



Journée mondiale du burger : les burgers au poulet, stars des assiettes !



Avec près de **37 millions d'adeptes en France***, le burger s'impose comme une référence de la gastronomie contemporaine. À l'occasion de la Journée mondiale du burger, HelloFresh dévoile des chiffres révélateurs : **un tiers des clients choisissent un burger** lorsque celui-ci figure au menu. Avec **39 recettes**, HelloFresh ne se contente pas de réinventer le burger, la marque suit de près les préférences de ses utilisateurs. Et la tendance est claire : **le burger au poulet devient la nouvelle vedette, détrônant le traditionnel burger au bœuf !**

En tête des recettes les plus plébiscitées, se place le **Saloon Burger au poulet pané** et le **Flash Burger au poulet grillé et écrasé d'avocat**, confirmant que le poulet est devenu l'ingrédient incontournable pour un burger réussi. Le **Frenchy Burger**, avec du bœuf, du lard et du cantal AOP, reste un favori pour les amateurs de viande rouge, tandis que les végétariens se tournent vers le **Burger veggie** avec un portobello glacé au balsamique.

Les garnitures indétrônables incluent la **salade (62 %)**, la **tomate (57 %)** et les **oignons confits (51 %)**. Côté sauce, la **sauce burger** est la préférée des Français, plébiscitée par **26 %** des consommateurs**. Mais quel est le secret d'un burger réussi selon Hellofresh ? Emeline Sympat, experte culinaire chez HelloFresh, révèle : « Un pain de qualité, la bonne quantité de sauce, un équilibre des textures et une touche de fraîcheur, comme des cornichons ou de la salade, sont essentiels pour un burger parfait. »

*Enquête Observatoire Tendances Burger réalisée par Socopa Restauration-CHD Expert.

**Sondage OpinionWay pour HelloFresh réalisé du 7 au 8 juin 2023 sur 1006 personnes représentatives de la population nationale française âgée de 18 ans et plus