

FINALE MERCREDI 13 MARS 2024

AU SANDWICH & SNACK SHOW

PORTE DE VERSAILLES À PARIS



AVEZ-VOUS LE
BEEF
Spirit?

AVEZ-VOUS LE BEEF Spirit?

édition
2024



RENDEZ-VOUS MERCREDI 13 MARS 2024

au Sandwich & Snack Show, Porte de Versailles à Paris



Frédéric Lebas

Responsable

Marketing Socopa

AVEZ-VOUS LE BEEF SPIRIT ?

Bienvenue à la 9^{ème} édition de La Coupe de France du Burger By Socopa !

Le thème 2024 est l'occasion pour les candidats de valoriser le bœuf dans toutes ses dimensions au cœur d'un burger d'exception. Laissez place à votre créativité pour sublimer le bœuf à travers un haché de qualité associé à d'autres préparations aussi originales que gourmandes !

QUE SIGNIFIE "AVOIR LE BEEF SPIRIT"

? Grillades, barbecues et burgers... Le bœuf est associé au plaisir simple de la convivialité. Il véhicule avec lui la liberté des grands espaces, le plaisir ancestral du feu, la chaleur des repas partagés et la fierté d'une nourriture noble... Un véritable état d'esprit !

LE BEEF SPIRIT AU COEUR DU BURGER, TOUT UN ART !

De la préparation de la viande...

Puisque la viande bœuf est au cœur du burger, il importe de s'appuyer sur la qualité de bons produits, en privilégiant des filières de qualité et la noblesse d'élevages bien sélectionnés. Privilégier un partenaire boucher professionnel ; choisir des races à viande (Charolaise, Blonde d'Aquitaine...), en fonction de sa région ou de ses goûts. S'attacher à la quantité idéale de matière grasse, à la nature du hachage, à l'épaisseur du steak... Rien ne doit être laissé au hasard !

L'assaisonnement est primordial. La juste cuisson laisse s'exprimer la viande, pour un burger d'excellence.

À SA DÉGUSTATION...

Tenu à pleine main, le burger se laisse mordre comme un fruit mûr dont on aspire les sucs... Ode au moelleux, le burger se fait infiniment tendre sous la dent. Le steak haché avec sa croute caramélisée, légèrement raidie, résiste à peine une seconde. L'intérieur, tiède et complexe, se mélange et s'avale comme une friandise... La viande saisie est tendre et juteuse, et laisse sur le palais, son chaud parfum de bœuf grillé.

RÉMY LUCAS

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



AVEZ-VOUS LE BEEF Spirit?

édition
2024

*L'esprit du bœuf



Laëtitia Visse
Cheffe et Présidente de
la Coupe de France de
Burger by Socopa 2024

Une formation à l'école Ferrandi après un bac littéraire, une enfance bercée par la musique baroque et les voyages, un amour inconditionnel des nourritures canailles : Laëtitia Visse étonne et détonne dans la jeune garde culinaire ! Après avoir perfectionné son apprentissage auprès de plusieurs grands noms de la gastronomie, elle a rencontré Thomas Brachet aux « Arlots », bistrot parisien renommé où elle a découvert les joies des saucisses, caillettes et autres cochonnailles faites maison. Laëtitia est une viandarde affirmée.

«Il faut déculpabiliser les gens avec la viande. Cela fait partie de notre ADN d'humain d'en consommer » explique-t-elle.

Installée en Provence depuis 2017, bien décidée à remettre au goût du jour la tradition bouchère et charcutière de la cuisine française, Laëtitia a ouvert à l'été 2020 son restaurant à Marseille : La femme du boucher.

Elle est particulièrement attentive au gaspillage alimentaire et utilise toujours tous les morceaux de viande. Le dernier burger qu'elle a mis à la carte est composé de coeur et rognons de boeuf !

"Avoir le Beef Spirit, c'est pour moi être capable de redonner de toute sa noblesse à la viande de boeuf, en la travaillant sous toutes ses coutures pour la sublimer au coeur d'un burger d'exception. Tout l'enjeu est d'apporter une dimension émotionnelle et un vrai plaisir, qui se traduit par une vraie fierté de sa création côté candidat, et une perception "d'accord parfait" à la dégustation. En remettant la viande au coeur de cette 9ème édition du concours, nous espérons tout simplement créer de l'envie et de la gourmandise autour du boeuf pour insuffler le Beef Spirit au-delà du burger..."

RENDEZ-VOUS LE 13 MARS
POUR DÉCOUVRIR LE GAGNANT QUI AURA SÉDUIT LA
PRÉSIDENTE GRÂCE À SA CREATIVITÉ ET TECHNICITÉ !



AVEZ-VOUS LE BEEF Spirit?



L'observatoire **BURGER** tendance By Socopa Restauration

LE BURGER TOUJOURS
PLÉBISCITÉ PAR LES FRANÇAIS

1,4

milliards

de burgers consommés en
restauration hors domicile par les
français en 2023*
+21% vs 2019



37

millions

de mangeurs de burgers rien
que dans notre pays !

LES FRANÇAIS
DE PLUS EN PLUS FINES BOUCHES !

TOP 5

#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



68%

Burgers à base de
volaille



82%

Burgers à base
de bœuf



32%

20% Burgers à base de
poisson

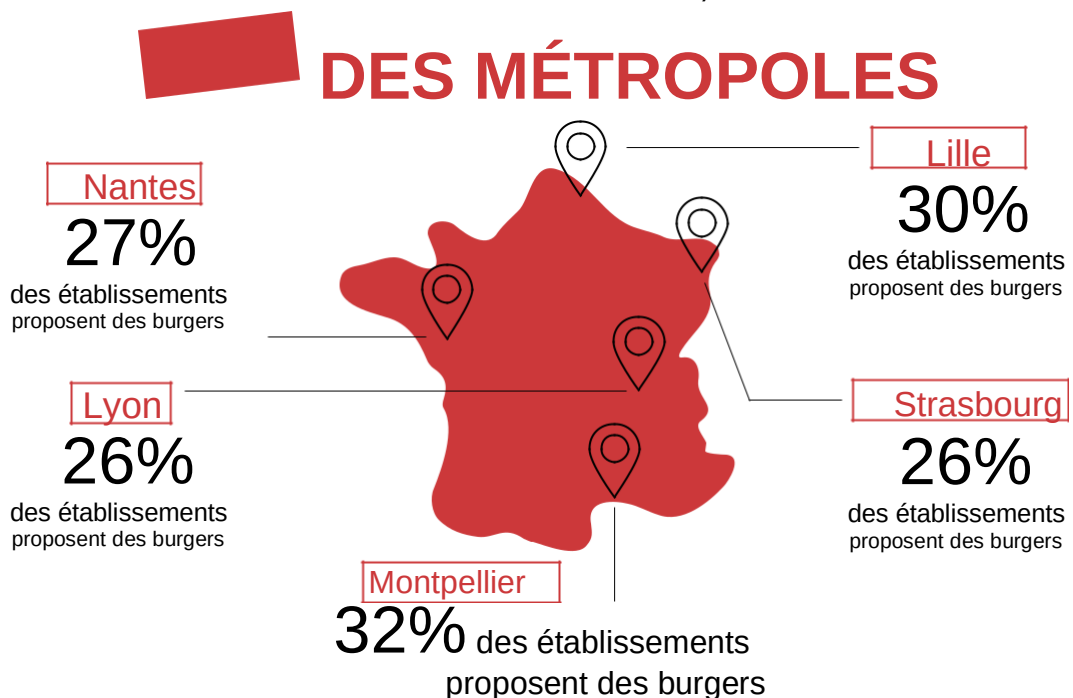
LE BURGER, UNE VALEUR SÛRE POUR LES RESTAURATEURS*

plus de
38 000
restaurants proposent des
burgers en France

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



LABURGERMANIA EN RESTAURATION, ZOOM EN RÉGION* :



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. **



47% DES FRANÇAIS ont
utilisé un service de livraison pour leur
repas (déjeuner et/ou dîner) en 2022. ***

Sources :

* Données Circana - marché RHD 2023

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

*** Étude IFOP Pour Juste Eat menée en ligne du 14 au 16 septembre 2022 auprès d'un échantillon de 1 010 individus nationaux représentatifs de la population française, âgés de 18 ans et plus.



PRÈS DE 300 CANDIDATURES POUR CETTE ÉDITION 2024 !

JAMAIS
PARTICIPÉ

43%/57%

Anciens
participants

20 → 66
ans ans

PROFILS D'ÂGE

79%

RESTAURATION
COMMERCIALE
(À TABLE, RAPIDE)

18%

BOULANGERIE
BOUCHERIE
TRAITEUR

3%

RESTAURATION
COLLECTIVE

Au programme DE LA FINALE DU 13 MARS

LE JURY DE PROFESSIONNELS DE CETTE

9^{ÈME} ÉDITION 2023 ÉVALUERA LES 25

RECETTES SELON DES CRITÈRES PRÉCIS :

- Respect du thème « Beef Spirit »
- 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 6,25 €.



pour désigner les meilleurs candidats des

5 régions en lice :

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

pour élire le vainqueur 2024
de la Coupe de France du Burger
by Socopa.



2500€ pour le vainqueur national de la

Coupe de France du Burger By Socopa 2024.



500€ pour les 4 champions régionaux.



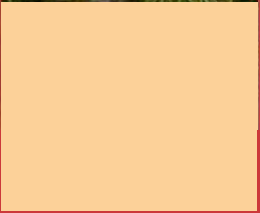
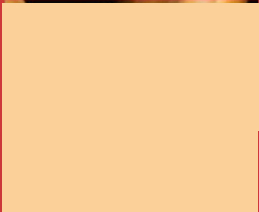
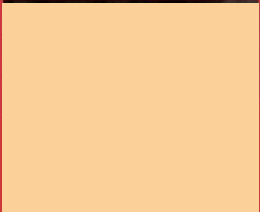
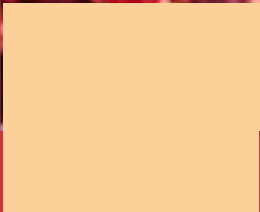
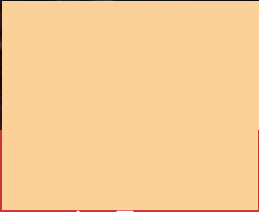
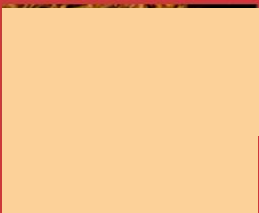
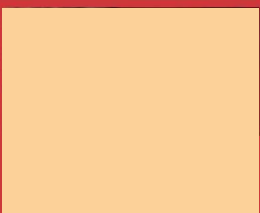
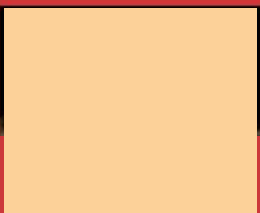
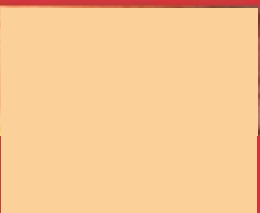
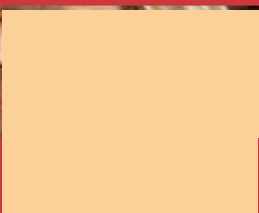
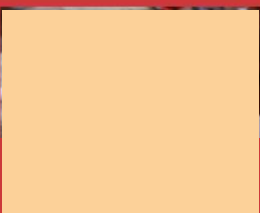
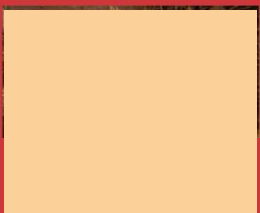
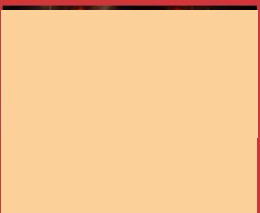
1 PLAQUE CONCOURS pour les
100 meilleurs participants.



LE GRAND PUBLIC
POURRA AUSSI VOTER !

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

25 BURGERS À LA CARTE DES FINALES DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER EN 2024 !

Ile de france	 le gauchoburger Alex Vallim	 Oh' la Vache !!! Christophe Dupoir	 LESHOGUN Sangeeth Kurup	 Ruminez-moi Anthony Pautrat	 Burnuts Ibrahima Sylla
nord-est	 MONNIBEEF burger Sébastien Doucey	 vaquero Christopher Skatulski	 Le bien élevé Samuel Verbeke	 le 587 Damien Carlen	 Le Bur'guignon Kévin Buchaillot
sud-ouest	 Le Terre d'aubrac Sylvain Deschoemaker	 pure Nicolas Leroux	 Le Marguerite Arnaud Jean	 5 Olivier Leclerc	 L'effet boeuf Jérémy Garnier
sud-est	 tarine spirit Morgane Trolez	 LE Moeuf Sandrine Collonge	 Super smash beef Guillaume Redon	 Le Massif Quentin Taylor Baudin	 reditus ad fontes Thomas Fettouhi
ouest	 le ox horn Annabelle Delahaye	 le bourguignon Steven Arnaud	 Le Rosbif Scott Medley	 Le Beef Tannen Damien Zoukh	 Le B.O Amélie Loutre

AVEZ-VOUS LE **BEEF** Spirit?

édition
2024

*L'esprit du bœuf



jurés MOF



Laurent BENAKILA
MOF Primeur 2015 - Lyon (69)
Consultant pour la filière Fruits
& Légumes - Juré des finales
régionales IDF et Sud-Ouest



Joël DEFIVES
Boulangerie Baptiste -
Paris 17^{ème}
M O F Boulanger 2004 - Juré
finale régionale Nord Est



Virginie DUBOIS DHORNE
La Finarde - Arras (62)
Championne du monde meilleur
fromager 2021 - Juré des finales
régionales Sud Est et Ouest

UN JURY DE PLUS
DE 20 EXPERTS
POUR
DÉPARTAGER
LES CHEFS !



LaËTITIA VISSÉ
Présidente de la Coupe de France du
Burger by Socopa 2024 & Cheffe de "
La femme du Boucher" - Marseille (13)
Présidente de la région Ile-de-France,
Sud-Ouest et juré de la finale nationale



Matthias carré
VAINQUEUR CFB 2023
Le Red Bear N'Burger -
Compiègne (02)
Président de la région Sud Est et
juré finale nationale



Brice Morvent
VAINQUEUR CFB 2016
Chef privé - Paris
Président de la région Ouest et
juré de la finale nationale



Anthony Verset
VAINQUEUR CFB 2019
Food Truck Gourmet -
Beaumont-lès-Valence (26)
Président de la région Nord Est
et juré de la finale nationale



Marion Ille
Commerciale RHD Frais
Surgelé



Corentin Combecau
Cheffe de projets produits



Caroline charrier
Commercial RHD



Ismaël Demeestere
Commercial RHD Frais



Fabien Occelli
Responsable des ventes RHD Frais
et juré de la finale nationale



Myriam darmoni
SNACK ZEPROS
Rédactrice en chef - Jurée de la
finale régionale IDF



Florian on air
FLORIAN ONAIR
Animateur - Juré de la finale
régionale Nord Est



Stéphane Leblanc
Journaliste - Juré de la finale
régionale Sud-Ouest



Sabine Durand
neo
restauration
Directrice de la rédaction -
Jurée de la finale régionale
Sud Est



Paul fedele
snacking
Directeur des rédactions
France Snacking et Honoré Le
Mag - Juré de la finale régionale
Ouest



Rachel Bastien
France Frais - Toulouse (31)
Directrice des Achats - Juré
finale régionale IDF



Emmanuelle Lapoirie
Api Restauration - Saint-
Ouen(93)
Directrice restaurant
d'entreprise - Juré finale
régionale Nord Est



Alexia Cartigny
Les 3 brasseurs - Lezennes (59)
Acheteuse alimentaire - Juré
finale régionale Sud-Ouest



Benoît Champion
Groupe Convivio - Bédée (35)
Directeur du développement
Groupe - Juré finale régionale
Sud Est



Christophe Chaumon
Lycée Janson de Sailly - Paris
16^{ème}
Acheteur et Responsable de
la restauration - Juré finale
régionale Ouest

médias viandes de régions Experts Experts

Présidents

Métiers Experts

LES VAINQUEURS

DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER
BY SOCOPA DEPUIS 2016

édition
2024



MATTHIAS CARRÉ

VAINQUEUR CFB 2023

« En hommage aux Rolling Stones, j'ai repris le code couleur de leur album légendaire et revisité la traditionnelle langue de bœuf à la sauce piquante en bacon façon jerky. Le cheddar crémeux au charbon végétal coule délicatement sur une viande assaisonnée au poivre concassé, estragon, cerfeuil et ail haché. Les sauces relish concombre et poivron vert, mayonnaise Savora et tonkatsu apportent acidité et piquant au croquant du jerky et au moelleux de la viande qui reste la pièce centrale. »

LE PAINT IT BLACK

Burger gagnant 2023 de la
Coupe de France du Burger
by Socopa.



CHRISTOPHE BOYER

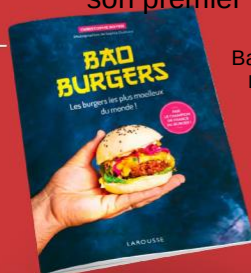
VAINQUEUR CFB 2022

« 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. »

Christophe Boyer a sorti au printemps son premier livre :



Bao Burgers:
Les burgers les plus moelleux du monde



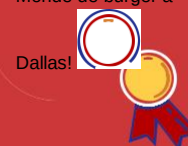
JOANNES RICHARD

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'Arlès pour le côté gourmand. »

Joannes Richard a remporté en novembre le titre de champion du Monde de burger à



LE NEMAUSUS



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 croustilles. 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 travaillée comme une pâte feuilletée»

Stéphane Giroud est boulanger et pâtissier de formation. Installé à Montbrison, il a déjà remporté le prix du meilleur boulanger de France en 2016 et du meilleur croissant au beurre d'Isigny en 2019



LE CAFÉ LIGÉRIEN

LES VAINQUEURS

DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER
BY SOCOPA DEPUIS 2016

édition
2024



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 fond 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. »

Samuel Besnard détient avec un ami plusieurs restaurants de burgers dans les Landes et au Pays basque : Anglet, Ustaritz, Tarnos et Bénésse-Maremn. Il met à l'honneur chaque mois un burger avec des produits de saison!

« 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



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 chaillat, 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 Chaillat évoque toutes ces valeurs en bouche et incarne par son goût tout le caractère de ma région. »

Anthony Verset est depuis 2022 un des cuisiniers spécialiste de burgers au sein du foodtruck #Gourmet situé à Beaumont-lès-Valence!

« 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 chaillat, 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 Chaillat évoque toutes ces valeurs en bouche et incarne par son goût tout le caractère de ma région. »

LE BOEUF QUI "RIS"



NICOLAS WILLAUME

VAINQUEUR CFB 2018

Nicolas Willaume sillonne le Gard rhodanien avec ses foodtrucks et régale les habitants. Il a ouvert à la rentrée 2023 son premier lieu de vente fixe aux Halles de la Cèze, à Bagnols-sur-Cèze.

« En me permettant de remporter la compétition 2018, le Childhood avec sa viande de bœuf, ses champignons, ses noix 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 ».

Vincent Boccara est fondateur du Goku Asian Canteen et du Goku Comedy Club à Paris : le premier comedy club à proposer des tapas asiatiques ou smash burgers à la thaï (à déguster avant ou après le spectacle). Son parcours dont sa collaboration avec Thierry Marx lui a permis de mettre à la carte du Mandarin Oriental, le Black Burger pendant un mois.

LE BLACK "OG"



LE CHAILLET



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 ». Finaliste de la première saison de Top chef, Brice Morvent a un parcours riche : après avoir ouvert un restaurant à Paris, il a ensuite pris les commandes du restaurant de l'hôtel Le Majestic à Cannes puis du Mob Hôtel à Paris. Auteur du livre :



LE CHILDHOOD

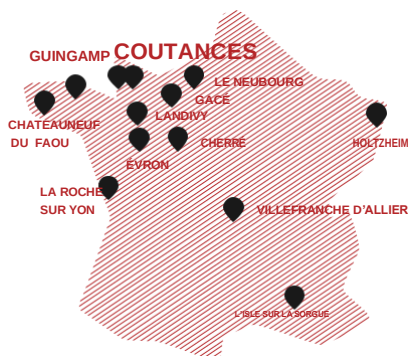


LE SPÉCIALISTE VIANDE DE LA COUPE DE FRANCE DE BURGER



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 12 ateliers régionaux, SOCOPA est aujourd'hui le 1er fournisseur de viande pour la restauration.



EN DIRECT DES RÉGIONS

At tachés 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 labels de qualité auprès des professionnels de la restauration.

LES HACHÉES OFFICIELS DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER : UNE VIANDE BOVINE DE QUALITÉ 100% 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.



Hachés
Frais



les hachés officiels de la Coupe de France du Burger



Découvrez nos gammes de hachés spécial burger
sur www.socoparestauration.fr

COUPE DE FRANCE du BURGER by Socopa



SUIVEZ-NOUS :



@CoupeDeFranceDuBurger



CoupeDeFranceDuBurgerBySocopa
#CFBurger2023



coupedefranceduburger_socopa



@coupedefranceduburgerbysocapa



CFBurger_Socopa



Restauration

WWW.SOCOPARESTAURATION.FR