



Bios & recettes des 25 finalistes
#CFBurger2022

COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA 2022

LES PARCOURS ET LES BURGERS DES 25 FINALISTES ATTENDUS LE 30 MARS !

Finale mercredi 30 mars 2022 au salon Sandwich & Snack Show à Paris Porte de Versailles

Ils seront 25 professionnels de la restauration à s'affronter mercredi 30 mars 2022 lors de la 7^{ème} édition de la Coupe de France du Burger by Socopa ! Organisée cette année au salon Sandwich & Snack Show, la compétition se déroulera en plusieurs temps forts avec 5 Finales régionales et 1 Finale nationale sur le thème du « Burger Trotter ».

RENDEZ-VOUS LE 30 MARS A PARIS POUR LES FINALES !

5 Finales régionales < de 9h45 à 14h45

Les 25 candidats, répartis en 5 équipes régionales, devront d'abord se défier entre concourants de mêmes grandes régions. Découvrez-les sans plus attendre dans le communiqué de presse présentant leurs parcours ainsi que leurs créations de burgers en visuels, pour découvrir comment ils challengeront le 30 mars le thème « Burger Trotter » !

9h45 < Finale région **Ile-de-France**

- 2 Finalistes de **PARIS** : Alexis HATTIGER à Paris 9^{ème} – Katja JAGLI de Paris 10^{ème}
- 1 Finaliste de **l'ESSONNE (91)** : Timothée CLAVIER
- 1 finaliste de **SEINE ET MARNE (77)** : Siva SIVATHAS
- 1 finaliste du **VAL DE MARNE (94)** : Fernando DEBRITO

11h00 < Finale région **Nord-Est**

- 2 finalistes de la région **ALSACE-LORRAINE** : Christopher SKATULSKI de la Meuse (55) – Pierre LE BARS du Haut-Rhin (68)
- 1 finaliste de la région **BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE** : Kevin MUIN de Côte-d'Or (21)
- 1 finaliste de la région **GRANDE ILE-DE-FRANCE** : Matthias CARRE d'Oise (60)
- 1 finaliste de la région **NORD-PAS-DE-CALAIS** : Ismaïl BEN HARIZ de Somme (80)

12h15 < Finale région **Sud-Ouest**

- 2 finalistes de la région **AQUITAINE** : Olivier LECLERC de La Vienne (86) – Nicolas LEROUX du Lot-et-Garonne (47)
- 1 finaliste de la région **MIDI-PYRENEES** : Sylvain DESCHOEMAKER de Haute-Garonne (31)
- 2 finalistes de la région **LANGUEDOC-ROUSSILLON** : Guillaume BESCOND du Gard (30) – Mathieu MARQUET de l'Hérault (34)

13h30 < Finale région **Sud-Est**

- 2 finalistes de la région **RHÔNE-AUVERGNE** : Grégoire SERRE de la Drôme (26) – Julie ROYER de la Loire (42)
- 3 finalistes de la région **PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR** : Sandrine COLLONGE et Cristian COSTESCU des Alpes-Maritimes (06) – Christophe BOYER du Vaucluse (84)

14h45 : Finale région **Ouest**

- 4 finalistes région **BRETAGNE-PAYS-DE-LA-LOIRE** : Laurent THOREL de Loire Atlantique (44) – Billy ANDRE de Vendée (85) – Kévin BERNARD d'Ille-et-Vilaine (35) – Jean-François MESSENIER de la Sarthe (72)
- 1 finaliste région **CENTRE** : Charles LOUTRE d'Indre-et-Loire (37)

1 Remise du prix « Coup de cœur du public » < 16h15

Le grand public sera invité à voter pour son burger préféré depuis les réseaux sociaux, qui retransmettront, en live sur toute la journée, la compétition. La recette, qui remportera le plus de votes, se verra attribuer le Prix Coup de cœur du public, permettant à l'heureux élu de remporter la somme de 500€.

- Facebook @CoupeDeFranceDuBurger
- Instagram @CoupeDeFranceDuBurgerBySocopa)

1 Finale nationale de la Coupe de France du Burger by Socopa < dès 16h30

Seul le meilleur candidat de chaque région accèdera à la Finale Nationale, qui désignera, parmi les 5 finalistes régionaux, le gagnant 2022 de la Coupe de France du Burger by Socopa !

Pour chaque finale, une seule règle : réaliser sa recette unique de burger en 25 minutes !

A la dégustation : un jury de 20 experts présidé cette année par le Chef Laurent FAVRE-MOT !

Cuisson de la viande de bœuf origine, choix du pain, de la sauce, des légumes, des condiments ou du fromage, c'est le savant mariage de tous ces ingrédients, qui sera évalué selon des critères précis :

- **Respect des critères de composition du burger :** de la viande de bœuf origine France Socopa Restauration, le respect d'un coût matière inférieur à 5 €
- **Technique :** logique de la progression et simplicité de la réalisation, facilité de reproduction, adaptabilité à l'offre et au service à la carte, possibilité de duplication en vente à emporter...
- **Qualité visuelle du burger et de son dressage**
- **Qualité gustative de la recette de burger à la dégustation :** cuisson et assaisonnement de la viande, réalisation culinaire : buns, sauce, garnitures..., mariage des saveurs...

A la clé pour les finalistes !

- 2 500€ pour le vainqueur national de la Coupe de France du Burger By Socopa
- 500€ 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

DECOUVREZ LES PARCOURS ET LES BURGERS DES 5 FINALISTES DE L'EQUIPE ILE DE FRANCE 2022

2 Parisiens : Paris 9^{ème} – Paris 10^{ème}

1 Finaliste dans l'Essonne (91) – 1 finaliste en Seine et Marne (77) – 1 finaliste du Val de Marne (94)

ILE DE FRANCE				
				
L'AMÉREDIEN Alexis HATTIGER Chef de cuisine Privé de dessert (75009)	LE CRACK Timothée CLAVIER Chef de cuisine La Rôtisserie (91800)	MAGELLAN Siva SIVATHAS Chef de cuisine Annette's diner (77777)	LE PEKIN EXPRESS Fernando DEBRITO Boulangier-Tourier La Mandrine (94520)	TRIGLAV BURGER Katja JAGLI Cheffe & Pâtissière Oni coffee Shop (75010)

Alexis HATTIGER

Chef de cuisine – PARIS

Tel. 06 34 11 75 02 – hattiger.a@gmail.com

Issu de l'école Ferrandi Paris, Alexis a travaillé dans différents établissements gastronomiques, dont Le Domaine Les Crayères** à Reims, auprès du chef Philippe Mille. Après 5 ans passé chez « Privé de Dessert » (Paris 9^{ème}) il vient de terminer son premier livre de recettes consacrées à la cuisine bistro, où il mêle anecdotes historiques, astuces et techniques.

Son Burger : L'AméREDien

« C'est un burger qui voyage à travers les siècles sur le continent américain. Du sud vers le nord, j'ai voulu évoquer la cuisine ancestrale, la street food et la culture populaire américaine. Le rocou pour le bun brioiché est un hommage aux Amérindiens et à leur coloration corporelle. Avec le Chimichurri, incontournable en Argentine, puis le guacamole mexicain et les pickles de piment, j'apporte une tonalité relevée, tout en restant dans l'esprit barbecue avec un steak au Kentucky Whisky, grillé puis fumé. Le voyage s'achève en douceur avec une sauce trappeur au sucre d'érable »

Timothée CLAVIER

Chef de cuisine – La Clé des Champs – Champigny sur Yonne – (89)

Tel. 06 27 02 55 05 – teamothee@hotmail.fr

Timothée, ancien vendeur, se reconvertit tardivement à la cuisine, sa passion et passe un CAP.

Entre restauration traditionnelle et brasserie, il est aussi grand amateur de cuisine du monde et garde de son année passée au Mexique, une sensibilité pour la cuisine relevée et métissée.

Son Burger : Le Crack

« Le « Crack » c'est l'évocation du croustillant du pain à la patate douce pané au panko. Mais c'est aussi un tour du monde des saveurs épicées que j'affectionne, tout en gardant les principaux marqueurs du burger avec un pain ultra moelleux, une viande tendre et juteuse, un bon cheddar, des pickles et une sauce qui vient lier le tout. Les ingrédients asiatiques, sauce et pousses de soja, coriandre, combawa, légumes croquants façon thaï viennent compléter un excellent steak charolais flambé au saké »

Siva SIVATHAS

Chef de cuisine – Annette's Diner – Chessy (77)

Tel. 06 20 34 01 76 – sivathas94@aol.com

En parfait autodidacte, Siva a démarré sa carrière il y a 28 ans chez Disney Village. Il est aujourd'hui le chef d'Annette's, haut lieu fifties du parc d'attraction. En 2018, Siva se classe 3^{ème} à l'issue de la finale nationale de la Coupe de France du Burger By Socopa.

Son Burger : Magellan

« Avec mon burger je rends hommage aux explorateurs et je vous emmène comme Magellan faire un petit tour du monde gustatif. Il est composé d'ingrédients variés provenant des quatre coins du monde. Il y a du sucré, du salé, du piquant. L'Afrique avec la banane plantain, les épices Cajun et la sauce Sriracha pour le côté asiatique et toutes ces saveurs explosent en bouche portées par un chorizo grillé et une viande juteuse »

Fernando DEBRITO

Pâtissier Tourier – La Mandrine – Mandres – Les – Roses (94)

Tel. 06 17 79 27 22 – auguste.mouliere@hotmail.fr

Pâtissier tourier de formation, Fernando complète son activité par le développement d'une large gamme snacking au sein duquel le burger occupe une place de choix.

Son Burger : Le Pékin Express

« Avec le Pékin Express, je suis parti de France avec un bun maison réalisé avec des farines de la Beauce et agrémenté de noisettes torréfiées du Piémont. Il est accompagné d'une viande de race Limousine rehaussée d'oignons portugais façon tempura. Couronné d'une généreuse tranche de cheddar blanc à la truffe en provenance d'Angleterre, il est garni d'une sauce aux épices cubaines et parsemé d'allumettes de canard fumé maison. Le tout est fumé au bois de mesquite, ce qui donne au burger une allure de vrai globetrotter »

Katja JAGLICIC est-ce ok pour l'orthographe du nom de famille ? différent par rapport à board

Chef et pâtissière – Oni Coffee Shop – Paris (10^{ème})

Tel. 07 67 83 62 32 – Katjajag@gmail.com

Avec un parcours atypique, Katja a enchaîné des études d'architecture, la production de burgers dans une chaîne de fabrication artisanale en Slovénie, puis une formation de pâtisserie à son arrivée en France. Chef à domicile puis pâtissière chez Yummy and Guiltfree, elle a intégré depuis quelques mois Oni Coffee Shop.

Son Burger : Trilav Burger

« Triglav, c'est le nom de la plus haute montagne Slovène et le symbole national. J'avais envie de faire découvrir mon pays et le thème du voyage a été l'occasion de présenter ses saveurs typiques C'est une cuisine de fermier, de paysans avec des produits qui viennent de la nature et du jardin. Les saveurs sucrées du burger s'inspirent de pâtisserie traditionnelle à base

de miel comme la potica et sa forme roulée mais toujours relevée par l'acidité du sarrazin, du chou et de la pomme vinaigrée. La fraîcheur du cottage cheese, le croustillant de la saucisse apporte au steak haché une touche umami et une longueur en bouche agréable ».

DECOUVREZ LES PARCOURS ET LES BURGERS DES 5 FINALISTES DE L'EQUIPE NORD-EST

2 départements région ALSACE-LORRAINE : Meuse (55) – Haut-Rhin (68)

1 département région BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE : Côte-d'Or (21)

1 département région GRANDE ILE-DE-FRANCE : Oise (60)

1 département région NORD-PAS-DE-CALAIS : Somme (80)

NORD-EST				
				
EL DORADO Christopher SKATULSKI Chef de cuisine Soleil d'or (55300)	CARAÏBURGER Kevin MUIN Chef manager Foodies (21000)	EL RIO GRANDE Matthias CARRÉ Chef gérant Le bon le brut et le burger (60123)	LE BEYROUTHI Pierre LE BARS Chef manager L'escale burger (68130)	AJIM Ismail BEN HARIZ Chef - Associé L'Eden Burger (80000)

Christopher SKATULSKI

Chef de cuisine – Le Soleil d'Or – Saint Mihiel (55)

Tel. 06 20 46 15 99 – Skatulskichristopher@gmail.com

Après quelques années dans la marine nationale et une expérience de cariste, Christopher passionné de cuisine, entame une reconversion il y a 5 ans. Après un CAP obtenu au CFA européen de Bar-le-Duc, il découvre la restauration traditionnelle puis le burger qui devient avec le temps un véritable challenge culinaire.

Son Burger : **El Dorado**

« J'ai beaucoup voyagé à travers le monde et je suis fasciné par la cuisine péruvienne. Avec El Dorado j'ai réalisé un burger à partir d'un pain au curcuma et des noix d'Amazonie en référence à l'or mythique des Incas. Le steak de bœuf charolais a été travaillé façon « lomo saltado ». Après l'avoir mélangé aux poivrons, tomate et oignons, je l'ai snacké puis déglacé à la sauce soja ce qui apporte une belle caramélisation et un goût unique. Le Queso Blanco est un fromage frais qui apporte onctuosité et fraîcheur, l'avocat mariné la rondeur, les chips de patate douce le croustillant et le chorizo une note relevée »

Kevin MUIN

Chef Manager – Foodies – Dijon (21)

Tel. 06 41 82 77 96 – kevinmuinfoodies@gmail.com

Après un BEP cuisine et une formation en pâtisserie, Kevin travaille pendant 3 ans à l'Auberge de la Charme (1 étoile Michelin), puis rejoint Foodies, enseigne de Food Truck à Dijon. Il est aujourd'hui à la tête de l'établissement situé en centre-ville. Il a remporté en 2020 la finale régionale Nord Est de la Coupe de France du burger by Socopa.

Son Burger : **Caraïburger**

« Le thème m'a donné envie de repartir et m'a inspiré les Caraïbes. Comme on parlait voyage il me semblait cohérent d'avoir un burger facile à manger donc je suis parti sur des steaks smashés à la cuisson bien caramélisée. En clin d'œil à la culture barbecue, j'ai privilégié un pain fumé à la pomme de terre aromatisé au curcuma avec un craquelin aux herbes pour mon côté pâtissier. Ensuite pickles de mangue, banane plantain et lard boucané amènent du peps à la recette. La sauce « chien » et le colombo viennent réveiller le palais »

Matthias CARRÉ

Chef gérant – Le Bon, Le Brut & Le Burger – Cœuvres et Valsery (02)

Tel. 06 59 90 70 21 – lebonlebrutetleburger@gmail.com

Après une longue expérience au Château de Montvillargenne, hôtel de luxe près de Chantilly, Matthias, grand fan de street-food se lance, il y a 6 ans, dans l'aventure du foodtruck. Il ouvrira prochainement un restaurant bistro-burgers à Compiègne. Il a remporté en 2021 la finale régionale Nord Est de la Coupe de France du Burger by Socopa.

Son Burger : **El Rio Grande**

« Inspiré par la frontière du Rio Grande et soutenue par mes amis mexicains, je me suis baladée entre le Mexique et le Texas en revisitant la recette ancestrale du Mole Poblano. Cette sauce à base de cacao amer, de piment et de banane plantain a été montée au beurre. Maïs, Bourbon et pickles de jalapeno complètent ces saveurs. Le bœuf est pané avec du maïs grillé et des chips de bacon pour la texture croquante. La sauce cheddar et la bacon jam sont respectivement flambées et déglacées au bourbon pour apporter une note fumée »

Pierre LE BARS

Chef Manager – L'Escale Burger – Altkirch (68)

Tel. 06 68 66 55 75 – lebarspierre@hotmail.fr

Après une double formation en boulangerie – pâtisserie, quelques expériences chez Grand Frais et en cuisine, Pierre a acquis une vision polyvalente des métiers de bouche qui l'a conduit à intégrer depuis peu l'Escale Burger.

Son Burger : **Le Beyrouthi**

« Sensibilisé aux saveurs libanaises par les différentes missions humanitaires de mon père, j'ai eu envie de faire découvrir ce pays. Aubergine et pois chiche ont été le fil conducteur de ce burger. Le pois chiche que l'on retrouve en éclat et en friture sur le pain et l'aubergine en anti pasti et dans le baba ganoush, purée au fromage blanc et à l'ail. Le steak de bœuf charolais est assaisonné, après cuisson, au zaatar infusé dans l'huile d'olive. Fidèle aux habitudes locales, je n'ai pas mis de fromage. Les notes douces de ce burger sont réhaussés par la crème d'ail qui réveille l'aubergine »

Ismail BEN HARIZ

Chef – Associé – L'Eden Burger – Amiens (80)

Tel. 06 19 18 62 63 – admin@ledenburger.com

Ingénieur en informatique, spécialiste de la programmation et des algorithmes, Ismaïl s'est associé par passion de la cuisine, à son frère, pour ouvrir fin 2020 un restaurant familial spécialisé dans le burger.

Son Burger : **Ajim**

« Avec ce thème je suis partie en Tunisie à Ajim, la petite ville natale de mes parents à Djerba. C'est le souvenir des vacances en famille, avec les amis où l'on se retrouve pour partager ftayers et fricassés. Ce burger est inspiré du ftayer à l'œuf moins connu que la version sucrée sous forme de beignet. Il donne au bun un aspect soufflé et gourmand. Le steak assaisonné de thym et de paprika est posé délicatement sur une mousse de pomme de terre émulsionnée et persillée dressée au siphon et recouvert d'une légère couche d'harissa ».

DECouvrez LES PARCOURS ET LES BURGERS

DES 5 FINALISTES DE L'EQUIPE SUD-OUEST

2 départements région AQUITAINE : La Vienne (86) – Lot-et-Garonne (47)

1 département MIDI-PYRENEES : Haute-Garonne (31)

2 départements LANGUEDOC-ROUSSILLON : Gard (30) – L'Hérault (34)

SUD-OUEST				
				
JERUSALEM Olivier LECLERC Chef propriétaire La cuisine de comptoir (86000)	LITTLE MUMBAI Sylvain DESCHOEMAKER Chef gérant Burgers & Terroir (31320)	LE TULUM Guillaume BESCOND Chef gérant La bonne franquette (30820)	LE TERRA FENUA Mathieu MARQUET Chef gérant Le Go Fast (34070)	GLOBE BURGER Nicolas LEROUX Responsable R&D Jules & John (47550)

Olivier LECLERC

Chef propriétaire – La Cuisine de Comptoir – Poitiers (86)**Tel. 06 76 98 39 53 – l3clerc.olivier@gmail.com**

Depuis 7 ans, Olivier a mis ses différentes expériences culinaires (établissements étoilés et brasseries) au service d'une cuisine simple, traditionnelle et élaborée à partir de produits frais et locaux. Au fil des années, le burger artisanal a pris de l'ampleur. En 2020, il participe à la Coupe de France du Burger By Socopa. En 2021, il arrive en 2^{ème} position de la finale régionale Sud-Ouest.

Son Burger : Jérusalem

« Pendant le confinement j'ai découvert Yotam Ottolenghi, chef anglo-israélien et je me suis inspiré de son livre « Jérusalem » pour réaliser ce burger. C'est un voyage culinaire avec un pain au blé dur frotté au tahini et au ras el hanout. Pour le steak, j'ai adapté une recette de keftas à partir d'un mélange bœuf haché, coriandre, piment d'Espelette, cumin et pignons grillés. J'ai voulu garder une belle jutosité avec une cuisson à point. En clin d'œil à Laurent Favre Mot, j'ai ajouté une belle tranche d'oignon snackée. Enfin, faisselle de chèvre fermier au zaatar et épinards grillés complètent la touche orientale »

Sylvain DESCHOEMAKER**Chef gérant – Burgers et Terroir – Castanet – Tolosan (31)****Tel. 06 62 77 60 67 – sylvain.deschoemaker@gmail.com**

Pâtissier de métier, Sylvain se spécialise tout d'abord dans le macaron puis devient responsable de fabrication dans une biscuiterie artisanale. En 2021, fan de Street Food, il ouvre Burgers et Terroir, restaurant spécialisé dans le burger premium et réalisé à partir de produits du terroir.

Son Burger : Little Mumbai

« D'inspiration indienne, ce burger aux épices du monde a été conçu dans l'esprit d'un burger facilement réalisable et gustativement accessible au plus grand nombre. Pour le pain, je voulais quelque chose de très visuel. Il est finement brioché, infusé au safran et recouvert de cacahuètes grillées pour la mâche et l'originalité. J'ai travaillé un chutney mangue, ananas et piment frais pour avoir un léger piquant et une touche sucrée-acidulée. Le steak préparé au naturel est complété par une tranche de cheddar affiné, une sauce curry madras et des oignons frits »

Guillaume BESCOND**Chef gérant – La Bonne Franquette – Caveirac (30)****Tel. 06 63 79 37 61 – labonnefranquette1@gmail.com**

Guillaume est un autodidacte passionné de cuisine. Après une vie professionnelle très diversifiée (prothésiste, pompier, ambulancier, routier...) il réalise son rêve en 2017 avec l'ouverture d'un Food truck spécialisé dans l'offre de burgers.

Son Burger : Le Tulum

« Grand fan de plongée sous-marine et fasciné par les requins, je devais partir au Mexique (Tulum et Guadalupe) l'année dernière. Avec le Covid ça a été annulé. Alors pour ce burger je me suis inspiré des tacos et des effilochés de viande. Avec un pain à la courge aux épices cajun et gratons de porc, un guacamole maison, j'ai intégré au steak de bœuf une chapelure de nachos, du manchego et par-dessus un Ttinga de pollo (effiloché de poulet) cuit pendant 12 heures avec les épices. Les nachos texturent le steak et dégagent un retour d'épices en bouche tout à fait gourmand »


Mathieu MARQUET**Chef gérant – Food Truck Le GO Fast – Montpellier (34)****Tel. 06 18 48 19 61 – le-gofast@outlook.com**

Après une longue expérience dans la métallurgie, Mathieu décide en 2017 d'ouvrir un Food truck avec sa femme. Tout d'abord conçu sur le principe d'une friterie, le concept évolue sur une offre burger puis s'élargit à des spécialités tahitiennes à base de poisson cru.

Son Burger : Le Terra Fenua

Le Terra Fenua fait honneur à ma terre natale, Tahiti, et à ma terre d'adoption, l'Occitanie. C'est un burger sucré-salé avec des produits occitans comme le pélarion pour le salé et des fruits exotiques pour le sucré. La couleur rouge du pain fait référence au drapeau occitan et la spirale au tatouage traditionnel polynésien, le Koru. La viande est juste fumée au foin de Crau pour apporter une note végétale et allongée d'une sauce à la Hinano, bière tahitienne. Le cheddar mûri, le bacon de banane et le chutney mangue-papaye amènent gourmandise, amertume et sucrosité »

Nicolas LEROUX**Responsable R&D – Jules & John – Agen (47)****Tel. 07 60 80 35 71 – n.leroux@crescendo-restauration.fr**

Ancien chef de partie issu d'une formation en hôtellerie et restauration, Nicolas a exercé dans différents Relais et Châteaux et tables étoilées (Michel Guérard***, Etablissements Charial – L'Oustau de Baumanière*** et La Cabro d'Or ) avant d'intégrer le groupe Crescendo. Il est actuellement en charge du développement produit et des cartes de l'enseigne Jules & John, à la fois sur la panification et les burgers. En 2021, il se classe 3^{ème} de la finale régionale Sud-Ouest de la Coupe de France du Burger By Socopa.

Son Burger : **Globe Burger**

« Le Globe Burger est inspiré des saveurs de 4 continents : Asie, Amérique, Afrique, Europe.

J'ai voulu représenter la terre à travers le globe et l'aspect craquelé du pain. Le bœuf c'est l'Europe avec un bœuf de Galice associé à un Manchego espagnol. On le fume légèrement avec un peu de thym et on le snacke puis on le recouvre d'une feuille d'huître, de l'ananas et une poêlée d'enoki à l'ail noir. On a un beau jeu de texture croquante, une saveur iodée, adoucit par la douceur de la mayonnaise Chimichurri ».

DECouvrez LES PARCOURS ET LES BURGERS

DES 5 FINALISTES DE L'EQUIPE SUD-EST

2 départements région RHÔNE-AUVERGNE : Drôme (26) – Loire (42)

3 départements région PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR : Alpes-Maritimes (06)– Vaucluse (84)

SUD-EST				
				
LE JAP'S Grégoire SERRE Chef gérant Une Faim de Loup (26800)	LE SOLEIL LEVANT Sandrine COLLONGE Cheffe de cuisine Sandrine Events (06110)	GENTLEMAN'S SKIRT Cristian COSTESCU Chef de cuisine Black Salts - A Pirate's Tavern by Chef LeChat (06400)	MERAKI Julie ROYER Cheffe de cuisine Burger Roche (42230)	BEEF XÀ BAO Christophe BOYER Chef gérant Bao burger asian street food (84150)

Grégoire SERRE

Chef gérant – Une Faim de Loup – Etoile-sur- Rhône (26)

Tel. 06 12 28 95 40 – serre.gregoire@hotmail.fr

Issu d'une famille d'agriculteur, Grégoire a tout d'abord travaillé la terre tout en poursuivant un cursus de comptabilité et sciences économiques. Puis, il entame une reconversion en pâtisserie chez Xavier Honorin, champion du monde de boulangerie. En 2017, il décide d'ouvrir un Food truck où il privilégie des burgers abordables et à base de produits frais.

Son Burger : **Le Jap's**

« Après une bouchée de ce burger vous vous évadez dans un petit bar à sushi d'un quartier de Tokyo. En bouche vous avez le goût du sushi et un goût japonisant. Pour la sauce, je suis parti sur une mayonnaise wasabi-soja. Elle vient lier le steak haché, snacké, puis laqué façon yakitori, avec un goût salé et contrebalance les autres saveurs. Le sucré est apporté par les tomates compotées à la sauce yakitori, le fumé par le chou à l'huile de sésame et l'acidité par le concombre mariné à la sauce ponzu. Le comté qui correspond au fromage le plus consommé au Japon vient napper le tout »

Sandrine COLLONGE

Cheffe de cuisine – Sandrine Events Traiteur évènementiel – Grasse (06)

Tel. 06 98 18 19 04 – sandrine.events06@gmail.com

Un parcours atypique pour Sandrine qui après une formation d'aide-soignante devient gouvernante en Suisse. Pendant 10 ans, elle a préparé l'ensemble des repas d'une grande famille assurant ainsi jusqu'à 25 couverts par service. De retour en France, elle ouvre « L'Esprit Bistrot » à Mougins, avant de se lancer très récemment dans son entreprise de traiteur et chef à domicile.

Son Burger : **Soleil Levant**

« J'ai toujours eu envie d'aller en Asie. Je devais partir en Thaïlande pour y découvrir la cuisine. J'ai voulu créer un burger qui me transporte dans cet univers. C'est donc un mélange de saveurs avec un pain bun à la pomme de terre et cacahuètes et des ingrédients très thai. Basilic, wasabi et coriandre apportent une touche de fraîcheur à la mayonnaise. L'onctuosité de la

viande marinée au tamarin, à la citronnelle, gingembre et huile de sésame, associée au fondant du gouda, rend ce burger très gourmand. Les edamames et les oignons frits complètent la touche exotique »

Christian COSTESCU

Chef de cuisine – Black Sails – A Pirate's Tavern by Chef LeChat – Cannes (06)

Tel. 07 67 04 88 91 – contact@cheflechat.fr

D'origine roumaine et médecin de formation, Christian décide de suivre une formation pour se consacrer à sa passion, la cuisine. Arrivé en France, il officie dans une « taverne de pirates » spécialisée dans le steak et le burger gourmet.

Son Burger : Gentleman's Skirt

« Au cours d'un voyage en Ecosse, nous avons constaté l'appétit insatiable des écossais pour le whisky. C'est comme ça que ce burger a commencé à prendre forme. Du goût fumé du cheddar au whisky des Highlands en passant par le bacon croustillant et la sauce à base de betterave, tout dans cette recette rappelle l'esprit et les paysages de ce pays. Sa taille et son jeu de couleurs complètent harmonieusement la succulence de la viande adouci par l'onctuosité du fromage »

Julie ROYER

Chef de Cuisine – Food Truck Burger Roche – Roche-la-Molière (42)

Tel. 06 75 55 49 52 – julie.royer42@gmail.com

Assistante de direction, Julie décide il y a 7 ans d'entreprendre une reconversion. Elle s'associe à son mari cuisinier, pour ouvrir un Food truck. Désormais seule aux commandes, elle propose une offre burgers et frites dans le cadre d'événements locaux, sportifs, familiaux...

Son Burger : Meraki

« Meraki signifie « fait avec amour » en grec. En manque de soleil et de voyage, le burger Meraki s'inspire de mes origines grecques et d'une recette de Street Food emblématique : le Gyros. Cette spécialité à base de viande de porc, tomate, oignons et tzatziki a été transposée au burger. Son originalité tient à la viande de bœuf retravaillée façon keftedes, c'est-à-dire roulée en boulettes avec de la mie de pain, des œufs, de la menthe et des herbes. Le fromage au lait de brebis frit en Saganaki vient recouvrir la viande savoureuse et fondante complétée par la fraîcheur du tzatziki »

Christophe BOYER

Chef gérant – Bao Burger Asian Street Food – Violes (84)

Tel. 06 12 50 56 41 – baoburger84@hotmail.fr

Après 15 ans dans l'immobilier, Christophe a ouvert un Food truck il y a 1 an. Avec l'aide de son épouse vietnamienne il conçoit une carte de Bao burgers à base de pains vapeur, complétée par une gamme de spécialités asiatiques.

Son Burger: Beef Xa Bao

« L'impossibilité de voyager m'a donné envie de retrouver les saveurs de mes voyages au Vietnam. La citronnelle (Xa) est très présente. Les bœufs à la citronnelle et au saté sont mes préférés. Le steak haché de bœuf charolais est mariné dans un mélange d'ail pressé, citronnelle hachée fraîche, sauce d'huitre. Cela apporte un côté moelleux à la viande tout en gardant de la mache et surtout un côté sucré-salé. Le cheddar mûré au saté avec des cacahuètes hachées et son pickle de chou rouge, rend ce burger particulièrement gourmand et équilibré ».

DECouvrez LES PARCOURS ET LES BURGERS

DES 5 FINALISTES DE L'EQUIPE OUEST

4 départements région BRETAGNE-PAYS-DE-LA-LOIRE : Loire Atlantique (44) – Vendée (85) – Ille-et-Vilaine (35) – Sarthe (72)

1 département région CENTRE : Indre-et-Loire (37)



Laurent THOREL

Chef gérant – La Cabane à Burger – Pontchâteau (44)

Tel. 06 80 38 10 79 – thorel.laurent44@orange.fr

Charcutier traiteur de formation, Laurent a quitté la restauration pendant plusieurs années avant d'intégrer en 2012 le réseau de franchise le « Kiosque à Pizzas ». Il a créé en parallèle un Food truck modulaire, « La Cabane à Burger », dont la première ouverture en franchise est prévue en juin, à Dijon.

Son Burger : Le Nomade

« Passionné de voyage j'ai souhaité associer mes plus beaux souvenirs à ce burger. Saveurs, épices, odeurs et couleurs sont inspirées de différents pays : Mexique, Espagne, Amérique, Maroc... Mais je n'ai pas voulu partir sur une recette trop sophistiquée. Le pain rose aux éclats de pistache c'est pour la couleur. La mayonnaise au curry est un clin d'œil à l'Inde. Elle amène légèreté et fraîcheur. J'ai mélangé de la pistache torréfiée et de la fleur de sel fumée avec le steak pour apporter du croquant en bouche. Les épices mexicaines et le chorizo, rehaussés par un flambage au vieux rhum, ajoutent du piquant »

Billy ANDRE

Chef de cuisine – L'Atelier des Halles – La Roche-sur-Yon (85)

Tel. 06 38 37 43 59 – andre.billy1986@gmail.com

Après une formation en hôtellerie restauration et avec une double casquette cuisine et pâtisserie, Billy met sa polyvalence au service d'établissements bistro, brasserie et étoilé. En 2015, il s'oriente vers la cuisine de burgers et intègre l'Atelier des Halles qui met à l'honneur les produits vendéens.

Son Burger : El Pépé

« J'ai choisi un pays intéressant sur le plan gastronomique et je voulais faire un clin d'œil à mon grand-père qui adorait Luis Mariano et le Chanteur de Mexico. Le pain maïs est devenu un classique des buns. Là, j'ai un bun aérien aux graines hominy (maïs éclaté). Le steak a été travaillé le plus naturel possible, il doit être juste saisi et bien juteux. Après j'ai le croustillant de la Cécina et l'effet popcorn pour le crispy, en contraste avec l'onctuosité du mélange oignons et haricots tomates. Le peps des pickles et des poivrons confits apporte un parfait équilibre à la fraîcheur du guacamole ».

Kevin BERNARD

Chef gérant – Food truck Karr Bara Burger – Rennes (35)

Tel. 06 01 79 11 97 – kb.kevinbernard@gmail.com

Breton et chef voyageur, Kevin était déjà présent en 2020 sur la Coupe de France du Burger By Socopa avec le Food truck de ses coéquipiers « Taulier d'Occitania ». Il récidive en 2021, sur le thème « Retour aux sources » bien en phase avec son envie de revenir à ses origines bretonnes. Il ouvre prochainement un nouveau Food truck à Rennes.

Son Burger : Le James Cook

« Ma recette s'est construite assez rapidement autour du célèbre explorateur et cartographe James Cook, premier européen à débarquer sur les côtes Australiennes, où j'ai moi-même voyagé en van en 2010. J'ai imaginé un burger qu'il aurait pu emporter dans ses voyages à base de goût salin et d'ingrédients marins comme les ormeaux, les algues, la laitue de mer mais aussi le kiwi et la banane plantain en clin d'œil à Hawaï où il termina sa vie. La mayonnaise citron vert et le « Vegemite » sorte de pâte à tartiner australienne à base de levure très salée, renforce le lien terre-mer avec le steak »

Jean-François MESSENIE

Chef de Cuisine – Maison de Famille – Résidence séniors – Le Mans (72)

Tel. 06 95 49 14 34 – jfmpicture72@gmail.com

Après une longue expérience de cuisinier en EPHAD, Jean-François intègre un groupe de résidence seniors en tant que chef de cuisine et formateur. Depuis deux ans, il est en poste chez « Maison de Famille » sur le site de la Visitation au Mans.

Son Burger : L'Irlandais

« Amateur de bon whisky, l'Irlande était une évidence pour ce burger que l'on peut déguster en écoutant U2, globe-trotter dans l'âme. Avec les oignons rings à la Guinness, la sauce au whisky Bushmills, le vieux cheddar et les Potato Farts, galettes de pommes de terre à base de beurre, on retrouve les principaux ingrédients d'une recette irlandaise. Un peu d'amertume, de fumé, du fondant et du piquant pour accompagner une belle viande juteuse juste saisie »

Charles LOUTRE

Chef gérant – Désir des Mets – Tours (37)

Tel. 06 28 02 36 24 – charlesloutre@sfr.fr

Après plusieurs reconversions, Charles découvre la restauration avec son épouse, cheffe expérimentée, à laquelle il s'associe. Ils gèrent ensemble un bistro de sandwiches gourmands et se spécialisent peu à peu dans une offre burgers. Charles et Amélie participent alternativement, depuis 2018, à la Coupe de France du Burger by Socopa.

Son Burger : Le Z'oreil

« Avec le Z'oreil je vous emmène sur l'île de la Réunion, notre prochaine destination si on gagne la Coupe de France. Ce burger est une adaptation du rougail saucisse, plat traditionnel réunionnais. Le bun noir au charbon végétal évoque le piton de la fournaise. La galette de riz soufflé apporte du croustillant et remplace le riz traditionnel. Il fallait trouver un équilibre entre les saveurs alors j'ai ajouté un coulis à base de mangue et de fruit de la passion pour calmer les ardeurs du rougail et parfumer la viande saignante à la mache fondante ».



A télécharger en pièces-jointes:

Dossier de presse #CFBurger2022

Affiche officielle de la compétition

Visuels compétition téléchargeables ICI :

Les 25 Burgers en compétition

Portrait de Laurent Favre Mot (©Julielimont)

Fiche Jury CFBurger 2022

Infographie CFBurger 2022

Pour toute demande d'interview ou reportage Coupe de France du Burger : contactez Mélissa Ouakrat au 06 86 06 16 09

Venez assister à la compétition le 30 mars à Paris : accréditation auprès de Mélissa Ouakrat – 06 86 06 16 09.

Ou suivez la compétition en live sur les réseaux sociaux :

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

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

SUIVEZ-NOUS : #CFBURGER



CONTACTS PRESSE : Agence Gulfstream Communication

Mélissa Ouakrat - mouakrat@gs-com.fr - 06 86 06 16 09

