

Plus qu'une journée avant la **COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA** qui aura lieu demain, le mercredi 12 avril, au salon **Sandwich & Snack Show** (Porte de Versailles), n'hésitez pas à revenir vers nous pour vous accréditer / couvrir la compétition ou pour toute demande d'interview des gagnants des finales régionales ou de la Grande Finale.

N°1 des plats livrés depuis 2021, avec plus de 40% de restaurants en livraison ayant au moins un burger à la carte, le BURGER sera l'incontournable du salon* !** Pour illustrer cette BURGERMANIA en perpétuelle croissance : 25 professionnels de la restauration viendront de toute la France tenter de remporter le fameux titre de meilleur burger de France !

Tous les profils de la restauration seront représentés au concours !

- 59% issus de la **RESTAURATION A TABLE**
- 27% issus de la **RESTAURATION RAPIDE**
- 9% issus de l'univers **BOULANGERIE, BOUCHERIE, TRAITEUR**
- 5% issus de la **RESTAURATION COLLECTIVE**

L'occasion de couvrir l'événement et de décrypter le succès du burger à travers ceux qui participent et ceux qui organisent depuis 8 ans ce concours, comme Déborah BEGUIN, Responsable Marketing Socopa Restauration, aux premières loges de l'évolution du marché snacking & burgers en France :

Tendances côté pros de la restauration :

+ 38 000 restaurants proposent des burgers en France, soit 25% de l'ensemble de la restauration***

+ 6 500 restaurants en France spécialistes du burger***

Une tendance nationale, avec au-delà de Paris, Montpellier (32%) > Lille (30%) > Nantes (27%) > Lyon (26%) = Strasbourg (26%) dans le top 5 des métropoles françaises où le burger est le mieux représenté***

Tendances côté consos :

2,6 milliards de burgers consommés en restauration et à domicile par an en France****

37 millions de mangeurs de burgers rien que dans notre pays****

#1 Qualité de la viande > #2 Ingrédients frais > #3 Cuisson > #4 Qualité du pain > #5 Origine de la viande dans le top 5 des critères d'un bon burger****

#1 Burger à base de bœuf (82%) > #2 Burger à base de volaille (68%) > #3 Burger à base de poisson (32%) > #4 Burger Veggie (20%) dans les top recettes plébiscitées par les consommateurs****

Pour lier les deux et vous donner une vision concrète de la manière dont cela se traduit en restauration : 25 pros de la restauration parmi lesquels des chefs de cuisine, des restaurateurs, des foodtruckers, des traiteurs, des boulangers, tous en compétition pour tenter de remporter la Coupe de France du Burger sur le thème « ROCK' N BURGER » :

53 / 47% de nouveaux participants et d'anciens participants à la compétition :

Parmi les anciens, Kevin MUIN, vainqueur Nord-Est de la finale Coupe de France du Burger 2020, Mathias CARRE, vainqueur Nord-Est de la finale Coupe de France du Burger 2021 mais aussi Grégoire SERRE, Guillaume BESCOND ou Charles LOUTRES...

Beaucoup de reconvertis, qui se lancent en restauration :

Christopher SKATULSKI, militaire reconverti en chef depuis 5 ans – Timothée CLAVIER, vendeur devenu Chef de cuisine avec un CAP tout juste en poche – Grégory LAMBERT, après une école de commerce, une expérience dans le secteur bancaire, il se lance en CAP et ouvre son activité traiteur.

3 jeunes femmes motivées comme jamais pour s'imposer :

Antide ROUVIERE, cheffe autodidacte à la tête d'un hôtel, Sandrine COLLONGE, cheffe de cuisine à la tête de sa propre entreprise de traiteur à domicile, Annabelle DELAHAYE, cheffe de cuisine du Bistro du Golf.

Des chefs-ambassadeurs comme ARNAUD BAPTISTE, Président du jury de la Coupe de France du Burger 2023.

Sur place pour se défier de 9h45 à 14h45 en 5 Finales régionales (Ile de France – Nord-Est – Sud-Ouest – Sud-Est – Ouest) puis en Finale Nationale à 16h30, professionnels de la restauration en compétition, organisateurs, membres du jury pourront répondre à toute demande d'interview et être suivis dans le cadre de reportages immersifs jusqu'à la dernière marche du podium :

- 9h45 < Finale région **Ile-de-France**
- 11h00 < Finale région **Nord-Est**
- 12h15 < Finale région **Sud-Ouest**
- 13h30 < Finale région **Sud-Est**
- 14h45 < Finale région **Ouest**
- 16h15 < Remise Prix **Coup de cœur du public**
- 16h30 < Finale nationale **Coupe de France du Burger by Socopa 2023**

Si le sujet vous intéresse, contactez-nous dès à présent pour vous faire accréditer au Salon et sur l'événement : **Justine CHEVRIER 06 20 48 53 71 – Mélissa OUKRAT 06 86 06 16 09.**

A votre disposition [ICI](#) :

- Dossier de Presse Coupe France Burger 2023
- Les 25 Burgers en compétition
- Les Portraits des participants
- Affiche officielle de la compétition
- Portrait d'Arnaud Baptiste

Rendez-vous le 12 avril sur place ou sur les réseaux sociaux pour suivre la compétition !

Facebook [@CoupeDeFranceDuBurger](#) – Instagram [@CoupeDeFranceDuBurgerBySocopa](#)

Service presse Coupe de France du Burger : Justine CHEVRIER 06 20 48 53 71 – Mélissa OUKRAT 06 86 06 16 09.

* Etude IFOP pour Just Eat menée en ligne du 22 au 24 sept. 2021 auprès d'un échantillon de 1011 individus nationaux représentatifs de la population française, âgés de 18 ans et plus.

** Relevés d'offres sur les plateformes de livraison : Uber Eats, Just Eat, Deliveroo par CHD Expert.

*** Source CHD Expert, Easy2FIND.

**** Source : Enquête en ligne réalisée le 31 janvier 2020 sur un panel de 1008 consommateurs français par CHD Expert pour Socopa Restauration.