

**COUPE DE
FRANCE**
du
BURGER
by Socopa

édition 2023

FINALE MERCREDI 12 AVRIL

AU SANDWICH & SNACK SHOW
PORTE DE VERSAILLES À PARIS



PRÊTS À FAIRE LE SHOW ?

dossier de presse



Rendez-vous
mercredi 1^{er} avril 2023



au Sandwich & Snack Show, Porte de Versailles à Paris



Déborah Béguin
Responsable
Marketing
Socopa Restauration

Pour la 8^{ème} édition de la Coupe de France du Burger, nous proposons une édition très Rock pour fêter les 70 ans de Socopa !

Depuis 70 ans, Socopa accompagne les professionnels de la restauration afin de leur proposer des viandes et un accompagnement de qualité.

Pour cette année spéciale, nous avons choisi un thème qui raisonne avec cette époque des années 50, symbole de liberté, de plaisir, d'anticonformisme, ... le Rock'n roll est à l'honneur dans cette édition 2023 ! Laissez place à la créativité et saisissez l'opportunité de casser les codes d'une recette emblématique !

Socopa, déjà très attaché au burger, a créé au début des années 80, une des premières chaînes françaises de burger : Freetime. Une enseigne qui comptait jusqu'à 50 points de vente en France ! Après avoir divisé, (entre les plus âgés qui voyaient en lui une « malbouffe américaine » et les plus jeunes qui en ont fait la fierté de leur génération), le burger a aujourd'hui acquis ses lettres de noblesse, dépassant le cadre du fast food pour se réinventer selon les standards de la gastronomie. Depuis toujours, il garde au fond de lui ce ton décalé, jeune et indomptable. L'âme du rock n'roll !

Symbole du non-conformisme et de l'esprit rebelle, le Rock n'Roll est bien plus qu'une musique. C'est une nouvelle manière de vivre, de penser, de bouger... Une véritable secousse sismique qui ébranle le monde. Le succès auprès des jeunes est immédiat ! Pour la première fois, les adolescents ont le sentiment d'exister et d'avoir une identité propre, en opposition avec la génération précédente. Ils prennent pour modèle des stars du grand écran et se façonnent un look avec blousons de cuir et jeans élimés ! Bien au-delà de cette époque, l'esprit Rock n'Roll est toujours vivant. Il est intemporel. C'est un mode de vie, une attitude faite d'énergie et d'audace, l'expression d'un anticonformisme créatif.

Rémy Lucas

Psychosociologue de l'alimentation
Directeur Associé Cate Marketing, agence
spécialisée en restauration, cuisine et goût.





Arnaud BAPTISTE

Chef et Président de
la Coupe de France du
Burger 2023

Arnaud Baptiste a toujours voulu faire de la cuisine, ça a toujours été une évidence. Tout petit déjà, il "touillait" dans les casseroles de sa grand-mère, lisait des livres de cuisine avec sa mère. Il n'a jamais voulu faire autre chose et ne pourrait pas faire autre chose ! Pour réaliser ce rêve, il décroche son BEP hôtellerie restauration spécialité cuisine en 2005 et son baccalauréat dans la même spécialité en 2007.

Arnaud commence sa carrière dans de prestigieux établissements : Le Grand Véfour et L'Hôtel Meurice. Il passe ensuite par des tables gastronomiques comme le Carré des Feuillants (2 étoiles) et pose ses couteaux quelques temps dans les cuisines du Groupe Accor avant de retrouver Yannick Alleno, son mentor, en tant que sous chef de l'Allénothèque.

La créativité avant tout, c'est ce qu'on retiendra de sa participation à la saison 12 de Top Chef, où il restera 11 semaines au sein de différentes brigades : Michel sarran, candidat solitaire et Hélène Darroze. A l'issue de cette expérience, c'est aux côtés du chef étoilé Jacky Ribault qu'Arnaud poursuivra ses aventures gourmandes ! Ensemble, ils font le pari d'insuffler à

l'Est parisien une aura gourmande avec Les Merovingiens, une brasserie en plein cœur de Noisy-le-Grand (93), pour laquelle Arnaud orchestrera la cuisine, jusqu'à ce qu'il décide, à l'aube de 2023, d'aller voler vers de nouveaux horizons.

Mais avant de le retrouver en tant que chef dans une nouvelle cuisine, c'est en tant que Président du Jury de la 8ème édition de la Coupe de France du Burger by Socopa qu'Arnaud Baptiste fera à nouveau parler de lui !

« Le burger est un plat qui met tout le monde d'accord ! En faisant appel à notre créativité, il est possible de le décliner de mille manières différentes... et cette année, j'attends qu'on me présente LA version du burger que les Français n'ont encore jamais mangé nulle part ailleurs... Avec ce5e thématique Rock'n Burger, j'attends des participants qu'ils cassent les codes ! Il faut qu'ils trouvent le bon équilibre entre la technique, la mise en valeur de produits de qualité, et ce5e bonne touche de folie, qui saura twister la rece5e ! »



RENDEZ-VOUS LE 12 AVRIL
POUR DÉCOUVRIR QUI FERA SUCCOMBER
LES PAPILLES DE CE PRÉSIDENT
AU TEMPÉRAMENT DE FEU !



L'observatoire tendance BURGER

By Socopa Restauration

LE BURGER TOUJOURS PLÉBISCITÉ PAR
LES FRANÇAIS

2,6

milliards

de burgers consommés en
restauration et à domicile
par an en France



37

millions

de mangeurs de
burgers rien que dans
notre pays !

LES FRANÇAIS DE PLUS EN PLUS FINES BOUCHES !

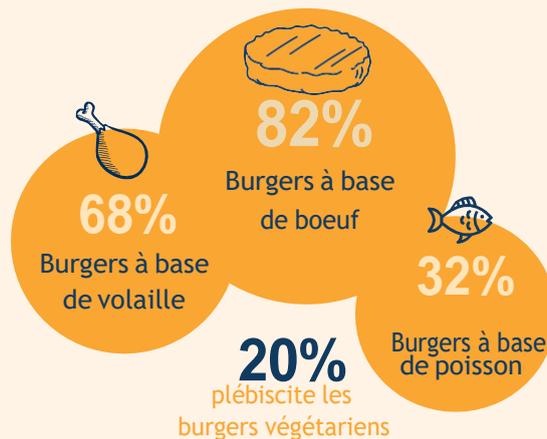
TOP 5

des critères d'un bon burger

- #1 La qualité de la viande
- #2 Des ingrédients frais
- #3 La cuisson de la viande
- #4 La qualité du pain
- #5 L'origine de la viande

TOP 3

des burgers favorites



LE BURGER, UNE VALEUR SÛRE POUR LES RESTAURATEURS*

plus de
38 000
restaurants proposent des
burgers en France

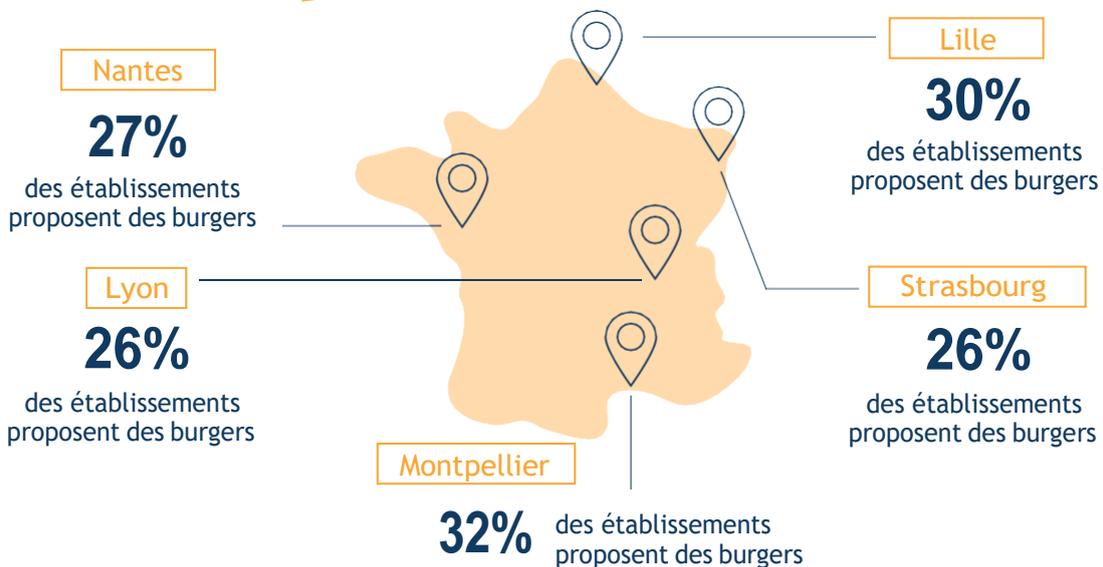
soit **25%**
de l'ensemble des restaurants



plus de
6 500
sont des spécialistes
du burger

LA BURGERMANIA EN RESTAURATION, ZOOM EN RÉGION* :

TOP 5 DES MÉTROPOLES



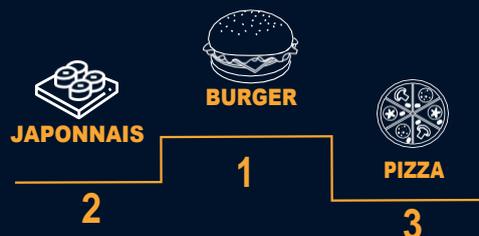
NOUVELLE TENDANCE : LE BURGER , UN INCONTOURNABLE DE LA RESTAURATION LIVRÉE



PLUS DE 40% DES RESTAURANTS

référencés sur les plateformes de livraison
proposent au moins un burger à leur carte. **

LE BURGER, PRODUIT LE PLUS COMMANDÉ EN RESTAURATION LIVRÉE EN 2021 !****



41% DES FRANÇAIS ont utilisé un service de livraison pour leur repas (déjeuner et/ou dîner) en 2020.***

sources :

* Source CHD Expert, Easy2FIND.

** Relevés d'offres sur les plateformes de livraison : Uber Eats, Just Eat, Deliveroo par CHD Expert.

*** Etude CHD Expert impact du Covid sur la livraison et la VAE - Décembre 2020.

**** Etude IFOP pour Just Eat menée en ligne du 22 au 24 sept. 2021 auprès d'un échantillon de 1011 individus nationaux représentatifs de la population française, âgés de 18 ans et plus. 5



Au programme DE LA FINALE DU 12 AVRIL

Le jury de professionnels de ce 8^{ème} édition 2023 évaluera les 25 recettes selon des critères précis :

- Respect du thème « Rock'n Burger »
- Technicité des chefs et adéquation du burger présenté au snacking (service rapide et à emporter)
- Qualité visuelle du burger et de son dressage
- Saveurs et gourmandise du burger

Critères de composition

1

De la viande de boeuf origine France au coeur de la recette.

2

Le respect d'un coût matière inférieur à 6 €.



5 battles régionales

pour désigner les meilleurs candidats des 5 régions en lice:

Île-de-France, Nord-Est, Sud-Ouest, Sud-Est et Ouest.

1 finale nationale

pour élire le vainqueur 2023 de la Coupe de France du Burger by Socopa.

A la clé



2500€ pour le vainqueur national de la Coupe de France du Burger By Socopa 2023.



500€ pour les 4 champions régionaux.



1 PLAQUE CONCOURS pour les 100 meilleurs participants.



Le grand public pourra aussi voter !

"Le public pourra voter pour son burger coup de cœur en deux temps : sur les réseaux sociaux, puis sur place lors de la finale. L'heureux élu remportera la somme de 500€.



JOANNES RICHARD
VAINQUEUR EX AEQUO
CFB 2021

« C'est un hommage à ma ville natale (Nîmes), je voulais évoquer cette région entre les Cévennes et la Camargue à laquelle je suis très attaché. J'ai réalisé une sorte de fusion entre les ingrédients du burger original et ceux du terroir gardois. Seul le fromage a été ajouté. Les herbes de Garrigue pour parfumer le pain ; le piment, la fleur de sel pour la viande ; la salicorne des marais de Camargue en substitution des cornichons ; l'oignon frit des Cévennes et tomme d'Arles pour le côté gourmand. »



STÉPHANE GIROUD
VAINQUEUR EX AEQUO
CFB 2021

« J'ai tout de suite pensé aux produits de la Loire et aux spécialités locales préparées par mes grands-parents. Comme la « patia », spécialité des Monts du Forez, pommes de terre cuites dans la crème au four pendant toute une nuit que j'ai déposée sur le bun, l'andouille de Charlieu cuite au vin, et la fourme de Montbrison en crosquis. Le steak est préparé en persillade. Pour le pain, j'ai utilisé une pâte à bun à laquelle j'ai intégré du beurre, lait et sucre et qui est travaillé comme une pâte feuilletée ».



CHRISTOPHE BOYER
VAINQUEUR CFB 2022

« 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. »

LE BEEF XA BAO
Burgers gagnants 2022
de la Coupe de France du
Burger by Socopa.



SAMUEL BESNARD
VAINQUEUR CFB 2020

« Plus qu'une victoire, mon burger est le reflet de toute la passion que je mets dans ma cuisine pour sublimer la richesse de la gastronomie française : des ris de veau blanchis travaillés en panure pour le moelleux et le croustillant, de la viande de bœuf façonnée pour laisser s'exprimer tout le fondant d'un vieux comté, une sauce goût gribiche en parfaite adéquation avec toutes ces textures, pour offrir à chaque bouchée le plaisir de saveurs jouant sur le pep's et l'acidité. »



ANTHONY VERSET
VAINQUEUR CFB 2019

« Mon burger est un hommage à ma famille et à mon village. Je suis fils de vigneron et j'ai voulu m'inspirer du vin rouge de mon père pour colorer mon pain. La structure du burger rappelle celle du chailllet, ces terrasses où l'on plante la vigne sur les côteaux des Côtes du Rhône. Ma sauce vient du nom de mon village. Elle allie goût fumé et jus de braisage de la poitrine de porc et parfume le steak fondant. Le Chailllet évoque toutes ces valeurs en bouche et incarne par son goût tout le caractère de ma région. »



NICOLAS WILLAUME
VAINQUEUR
CFB 2018

« En me permettant de remporter la compétition 2018, le Childhood avec sa viande de bœuf, ses champignons, ses noisettes torréfiées et son Beaufort a montré qu'une association simple pouvait faire succomber les papilles les plus aguerries. »



VINCENT BOCCARA
VAINQUEUR
CFB 2017

« Il est important de respecter l'ADN du burger : de la viande, de la sauce, du pain et du fromage, tout en allant chercher l'inspiration dans les produits de nos régions. »



BRICE MORVENT
VAINQUEUR
CFB 2016

« Dans un burger, on doit tout manger en une bouchée, il faut que ça fonde en bouche, qu'il y ait une osmose entre tous les ingrédients. »



Notre histoire

Fondée en 1953 par 2 éleveurs Normands, SOCOPA rassemble des hommes et des femmes issus du monde agricole et du noble métier de la boucherie, animés par une même passion : la viande. Avec 6000 femmes et hommes exerçant les métiers de la viande sur 13 ateliers régionaux, SOCOPA est aujourd'hui le 1er fournisseur de viande pour la restauration.



Hachés
Frais



En direct des régions

Attachés à une tradition bouchère Française d'excellence, chaque atelier SOCOPA est en relation directe avec les éleveurs de sa région et contribue à valoriser leur travail auprès des restaurateurs par de nombreuses gammes régionales, élaborées dans le respect du produit et des consommateurs.

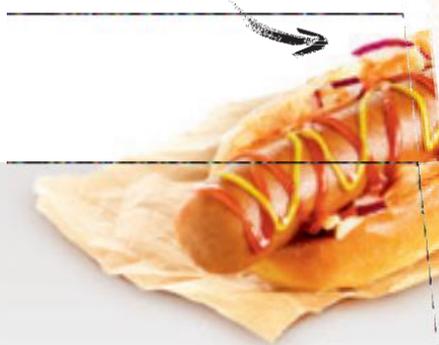
La Coupe de France du Burger, à travers sa quête du meilleur burger de France, est une illustration de l'engagement SOCOPA à développer et promouvoir les filières régionales et label de qualité auprès des professionnels de la restauration.

Socopa Restauration, une viande de qualité française

Depuis sa création il y a 7 ans, la Coupe de France du Burger by Socopa invite ses candidats à élaborer leurs recettes de burgers à partir de viandes hachées de bœuf. Toutes les viandes hachées réfrigérées Socopa Restauration se caractérisent par une composition très stricte pur boeuf, 100 % muscle. Elles sont exclusivement élaborées à partir de viande bovine Française.

Types de hachages, formes, origines (races à viande, Label rouge, AOP...), SOCOPA RESTAURATION innove continuellement pour proposer aux restaurateurs de nouvelles expériences culinaires, permettant de réaliser des burgers toujours plus savoureux, originaux et aux couleurs de leurs terroirs.

NOUVEAU



Au bœuf ou au porc,
la saucisse pour hot-dog
débarque pour
**VOUS FAIRE VOYAGER
JUSQU'ÀUX US !**





COUPE DE FRANCE du BURGER by Socopa



SUIVEZ-NOUS :



@CoupeDeFranceDuBurger



@CoupeDeFranceDuBurgerBySocopa
#CFBurger2023



coupedefranceduburger_socopa



Restauration