

Écrit par le 25 novembre 2024

# Le chef orangeois Guillaume Redon participe à la Coupe de France de burger



**Guillaume Redon** est le fondateur de **Braz & Bro's**, traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme et au braséro, situé à Orange. Le mercredi 13 mars, il participera à la Coupe de France de burger, organisé à Paris, et tentera de remporter la finale régionale pour représenter le Sud-Est lors de la finale nationale, qui aura lieu le même jour.

25 professionnels s'affronteront lors de la 9<sup>e</sup> édition de la Coupe de France du Burger, organisée par **Socopa** au Salon Sandwich & Snack Show à Paris le mercredi 13 mars. Chaque équipe régionale (Ile-de-France, Nord-Est, Nord-Ouest, Sud-Est, Ouest) est composée de cinq candidats qui devront s'affronter

Ecrit par le 25 novembre 2024

pour pouvoir accéder à la finale nationale qui aura lieu le même jour.

Le Vauclusien Guillaume Redon devra donc se démarquer lors du concours, comme l'ont fait ses prédécesseurs [Lionel Ravel, chef à Bédoin, qui a terminé en troisième position de la finale régionale en 2023](#), et [Christophe Boyer, chef à Violès, qui a remporté le concours en 2022](#). S'il réussit à atteindre la première place en finale régionale, l'Orangeois devra affronter quatre autres professionnels lors de la finale nationale.

Cette année, le thème est 'Beef Spirit'. Le bœuf est donc à l'honneur ! Guillaume Redon va tout faire pour conquérir le jury, composé de plus de 20 experts et présidé par la cheffe Laëtitia Visse, avec son burger 'Super Smash Beef'. « J'ai voulu représenter le bœuf sous toutes ses formes, y compris dans la sauce qui est une béarnaise montée à la moelle de bœuf, explique-t-il. Pour le pain brioché, snacké à la liqueur de cèpes, j'ai remplacé le beurre par la graisse de bœuf. J'ai choisi une viande hachée de race Salers que j'ai smashée en 2 steaks distincts jusqu'à l'obtention d'une jutosité à l'intérieur et d'une forte caramélisation à l'extérieur. Le fromage d'Abondance coule sur la viande et apporte le réconfort. La saucisse de bœuf affinée renforce le goût prononcé et un peu atypique d'un burger au goût unique qui rappelle les prés bovins de mon grand-père. »

Ecrit par le 25 novembre 2024



© Socopa

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.

Écrit par le 25 novembre 2024

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



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<sup>e</sup> édition du concours.

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

Écrit par le 25 novembre 2024

[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.

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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 mûri 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

Écrit par le 25 novembre 2024

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 ?