

24 MARS 2027 • SNACK SHOW • PORTE DE VERSAILLES, PARIS

À VOUS DE SIGNER !

Socopa DEPUIS 1953 Restauration

GUILLAUME SANCHEZ, PRÉSIDENT DU JURY DE LA 12ÈME ÉDITION DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA

Le suspense est levé ! Guillaume Sanchez sera le Président du jury de la Coupe de France du Burger by Socopa 2027. Le 24 mars prochain, au **Snack Show à Paris**, le chef aura la délicate mission de départager les talents de cette 12e édition, placée sous le signe du **« Burger Signature »**.

Cette année, plus qu'une démonstration de savoir-faire, le concours invite les participants à **mettre une part d'eux-mêmes dans leur création**. Un souvenir, un terroir, une rencontre, une façon de travailler le produit : chaque recette devra raconter une histoire et révéler une identité culinaire. Une approche qui trouve un écho tout particulier dans le parcours de Guillaume Sanchez, chef à l'univers singulier, qui a justement construit sa cuisine à la croisée de **la technique, de l'instinct et de l'expression personnelle**.

Car une signature se traduit aussi par des engagements. Pour cette 12e édition, les participants devront ainsi composer leur burger exclusivement à partir d'ingrédients Origine France, faisant du sourcing 100 % français une exigence commune à toutes les créations.

GUILLAUME SANCHEZ, UN CHEF QUI A FAIT DE SA SINGULARITÉ UNE SIGNATURE

D'abord formé à la pâtisserie, Guillaume Sanchez s'est construit un parcours loin des trajectoires toutes tracées. De la précision du geste pâtissier à la liberté offerte par la cuisine, il développe progressivement son propre langage, nourri par l'expérimentation, le travail des textures et une recherche constante autour du produit.

À la tête de NE/SO à Paris, Guillaume Sanchez développe une cuisine d'auteur, guidée par la précision du geste autant que par l'instinct, dans laquelle chaque produit, chaque texture et **chaque association participent à une même intention**.

Compétiteur dans l'âme, Il connaît l'exigence et la rigueur qu'impose la compétition culinaire. **Un regard qu'il portera sur les créations des candidats, entre maîtrise technique, créativité et capacité à défendre leur univers.**

Attaché à la transmission des savoir-faire, Guillaume Sanchez porte également un intérêt particulier à la nouvelle génération de cuisiniers. **Une sensibilité qui fait écho à la place accordée aux Jeunes Talents dans cette 12e édition de la Coupe de France du Burger.**

Un profil en parfaite résonance avec le défi lancé cette année aux participants : affirmer leur patte et la rendre reconnaissable dès la première bouchée.



J'ai accepté de présider cette édition parce que j'aime l'idée d'un concours qui demande aux cuisiniers de ne pas seulement montrer ce qu'ils savent faire, mais de montrer qui ils sont. Pour moi, une création devient vraiment personnelle lorsqu'on y reconnaît une intention, un parcours, des influences.

Le fait de travailler exclusivement avec des ingrédients Origine France est aussi essentiel à mes yeux. C'est une manière de valoriser nos produits, nos terroirs et les femmes et les hommes qui les font vivre, tout en montrant que la créativité peut pleinement s'exprimer à partir de cette richesse.

Lors des dégustations, je serai bien sûr attentif à la maîtrise : la cuisson, l'équilibre, les textures, le sourcing, la gourmandise… chaque détail compte dans un burger. Mais ce qui pourra faire la différence, c'est la personnalité. J'ai envie d'être surpris, de comprendre l'histoire derrière la recette et de me dire, dès la première bouchée : ce burger-là, il ne pouvait être signé que par ce cuisinier.

GUILLAUME SANCHEZ – PRÉSIDENT DU JURY 2027



DE CONTRIBUTEUR EN 2026 À PRÉSIDENT DU JURY EN 2027

L'implication de Guillaume Sanchez dans l'univers de la Coupe de France du Burger ne date pas d'aujourd'hui.

En 2026, le chef partageait déjà ses inspirations dans le Carnet de Tendances consacré au « Burger du Futur », aux côtés notamment de Tom Meyer, Président du jury 2026, de Rémy Lucas, psychosociologue de l'alimentation, et de Frédéric Lebas, Responsable Marketing de Socopa Restauration.

Il y défendait une vision exigeante de l'exercice : un pain moelleux et fraîchement cuit, une viande caramélisée et bien sourcée, l'acidité des pickles pour contrebalancer le gras, de la fraîcheur, de la texture et la juste dose de gourmandise. À l'image d'un plat gastronomique, **aucun élément n'est accessoire : chacun participe à l'équilibre de l'ensemble.**

UN AN PLUS TARD, IL PASSE DES INSPIRATIONS À LA PRÉSIDENCE DU JURY.

Animé par l'esprit de compétition et l'envie de s'impliquer dans cet exercice culinaire, Guillaume Sanchez franchit une nouvelle étape aux côtés de Socopa Restauration. Après avoir partagé son regard et ses inspirations en 2026, il prend cette année la présidence du jury, avec la mission de départager les créations des participants et d'identifier ce supplément de personnalité capable de faire la différence.

LE BURGER, UN TERRAIN D'EXPRESSION À LA MESURE DES CHEFS

Derrière un produit en apparence familier se cache un véritable terrain d'expression culinaire. Populaire sans être figé, accessible mais loin d'être simple, le burger a progressivement quitté les seules enseignes de restauration rapide pour investir les food trucks, les boulangeries, les bistrots et jusqu'aux tables étoilées.

82%
DES FRANÇAIS
consomment occasionnellement ou régulièrement un burger

43
MILLIONS
de mangeurs de burgers en France

1,65
MILLIARD
de burgers consommés chaque année

+ DE
38 000
restaurants en proposent, soit 1 restaurant sur 4

Sous ses airs de recette familière se cache un exercice complet : **cuisson de la viande, qualité du haché, travail du pain, équilibre des sauces, jeu de textures, acidité, gourmandise...** Autant de paramètres à maîtriser, mais aussi autant d'espaces laissés à la créativité et à la personnalité de celui qui l'imagine.

Pour apprécier toutes les dimensions de ces créations, la Coupe de France du Burger s'appuie chaque année sur un jury aux regards complémentaires. Autour de son Président, il réunit des **chefs, professionnels de la restauration, experts du produit –MOF- et journalistes**, appelés à confronter leurs sensibilités et leurs expertises pour départager les candidats. De la maîtrise technique à l'équilibre des saveurs, de la créativité à la cohérence de la proposition, chaque recette est ainsi examinée sous plusieurs angles.

En 2027, c'est Guillaume Sanchez qui présidera ce jury et accompagnera ses membres dans la recherche des créations capables de conjuguer maîtrise, gourmandise et parti pris.

SOURCES : Strateg'eat pour Socopa Restauration – Enquête nationale, novembre 2024, auprès de 1 000 personnes âgées de plus de 18 ans / Circana – Marché RHD 2025



ÉDITION 2027

BURGER Signature

UNE COMPÉTITION QUI MET LES SAVOIR-FAIRE SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE

Depuis **2016**, Socopa Restauration réunit des professionnels venus de toute la France pour **se mesurer autour de cet exercice exigeant et en proposer leur propre interprétation.**

En 2027, avec le « Burger Signature », la compétition pousse cette logique un cran plus loin. Histoire personnelle, influences, terroir, maîtrise du produit et engagements devront nourrir chaque création.

Une exigence commune : **composer un burger 100 % Origine France**, à partir d'ingrédients exclusivement français. Un parti pris qui invite les participants à explorer la **richesse des terroirs, à valoriser les savoir-faire de nos producteurs et à démontrer que l'origine des produits peut aussi être un formidable moteur de créativité.**

Deux compétitions, deux parcours, avec un même rendez-vous en ligne de mire : **le 24 mars 2027.**

PROFESSIONNELS : Après une première présélection, **100 dossiers professionnels** seront soumis anonymement au jury officiel. Seuls 25 cuisiniers, soit cinq par région, décrocheront leur place pour les épreuves du 24 mars. Au terme des finales régionales, cinq champions s'affronteront pour tenter de décrocher le titre de Champion de France du Burger 2027.

100 RECETTES
25 FINALISTES
5 RÉGIONS
1 TITRE NATIONAL

JEUNES TALENTS : Parce que la transmission des savoir-faire est aussi au cœur de la gastronomie, la Coupe de France du Burger fait une place à part entière à la nouvelle génération de cuisiniers. Les étudiants en école de restauration suivront **leur propre parcours de sélection**. Parmi les **30 recettes** soumises au jury officiel, **5 Jeunes Talents** décrocheront leur place pour la finale et tenteront de remporter le titre de **Champion de France Jeunes Talents 2027**.

30 RECETTES
5 FINALISTES
1 CHAMPION DE FRANCE JEUNES TALENTS

QUI SIGNERA LE MEILLEUR BURGER DE FRANCE 2027 ?
RÉPONSE LE 24 MARS 2027 AU SNACK SHOW !

SUIVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA SUR
SOCOPARESTAURATION.FR
ET SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX #CFBURGER.

SUIVEZ LA COMPÉTITION EN LIVE SUR LES RÉSEAUX

@CoupeDeFranceDuBurger

@CoupeDeFranceDuBurgerBySocopa