

*The  
Champions  
Burger*

**MADISON ET SA CRÉATION « PINK PARADISE »  
REMPORTENT LE PRIX DU « MEILLEUR HAMBURGER  
DE LYON » ET FONT UN PAS SUPPLÉMENTAIRE POUR  
DEVENIR CHAMPION D'EUROPE**



## PLUSIEURS MILLIERS DE PERSONNES ONT DÉJÀ PROFITÉ DE THE CHAMPIONS BURGER À LYON

### MADISON REMPORTE LE TITRE DU MEILLEUR HAMBURGER DE LYON

Durant les **18 jours** qu'a duré le festival, les Lyonnais ont voté pour désigner leur burger préféré. À l'issue de la compétition, le restaurant **MADISON** s'est imposé comme le grand vainqueur de cette première édition lyonnaise avec son burger « **Pink Paradise** ».

En hommage à la tournée **California Dreaming**, inspirée de la côte ouest des États-Unis, le burger intègre un **pain brioché rose Paradise**, un clin d'œil qui a beaucoup attiré l'attention des milliers de visiteurs venus au festival.

Au-delà de son esthétique singulière, le burger a également séduit les papilles grâce à une recette généreuse et parfaitement maîtrisée : un **smashburger de côte de bœuf** accompagné de **bœuf wagyu effiloché**, d'**oignons caramélisés**, de **cheddar affiné fondant** et de **bits croustillants** pour apporter texture et gourmandise.

L'ensemble est sublimé par une **crème de camembert onctueuse** et une **sauce Malibu** qui viennent apporter la touche finale à cette création **100 % halal**.

Grâce à cette victoire, le restaurant **MADISON** représentera Lyon lors de la grande finale européenne, au cours de laquelle sera élu le « **Meilleur burger d'Europe** ».

Plusieurs milliers de **visiteurs** se sont rendus au Aushopping de Saint-Priest, Portes des Alpes, confirmant le succès de l'événement et son statut de véritable phénomène gastronomique, qui a suscité un vif intérêt auprès du public français.



**UN PODIUM TRÈS DISPUTÉ**

La compétition a été particulièrement disputée entre les différentes enseignes européennes présentes à Lyon.

À la deuxième place du podium, **GODEO** a marqué les esprits avec son burger « **Royale Gold** », une création aussi raffinée que spectaculaire. Servi dans un **pain brioché recouvert d'or comestible**, ce burger mise sur des ingrédients d'exception avec une **viande de wagyu**, une **crème de parmesan fumé**, une **confiture de Cecina** et une **sauce Tasty à la truffe**. Des **éclats d'oignons croustillants** viennent compléter l'ensemble pour apporter texture et gourmandise. Une recette audacieuse et élégante qui a séduit le jury et permis à GODEO de décrocher une remarquable deuxième place.

Le top 3 est complété par le restaurant **EL TARANTIN CHIFLADO** avec son burger « **La Bichota ProMax** », qui a lui aussi conquis le public lyonnais. Cette création particulièrement généreuse associe un **pain brioché au fromage gratiné** à un **médillon de wagyu japonais** sublimé par une **double dose de cheddar fondant**. L'ensemble est enrichi d'une **bombe de fromage fumé frit**, puis couronné d'une **croquette de Mac & Cheese** qui apporte une touche de gourmandise supplémentaire. Une **seringue de sauce** accompagne enfin la dégustation, permettant de personnaliser chaque bouchée. Une recette **spectaculaire et régressive**, qui a séduit les amateurs de burgers les plus gourmands et permis à l'établissement de décrocher une place sur le podium.

Chaque création a été évaluée selon plusieurs critères : qualité du pain, cuisson et qualité de la viande, association des ingrédients, originalité et présentation.



## UNE PREMIÈRE ÉDITION LYONNAISE COURONNÉE DE SUCCÈS

L'étape lyonnaise de The Champions Burger s'est imposée comme une véritable réussite, confirmant immédiatement **le potentiel de cette première tournée française**. Installé à Aushopping Porte des Alpes, l'événement a rapidement trouvé son public grâce à un **concept immersif fort**, une **scénographie inspirée de la côte ouest américaine** et une **offre culinaire réunissant certaines des meilleures enseignes de burgers gourmet d'Europe**.

José Morales, cofondateur de The Champions Burger : « Lyon confirme que la **révolution du burger** est désormais une réalité à l'échelle européenne. Nous avons transformé la manière de concevoir le burger, en l'élevant au rang **d'expérience gastronomique premium où créativité, innovation et qualité sont les véritables vedettes**. L'accueil du public français a été exceptionnel et renforce notre conviction que cette nouvelle culture du burger ne connaît pas de frontières. Nous quittons Lyon avec une immense satisfaction et tournons désormais **notre regard vers notre prochaine étape, Bordeaux**, où nous poursuivrons cette aventure unique à la rencontre de nouveaux publics. »

Le festival restera ouvert jusqu'à demain, **dimanche 14 juin**, afin de permettre aux visiteurs de déguster les burgers primés ainsi que l'ensemble des créations en compétition.

Après une première étape à Lyon, le festival poursuit sa tournée et **s'installe à Bordeaux**. L'événement se tiendra du **18 juin au 5 juillet 2026** sur le parking du **centre commercial Aushopping Bordeaux Lac**.

The Champions Burger a révolutionné la culture du burger et s'est imposé comme une référence incontournable des événements gastronomiques et de divertissement en Europe.