

Ecrit par le 11 avril 2025

Coupe de France du Burger 2025 : le candidat vaclusien termine à la 4e place



La Coupe de France 2025, organisée par [Socopa](#), s'est tenue ce mercredi 2 avril au Salon Snack Show à Paris Porte de Versailles. Un candidat vaclusien a remporté la finale régionale Sud-Est et a atteint la 4e place à la finale nationale.

Après avoir terminé à la 3e place à la Coupe de France de burger en 2024, [Guillaume Redon](#), fondateur de [Braz & Bro's](#), traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro à Orange, a retenté sa chance cette année et a décroché la 4e place. Ce n'est que partie remise pour le Vaclusien qui a tout de même remporté la finale régionale Sud-Est face à ses quatre concurrents.

'Le Smashon', son burger qui rend hommage aux bouchons lyonnais, s'est incliné face à Kevin Muin et son 'French Dip', gagnant de la finale régionale Nord-Est, et Mathieu Marquet et son burger 'En Terroir Perdu', gagnant de la finale régionale Sud-Ouest, qui ont terminé respectivement à la 2e et 3 places. C'est Camille Loas, gagnant de la finale régionale Ouest, qui a su envoûter le jury avec son 'Wellington'.

Ecrit par le 11 avril 2025

Ce n'est que partie remise pour Guillaume Redon qui a déjà annoncé sa participation à l'édition 2026 pour tenter de ramener la victoire en Vaucluse.

La battle des champions

Pour célébrer les 10 ans de cette compétition comme il se doit, Socopa a aussi organisé la Coupe des coupes de France du burger ce jeudi 3 avril, qui a réunit les vainqueurs de chaque édition, parmi lesquels il y a eu le Vauclusien Christophe Boyer, chef du [food truck Bao burger](#) situé à Violès, vainqueur de la Coupe de France du burger en 2022.

Le chef vauclusien a présenté son burger 'Il était une Phô' qui lui a valu la 2e place du podium, juste derrière le gagnant de cette année, Camille Loas avec son burger 'Le Wellington'.

Coupe de France du burger : le Bédoinais Lionel Ravel dans le top 3 lors de la finale régionale

Ecrit par le 11 avril 2025



Ce mercredi 12 avril a eu lieu les finales régionales suivies de la finale nationale de la Coupe de France du burger, organisée par [Socopa](#) à Paris sur le thème 'Rock'n Burger'. Ainsi, cinq chefs se sont affrontés par région : Sud-Est, Sud-Ouest, Ouest, Nord-Est, et Ile-de-France. Parmi ceux de la région Sud-Est se trouvait Lionel Ravel, chef et propriétaire du restaurant '[The home](#)' situé à Bédoin.

Malheureusement, la compétition s'est arrêtée aux finales régionales pour le Bédoinais qui a présenté le burger 'Kiss'n Cheese', en référence au groupe de rock Kiss, lors de cette 8^e édition du concours.

[Lire également : « Le chef bédoinais Lionel Ravel est à nouveau finaliste de la Coupe de France du burger »](#)

Pour la finale régionale du Sud-Est, le chef antibois Simon Sottocorno est arrivée en cinquième position. Quentin Taylor Baudin, originaire de Clermont-Ferrand, a remporté la quatrième place. Le Bédoinais Lionel Ravel s'est donc placé en troisième position, suivi de la Cannoise Sandrine Collonge en deuxième position. Le grand gagnant du Sud-Est est Grégoire Serre, chef à Étoile-sur-Rhône dans la Drôme, qui est a remporté un chèque de 500€ et qui a obtenu la troisième place lors de finale nationale.

Ecrit par le 11 avril 2025

V.A.

Le chef bédoinais Lionel Ravel est à nouveau finaliste de la Coupe de France du burger

Lionel Ravel, chef et propriétaire du restaurant [‘The home’](#) situé à Bédoin, va concourir à la finale de la coupe de France du burger organisée par [Socopa](#), qui aura lieu le mercredi 12 avril au salon Sandwich & Snack Show à Paris. Il avait déjà atteint la finale lors de la [5^e édition du concours en 2020](#).

Le 12 avril, Lionel Ravel devra se démarquer auprès de quatre autres finalistes régionaux pour représenter la région Sud-Est à la grande finale nationale qui opposera les cinq meilleurs burgers du pays. Le thème de cette 8^e édition de la Coupe de France du burger est ‘Rock’n Burger’. L’objectif est de renouer avec deux icônes des années 50 : le burger et le rock n’roll, symboles du plaisir, du désir, de la créativité et de la liberté. Chaque participant devra réaliser sa recette unique de burger en 25 minutes devant un jury de 20 experts présidé cette année par le Chef Arnaud Baptiste.

Le ‘Kiss’n Cheese’, c’est le nom qu’a attribué le chef bédoinais à sa création. « Le rock pour moi c’est le groupe KISS, explique-t-il. J’ai repris l’idée visuelle de leurs tatouages et piercings avec les graines de courge déposées sur le potato bun à l’ail noir. Les ingrédients de base sont classiques mais revisités à la sauce Rock’n Roll. La viande de bœuf marinée aux épices à pull pork apporte le côté fumé et caramélisé d’une soirée barbecue. Le cheddar mûré à la ciboulette et le pané au panko viennent napper et apporter une gourmandise fondante au steak. »

Le grand vainqueur du concours remportera 2500 €. Les quatre autres champions régionaux, eux, ne partiront pas les mains vides puisqu’ils remporteront chacun 500 €, tout comme celui qui sera désigné Coup de cœur du public. L’année dernière, c’est le chef vaclusien [Christophe Boyer](#) qui avait remporté la compétition. Le Vaucluse remportera-t-il un second titre consécutif cette année ?