



Jo's Burger,

le burger version chef à Marseille

Avec l'ouverture de **Jo's Burger à Marseille**,

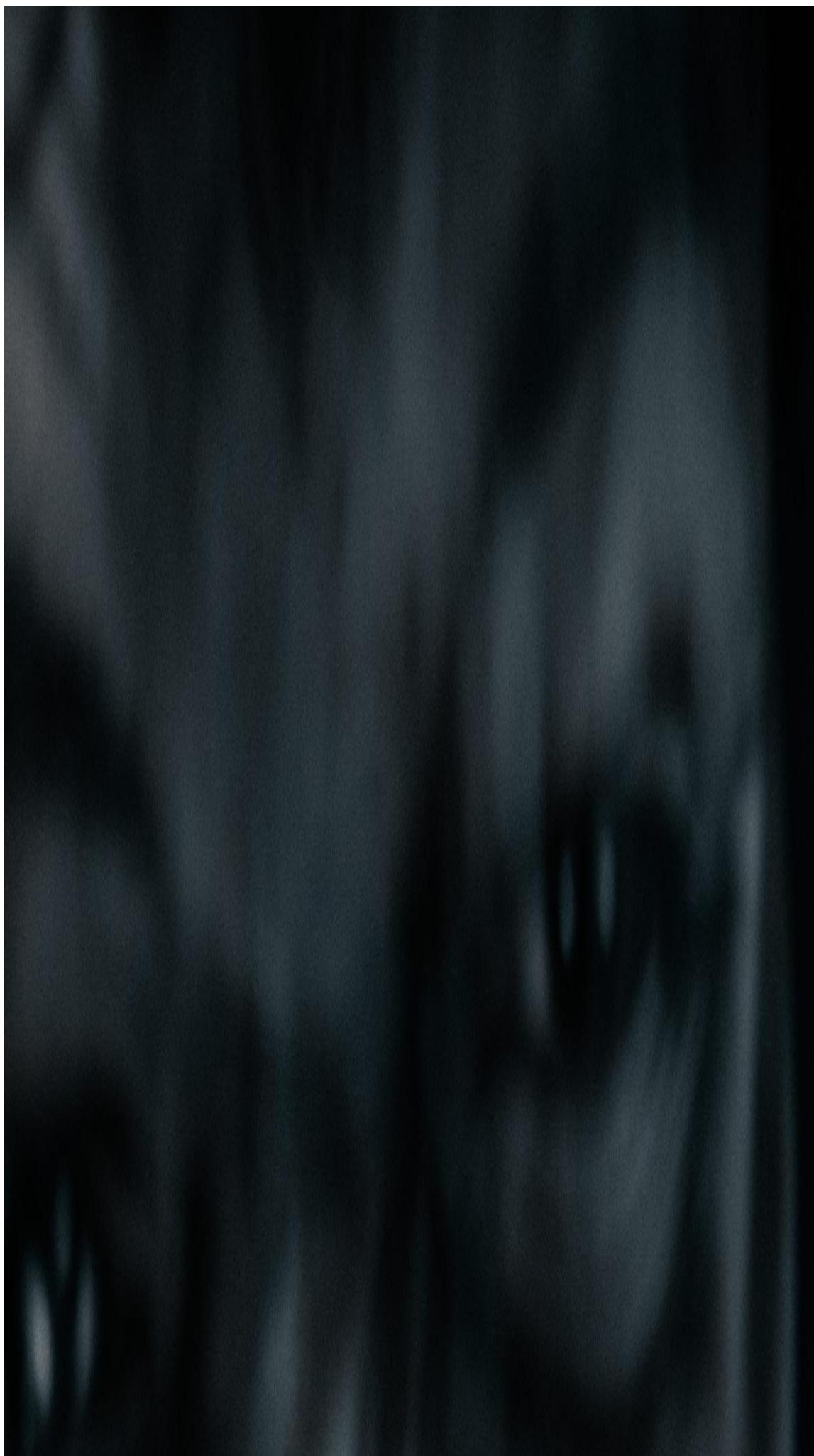
Joannès Richard affirme une vision claire : proposer une street food structurée, technique et profondément ancrée dans son territoire.

Plus qu'un simple burger, le chef dévoile une création manifeste,

baptisée "**Le À Jamais Les Premiers**",

clin d'œil assumé à l'identité marseillaise.

Pensé comme une recette signature, ce burger incarne l'ADN de la maison : précision des grammages, équilibre des textures, travail des sauces maison et associations audacieuses.



Une construction millimétrée, pensée comme un plat

"À Jamais Les Premiers" repose sur une architecture précise, où chaque élément joue un rôle technique et gustatif.

Le bun, toasté au beurre clarifié, apporte croustillant et profondeur. Il est généreusement garni d'une **mayonnaise à l'ail rôti (15 g)**, à la fois douce et enveloppante.

Au cœur du montage :

- **Roquette assaisonnée à l'huile de basilic (10 g)**
- **Oignons grillés à l'huile fumée (15 g)**
- **Fromage provençal (20 g)**
- **Steak haché de 110 g**
- **Pickles de fenouil (15 g)**
- **Pignons torréfiés (10 g)**

Chaque grammage est maîtrisé pour garantir régularité et équilibre.

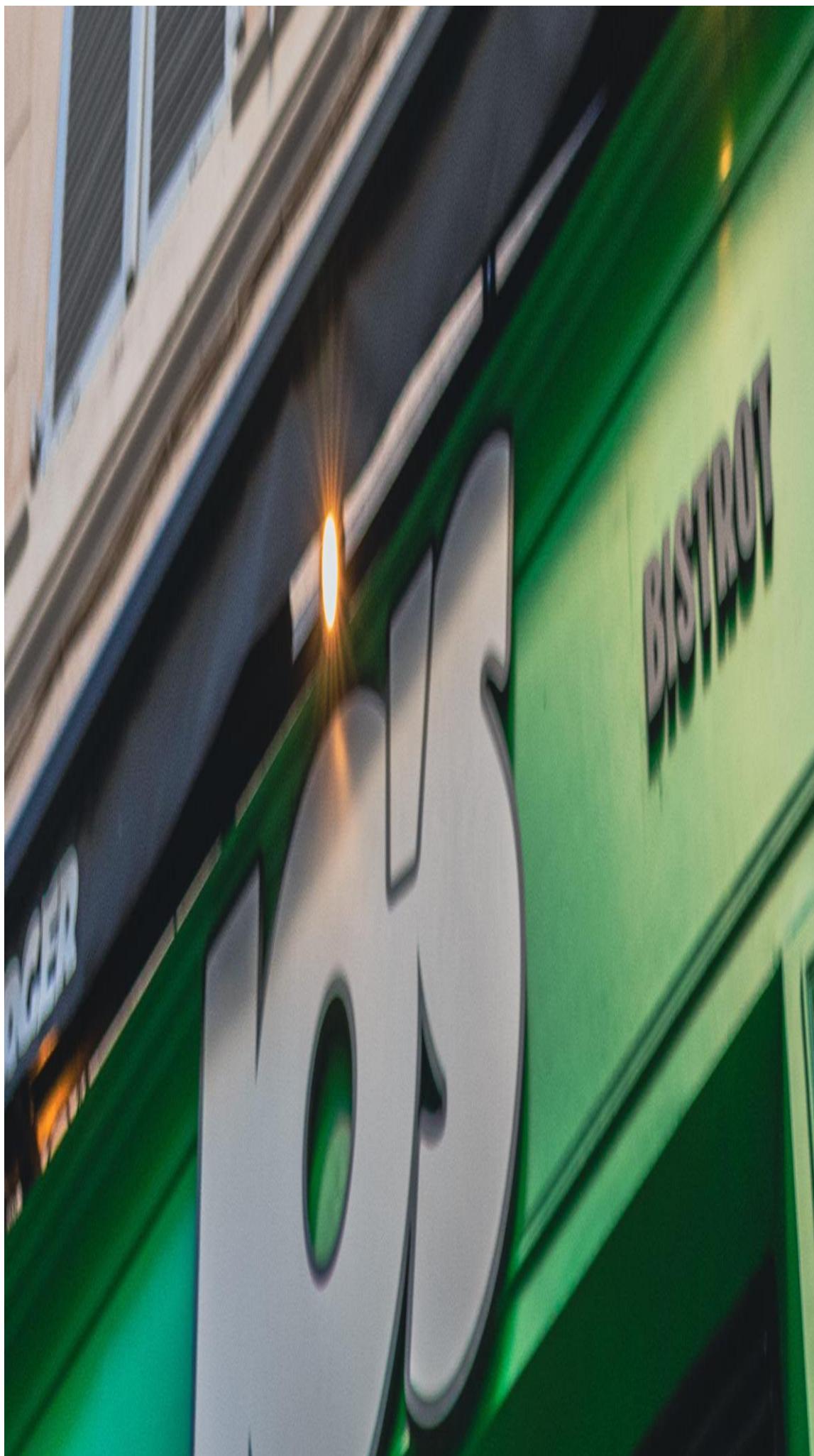
Le fromage provençal apporte une dimension méditerranéenne affirmée, quand les pickles de fenouil viennent signer le territoire. Les pignons torréfiés ajoutent croquant et longueur en bouche. L'huile fumée sur les oignons renforce la profondeur aromatique.

Ce n'est pas un empilement : c'est une construction.

Une identité marseillaise assumée

À travers cette recette, Joannès Richard revendique un ancrage local fort. Le fenouil, le basilic, les pignons, l'huile fumée... autant de marqueurs qui évoquent la Méditerranée.

Le nom "À Jamais Les Premiers" résonne comme un slogan identitaire. À Marseille, il ne s'agit pas seulement de manger un burger : il s'agit d'adhérer à un esprit.

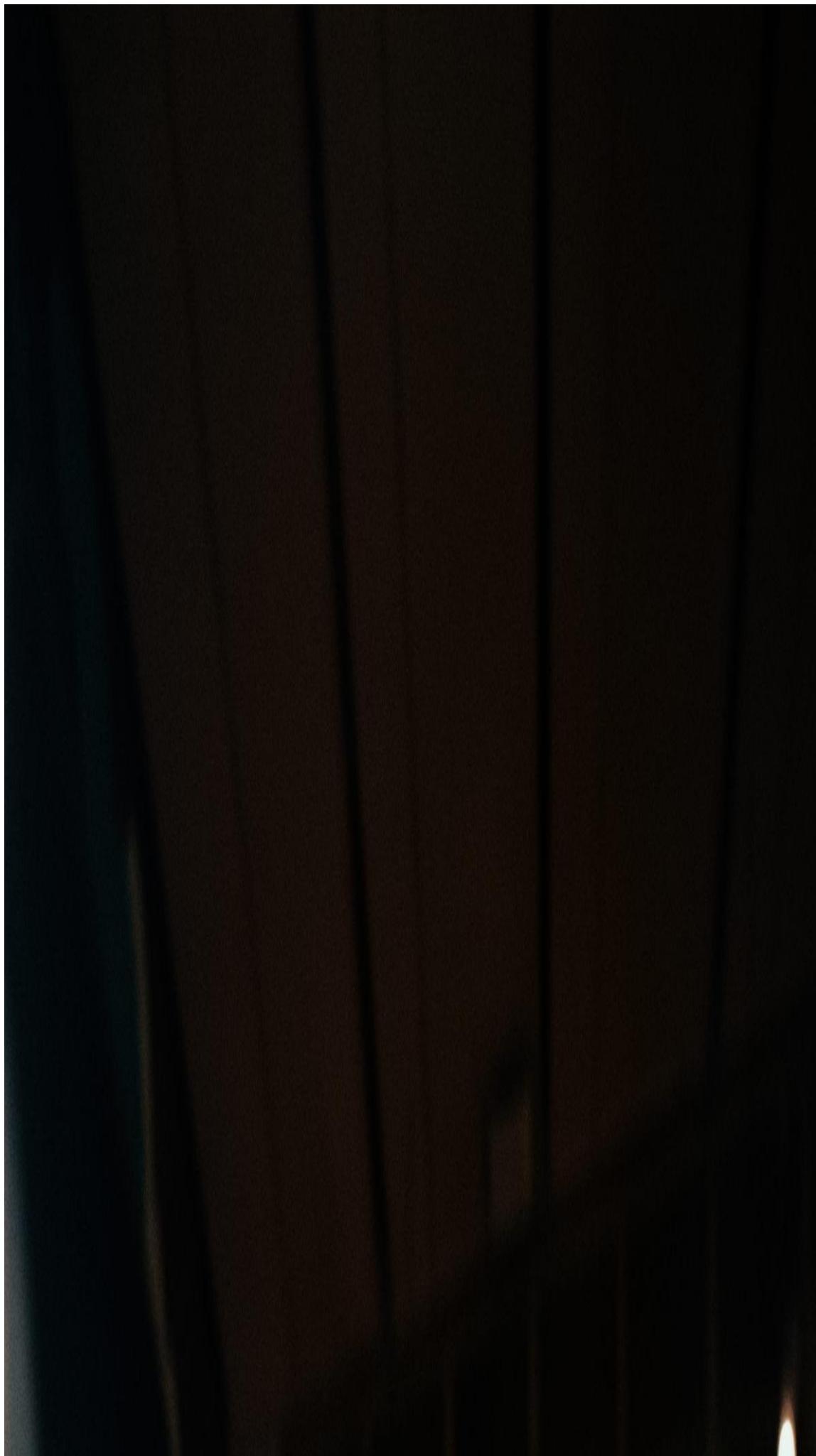


Chez **Jo's Burger**, on s'assoit à table. On prend le temps. On partage.

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

1

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.

2

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.

3

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



33 rue Sainte, 13001 Marseille



[Facebook](#)