



Le burger pâtissier :

rencontre sucrée

entre deux univers gourmands...

Une création signée Joannès Richard & Léa Chiari

Nîmes, juin 2025 – Il ressemble à un burger... mais il est entièrement sucré ! De la génoise aux fruits en passant par la ganache matcha ou la mousse vanille, cette création ludique et sophistiquée est le fruit d'un duo passionné : **Joannès Richard**, Champion du Monde de Burger 2023, et sa compagne, **Léa Chiari**, cheffe pâtissière établie à Nîmes.



Après avoir conquis le monde du salé, Joannès Richard, créateur de burgers audacieux, relève un nouveau défi : faire dialoguer le burger avec l'univers de la pâtisserie. Aux côtés de sa compagne Léa Chiari – formée à l'École Ducasse et à la tête de sa boutique nîmoise depuis 2021 – ils réinventent ensemble l'icône de la street-food sous forme de dessert trompe-l'œil. L'objectif ? Créer un moment de surprise et de partage à travers un burger sucré aussi esthétique que technique...



La recette du burger pâtissier

Un dessert créatif à la fois visuel, technique et décalé



Génoise façon "pain burger" :

- Œufs entiers : 375 g
- Sucre : 188 g
- Farine : 188 g
- Graines de sésame

Préparation : Fouetter œufs + sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Incorporer la farine tamisée. Couler 24 g de pâte dans des cercles de 6 cm de diamètre, parsemer de sésame, cuire à 160 °C pendant 13 minutes. Refroidir et décercler.



Confit 3 saveurs (garniture "fromage/tomate/concombre") :

- Purée de fraise, kiwi, mangue-passion : 1000 g
- Agar-agar : 13 g

Procédé : Chauffer la purée, ajouter l'agar-agar, porter à ébullition 2 minutes. Couler sur plaque (épaisseur 2/3 mm) et laisser refroidir.

- Emporte-pièces en ronds (fraise/tomate, kiwi/concombre) ou carrés (mangue-passion/fromage).



Confit fruits rouges (ketchup + cœur du "steak") :

- Purée fruits rouges : 1000 g
- Sucre : 150 g
- Pectine NH : 10 g

Préparation : Chauffer à 40 °C, ajouter sucre + pectine, bouillir 2 minutes. Réserver une partie pour le montage, le reste est moulé en inserts (3,5 cm de diamètre, 5 mm de haut) et congelé.



Mousse vanille (le "steak") :

- Masse gélatine : 72 g
- Lait : 300 g
- Chocolat blanc : 300 g
- Crème montée : 500 g
- 1 gousse de vanille

Procédé : Infuser la vanille dans le lait chaud, verser en trois fois sur le chocolat, ajouter la gélatine, mixer, refroidir à 18 °C. Ajouter la crème montée. Couler dans moules florentine (6 cm diamètre), insérer le cœur fruits rouges. Congeler 24h.



Glaçage rocher au lait (enrobage du "steak") :

- Chocolat au lait : 550 g
- Huile pépins de raisin : 100 g
- Amandes torréfiées hachées : 100 g
→ Enrober les palets de mousse le lendemain.



Ganache montée thé matcha (la "salade") :

- Crème : 500 g
- Chocolat blanc : 75 g
- Thé matcha : 30 g
- Masse gélatine : 30 g
- Colorant vert : QS

Préparation : Porter la crème au matcha à ébullition, verser sur chocolat, ajouter gélatine, mixer. Repos 24h. Monter la ganache le lendemain.



Montage final :

1. Couper la génoise en deux.
2. Pocher la ganache matcha (douille pétale) sur la base.
3. Ajouter 3 ronds de confit fraise.
4. Déposer le "steak" mousse vanille enrobé rocher.
5. Ajouter le carré mangue-passion.
6. Ajouter les ronds de kiwi.
7. Pocher le ketchup fruits rouges.
8. Refermer avec la 2^e moitié de génoise.



Où le découvrir ?

Cette création sucrée sera proposée à certaines occasions spéciales à la pâtisserie de Léa Chiari à Nîmes, sur commande, ou lors d'événements culinaires animés par le couple.



Joannes Richard, originaire de Nîmes et restaurateur dans le Gard,
a été sacré **champion du monde de burger en 2023**.

À 34 ans, après trois années de préparation intense,
il a remporté ce titre prestigieux.

Avant de devenir champion du monde,

JO avait déjà été couronné **champion de France en 2021**

et avait obtenu la place **de vice-champion du monde à l'automne 2022**.

Sa victoire a été célébrée le dimanche 12 novembre,

marquant une première pour un Occitan dans cette compétition.

[Découvrir la biographie de Joannes Richard](#)

Une recette issue du livre Master Burger par Joannes Richard !

CHEF PRIVÉ CONSULTING



JOANNES RICHARD

CHAMPION DE FRANCE DE
BURGER & BBQ
CHAMPION DU MONDE DE
BURGER

- ✗ BEFORE / AFTER SHOW
- ✗ FESTIVAL
- ✗ LIVE COOKING / SHOW
- ✗ PRESTATION PRIVÉ
- ✗ CONSULTING
- ✗ CRÉATION CARTE ÉPHÉMÈRE

Je vous propose des créations culinaires "Street Food" sur mesure selon VOS envies pour VOS événements!

Des classiques de la gastronomie locale revisités "façon street food", jusqu'aux grands classiques street food du monde entier, c'est vous qui décidez !