

Christophe Boyer, chef à Violès, est finaliste de la coupe de France du burger



Christophe Boyer est le chef du [food truck Bao burger](#) situé à Violès. Ce mercredi 30 mars, il va participer à la finale de la coupe de France du burger aux côtés de 24 autres chefs.

Son food truck, il ne l'a que depuis un an. Avant cela, Christophe Boyer était dans l'immobilier. C'est un changement de vie radical qu'il a mis en place avec sa femme, d'origine vietnamienne. Ensemble, ils ont élaboré une carte de bao burgers, une version asiatique du sandwich avec un pain cuit à la vapeur. C'est donc tout naturellement qu'il propose le 'Beef Xa Bao' à la finale de la 7ème coupe de France du burger ce mercredi 30 mars. Ainsi, il succède à Lionel Ravel, chef à Bédoin, qui lui avait concouru lors de la [5ème édition en 2020](#).

« L'impossibilité de voyager m'a donné envie de retrouver les saveurs de mes voyages au Vietnam »,



Écrit par Echo du Mardi le 29 mars 2022

explique le vauclusien. Pour embarquer le jury, cette année composé de vingt experts et présidé par le chef Laurent Favre-Mot, Christophe Boyer propose un burger sucré-salé avec un steak haché de boeuf charolais mariné dans un mélange d'ail pressé, de citronnelle et de sauce d'huître. On y trouve également du cheddar saturé au saté avec des cacahuètes hachées et du pickle de chou rouge.

Deux finales en une

En réalité, le chef de Bao burger ne va pas participer à une finale, mais à deux ! Dans un premier temps, le 'Sandwich and snack show', qui a lieu à la porte de Versailles, accueillera les cinq finales régionales. Christophe Boyer devra donc affronter quatre autres chefs du Sud-Est, dont deux viennent également de la région Paca, et les deux autres de Rhône-Auvergne. Cinq finales qui se dérouleront sous le thème du 'burger trotter'. Le voyage est assuré !

Viendra ensuite la finale nationale qui opposera cinq vainqueurs, qui représenteront les cinq régions de la France : l'Île de France, le Nord-Est, le Sud-Est, le Sud-Ouest et l'Ouest. Un seul des finalistes l'emportera. Pour les deux finales, Christophe Boyer et ses concurrents ne disposeront que d'une seule règle : confectionner leur burger en 25 minutes maximum.

Les critères pour désigner le vainqueur

Organisé comme chaque année par [Socopa](#), l'un des acteurs les plus importants des filières bovine et porcine en France, ce concours met en avant l'aspect technique, mais aussi l'aspect esthétique. Les burgers doivent respecter certains critères comme la viande de bœuf qui doit être d'origine France Socopa restauration et un coût matière inférieur à 5 €. Ils doivent également présenter une logique, mais aussi être simple à réaliser et à dupliquer. Enfin, les burgers doivent non seulement être bons, mais aussi beaux.

Le vainqueur de la finale de la coupe de France du burger remportera la somme de 2500€. Mais les autres concurrents ne seront pas pour autant mis de côté. Parmi les cinq champions régionaux, un sera choisi par le public comme étant son coup de cœur. Celui-là remportera 500€, tout comme les 4 autres finalistes régionaux. Pour finir, les 100 meilleurs candidats du concours recevront une plaque 'Coupe de France du burger by Socopa'.

Ecrit par Echo du Mardi le 29 mars 2022

25 BURGERS À LA CARTE DES FINALES DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER 2022

ILE DE FRANCE



L'AMEREDIEEN
Alexis HATTIGER
Chef de cuisine
Privé de dessert (75009)



LE CRACK
Timothée CLAVIER
Chef de cuisine
La Rôtisserie (91800)



MAGELLAN
Siva SIVATHAS
Chef de cuisine
Annette's diner (77777)



LE PEKIN EXPRESS
Fernando DEBRITO
Boulangier-Tourier
La Mandrine (94520)



TRIGLAV BURGER
Katja JAGLI
Cheffe & Pâtissière
Oni coffee Shop (75010)

NORD-EST



EL DORADO
Christopher SKATULSKI
Chef de cuisine
Soleil d'or (55300)



CARAÛBURGER
Kevin MUIN
Chef manager
Foodies (21000)



EL RIO GRANDE
Matthias CARRÉ
Chef gérant
Le bon le brut et le burger (60123)



LE BEYROUTHI
Pierre LE BARS
Chef manager
L'escalpe burger (68130)



A.JIM
Ismail BEN HARIZ
Chef - Associé
L'Eden Burger (80000)

SUD-OUEST



JERUSALEM
Olivier LECLERC
Chef propriétaire
La cuisine de comptoir (86000)



LITTLE MUMBAI
Sylvain DESCHOEMAKER
Chef gérant
Burgers & Terroir (31320)



LE TULUM
Guillaume BESCOND
Chef gérant
La bonne franquette (30820)



LE TERRA FENUA
Mathieu MARQUET
Chef gérant
Le Go Fast (34070)



GLOBE BURGER
Nicolas LEROUX
Responsable R&D
Jules & John (47550)

SUD-EST



LE JAP'S
Grégoire SERRE
Chef gérant
Une faim de loup (26800)



LE SOLEIL LEVANT
Sandrine COLLONGE
Cheffe de cuisine
Sandrine Events (06110)



GENTLEMAN'S SKIRT
Cristian COSTESCU
Chef de cuisine
Black Spalls - A Pirate's Tavern
by chef Lechat (06400)



MERAKI
Julie ROYER
Cheffe de cuisine
Burger Roche (42230)



BEEF XÀ BAO
Christophe BOYER
Chef gérant
Bao burger asian street
food (84150)

OUEST



LE NOMADE
Laurent THOREL
Chef gérant
La cabane à burger (44160)



EL PÉPÉ
Billy ANDRÉ
chef de cuisine
L'Atelier des Halles (85000)



LE JAMES COOK
Kevin BERNARD
Chef gérant
KarrBara Burger Truck (35000)



L'IRLANDAIS
Jean François MESSENIE
chef de cuisine
Residence services seniors
la visitation (72000)



LE Z'OREIL
Charles LOUTRE
Chef gérant
Désir Des Mets (37000)



Ecrit par Echo du Mardi le 29 mars 2022

Les 25 finalistes et leur burger

V.A.