

# ÉDITION JEUNES TALENTS

(ÉTUDIANTS EN ÉCOLE DE RESTAURATION)

10 ANS  
ÉDITION  
2025

Jeudi 3 Avril 2025

de 10h à 12h40

Snack Show - Porte de Versailles - Hall 7.2 - Les récompenses : 1 000 € pour le 1er lauréat, 750 € pour le 2e et 500 € pour le 3e

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE



### POUR SES 10 ANS, L'ÉVÉNEMENT FAIT CONCOURIR 10 JEUNES TALENTS... L'OCCASION DE DÉCOUVRIR LES CHEFS ET LES BURGERS DE DEMAIN !

Depuis 10 ans, la Coupe de France du Burger célèbre l'incontournable sandwich, tout en rondeur et en gourmandise. Véritable temps fort de la planète food, elle fait le plein de surprises et de nouveautés pour un anniversaire dont les papilles se souviendront ! En plus du concours dédié aux professionnels de la restauration, une grande Battle des Champions réunira les vainqueurs des 10 éditions et l'événement proposera aussi une Finale des Jeunes Talents. Le 3 avril, en direct du Snack Show, ce seront donc 10 étudiants en école de restauration qui viendront s'affronter et leurs profils viennent d'être dévoilés...

### UNE 10E ÉDITION SOUS LE SIGNE DE LA NOUVEAUTÉ

La Coupe de France du Burger est un événement unique, dédié à ce grand classique de la cuisine de bistro. Une belle manière pour Socopa de mettre en lumière le haché de bœuf, mais aussi la viande française avec ses filières régionales et ses labels d'excellence. Pour ce concours, maîtrise technique et créativité sont indispensables, toujours autour d'un thème inspirant : lors de cette 10e édition, ce sera le **Burger Bistronomique**.

Avec sa Finale des Jeunes Talents, grande nouveauté de cette année, l'événement braque les projecteurs sur la nouvelle génération. Comme les professionnels, les candidats, tous en cours de formation, ont proposé leur interprétation du burger bistronomique. Sur 30 étudiants présélectionnés, 10 ont été retenus par le jury. Lors du concours, ils auront 30 minutes pour préparer leur création et tenter de devenir le Champion de France du Burger Jeunes Talents !

# ET LES CANDIDATS RETENUS POUR LA FINALE DES JEUNES TALENTS SONT...

Tous étudiants en école de restauration, ils ont déjà des parcours riches et des univers variés, dont ils s'inspireront pour mettre le burger à l'honneur en version gastronomique !

## 3 CANDIDATS FROM BRETAGNE !



### SAMUEL CALVAYRAC

IFAC DE BREST - ÉTUDIANT EN CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION (FINISTÈRE 29)

Déjà titulaire d'un CAP Pâtisserie, Samuel poursuit son apprentissage en 1re année de CAP Production et Service en Restauration. Et il est en alternance chez Loas Artisan des Burgers, à Châteaulin, dirigé par Camille Loas, vainqueur pour la région Ouest de la Coupe de France du Burger en 2020.

#### SA RECETTE :

### L'ÉLIXIR DES ÎLES

#### UNE ESCAPADE EXOTIQUE

« C'est le mariage du bœuf tendre avec des notes de curry et coco, une recette inspirée de mon plat préféré. Un bun à 4 têtes, au curry et à l'encre de seiche, accueille une mayonnaise au curry et un steak de bœuf Blonde d'Aquitaine tendre et savoureux. Les poivrons et oignons déglacés au lait de coco apportent de la rondeur à la fraîcheur acidulée des pickles de carottes. Enfin, le chèvre pané à la noix de coco, croustillant et fondant, ajoute une touche audacieuse pour un burger entre tradition et modernité. »



### ÉLOUANN HERVÉ

LYCÉE HÔTELIER LA CLOSERIE À SAINT-QUAY-PORTRIEUX - ÉTUDIANT EN BAC PROFESSIONNEL CUISINE (CÔTE D'ARMOR 22)

Âgé de 16 ans, Elouan est issu d'une famille de professionnels des métiers de bouche. En 2e année de Bac Professionnel, il aimerait faire un BTS cuisine, puis postuler à l'Institut Lyfe à Lyon en pâtisserie. Et il a déjà deux belles expériences auprès de Maxence Rouault et Nathan Mégret.

#### SA RECETTE :

### BRAISEBURGER

#### UN BURGER EN TROMPE-L'ŒIL

« C'est un burger à la fois gourmand et terroir, qui met en valeur producteurs et savoir-faire de la Bretagne, tels le sarrasin, les oignons de Roscoff et le fromage fondant du Val Doré, qui vient de la ferme de Vaumadeuc. La viande snackée est accompagnée d'une crème de lard et d'une crème d'oignons, fumée aux essences de cognac. Un crusty de pommes de terre panées au panko, des betteraves en légumes et pickles crus apportent croustillance et texture à une certaine rusticité. »





# MAËLYS LEROY

LYCÉE YVON BOURGES À DINARD - ÉTUDIANTE EN BAC PROFESSIONNEL CUISINE (ILLE ET VILAINE 35)

Fille de restaurateur, Maëlys est en 1re année de Bac Professionnel, avant un BTS Management en Hôtellerie-Restauration. Après un apprentissage à l'Auberge Grand'Maison à Guerlédan, elle est actuellement en stage à la cuisine centrale de Ploufragan.

**SA RECETTE :**

## LE GIRL FLOWER

UNE VERSION FLEURIE DU GIRL POWER

« La cuisine bistronomique s'inspire de la cuisine traditionnelle avec des techniques gastronomiques. Je suis partie d'un steak tartare aller-retour auquel j'ai voulu apporter un peu d'originalité. Un pain floral agrémenté d'un cœur coulant au parmesan recouvre une viande hachée mélangée à une persillade et garnie d'un jaune d'œuf confit fumé. Une sauce tartare en deux versions, siphon et condiment, complète l'ensemble par une légère acidité. »



# 1 CANDIDAT DES HAUTS-DE-FRANCE

## ALEXIS COUSIN

LYCÉE HÔTELIER DU TOUQUET - ÉTUDIANT EN MENTION COMPLÉMENTAIRE TRAITEUR (PAS DE CALAIS 62)

À 21 ans, il est déjà titulaire de plusieurs diplômes en cuisine, en management en hôtellerie-restauration et en desserts de restaurant. Aujourd'hui en formation Mention Traiteur, Alexis fait son alternance chez Culin'R, un traiteur événementiel haut de gamme situé à Cucq.

**SA RECETTE :**

## LE CH'TI BURGER

UNE INVITATION À LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS DU NORD

« Le pain brioché moelleux et parfumé au Ch'ti curry, spécialité locale à base de curry et de chicorée, enveloppe un steak juteux de bœuf français façon bouchère. Il est accompagné d'un ketchup maison à la betterave pour la note sucrée. Une compotée d'endives et d'oignons, déglacée à la bière artisanale de mon village apporte une pointe d'amertume. Le Chaud Biloute, fromage régional, ajoute gourmandise et caractère. La salade d'herbes fraîches contribue à la note végétale et croquante. »



# 3 CANDIDATS D'ILE-DE-FRANCE



## MAËL LEROYER

LYCÉE ÉMILIE DU CHÂTELET À SERRIS - ÉTUDIANT EN BTS HÔTELLERIE RESTAURATION (SEINE ET MARNE 77)

Après un bac général et une année de mise à niveau, Maël est en 1re année de BTS. Sensibilisé très tôt à la cuisine par sa mère qui tient une trattoria à Vaires-sur-Marne, il s'est aussi essayé à la cuisine métissée lors de la création d'un restaurant en bord de mer en Guadeloupe.

### SA RECETTE :

## UN BURGER EN TERRASSE L'ÉVOCATION D'UNE CARTE DE BISTROT PARISIEN

« C'est le mariage du bœuf tendre avec des notes de curry et coco, une recette inspirée de mon plat préféré. Un bun à 4 têtes, au curry et à l'encre de seiche, accueille une mayonnaise au curry et un steak de bœuf Blonde d'Aquitaine tendre et savoureux. Les poivrons et oignons déglacés au lait de coco apportent de la rondeur à la fraîcheur acidulée des pickles de carottes. Enfin, le chèvre pané à la noix de coco, croustillant et fondant, ajoute une touche audacieuse pour un burger entre tradition et modernité. »



## STEEVE MILOSEVIC

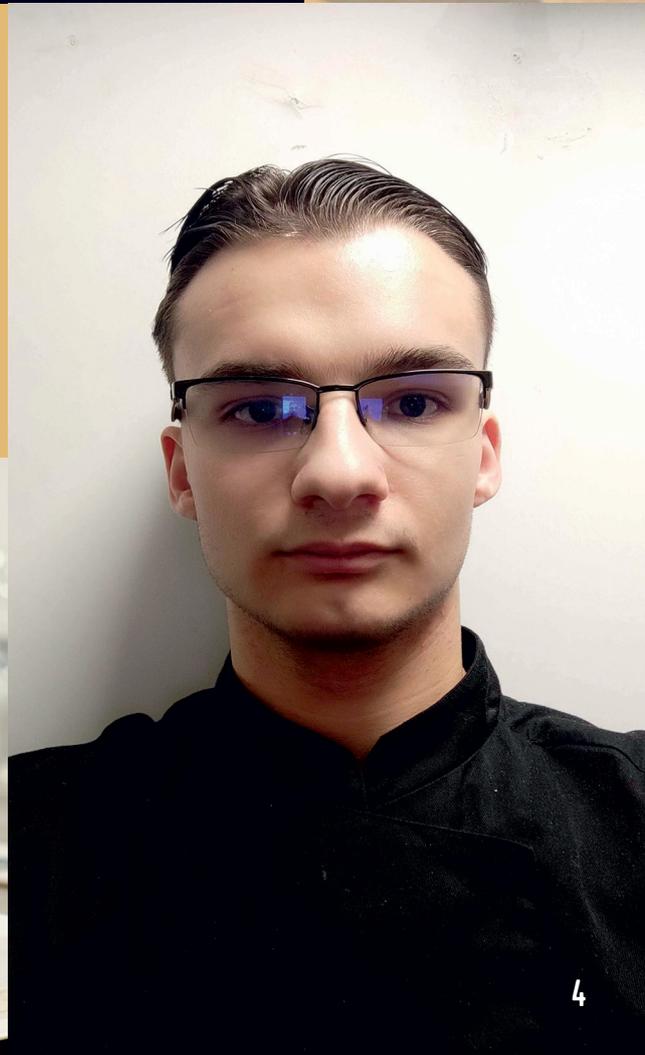
UTEC DE MARNE-LA-VALLÉE ÉMERAINVILLE - ÉTUDIANT EN BTS  
MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION OPTION MANAGEMENT  
D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE (SEINE ET MARNE 77)

À 21 ans, Steeve est déjà titulaire de plusieurs diplômes : hôtellerie-restauration, traiteur et desserts à l'assiette. Actuellement, il est en apprentissage chez Fémèzon à Chessy auprès de Darius Morgado, vainqueur pour la région Île-de-France de la Coupe de France du Burger 2019.

### SA RECETTE :

## LE BURGER PERDU L'EXPRESSION DE DEUX SAVOIR-FAIRE

« J'ai mis en application mon amour du sucré et du salé. J'avais envie de faire un burger plus onctueux, plus crémeux, plus original par sa forme rectangulaire. Le pain brioché, toasté façon pain perdu, apporte du croustillant au fondant du Saint-Nectaire et à la viande juste snackée. Pickles de Chioggia, oignons confits et crème de mascarpone ajoutent du croquant et de la douceur à ce burger entre modernité et terroir. »





## BENJAMIN DEJOUX

CY GASTRONOMIE À GENNEVILLIERS - ÉTUDIANT EN LICENCE  
MANAGEMENT DE LA RESTAURATION OPTION CUISINE  
(HAUTS DE SEINE 92)

Après avoir obtenu un Bac Professionnel et un BTS en Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration, Benjamin est actuellement en Licence, option cuisine. Formé en alternance, il a également fait un stage d'apprentissage au sein du restaurant étoilé Lucas Carton à Paris.

### SA RECETTE :

## LE JURASSIQUE

### UN CLIN D'ŒIL À SA RÉGION NATALE

« J'ai voulu raconter un peu mon histoire, les années d'écoles hôtelières dans le Jura à Poligny. Des produits simples, sublimes par des techniques de fumage, de flambage, de marinade... Comme les pickles de pommes Granny Smith marinés au vinaigre de vin jaune, la sauce onctueuse à base de crème crue fumée au sapin ou la tranche de Comté fruité 12 mois flambée au chalumeau sur le steak haché. Le tout offre un équilibre parfait entre fondant et intensité. »



## 1 CANDIDAT D'Auvergne-Rhône-Alpes

## LOUCAS GEORGERY-ALFARO

CMA FORMATION À BOURGOIN-JALLIEU - ÉTUDIANT EN CAP  
COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT  
(ISÈRE 38)

Âgé de 16 ans, Loucas est en 2e année de CAP et fait son apprentissage depuis le début chez 21 Burger's à Saint-Jean-de-Bournay. Tout jeune, il a cependant déjà une belle expérience de la viande et des burgers de qualité, tout en étant polyvalent en cuisine comme en salle.

### SA RECETTE :

## LE BSD (BLACK SMOKE DUCK)

### UNE INVITATION AU PARTAGE ET À LA GOURMANDISE

« Ce burger incarne la bistronomie, c'est-à-dire la grande cuisine accessible à tous. C'est un mélange de produits d'exception, tels la morille ou le magret fumé. Le bun noir surmonté d'un craquelin contraste avec les notes fondantes de la sauce aux morilles, qui apporte saveurs boisées et raffinées. Le magret fumé développe des arômes intenses, adoucis par les chips de patate douce sucrées et croustillantes. La viande, juste saisie, est salée et poivrée. »



# 1 CANDIDAT DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



## ELIO MOUSSU

CMA FORMATION À MERCUREY - ÉTUDIANT EN BREVET PROFESSIONNEL CUISINE (SAÔNE ET LOIRE 71)

Titulaire d'un CAP de cuisine et actuellement en 1re année de Brevet Professionnel, Elio a fait son apprentissage auprès de chefs étoilés, Yohann Chapuis et Philippe Augé. Des expériences au cours desquelles, il s'est exercé à une cuisine créative comme plus traditionnelle.

### SA RECETTE :

## LE BURGUIGNON

### LE TERROIR BOURGUIGNON EN FUSION

« Mon burger est dans le thème bistronomique avec des produits emblématiques de la Bourgogne. Un bun japonais, moelleux et aérien, accueille un steak haché farci au foie gras, puis pané au pain d'épices et au panko. L'acidité du chutney de cassis au poivre de Timut s'équilibre avec la douceur du confit d'oignons à la moutarde et au gingembre. Un millefeuille de pommes de terre cuit dans la graisse de canard apporte la gourmandise. Le tout est enveloppé d'un parfum d'Épicoisses déposé au siphon. »



# 1 CANDIDAT DU GRAND EST



## LUCAS VEITH

CEFPPA ADRIEN ZELLER À ILLKIRCH - ÉTUDIANT EN BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION OPTION CUISINE (BAS RHIN 67)

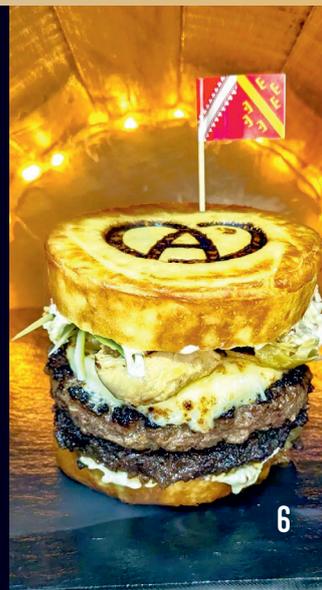
En 2e année de BTS et alternant depuis 6 ans, il est titulaire d'un CAP Traiteur et d'un Bac Professionnel. Habitué des concours, ayant aussi des expériences en restauration bistronomique et traiteur, Lucas s'initie à la préparation de burgers avec l'enseigne Au Bureau.

### SA RECETTE :

## DAMPF'BURGER

### UN BURGER RÉGIONAL

« Mon burger est un hommage à la bistronomie alsacienne. Il intègre des produits locaux labellisés à ce plat simple et répond à des valeurs d'authenticité, de simplicité et de qualité. J'ai choisi un pain typique alsacien, le Dampfnudel, brioche cuite à la vapeur. La viande hachée, mélangée à du persil, des oignons et du foie gras, est complétée par un effiloché de joue de bœuf. Une rémoulade de choucroute confite, à base de moutarde locale, mélangée à des chips de lard caramélisées, apporte les saveurs typiques aigres-douces. Le Munster, non affiné, ajoute des notes lactées et crémeuses à ce burger à la fois abordable et sophistiqué. »



# UN JURY D'EXCEPTION POUR ACCOMPAGNER LA NOUVELLE GÉNÉRATION

Le jury de la Coupe de France du Burger réunit des experts reconnus. Ils évalueront les candidats sur différents critères : le respect du thème, le choix de produits de qualité, la technicité du geste, le dressage et son visuel, sans oublier la gourmandise, bien sûr ! Parmi eux, 4 jurés seront chargés de départager les candidats de la Finale des Jeunes Talents.



## TOM MEYER

**PRÉSIDENT DU JURY - MOF 2023 - CHEF DE LA CHÈVRE D'OR**

Fils de restaurateurs, Tom Meyer a toujours baigné dans cet univers et s'est formé auprès de grands noms, comme Anne-Sophie Pic, Éric Pras, Roman Kervarrec, Benoît Violier ou Franck Giovannini. Après avoir été chef du Granite à Paris, où il a décroché une étoile, il est aujourd'hui chef de La Chèvre d'Or, établissement mythique à Èze sur la Côte d'Azur et doublement étoilé. Incarnant une nouvelle cuisine audacieuse et graphique, Tom Meyer est le Président du jury de la Coupe de France du Burger 2025. Ce qu'il attend ? De la générosité, du goût, de l'authenticité et, surtout, être surpris par des recettes qui racontent de belles histoires.

## CHRISTOPHE HATON

**MOF 2011 - CHEF, FORMATEUR ET CRÉATEUR DU CONCEPT HATON-NOUS**

Passionné depuis toujours par la cuisine gastronomique, Christophe Haton a collaboré avec des chefs étoilés, tels que Jean-Paul Arabian ou Gérard Vié. Très attaché à la transmission, c'est également un formateur reconnu depuis plus de 20 ans, notamment au sein des écoles Tecomah et Ferrandi. Mariant technicité, simplicité et convivialité, il a créé HATON-nous en 2024 à Paris, un concept de vente à emporter autour de la quiche, qu'il revisite au fil des saisons. Appréciant beaucoup le burger, il a également signé la carte d'une enseigne dédiée à ce plat.



## BERNARD LEPRINCE

**MOF 1996 - CHEF EXÉCUTIF ET CONSULTANT R&D POUR LEPRINCE & COMPAGNIE**

Ayant débuté en cuisine dans sa Normandie natale, Bernard Leprince a travaillé pour de prestigieux établissements : la Tour d'Argent, le Fouquet's, la Maison Prunier... Se définissant comme « transmetteur de savoir », il a formé et encadré de nombreux chefs, notamment au service du groupe Frères Blanc. En 2026, il ouvrira à Cherbourg, sa ville d'origine, l'Institut des Arts Culinaires Marins pour promouvoir la gastronomie autour des produits normands. Pour lui, le burger est incontournable sur une carte de restaurant, lorsqu'il valorise de bons ingrédients.

## PIERRE-ADRIEN MENON

**RESPONSABLE R&D ET INNOVATION CHEZ PATAPAIN**

Depuis 13 ans, Pierre-Adrien Menon met son savoir-faire en matière d'innovation et de développement de produits au service de plusieurs groupes agroalimentaires, afin de créer des gammes snacking et nomades pour la GMS ou la RHF. Il y a 4 ans, il a rejoint l'enseigne Patapain, à Bourges, pour laquelle il a d'ailleurs relancé le burger. Très attentif au sourcing et à la créativité, il considère que ce qui fait la différence, c'est la qualité de la viande, avec du grain et de la mâche, autour d'un haché généreux et de belle épaisseur, tout juste saisi.



## ÉRIC PAUVERT

**TECHNICIEN R&D CHEZ SOCOPA RESTAURATION**

Après des études de cuisine, Éric Pauvert débute dans différents établissements traditionnels, avant de découvrir la restauration collective. En 1999, il rejoint le service des achats de Socopa pour mettre en place un système de traçabilité. Il intègre ensuite le pôle innovation comme technicien R&D avec des fonctions allant de la création de produits au sein de l'atelier à la remise en œuvre finale en cuisine. Pour lui, le burger est plus qu'un assemblage d'ingrédients : une façon de travailler, de composer et de dresser, qui doit inviter à un voyage gourmand à travers nos régions.



# COUPE DE FRANCE du BURGER

by Socopa



## POUR ALLER PLUS LOIN...



@CoupeDeFranceDuBurger



@CoupeDeFranceDuBurgerBySocopa



coupedefranceduburger\_socopa



@coupedefranceduburgerbysocopa



CFBurger\_Socopa

[www.socoparestauration.fr](http://www.socoparestauration.fr)



Restauration