

## **COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA 2025**

**CAMILLE LOAS avec son burger LE WELLINGTON fait coup double :**

**CHAMPION DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA 2025**

**&**

**COUP DE CŒUR DU PUBLIC 2025**

**Camille Loas** avec son burger **Le Wellington** remporte la 10<sup>ème</sup> édition de la Coupe de France du Burger by Socopa 2025, face à 4 autres finalistes régionaux, qui, comme lui, s'étaient imposés plus tôt dans la journée durant les 5 finales régionales, ayant rassemblé 25 professionnels de la restauration de la France entière.

**Gagnant de la Coupe de France du Burger by Socopa 2025 :**

- **N°1 : Camille Loas avec son burger Le Wellington**, qui s'était imposé lors de la finale **OUEST**.

**N°2 et N°3 sur le podium national de la Coupe de France du Burger by Socopa 2025 :**

- **N°2 sur le podium : Kevin Muin avec son burger Le French Dip**, gagnant de la finale nom de la **NORD-EST**.
- **N°3 sur le podium : Mathieu Marquet avec son burger En Terroir Perdu**, gagnant de la finale **SUD-OUEST**.

**Et à leurs côtés durant cette finale nationale :**

- **N°4 – Guillaume Redon avec son burger Le Smashon**, gagnant de la finale **SUD-EST**.
- **N°5 – Tanesh Thanaratnam avec son burger Le Tissot de Varenne**, gagnant de la finale **ILE-DE-FRANCE**.



**LE WELLINGTON**

**GAGNANT 2025 DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER**

## **CAMILLE LOAS**

### **CHEF – RESTAURANT LOAS ARTISAN DES BURGERS – CHÂTEAULIN (29)**

Camille a été artisan boulanger – pâtissier pendant plusieurs années. Il obtient les titres de Meilleur baguette du Finistère et Meilleure baguette de Bretagne en 2014. Il met à profit son savoir-faire pour développer une offre de restauration boulangère avec une petite gamme de burgers. En 2020, il devient vice-champion de France de la Coupe de France du Burger by Socopa avec « Le Tourbillon du terroir ». Fort de son succès, il continue à développer une offre salée et décide de se lancer en 2024 dans la restauration en créant « Loas Artisan des burgers ». Restaurateur équipé d'un fournil, il continue à fabriquer un pain de qualité pour la réalisation de ses 6 burgers à la carte.

« C'est un hommage à la recette emblématique du bœuf Wellington, plat mythique de la bistronomie, revisité avec modernité et gourmandise. C'est un rôti de bœuf entouré d'une pâte feuilletée et le feuilletage c'est mon métier... On commence par un bun noir strié, à l'encre de seiche. Pour rappeler la croustillance, j'ai réalisé un disque de pâte feuilletée inversée. Au cœur du burger, une duxelles de champignons fait écho à la préparation classique, tandis que le jambon de Bayonne séché ajoute une note salée. Le steak de bœuf haché façon bouchère est snacké avec précision, puis badigeonné de moutarde, clin d'œil au Wellington original. Il est ensuite sublimé par une tranche fondante de vieux comté fermier. Enfin, une sauce au lard déglacée au vin rouge et à la crème lie harmonieusement tous les éléments et évoque les sauces raffinées du plat traditionnel ».

### **ZOOM SUR LE PODIUM DE LA FINALE NATIONALE DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER 2025**



### **N°1 LE WELLINGTON - CAMILLE LOAS RESTAURANT LOAS ARTISAN DES BURGERS – CHÂTEAULIN (29)**



## **N°2 LE FRENCH DIP - KEVIN MUIN - FOODIES – DIJON (21)**



## **N°3 EN TERROIR PERDU - MATHIEU MARQUET - FOOD TRUCK LE GO FAST – MONTPELLIER (34)**

### **RETOUR SUR LES PARCOURS ET LES RECETTES DES 4 AUTRES FINALISTES & GAGNANTS REGIONAUX DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER 2025**

#### **N°2 SUR LE PODIUM NATIONAL**

##### **KEVIN MUIN**

##### **CHEF MANAGER – FOODIES – DIJON (21)**

Après un BEP cuisine et une formation en pâtisserie, Kevin travaille pendant 3 ans à l'Auberge de la Charme (1 étoile Michelin) à Prenois (21), avant de rejoindre Foodies, enseigne de Food Truck créée en 2014. Depuis, Foodies s'est développé et complète son offre de trucks par 3 restaurants et une prestation traiteur. Kevin est aujourd'hui directeur du restaurant situé en centre-ville de Dijon. Il est vice-champion de France de la Coupe de France du Burger by Socopa en 2022 avec son burger « Caraïburger ». En 2023 et 2024, il participe à Dallas, au World Food Championships catégorie burgers.

##### **LE FRENCH DIP**

« J'ai voulu revisiter un grand classique des bistrot français, le bœuf bourguignon, emblème des repas familiaux. Fidèle à l'esprit bistro, j'ai travaillé des pièces de bœuf moins nobles comme la queue ou l'os à moelle. Travaillée comme un bourguignon, la queue de bœuf a été effilochée puis enfermée dans une feuille de blette et placée au centre du steak haché. Les carottes crues, confites et en pickles forment une belle rosace de couleur. La moëlle assaisonnée d'herbes fraîches et de moutarde au vin rouge réveille le palais. Pour la sauce, je me suis inspiré du French Dip américain avec un jus de bœuf au vin rouge monté au beurre dans lequel on vient tremper son burger ».

#### **N°3 SUR LE PODIUM NATIONAL**

##### **MATHIEU MARQUET**

## **CHEF GÉRANT – FOOD TRUCK LE GO FAST – MONTPELLIER (34)**

**TÉL : 06 18 48 19 61 – [LE-GOFAST@OUTLOOK.COM](mailto:LE-GOFAST@OUTLOOK.COM)**

Après une longue expérience dans la métallurgie, Mathieu décide en 2016 d'ouvrir un Food truck avec sa femme. Tout d'abord conçu sur le principe d'une friterie, le concept évolue sur une offre de burgers gourmets, puis s'élargit à des spécialités tahitiennes à base de poisson cru. Il projette l'ouverture d'un restaurant qui aurait à sa carte une influence occitane, polynésienne et des saveurs du monde. En 2022, il termine 2ème au classement régional de la Coupe de France du Burger by Socopa avec son burger « Le Terra Fenua ».

### **EN TERROIR PERDU**

« Ce burger rend hommage à ma terre d'adoption et à mes racines natales. J'ai fusionné et déstructuré plusieurs plats emblématiques de la bistronomie comme l'oeuf mimosa, la sauce au poivre, les frites, les champignons bruns, le vin.... Chaque élément a été sublimé par une saveur typique de la Polynésie. C'est un burger fusion, sucré-salé. Dans le pain, on a ajouté de la pulpe de Uru qui est un fruit tahitien qui remplace la pomme de terre. Le steak haché de bœuf est mélangé avec du cochon rôti mariné avec un miel fumé. La sauce à base de poivre du Vanuatu, plus pimenté que le poivre traditionnel, est réhaussée avec un rhum local. Le comté est caramélisé à la flamme pour renforcer son goût. Les pommes paille sont macérées au charbon de coco pour une couleur noire intense. La mayonnaise mimosa, montée avec un vinaigre à la mangue et aux herbes aromatiques, sublime chaque bouchée, offrant une texture sucrée-salée généreuse ».

### **ET A LEURS CÔTES LORS DE CETTE ULTIME BATTLE :**

Après une formation hôtelière et plusieurs expériences en restauration traditionnelle, Guillaume fonde en 2021 son entreprise de traiteur « outdoor ». Sur le principe de la cuisine au brasero et de la cuisson au feu de bois, il crée un concept de « show cooking » à la flamme. Viandes, fruits de mer, légumes, burgers et raclette... deviennent une expérience culinaire spectaculaire et conviviale. Il envisage à présent un élargissement de son offre avec une prestation burgers itinérante. En 2024, il termine 3ème de la finale nationale de la Coupe de France du Burger by Socopa avec son « Super Smash Beef ».

### **LE SMASHON**

« Le « Smashon » est une balade lyonnaise avec le brouhaha des bouchons, leurs plats mythiques, le plaisir du partage et le fameux « mâchon ». J'ai privilégié la simplicité comme dans un bistrot. Pour le steak j'ai choisi le smash burger, pour une caramélisation et une jutosité maximale. En bouche, on a l'acidité de la gribiche et la

force du Saint-Marcellin. La sucrosité de l'échalote et le poivre contrebalancent la puissance et le côté salin du fromage. La chips croustillante de saucisson apporte le côté crispy sous une brioche vendéenne moelleuse et aérienne ».

## **TANESH THANARATNAM**

**RESPONSABLE DE SITE – RESTAURANT LA STATION BURGER –DEUIL-LA-BARRE (95)**

**TÉL : 06 25 86 80 74 - [SARL.AMIBURGER@GMAIL.COM](mailto:SARL.AMIBURGER@GMAIL.COM)**

Après un bac général, Tanesh démarre sa carrière en tant que responsable de cuisine et enchaine divers postes, notamment à Londres, dans un établissement de Street Food premium. Il est actuellement responsable d'un restaurant thématique, d'inspiration américaine, avec une offre burgers, steak house, bagels et cheese cake... Il participe à l'élaboration de la carte et encadre personnel de cuisine et de salle.

## **LE TISSOT DE LA VARENNE**

« Notre burger inspiré du boeuf-carottes de Monsieur de la Varenne, évoque la simplicité des plats de bistrot tout en mettant en avant des techniques et ingrédients raffinés. Kumquat confits et fanes de carottes frites sont inhabituels pour un burger. Le pain brioché façon carotte cake accompagne la joue de boeuf mijotée dans son jus qui donne une sauce onctueuse. Nous avons fait le choix d'une viande limousine d'origine française pour son côté rustique et la finesse de son grain. Il y a une complémentarité entre le croustillant du steak saisi à la plancha et le fondant de l'effiloché. Le black cheddar mûré est détendu sous cloche et disposé par touche entre la viande hachée et l'effiloché. A la première bouchée, on ressent le plat mijoté et toute son histoire ».

## **A la clé pour les lauréats de la Coupe de France du Burger 2025 !**

- 5 000€ pour le vainqueur national de la Coupe de France du Burger By Socopa
- 1 000€ pour les 4 champions régionaux et le Coup de cœur du public
- 1 plaque « Coupe de France du Burger By Socopa » pour les 100 meilleurs candidats

**Suivez la compétition en live sur les réseaux sociaux :**

Facebook [@CoupeDeFranceDuBurger](https://www.facebook.com/CoupeDeFranceDuBurger)

Instagram [@CoupeDeFranceDuBurgerBySocopa](#)