



INFO PRESSE AVEC AFFICHE ÉVÉNEMENT EN PJ

01.12.2025

COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA

OUVERTURE DES INSCRIPTIONS 2026



PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION,

ÉTUDIANTS EN ÉCOLE DE RESTAURATION

L'AVENIR DU BURGER EST ENTRE VOS MAINS !

Édition de tous les possibles, la Coupe de France du Burger by Socopa revient en 2026 pour trouver LE BURGER DU FUTUR !

Avis aux cuisiniers audacieux, vous avez jusqu'au 19 janvier pour les pros, et, jusqu'au 11 pour les étudiants, pour inventer un burger visionnaire, résolument moderne où la viande hachée reste l'élément central mais où tout est à réinventer...



LE BURGER DU FUTUR

THÈME DE L'ÉDITION 2026, LE 1^{er} AVRIL AU SNACK SHOW, À PARIS

« Inventer le burger du futur, c'est oser bousculer les codes, sans trahir ses fondamentaux : gourmandise, « Beef spirit » et maîtrise technique ! »

Frédéric Lebas – Responsable Marketing Socopa Restauration.

Le burger du futur n'est pas un gadget, c'est un manifeste, un terrain d'expression culinaire avant-gardiste. Une promesse de ce que peut devenir la cuisine de demain : **une inspiration de la pop culture futuriste, une démarche autant responsable que technique, une expérience multi**

sensorielle inédite ... Mais comment l'imaginer ? Quels ingrédients et saveurs pour le façonner ?

Buns aromatisés ? Colorés ? Formes innovantes ? Pourquoi pas ! Et si les pains de blé, riz ou légumineuses étaient la nouvelle base ? Et si innover, c'était associer la viande hachée à des algues, pickles fermentés, végétaux déshydratés, jeunes pousses ou innovations food imprimées en 3D... Comment repenser les sauces de demain, avec de la mayonnaise de pois chiche, du ketchup en gelée de fruits épicée ou de la crème d'avocat infusée au basilic thaï, les possibilités sont infinies... **Une nouvelle ère culinaire s'annonce !**

Saveurs ou ingrédients inattendus, associations futuristes, techniques et cuissons innovantes, dressages avant-gardistes... Dans le burger du futur, le plaisir et le steak seront assurément présents, mais pour le reste ?



Socopa Restauration dévoilera en janvier 2026 **son premier cahier de tendances – Burger du Futur – en collaboration avec NellyRodi.**

Un outil d'inspiration inédit, point de départ du décryptage de ce que sera le burger demain, **un futur qui se jouera le 1^{er} avril au Snack Show lors de la 11^{ème} édition de la Coupe de France du Burger by Socopa.**

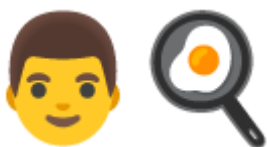
COUPE DE FRANCE 2026 : DEUX CATÉGORIES EN COMPÉTITION



LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION



LES JEUNES TALENTS, EN ÉCOLE DE RESTAURATION



POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Inscription en ligne gratuite jusqu'au 19 janvier 2026 (inclus)

En déposant sa meilleure recette de Burger du Futur, ainsi que deux photos (2 angles différents), sur le site socoparestauration.fr.

Sélection des candidatures en 2 étapes du 21 janvier au 8 février 2026

Un premier comité d'experts évaluera chaque dossier et transmettra les 100 meilleurs aux membres officiels du jury de la Coupe de France du Burger qui sélectionnera à son tour les 25 finalistes. Chaque juré notera les recettes proposées, selon des critères précis, et sans connaître le nom ou toute autre information relative aux candidats.

Annnonce des Finalistes Régionaux

Les 25 meilleurs (5 par région) seront contactés par l'organisation du concours au plus tard le 24 février 2026. Révélés au grand public et annoncés sur les réseaux sociaux le 02 mars 2026.

Finales régionales et finale nationale au salon du Snack Show

Le 1er avril 2026, les 25 finalistes auront 25 minutes pour préparer leur Burger du Futur et tenter de séduire les jurés afin d'accéder à la finale nationale pour aller décrocher le titre de meilleur burger de France !



POUR LES ÉTUDIANTS EN ÉCOLE DE RESTAURATION

Inscription gratuite jusqu'au 11 janvier 2026 (inclus)

En déposant sa meilleure recette de Burger du Futur, ainsi que deux photos (2 angles différents), sur le site socoparestauration.fr.

Sélection des candidatures en 2 étapes du 12 janvier au 25 janvier 2026

Un premier comité d'experts évaluera chaque dossier et transmettra les 30 meilleurs aux membres officiels du jury de la Coupe de France du Burger. Chaque juré appréciera les recettes proposées, selon des critères précis, et sans connaître le nom ou toute autre information relative aux candidats.

Annnonce des 5 Finalistes

Les 5 étudiants finalistes seront contactés par l'organisation du concours au plus tard le 04 février 2026.

Finale au salon du Snack Show

Le 1er avril 2026, les 5 étudiants finalistes auront 30 minutes pour préparer leur Burger du Futur lors de la finale et tenter de séduire les jurys afin d'accéder à la finale !



DEUX CATÉGORIES – LES PROS & LES JEUNES TALENTS – ATTENDUES

POUR UNE JOURNÉE DE FINALES AU SNACK SHOW LE 1^{er} AVRIL 2026, À PARIS

9H30 À 14H45 – LES 5 FINALES RÉGIONALES

25 Professionnels de la restauration pré-sélectionnés s'affronteront le 1er avril 2026 en 5 finales régionales pour tenter de séduire en 25 minutes les jurés avec leur burger du futur afin d'accéder à la finale nationale et au titre de meilleur burger de France !



16H – LA FINALE DES JEUNES TALENTS

Les 5 étudiants en écoles de Restauration présélectionnés auront 30 minutes pour préparer leur Burger du Futur lors de la finale et tenter de séduire les jurys.

RÉCOMPENSES JEUNES TALENTS : Vainqueur 1000 € | 2ème meilleur 500 € | 3ème meilleur 350 €

17H15 – LA FINALE NATIONALE

Ultime étape de la compétition, les 5 finalistes régionaux auront à nouveau 25 minutes pour refaire leur Burger du Futur, convaincre à nouveau les jurés, et se démarquer pour décrocher le titre de meilleur burger de France !

LES RÉCOMPENSES POUR LES PROS

1 Vainqueur national : 2500 €

4 Champions régionaux : 500 €

1 Candidat « *Coup de cœur du public* » : 500 €

Pour les 100 meilleures candidatures reçues pour cette 11^{ème} édition :

1 plaque « Coupe de France du Burger by Socopa 2026 »

RENDEZ-VOUS À LA COUPE DE FRANCE DU BURGER 2026

LE 1^{er} AVRIL 2026 AU SALON DU SNACK SHOW

