



COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA 2026 25 FINALISTES – 5 RÉGIONS – 1 SEUL TITRE

QUI SIGNERA LE BURGER DU FUTUR ?

**FINALES RÉGIONALES ET GRANDE FINALE :
MERCREDI 1^{ER} AVRIL 2026**

AU SALON SNACK SHOW À PARIS PORTE DE VERSAILLES

Pour sa 11^{ème} édition, la Coupe de France du Burger by Socopa revient au Snack Show le mercredi 1^{er} avril 2026 et place les chefs face à un défi inédit : imaginer le Burger du Futur. Un thème visionnaire, construit à partir d'un travail mené avec le cabinet NellyRodi pour identifier les tendances qui façonneront le burger dans les 10 années à venir.

UN DÉFI CULINAIRE : LE BURGER DU FUTUR

Nouvelles textures, techniques émergentes, usages revisités, sourcing durable, créativité exacerbée... Le Burger du Futur explore les 5 tendances fondatrices :

- Burger Augmenté : nutrition optimisée × plaisir intact.
- Burger Collaboratif : co-création & culture web.
- Burger Néo-Terrien : nature sublimée × techniques avant-gardistes.
- Burger Vertueux : durabilité & régénération.
- Burger Expérience : émotion, haute gastronomie & multi-sensorialité.

LE DÉROULÉ DES FINALES – 1^{ER} AVRIL 2026

Les 25 finalistes seront répartis en 5 finales régionales, selon le programme suivant :

- 9h45 < finale région Ile-de-France
- 11h00 < finale région Nord-Est
- 12h15 < finale région Sud-Ouest
- 13h30 < finale région Sud-Est
- 14h45 < finale région Ouest
- 16h00 < finale Jeunes Talents

Les 5 champions régionaux accéderont à la Grande Finale Nationale à 17h15.

Le public votera pour le Coup de Cœur du Public, remis à 18h30.

DÉCOUVREZ LES BURGERS DES 25 FINALISTES 2026 PAR RÉGION

LES 5 CANDIDATS D'ÎLE DE FRANCE



OMÉGA

Aymeric Durain



NÉO TOKYO

Dariusz Morgado



BIOSPHERE

Ghomrasni Belhassen



FILIÈRES

Thomas Barenfeld



BURGÂTEAU

Laurent Kalala

LES 5 CANDIDATS DU NORD EST



**LE DERNIER REPAS
SUR TERRE**

Clément Aubry



NÉO GAÏA

Damien Rotschy



**L'ÉTERNEL
RETOUR**

Jean-Baptiste Vigot



LE MARAICHER

Kevin Buchaillot



NÉO TERRA

Mickaël Robert

LES 5 CANDIDATS DE L'OUEST



MARTY BURGER

Alexis Levillain



57 DEGRÉS

Annabelle Delahaye



HORIZON

Charline Rousseau



QUANTUM BEEF

Malo-Gwen Le Gall



**L'APPEL DU
LARGE**

Thibault Marin

LES 5 CANDIDATS DU SUD-EST



LE CROP CIRCLE

Florian Simonpieri



LE BELIVER

François-Xavier Bouvet



HOVER SMASH

Guillaume Redon



88 MILES

Thomas Tricault



TERRA NOVA

Valentin Thomassin

LES 5 CANDIDATS DU SUD-OUEST



L'ARKÉTYPE

Arnaud Jean



NÉOGAÏA

Grégory Miano



THE CUBE

Mathieu Hamel



MOANA

Mathieu Marquet



ABYSSE

Oliver Leclerc

LES 5 CANDIDATS JEUNES TALENTS



NEXT EARTH

Samuel Calvayrac



ÉCLIPSE

Yanis Aupart



MASALA

Sabbir Khalashi



**BURGER
NÉO-BABEL 3.0**

Anupriya Rangarajan



**LA RACINE ROUGE
DE DEMAIN**

Seann Pernot

UN JURY EXCEPTIONNEL PRÉSIDÉ PAR LE CHEF ÉTOILÉ TOM MEYER

La dégustation réunira plus de 20 experts issus de la gastronomie, de la restauration, de la foodtech et des médias. Elle sera présidée par Tom Meyer, Chef 2 étoiles de La Chèvre d'Or (Èze) et Meilleur Ouvrier de France 2023.

« Penser le Burger du Futur, c'est réinventer ce format iconique en bousculant les codes, sans jamais renier ses fondamentaux. Un grand burger doit raconter une histoire, provoquer une émotion et révéler le travail du cuisinier.

J'attends des candidats qu'ils osent : des buns inattendus, des textures nouvelles, des sauces audacieuses... tout en sublimant la viande et la technique. Cette édition 2026 sera, j'en suis sûr, un concentré de créativité et d'excellence. » — Tom Meyer

À LA CLÉ POUR LES FINALISTES !

- **2 500 € POUR LE VAINQUEUR NATIONAL**
- **500 € POUR CHACUN DES 4 CHAMPIONS RÉGIONAUX**
- **500 € POUR LE COUP DE CŒUR DU PUBLIC**
- **1 PLAQUE OFFICIELLE COUPE DE FRANCE DU BURGER 2026 POUR LES 100 MEILLEURS CANDIDATS**
- **1000 € POUR LE VAINQUEUR DU CONCOURS JEUNES TALENTS**
- **500 € POUR LE SECOND**
- **350 € POUR LE TROISIÈME**

UNE COMPÉTITION QUI MET À L'HONNEUR LES CHEFS & FILIÈRES FRANÇAISES

INITIÉE EN 2016, LA COUPE DE FRANCE DU BURGER VALORISE :

- **LA CRÉATIVITÉ DES PROFESSIONNELS ET JEUNES TALENTS,**
- **LA MAÎTRISE DU HACHÉ 100 % MUSCLE, ORIGINE FRANCE,**
- **LA MISE EN AVANT DES PRODUITS ET SAVOIR-FAIRE DES TERRITOIRES,**
- **L'INNOVATION CULINAIRE AU SERVICE DU PLAISIR ET DU SNACKING PREMIUM.**

SUIVEZ LA COMPÉTITION
EN LIVE SUR LES RÉSEAUX



@CoupeDeFranceDuBurger



@CoupeDeFranceDuBurgerBySocopa



WWW.SOCOPARESTAURATION.FR

