



ÉDITION
**20
22**

FINALE MERCREDI 30 MARS

AU SANDWICH & SNACK SHOW

Porte de versailles à Paris



ENTREZ DANS LE GAME

[DOSSIER DE PRESSE](#)

ENTREZ DANS LE GAME



**RENDEZ-VOUS
MERCREDI 30 MARS 2022**

au Sandwich & Snack Show, Porte de Versailles à Paris



Déborah Béguin
Responsable
Marketing
Socopa Restauration

Roi de la street food, le burger conserve toujours son esprit voyageur, et sous toutes les latitudes, se mange dans la rue, en mouvement, avec les doigts... Contraints par la COVID à rester confinés, nous avons dû renoncer au désir d'évasion. Fini les voyages et les horizons lointains ! Impossible de nous échapper, sauf... par les papilles ! Saveurs ethniques et épices lointaines, nous aident à prendre le large. La pandémie a réveillé une impérative envie d'exotisme, d'expériences nouvelles et d'exploration de paysages gourmands.

En route avec le burger « trotter », pour vivre plus intensément et renouer avec le monde !

Né en Allemagne dans un port ouvert sur le monde, le hamburger est un produit nomade par excellence ! Sans doute créé sous l'influence des invasions mongoles du moyen-âge, il fait la grande traversée, au 19^{ème} siècle, vers l'Amérique. Au fil de leur progression vers les états de l'ouest, les migrants répandent sa recette de New York jusqu'en Californie. Au milieu du 20^{ème} siècle, il retraverse l'Atlantique pour revenir en Europe, avant de conquérir toute la planète en quelques décennies.

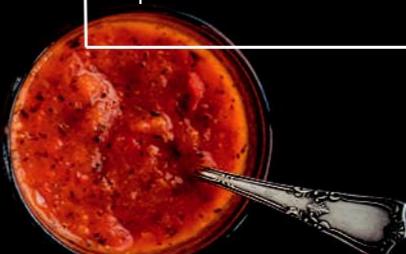
Le burger est depuis longtemps décliné aux saveurs du monde. Aujourd'hui, après un temps de repli sur soi, les parfums d'ailleurs reviennent en force pour inspirer de nouvelles recettes métissées.

Nos habitudes alimentaires évoluent et nous sommes de plus en plus consommateurs de snacking. L'offre est fréquemment inspirée des cuisines de rue du monde, souvent mieux adaptées à une consommation nomade que la cuisine traditionnelle française. Pizza, tacos, kebab, sushis ou poke bowl, allient à la fois : facilité d'usages et saveurs d'ailleurs.

Maitre incontesté de cette restauration rapide, le burger s'inscrit naturellement dans ce métissage des cuisines de la planète.

RÉMY LUCAS

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



ENTREZ DANS LE GAME



LAURENT FAVRE-MOT

Chef et Président de la Coupe de France du Burger 2022

Rustic is the new chic Dinan (22)

Célébré tant en cuisine qu'en pâtisserie, Laurent est un chef doué, un avant-gardiste au profil singulier par ses approches culinaires et son look peu académique.

Marseillais d'origine, il quitte à 18 ans les rives de la méditerranée et commence, après une première étape à Paris, son apprentissage de la vie, des techniques de cuisson, des saveurs... Il enchaîne différentes expériences en Suisse, Italie, Angleterre, Espagne... ponctuées d'initiations culinaires plus lointaines, avant de revenir dans les années 2000 dans la cité phocéenne. Il y ouvre son premier restaurant où il valorise une cuisine à l'ardoise, à base de produits du marché, dans le respect de la saisonnalité. Toujours attentif à éviter les « mélanges hasardeux » il s'attache à une architecture de l'assiette autour de trois saveurs. En perpétuel mouvement, Laurent se lance dans le sucré qu'il aborde comme une cuisine de bistro, sans carte fixe, au gré de son humeur du moment et dans une démarche « désucrée ».

Ses particularités valent à ce proche de Pierre Hermé, une collaboration avec des enseignes prestigieuses telles que le Printemps pour lequel il assure la création des corners pâtisserie pendant 3 ans, puis pour Ladurée. Il atteint la consécration parisienne avec l'ouverture de sa boutique en 2015, rue des Martyrs.

Son amour du « twist culinaire » et son envie de casser les codes le conduisent dans les années 2000 à revisiter les standards de la cuisine populaire. Tout d'abord le burger qu'il transforme en « gourmet burger » puis en délice sucré avec un biscuit madeleine à la gelée de clémentines au goût de Pims.

« J'ai été un des premiers chefs à remettre le burger au goût du jour, c'est un plat universel, on le trouve partout dans le monde, c'est un produit auquel j'ai toujours cru. »

Aujourd'hui, avec son nouvel établissement « Rustic is the new chic » ouvert en 2020 à Dinan, Laurent revendique un « retour aux sources ». Dans un lieu simple à dimension humaine, il créé un melting-pot culinaire directement inspiré de ses expériences lointaines, tout en restant fidèle à son ADN méditerranéen. Un an après son ouverture, l'établissement est distingué par les guides Fooding, Gault et Millau et Pudlowski.

Ses assiettes d'inspiration orientale jouxtent un burger dont la viande saisie à la flamme exprime jutosité et croustillance. Un bun à la pomme de terre délicatement équilibré par des cornichons maison, des oignons caramélisés à la cassonade et un vieux cheddar mûri, vient compléter sa recette du moment. Chef éco-responsable, Laurent entretient avec ses producteurs et artisans locaux une connivence toute particulière.

Invité régulier des émissions culinaires télévisées, il anime aussi deux fois par semaine une rubrique gourmande sur la radio régionale Hit West.

De la sélection de la viande aux choix du pain, des légumes et des fromages de nos régions, c'est le savant mariage de tous ces ingrédients, qui permettra au Jury de la Coupe de France du Burger by Socopa d'élire mercredi 30 mars 2022 l'un des meilleurs burgers de France.

Pour s'assurer du meilleur choix, le jury de la Coupe de France du Burger dégusterà et notera chacun des 25 burgers sélectionnés, avec en toile de fond les aspirations des français en matière de burgers.

Reflet du «Coup de food(re) des Français» pour le burger, l'enquête CHDexpert menée en 2020 pour Socopa Restauration révèle un engouement multigénérationnel pour le burger, qui ne cesse d'agiter les papilles des consommateurs aux goûts de plus en plus affirmés. Origine des produits, qualité de la viande, précision de sa cuisson, moelleux du pain, fini la faute de goût en matière de burger ! Ce sandwich devenu plat est aujourd'hui un incontournable de la cuisine en France, avec ses propres rituels de consommation. De nos cuisines aux tables de Chefs, en passant par les bistrots et même les halls de gare, la Burgermania est loin de s'essouffler et promet cette année encore de belles surprises dans l'assiette !

ENTREZ DANS LE GAME



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 !

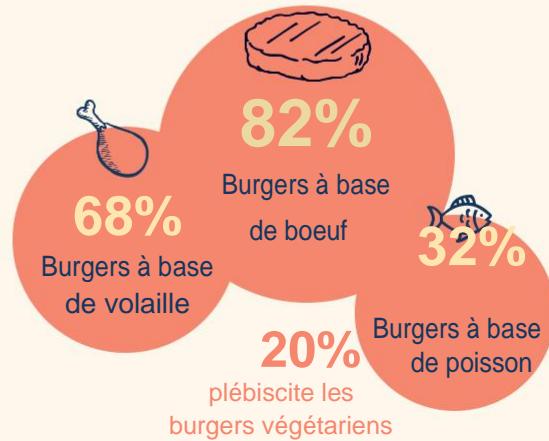
TOP 5

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

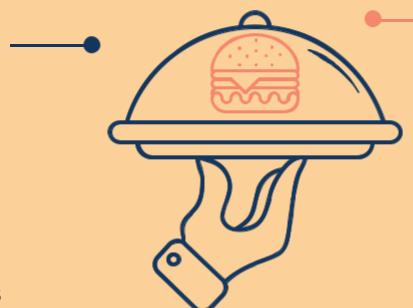
TOP 3

DES BURGERS FAVORIS



LE BURGER, UNE VALEUR SÛRE POUR LES RESTAURATEURS*

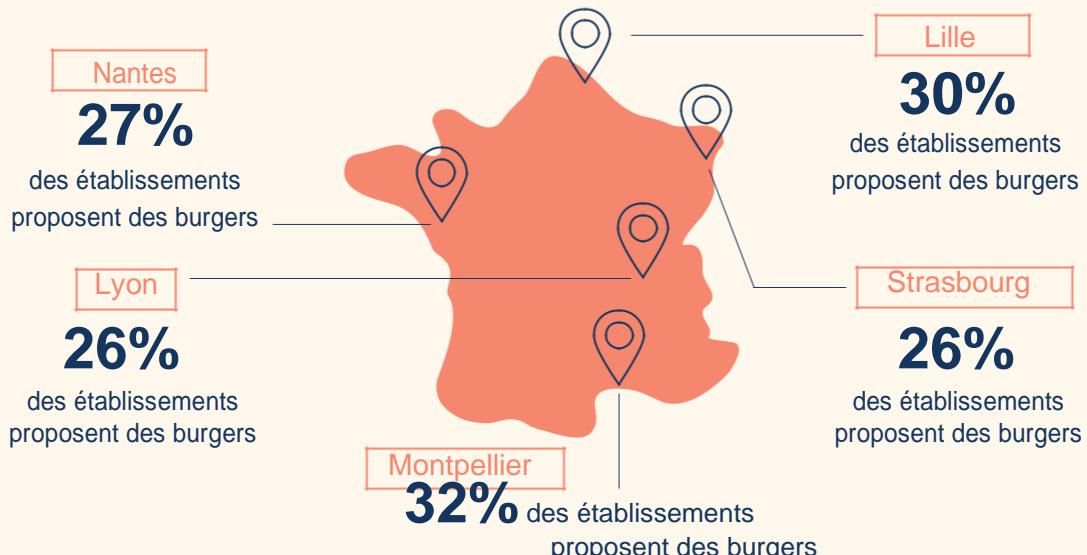
PLUS DE
38 000
restaurants proposent des
burgers en France
SOIT **25%**
de l'ensemble des restaurants



PLUS DE
6 500
sont des spécialistes
du burger

LA BURGERMANIA EN RESTAURATION, ZOOM EN RÉGION* :

DES MÉTROPOLES



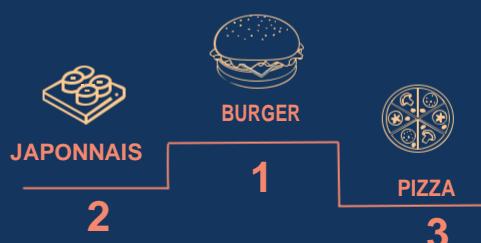
NOUVELLE TENDANCE : LE BURGER, UN INCONTOURNABLE DE LA RESTAURATION LIVRÉE



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

ENTREZ DANS LE GAME



Avec pour thème «**BURGER TROTTER**», l'enjeu 2022 de la Coupe de France du Burger by Socopa sera de valoriser la technicité et la créativité des 25 finalistes.

Le jury de professionnels de cette 7^{ème} édition 2021 évaluera les 25 recettes selon des critères précis :

- Respect du thème « Burger Trotter »
- 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 cœur de la recette.
- 2 Le respect d'un coût matière inférieur à 5 €.



AU PROGRAMME DU 30 MARS



5 BATTLES RÉGIONALES

pour désigner les meilleurs candidats des 5 régions en lice :

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

1 FINALE NATIONALE

pour élire le vainqueur 2021 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 2022.



500 € pour les 4 champions régionaux.



1 PLAQUE CONCOURS pour les 100 meilleurs participants.



Le grand public pourra aussi voter !

Les consommateurs pourront voter pour leur Burger coup de coeur à travers les réseaux sociaux de la compétition. La recette qui remportera le plus de votes se verra attribuer le Prix Coup de cœur du public, permettant à l'heureux élu de remporter la somme de 500€.

LES VAINQUEURS DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA DEPUIS 2016



JOANNES RICHARD

VAINQUEUR EX AEQUO CFB 2021



STÉPHANE GIROUD

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. »

«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 cromesquis. 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 »,



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 chaillet, ces terrasses où l'on plante la vigne sur les coteaux des Côtes du Rhône. Ma sauce vient du nom de mon village. Elle allie goût fumé et jus de braisement de la poitrine de porc et parfume le steak fondant. Le Chaillet évoque toutes ces valeurs en bouche et incarne par son goût tout le caractère de ma région. »



«En me permettant de remporter la compétition 2018, le



SAMUEL BESNARD

VAINQUEUR CFB 2020

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. »

«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. »



NICOLAS

WILLAUME

VAINQUEUR

CFB 2018



**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 ».



LE NEMAUSUS & LE CAFI LIGÉRIEN

Burgers gagnants 2021
de la Coupe de France
du Burger by Socopa.

SOCOPA RESTAURATION

LE SPECIALISTE VIANDE DE LA COUPE DE FRANCE DU 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 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 6 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.



La tendance venue
des États-Unis

votre offre burger



CUISSON RAPIDE
EN 1 MINUTE
SEULEMENT



UNE BONNE
OCCUPATION DU
BUN (diam. 95mm
après cuisson)



UN BON GÔT
GRILLÉ
(après cuisson)



MONTAGE FACILE
DE BURGERS
MULTI-STEAKS



COÛT PORTION
OPTIMISÉ
(steak 50g)

COUPE DE FRANCE *du* **BURGER**

by Socopa



SUIVEZ-NOUS : [YouTube](#) [Twitter](#)



@CoupeDeFranceDuBurger

@CoupeDeFranceDuBurgerBySocopa



#CFBurger2022

[www.scoparestauration.fr](http://www.socoparestauration.fr)



Restauration