



Gagnant Finale Nationale  
#CFBurger2022

## COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA 2022 Christophe BOYER avec son burger BEEF XA BAO remporte la Coupe de France du Burger by Socopa 2022



**Christophe BOYER** avec son burger **BEEF XA BAO** remporte la 7<sup>ème</sup> édition de la Coupe de France du Burger by Socopa 2022, 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 2022 :**

- **N°1 : Christophe BOYER** avec son burger **Beef Xà Bao**, qui s'était imposé lors de la finale **Sud-Est**.

**N°2 et N°3 sur le podium national de la Coupe de France du Burger by Socopa 2022 :**

- **N°2 sur le podium : Kevin MUIN** avec son burger **Caraïburger**, gagnant de la finale **Nord-Est**.
- **N°3 sur le podium : Laurent THOREL** avec son burger **Le Nomade**, gagnant de la finale **Ouest**.

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

- **Alexis HATTIGER** avec son burger **L'AméREDien**, gagnant de la finale **Ile-de-France**.
- **Nicolas LEROUX** avec son burger **Globe Burger**, gagnant de la finale **Sud-Ouest**.

Avec son Beef Xà Bao, Christophe BOYER, gagnant de la Coupe de France du Burger 2022, a su séduire les papilles du jury, présidé cette année par le Chef Laurent FAVRE-MOT : « **Le Beef Xa Bao tient sa promesse en termes d'évasion gourmande. Il a répondu à toutes les attentes du jury d'experts et de la thématique Globe-Trotter, avec un vrai équilibre entre le moelleux**

du bao et un assaisonnement oscillant entre acidité et rondeur. Je n'ai qu'un conseil, rendez-vous tout l'été dans le Vaucluse pour le déguster sans modération ! » - s'exprime Laurent FAVRE-MOT.

## LEBEEFXABAO GAGNANT2022 DELACOUPEDEFRANCEDUBURGER



**Christophe BOYER – Chef gérant**  
**Foodtruck Bao Burger Asian Street Food – Violes (84)**  
**GAGNANT DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER 2022**  
Tel. 06 12 50 56 41 - [baoburger84@hotmail.fr](mailto: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.

« 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'huître. 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 ».

## ZOOMSURLÉPODIUMDELAFINALENATIONALE DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER 2022

**N°1**  
**Beef Xà Bao**  
**Christophe Boyer**

Chef gérant Bao Burger Asian Street Food  
Violes (84)



**N°2**  
**N°1**  
**Caraïburger**  
**Kevin Muin**

Chef manager  
Foodies – Dijon (21)



**N°3**  
**Le Nomade**  
**Laurent Thorel**

Chef gérant  
La cabane à burger – Pontchâteau (44)



### A la clé pour les lauréats de la Coupe de France du Burger 2022 !

- 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

## RETOUR SUR LES PARCOURS ET LES RECETTES DES 4 AUTRES FINALISTES & GAGNANTS REGIONAUX DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER 2022

### N°2SURLÉPODIUMNATIONAL

## **Kevin MUIN - Gagnant de la finale NORD-EST**

**Chef Manager – Foodies – Dijon (21)**

**Tel. 06 41 82 77 96 - [kevinmuinfoodies@gmail.com](mailto: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 »*

## **N°3 SUR LE PODIUM NATIONAL**

### **Laurent THOREL – Gagnant de la finale OUEST**

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

**Tel. 06 80 38 10 79 - [thorel.laurent44@orange.fr](mailto: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 »*

## **ETALEURSCÔTESLORSDECETTEULTIMEBATTLE :**

### **Alexis HATTIGER – Gagnant de la finale ILE DE FRANCE**

**Chef de cuisine – Privé de dessert – PARIS 9<sup>ème</sup>**

**Tel. 06 34 11 75 02 - [hattiger.a@gmail.com](mailto: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<sup>ème</sup>) 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 brioché 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 »*

### **Nicolas LEROUX – Gagnant de la finale SUD-OUEST**

**Responsable R&D – Jules & John – Agen (47)**

**Tel. 07 60 80 35 71 - [n.leroux@crescendo-restauration.fr](mailto: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<sup>ème</sup> 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 ».



Suivez la compétition en live sur les réseaux sociaux :  
Facebook [@CoupeDeFranceDuBurger](https://www.facebook.com/CoupeDeFranceDuBurger)

SUIVEZ-NOUS : #CFBURGER   

**CONTACTS PRESSE :** Agence Gulfstream Communication

Mélissa Ouakrat - [mouakrat@gs-com.fr](mailto:mouakrat@gs-com.fr) - 06 86 06 16 09

