



**Les conseils d'un Champion du Monde pour bien réussir
ses burgers...**



Champion de France du burger en 2021,
vice-champion du monde en 2022,
champion du monde en 2023 à Dallas,
puis champion d'Europe en 2025,

Joannès Richard poursuit son ascension avec la même énergie de transmission qui nourrit son travail au quotidien.

Au moment où il ouvre Jo's Burger à Marseille,

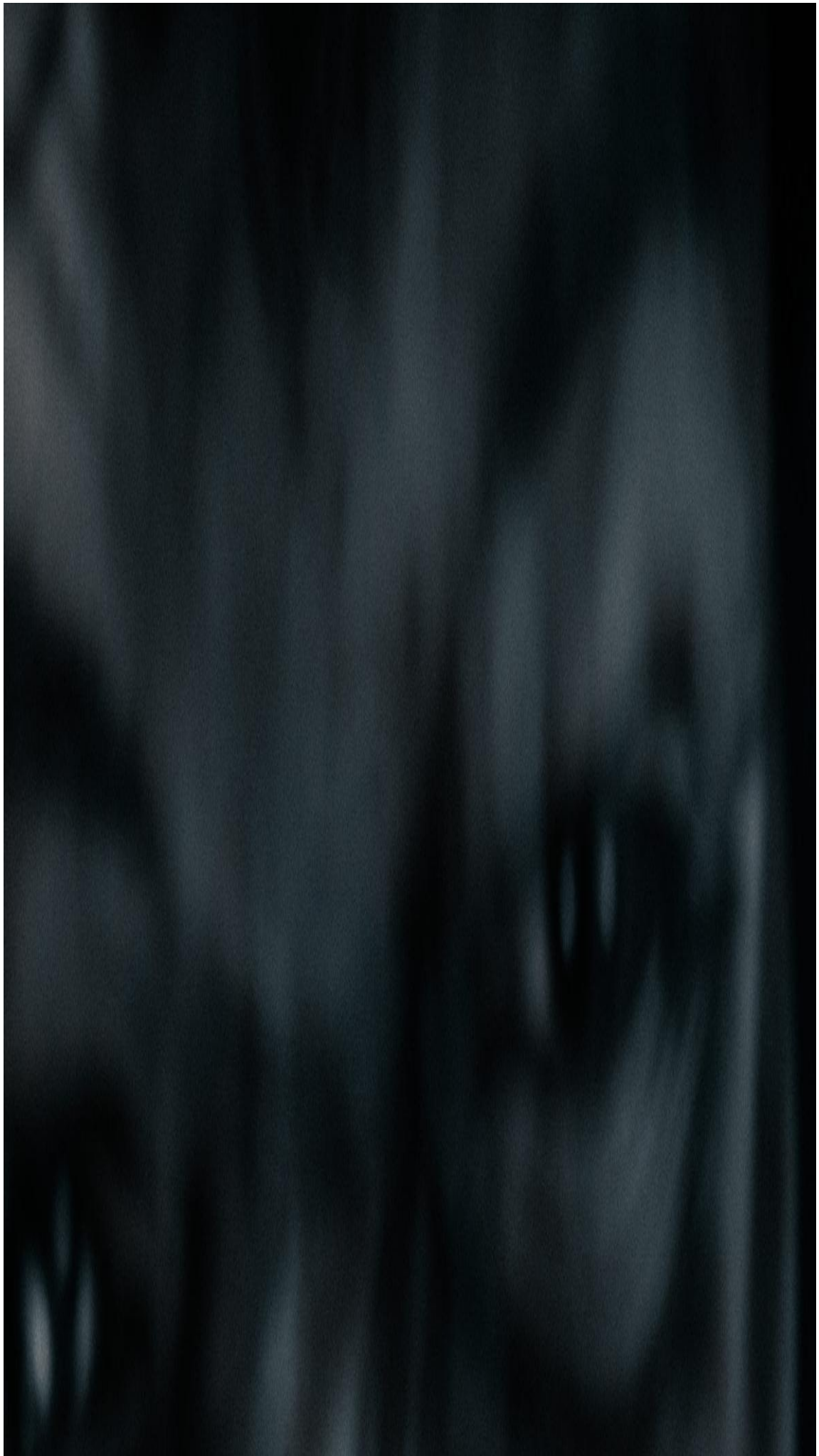
sa nouvelle adresse située rue Sainte à deux pas du Vieux-Port,

le chef partage ses conseils pour réussir un burger à la fois gourmand, structuré et techniquement juste.

Une manière de rappeler que derrière un grand burger,

il y a bien plus qu'une recette :

un vrai savoir-faire, forgé par la compétition, l'exigence et la passion.



Pour Joannès Richard, réussir un bon burger

ne repose pas seulement sur de bons produits.

La qualité des ingrédients reste fondamentale, bien sûr,

mais la construction du burger, son équilibre en bouche, la tenue du pain,

la gestion de la chaleur ou encore l'ordre des éléments font toute la différence.

C'est cette somme de détails, souvent invisibles au premier regard, qui transforme un burger en véritable recette de caractère.

Maîtriser la cuisson du steak

Premier point clé : la cuisson de la viande. Joannès Richard recommande de travailler le steak de manière à mieux en contrôler l'épaisseur et, donc, la cuisson. Plus il est aplati, plus il cuit rapidement. À l'inverse, une viande plus épaisse demandera davantage de précision pour atteindre la cuisson souhaitée. Le chef rappelle aussi qu'un steak "bleu" ne doit pas être froid à cœur : l'objectif est de conserver la sensation de viande très peu cuite, tout en gardant de la chaleur. Cette maîtrise technique permet d'obtenir un résultat plus juste, plus régulier et plus gourmand.

Cloche et fromage : le bon timing

Autre astuce essentielle : le moment où l'on ajoute le fromage. Une fois le steak retourné, il convient de l'assaisonner puis de déposer immédiatement le fromage dessus. Le fait de "clocher" le steak permet alors au fromage de fondre plus rapidement et plus uniformément. Cette technique accélère également la cuisson ; elle doit donc être utilisée avec attention, sans prolonger excessivement le temps sous cloche, au risque de trop cuire la viande ou de voir le fromage fondre davantage dans la poêle que sur le steak. L'idée n'est pas d'aller vite, mais d'aller juste.

Toaster les buns, une étape indispensable

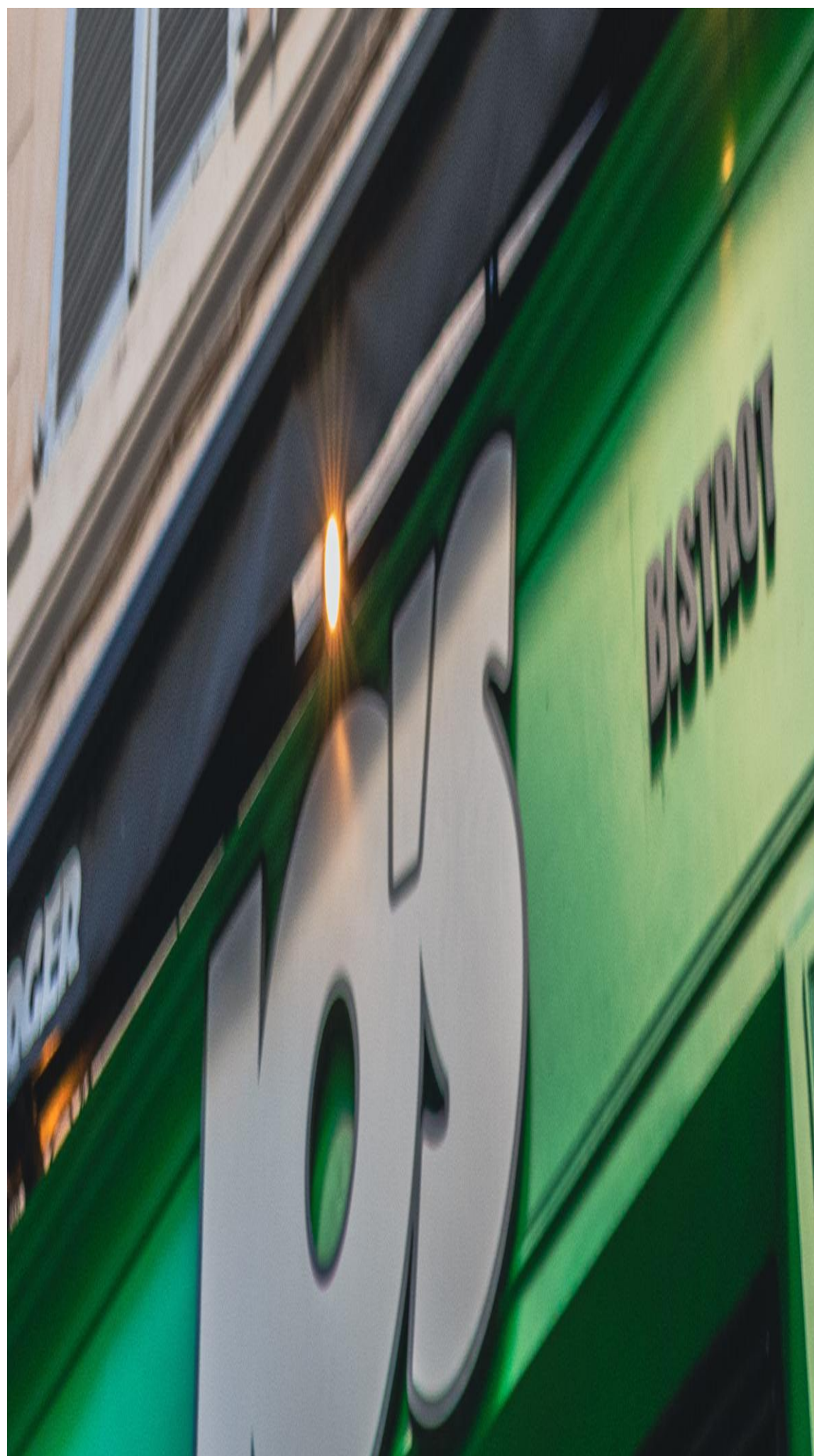
Pour Joannès Richard, le toastage du pain n'est pas une option. Réalisé avec un peu de beurre, à la plancha, à la poêle ou au toaster, il crée une fine couche grillée qui protège le bun de l'humidité des sauces et du jus de viande. C'est un geste simple, mais déterminant pour préserver la tenue du burger une fois dressé. Au-delà de l'aspect technique, le pain ainsi toasté gagne aussi en goût, en chaleur et en texture moelleuse, apportant un vrai supplément de gourmandise.

Penser le burger comme un montage précis

Parce qu'un burger est un plat "à étages", son assemblage doit être réfléchi. Les éléments croustillants, ou "crispy touch", doivent être placés sur le bun supérieur afin de conserver leur texture. S'ils se retrouvent sous le steak encore chaud et sous le poids de l'ensemble, ils ramollissent rapidement. La salade suit la même logique : positionnée en haut, elle garde son croquant et sa fraîcheur, sans être écrasée ni "cuite" par la chaleur de la viande. Pour des raisons esthétiques, il est possible d'ajouter un peu de verdure en bas, mais le principe reste le même : préserver au maximum la texture.

Enfin, les pickles trouvent naturellement leur place dans la partie basse du burger. Au-delà de la logique de montage, ce positionnement permet d'éviter qu'ils ne glissent au moment de la dégustation. Ce détail pratique améliore le confort de dégustation tout en participant à l'équilibre général du burger.



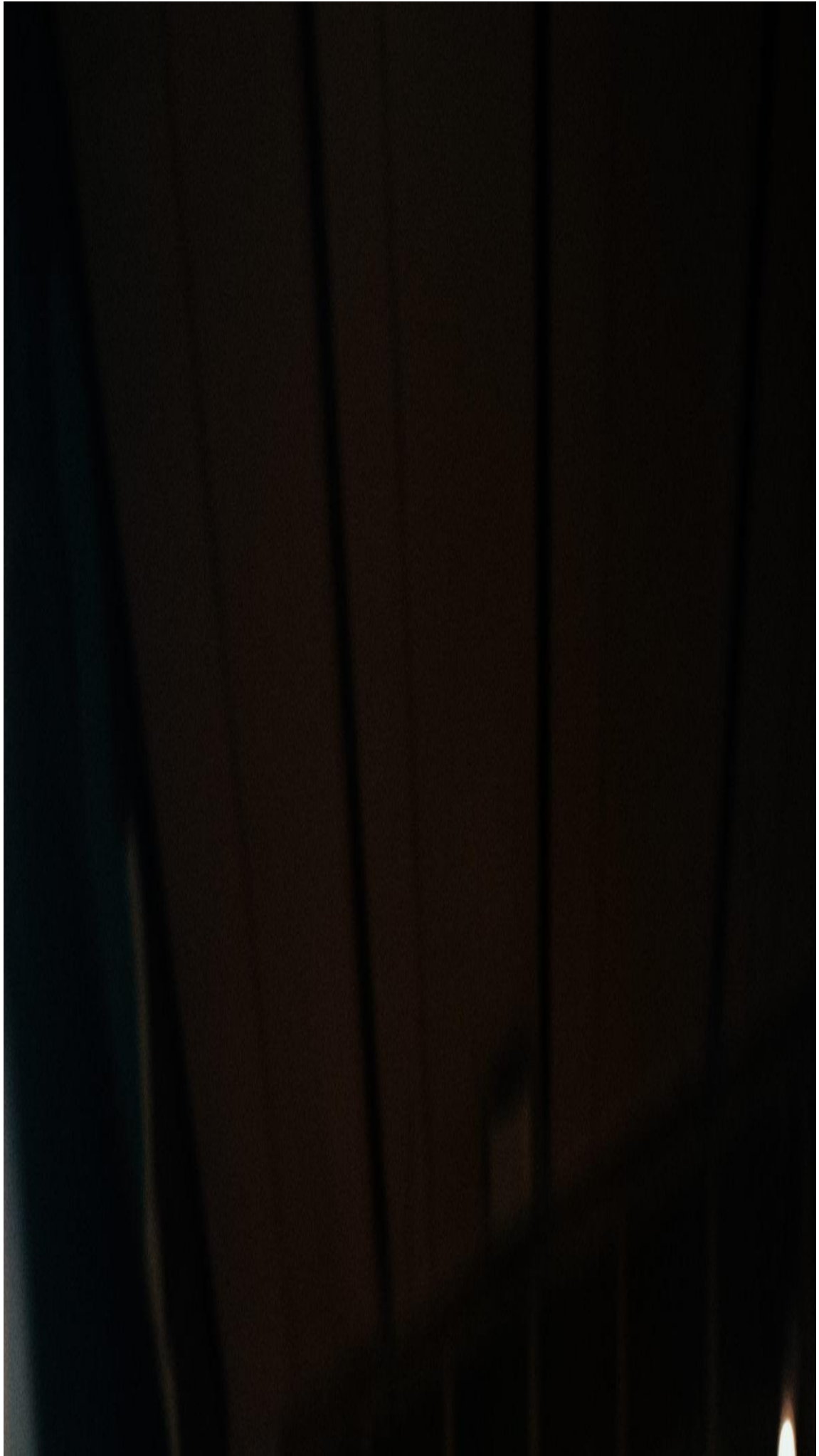


Chez **Jo's Burger**, on s'assoit à table. On prend le temps. On partage.

La cuisine se veut généreuse, précise, engagée, fidèle à la philosophie de Joannès Richard : **des burgers travaillés comme des plats**, avec exigence, savoir-faire et plaisir assumé. Un lieu pensé comme un **espace de vie**, accessible à toutes les générations, de **7 à 77 ans**.

L'expérience se prolonge dans le décor : **street culture assumée**, influences **arty**, murs habillés de **graffitis**, et une atmosphère vibrante portée par une **ambiance musicale éclectique**, imaginée par **Vall**, DJ nîmois. Ici, on vient autant pour manger que pour vivre un moment, dans une ambiance **good vibes**, libre et décomplexée.

Avec cette ouverture marseillaise, **Joannès Richard** poursuit son envie de rendre la gastronomie accessible sans la banaliser, et d'inscrire le burger dans une véritable démarche de restauration, conviviale et contemporaine.





3 bonnes raisons de découvrir Jo's Burger à Marseille



Une street food signée par Joannès Richard

Derrière Jo's Burger, il y a la patte d'un chef qui ne laisse rien au hasard. Joannès Richard applique aux burgers une vraie rigueur culinaire : sauces montées minute, fromages retravaillés, pickles maison, panures structurées... On est loin du simple fast-food. Chaque recette est pensée comme un plat, avec équilibre, contraste et précision. Résultat : une street food qui a du fond, du goût et du caractère.



Une ouverture qui dynamise la scène food marseillaise

Avec l'arrivée de **Jo's Burger** à Marseille, la cité phocéenne gagne une adresse ambitieuse dédiée au burger premium. L'enseigne mise sur une offre courte, maîtrisée et ultra qualitative. Dans une ville déjà riche en propositions culinaires, ce positionnement affirmé vient apporter une touche contemporaine et gourmande qui séduit autant les amateurs de smash burgers que les palais plus exigeants.



Des recettes maison ultra travaillées

Le vrai plus ? Tout est pensé dans le détail : buns toastés au beurre, mayonnaise aux agrumes et à la ciboulette, cheddar façon welsh, pickles relevés... Même le poisson du Fish & Fresh bénéficie d'une double cuisson pour un croustillant impeccable. Chez Jo's Burger, la gourmandise est

assumée, mais toujours structurée. On vient pour un burger, on repart avec une vraie expérience.

2025 EUROPEAN BURGER CHAMPION
2023 WORLD BURGER CHAMPION
2021 FRENCH BURGER CHAMPION
@JOS_BURGER_

[Découvrir l'univers de Joannès Richard...](#)

Jo's Burger