Bordeaux, Paris Val d'Europe et Lille avant cette Grande Finale à Paris La Défense.

D'autres grandes villes européennes comme **Madrid, Barcelone, Lisbonne et Porto** ont également fait partie de ce parcours international qui, pendant huit mois, a conduit The Champions Burger dans plus de 40 villes.

Pour **José Morales, cofondateur de The Champions Burger**, l'accueil réservé au festival en France confirme la dimension que prend le projet :

« La France est désormais une terre de The Champions Burger et le résultat est sans appel. Le burger gourmet est devenu un phénomène qui rassemble des milliers de personnes, rapproche les cultures et dépasse les frontières. Nous terminons cette édition avec plus d'envie que jamais de poursuivre notre développement en Europe. Et ce n'est que le début : nous préparons déjà de nouvelles villes, de nouvelles créations et de nouvelles expériences. »

Paris a fait son choix. L'Europe tient son nouveau Meilleur Burger.