



Gagnant Finale Nationale

#CFBurger2024

COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA 2024

Anthony Pautrat avec son burger Ruminez-Moi

Anthony Pautrat remporte la Coupe de France du Burger by Socopa 2024

Anthony Pautrat avec son burger Ruminez-Moi remporte la 9^{ème} édition de la Coupe de France du Burger by Socopa 2024, 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 2024 :

- **N°1 : Anthony Pautrat avec son burger Ruminez-Moi**, qui s'était imposé lors de la finale **ILE DE FRANCE**.

N°2 et N°3 sur le podium national de la Coupe de France du Burger by Socopa 2024 :

- **N°2 sur le podium : Jérémy Garnier avec son burger L'EFFET BOEUF**, gagnant de la finale **SUD OUEST**.
- **N°3 sur le podium : Guillaume Redon avec son burger SUPER SMASH BEEF**, gagnant de la finale **SUD EST**.

Et à leurs côtés durant cette finale nationale :

- **N°4 – Christopher Skatulski avec son burger VAQUERO** gagnant de la finale **NORD EST**.
- **N°5 – Amelie Loutre avec son burger LE B.O**, gagnant de la finale **OUEST**.

Avec son **Ruminez-Moi**, **Anthony Pautrat**, gagnant de la Coupe de France du Burger 2024, a su séduire les papilles du jury, présidé cette année par la Cheffe Laëtitia Visse : « **C'est le premier burger que j'ai goûté à l'occasion de la finale ILE DE France et pour cette finale nationale la qualité était toujours au rendez-vous. Ruminez-Moi s'est imposé par son équilibre des saveurs : bon assaisonnement, cuisson de la viande parfaite et un pain brioché moelleux. Ce qui m'a séduit ce matin et aussi lors de la finale, c'est sa parfaite organisation dans son travail pour confectionner en quelques minutes des burgers qui ont du goût et qui donnent envie en 2024.** » - s'exprime Laëtitia Visse

RUMINEZ-MOI
GAGNANT 2024
DE LA COUPE DE FRANCE DU
BURGER

Anthony Pautrat – Chef de cuisine
MONTIGNY-LE-BRETONNEUX (78)
GAGNANT DE LA COUPE DE FRANCE DU
BURGER 2024
Tel : 06 21 47 21 68 –
anthonypautrat708@gmail.com

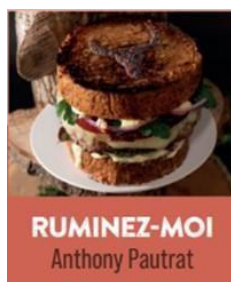


Pâtissier de formation, Anthony a exercé en boutique puis au sein du groupe Lenôtre pendant 3 ans. Après une expérience chez Marlette au BHV, il part pendant 1 an en Australie où il devient créateur de pâtisserie française. Il intègre le UP TO YOU en 2022 en tant que chef et réalise burgers, plats à partager et desserts dans une ambiance de pub conviviale.

« C'est par un appel à la dégustation que je commencerai l'évocation de ce burger. Je me suis inspiré de l'alimentation principal du bœuf et de son lieu de vie pour illustrer le – Beef Spirit –. Le foin sert à fumer légèrement le steak et le maïs devient une sauce chaude aromatisée au whisky. Tout est un jeu de texture avec la brioche Bostock croustillante, les chips de Cecina... On a du moelleux, du craquant et du fondant à toutes les étapes qui viennent réveiller la belle coloration de la viande nappée du fromage IGP de la vallée des Aldudes »

ZOOM SUR LE PODIUM DE LA FINALE NATIONALE
DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER 2024

N°1
RUMINEZ-MOI
ANTHONY PAUTRAT
MONTIGNY-LE
BRETONNEUX (78)



N°2
L'EFFET BOEUF
JEREMY GARNIER
SB ANGET – PYRENEES-
ATLANTIQUES (64)



N°3
SUPER SMASH BURGER
GUILLAUME REDON
BRAZ&BRO'S -
Vaucluse (84)



A la clé pour les lauréats de la Coupe de France du Burger 2024 !

- 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 2024

N°2 SUR LE PODIUM NATIONAL

Jérémy GARNIER



Gérant/co-gérant – SB ANGLET – Pyrénées-Atlantiques (64)

Tel : 06 48 54 95 79 – jgarnier64@gmail.com

Après une formation classique en cuisine, Jérémy exerce dans différents établissements de restauration traditionnelle, avant de découvrir l'hôtellerie de luxe, pendant un an aux Seychelles. A son retour au Pays basque, il retrouve son ancien maître d'apprentissage, Samuel Besnard, vainqueur de la Coupe de France du Burger by Socopa en 2020 et créateur de l'enseigne SB Artisans Burgers. En 2022, Jérémy a créé une franchise SB Artisan Burgers à Anglet.

Son Burger : L'EFFET BOEUF

« Pour valoriser le bœuf, j'ai intégré les saveurs mythiques de la cuisine française à base de bœuf : le goût du bœuf bourguignon avec le vin rouge, les oignons et un jus de bœuf ; le pot au feu avec la carotte vinaigrette ; le bœuf séché dans une galette avec du morbier pour rappeler le fromage fondu de la raclette. Pour le steak, on a un savoureux mélange de deux races qui associent la jutosité du bœuf de Chalosse avec la tendreté et la finesse de la Blonde d'Aquitaine. Un peu de fraîcheur avec la sauce fromage blanc et les herbes fraîches qui contribuent à l'effet bœuf de la recette »

N°3 SUR LE PODIUM NATIONAL

Guillaume REDON



Gérant/co-gérant – BRAZ&BRO'S – Vaucluse (84)

Tél : 06 51 94 67 19 – brazbros.event@outlook.fr

Après une formation en école hôtelière et un parcours classique dans des établissements gastronomiques, Guillaume crée en 2021 son entreprise de traiteur « outdoor ». Sur le principe de la cuisine au brasero et de la cuisson au feu de bois, il propose une prestation scénographique lors d'événements privés et publics, toujours à base de produits issus de circuits courts. Viandes affinées et braisées, poissons et fruits de mer, mais aussi burgers finis à la flamme, animent également des dégustations de vin dans les domaines viticoles des environs.

Son Burger : SUPER SMASH BURGER

« J'ai voulu représenter le bœuf sous toute ses formes y compris dans la sauce qui est une béarnaise montée à la moelle de bœuf. Pour le pain brioché, snacké à la liqueur de cèpes, j'ai remplacé le beurre par la graisse de bœuf. J'ai choisi une viande hachée de race Salers que j'ai smashée en 2 steaks distincts jusqu'à l'obtention d'une jutosité à l'intérieur et d'une forte caramélisation à l'extérieur. Le fromage d'Abondance coule sur la viande et apporte le réconfort. La saucisse de bœuf affinée renforce le goût prononcé et un peu atypique d'un burger au goût unique qui rappelle les prés bovins de mon grand-père »

ET A LEURS CÔTES LORS DE CETTE ULTIME BATTLE :

N°4 SUR LE PODIUM NATIONAL

Christopher SKATULSKI



Chef Gérant – LE CENTRAL – Saint-Mihiel (55)

Tél : 06 28 64 58 53 - lecentraloriginal@gmail.com

Après quelques années dans la marine nationale, Christopher, passionné de cuisine, entame une reconversion il y a 7 ans. Avec un CAP obtenu au CFA européen de Bar-le-Duc, il découvre la restauration traditionnelle puis le burger qui devient un véritable challenge culinaire. Il ouvre son premier Food Truck en 2022. Il se qualifie en finale régionale de la Coupe de France du burger by Socopa pour la troisième année consécutive.

Son Burger : VAQUERO

« Avec l'esprit du bœuf j'ai tout de suite pensé aux grandes plaines et aux cowboys. Ce burger est dédié aux vaqueros, les gardiens de vaches et de taureaux mexicains. Le bœuf est la pièce maitresse avec la Cecina séchée, le gras de bœuf pour snacker le bun, la viande hachée blonde d'Aquitaine mélangée aux herbes et épices Chimichurri qui se mêlent aux notes de chocolat, chili et stilton fermier. En bouche, on a le gras de bœuf et les saveurs épicées qui exhaussent le goût du bœuf. Guacamole, sauce texane, chutney de jalapenos et poivrons complètent harmonieusement ce burger aux saveurs exotiques »

N°5 SUR LE PODIUM NATIONAL

Amélie Loutre



Gérante/co-gérante – LE DÉSIR DES METS – Indre-et-Loire (37)

Tél : 07 70 34 17 19 – contact@janineetpaulette.fr

Cheffe expérimentée, Amélie s'associe avec Charles son mari il y a quelques années, et ils ouvrent en 2014 un établissement peu à peu dédié aux burgers. En charge de la conception des recettes et de la fabrication, elle s'inspire de recettes de voyage et de saveurs exotiques pour renouveler son offre. Depuis 2018, ils alternent leur participation à la Coupe de France du Burger by Socopa.

Son Burger : LE B.O.

« Le 100 % viande c'est notre ligne directrice puisque l'on ne travaille que du bœuf. Donc on s'est sentis très impliqués dans le Beef Spirit avec le Bœuf - Burger Original. J'aime mélanger les saveurs, on a essayé de trouver celles qui mettaient le bœuf en valeur. Il est cuisiné en deux façons, haché et sous la forme d'un effiloché de noix de joue de bœuf. On avait une envie de voyage également. La sauce teriyaki sert de support à la cuisson de la joue de bœuf. La sauce barbecue et la sauce Chimichuri apportent à la fois notes fumées et fraîcheur au steak recouvert par l'onctuosité du marbré de cheddar »

« Coup de cœur du public »

Le grand public a voté pour son « Burger Coup de Cœur » depuis les réseaux sociaux de la compétition (Facebook @CoupeDeFranceDuBurger – Instagram @CoupeDeFranceDuBurgerBySocopa) : **c'est la recette de L'EFFET BOEUF**, qui a reçu le Prix Coup de cœur du public 2024, permettant à **Jérémy Garnier** de l'équipe **Sud-Ouest** de remporter la somme de 500€.

« COUP DE CŒUR DU PUBLIC »
2024

L'EFFET BOEUF



LAUREAT PRIX « COUP DE CŒUR DU PUBLIC »
2024

JEREMY GARNIER

Gérant/co-gérant – SB ANGLET – Pyrénées-Atlantiques (64)
Tel : 06 48 54 95 79 – jgarnier64@gmail.com

Après une formation classique en cuisine, Jérémy exerce dans différents établissements de restauration traditionnelle, avant de découvrir l'hôtellerie de luxe, pendant un an aux Seychelles. A son retour au Pays basque, il retrouve son ancien maître d'apprentissage, Samuel Besnard, vainqueur de la Coupe de France du Burger by Socopa en 2020 et créateur de l'enseigne SB Artisans Burgers. En 2022, Jérémy a créé une franchise SB Artisan Burgers à Anglet.

« Pour valoriser le bœuf, j'ai intégré les saveurs mythiques de la cuisine française à base de bœuf : le goût du bœuf bourguignon avec le vin rouge, les oignons et un jus de bœuf ; le pot au feu avec la carotte vinaigrette ; le bœuf séché dans une galette avec du morbier pour rappeler le fromage fondu de la raclette. Pour le steak, on a un savoureux mélange de deux races qui associent la jutosité du bœuf de Chalosse avec la tendreté et la finesse de la Blonde d'Aquitaine. Un peu de fraîcheur avec la sauce fromage blanc et les herbes fraîches qui contribuent à l'effet bœuf de la recette »