

COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA 2026

KEVIN BUCHAILLOT avec son burger LE MARAICHER :

CHAMPION DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA 2026

KEVIN BUCHAILLOT avec son burger **LE MARAICHER** remporte la 11^{ème} édition de la Coupe de France du Burger by Socopa 2026, 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 2026 :

- **N°1 : KEVIN BUCHAILLOT avec son burger LE MARAICHER**, qui s'était imposé lors de la finale **NORD-EST**.

N°2 et N°3 sur le podium national de la Coupe de France du Burger by Socopa 2026:

- **N°2 sur le podium: Annabelle DELAHAYE avec son burger 57 DEGRES**, gagnante de la finale **OUEST**
- **N°3 sur le podium: Laurent KALALA avec son burger LE BURGATEAU** gagnant de la finale **ILE-DE-FRANCE**.

Et à leurs côtés durant cette finale nationale :

- **N°4 –Olivier LECLERC** avec son burger L'ABYSSE, gagnant de la finale **SUD OUEST**.
- **N°5 – François-Xavier BOUVET** avec son burger LE BE LIEVER, gagnant de la finale **SUD EST**.



KEVIN BUCHAILLOT

GAGNANT 2026 DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER

LE MARAICHER

CHEF - RESTAURANT LES EPICURIENS – DOLE (39)

« Je viens de la charcuterie-traiteur, donc j'ai toujours eu ce respect du produit et du travail bien fait. Mon parcours, du Meilleur Apprenti de France jusqu'à aujourd'hui, m'a appris la rigueur, mais aussi l'envie de faire évoluer les codes.

Avec Les Épicuriens, on a voulu amener cet esprit dans la street food : proposer des burgers gourmets, travaillés comme de vrais plats, avec une identité forte. Je m'inspire beaucoup du Jura, de ses produits, pour créer des recettes sincères, accessibles mais exigeantes.

Cette Coupe de France du Burger, c'est une vraie fierté. Elle récompense tout un parcours et confirme qu'on peut faire du burger autrement, avec du goût, de la technique et une vraie vision de cuisine. »

ZOOM SUR LE PODIUM DE LA FINALE NATIONALE DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER 2026



N°1 KEVIN BUCHAILLOT - LE MARAICHER



N°2 ANNABELLE DELAHAYE - 57 DEGRES



N°3 Laurent KALALA - LE BURGATEAU

RETOUR SUR LES PARCOURS ET LES RECETTES DES 4 AUTRES UFINALISTES & GAGNANTS REGIONAUX DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER 2026

N°2 SUR LE PODIUM NATIONAL

Annabelle DELAHAYE

57 DEGRES

CHEF ET GÉRANTE – RESTAURANT LE CELLA – OSSÉ (35)

De formation culinaire, Annabelle occupe pendant 5 ans un poste de recherche et développement au sein d'un groupe agro-alimentaire. Sa parfaite polyvalence cuisine et salle lui permet de réintégrer la restauration il y a 8 ans. Après une longue expérience au Bistrot du Golf, près de Rennes, elle ouvre son restaurant « Le Cella » dans le petit bourg d'Ossé où elle réside. Une cuisine de marché et des plats bistrot revisités sont à l'ardoise. Le burger y est naturellement à l'honneur, pour celle qui remporte avec « Le Bigsby », la finale de sa région, à la Coupe de France du Burger by Socopa en 2023.

N°3 SUR LE PODIUM NATIONAL

Laurent KALALA

LE BURGATEAU

CO FONDATEUR – RESTAURANTS BOMAYE – PARIS (75)

Après des études en marketing et communication, Laurent commence sa carrière dans la mode, pendant dix ans, puis se lance dans l'entrepreneuriat et la restauration. En 2021, il crée avec son associée Bomaye, un restaurant proposant des burgers et plats inspirés de différentes gastronomies africaines. Le premier restaurant, Bomaye Paradis, ouvre dans le 10^e arrondissement parisien, suivi d'une seconde adresse dans le 11^e. Le projet rencontre rapidement le succès, reçoit des distinctions et devient populaire sur les réseaux sociaux.

ET A LEURS CÔTES LORS DE CETTE ULTIME BATTLE :

Olivier LECLERC

L'ABYSSE

CHEF ET GÉRANT – RESTAURANT LA CUISINE DE COMPTOIR – POITIERS (86)

Titulaire d'un CAP Cuisine et Pâtisserie, Olivier est chef, depuis dix ans, de son restaurant La Cuisine de Comptoir à Poitiers. Il y propose une cuisine éclectique mêlant gastronomie et street-food : des plats raffinés comme la Saint-Jacques, le caviar ou le foie gras, mais aussi des burgers gastronomiques et des Smash burgers simples et efficaces. Il conçoit des burgers signatures pour des événements et collaborations artistiques, reversant régulièrement les bénéfices à des associations caritatives comme le SPA de Poitiers, l'hôpital pour enfants ou des projets de recherche médicale. Pour son Burger du Futur, il explore des ingrédients nutritifs et durables comme les algues, la salicorne et la spiruline, alliant gourmandise, technique et réflexion sur l'alimentation de demain.

François-Xavier BOUVET

LE BELIVER

CHEF – CASK HOUSE – SAINT CHEF (38)

Son parcours débute en pâtisserie avec l'obtention d'un CAP pâtissier-chocolatier-confiseur, avant de s'orienter vers la cuisine en validant un CAP cuisine. Il se forme ensuite au sein de belles maisons étoilées au Michelin. En parallèle de son parcours gastronomique, il développe une grande polyvalence qui le mène à diriger son propre établissement de 2014 à 2023. Une aventure entrepreneuriale riche d'enseignements et de responsabilités

Aujourd'hui, il entame une nouvelle étape professionnelle en prenant les rênes des cuisines du Cask House, un pub aux couleurs irlandaises engagé dans les circuits courts et le travail avec des producteurs locaux, valorisant ainsi la qualité et la proximité des produits. Il y défend une vision d'un Burger « travaillé, qualitatif et gastronomique.

A la clé pour les lauréats de la Coupe de France du Burger 2026 !

- 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](https://www.instagram.com/@CoupeDeFranceDuBurgerBySocopa)