

The Champions Burger

« LA BICHOTA PRO MAX » du restaurant Tarantin est le grand gagnant de l'édition Parisienne du Champions Burger

Le plus grand festival de burgers gourmets d'Europe a rencontré un succès exceptionnel, attirant plus de 220 000 visiteurs venus savourer les créations des meilleurs burgers d'Île-de-France.

La Région Parisienne a vécu une expérience gastronomique inédite : The Champions Burger, premier festival de burgers gourmet en Europe – déjà plébiscité par près de 4 millions de visiteurs en Espagne – a choisi la France pour inaugurer son parcours européen. Pendant près d'un mois, le public est devenu jury et a voté pour son burger préféré. À l'issue de cette dégustation géante de plus de 220 000 personnes, les trois burgers les plus plébiscités ont été sacrés champions de cette édition.

Grand Gagnant



Le prestigieux « Bichota Pro Max », du food truck Tarantin, s'est imposé comme le grand favori grâce à sa recette audacieuse et raffinée hommage à la chanteuse Karol G : Pain brioché au fromage gratiné, accompagné de wagyu japonais haché avec double cheddar, croquette de fromage fumé, le tout couronné d'une croquette de mac & cheese et accompagné d'une seringue de sauce Pro Max.

Sur le podium



• **« Royale Gold »** du food truck Godeo, en deuxième position, grâce à sa recette emblématique et glamour : Pain brioché recouvert d'or comestible, viande de côte de bœuf, fromage fumé, confiture de bacon, travers de veau cuit à basse température pendant 48 heures, crème onctueuse légèrement acidulée et fumée, sauce Emmy et morceaux de bacon.



• **« Diamante Azul »** du food truck Nolito's, à la troisième place, salué pour sa créativité avec sa brioche bleue à la poudre de diamant et à l'or rose, son fat smash mûré, sa côtelette façon américaine, sa confiture de bacon, son cheddar, son bacon croustillant, sa mayonnaise fumée et sa sauce spéciale Emmy.

The Champions Burger

Les Franciliens ont évalué les burgers selon plusieurs critères : la qualité du pain et de la viande, la combinaison des ingrédients, l'originalité et la présentation.

Plus de 20 food trucks s'étaient installés au centre commercial Val d'Europe, chacun dirigé par des chefs proposant des créations audacieuses avec des pains artisanaux colorés, des viandes d'exception et des associations gourmandes inédites

Avec ses chiffres records en Espagne et en France – The Champions Burger s'impose comme un phénomène social et culturel, bien plus qu'un simple festival, plaçant le public au cœur de la scène.

