COUPE DE FRANCE du BURGER

by Socopa

ÉDITION 2027

BURGER Signature



INSTRUCTIONS Candidatures

Socopa DEPUIS 1953

Restauration

INSTRUCTIONS

MÉMO POUR PRÉSENTER UNE CANDIDATURE COMPLÈTE

LE NOM DU BURGER

Proposer un nom en rapport avec le thème et exprimant bien votre recette.

LES INGRÉDIENTS

Lister la totalité de vos ingrédients → vous mettrez le détail des quantités dans les champs prévus à cet effet. Puis vous compléterez la fiche technique qui permet d'avoir les éléments détaillés concernant vos ingrédients.

VIANDE(S) UTILISÉE(S)

Le jour du concours vous devrez utiliser pour la viande de bœuf hachée l'un de nos produits SOCOPA RESTAURATION. Entrainez-vous pour le concours avec l'un de nos produits !
NB : Mentionner un autre produit lors de votre candidature n'est pas rédhibitoire. En cas de sélection pour la finale, vous devrez cependant choisir le hachée SOCOPA que vous projetez d'utiliser le jour J. Vous avez la possibilité d'utiliser plusieurs viandes (ex : viande confite, séchée, émincée, crue...) en plus de la viande hachée qui est obligatoire. Ci-dessous la liste des produits du concours :

LES VIANDES DU CONCOURS



FRAIS

Steak haché façon bouchère* Rond 15%MG Race BBA 150g x8



FRAIS

Steak haché façon bouchère* ROND 15%MG 125g x8



FRAIS

Steak haché façon bouchère* ROND 15%MG Race Charolaise 125g x8



FRAIS

Steak Haché Chrono 15% MG 125g x 8



FRAIS

Steak haché façon bouchère* rond 15% MG 100gx8



FRAIS

Steak haché façon bouchère* Label Rouge 12% MG 125g



FRAIS

Haché tradition frais pur bœuf 15%MG 1.5kg



FRAIS

Steak haché frais Pur Boeuf 15% MG Façon Bouchère* Rond BIO 100g x 8



FRAIS

Tartare frais 5%MG VBF 180g x 1



FRAIS

Tartare aux couteaux Grande Brasserie 170gx1 VBF



FRAIS

Smash burger 20% MG 60gx18

INSTRUCTIONS

EN QUOI VOTRE RECETTE REPRÉSENTE-T-ELLE LE THÈME ?

C'est ici que vous nous racontez L'histoire de votre burger. Lorsque le thème était le BEEF SPIRIT* ci-dessous un exemple de texte très bien réalisé :

« J'ai décidé d'aborder le thème de la Coupe de France 2024 en intégrant à mon burger les saveurs mythiques de la cuisine française à base de bœuf : Le goût du « Bœuf Bourguignon », bien marqué dans ma compotée d'oignons. Les senteurs du « Pot-au-feu » au travers la carotte vinaigrette : une sauce crémeuse aux herbes avec laquelle j'aime accompagner mes grillades de bœuf. Du bœuf séché sera également intégré à ma recette. Un flambage au Whisky fera référence au « spirit » spiritueux du thème. Un clin d'oeil au thème est aussi fait avec la tête de bœuf tel un sceau venant coiffer le bun. Pour aller dans le détail, je présente mon Burger sur un joug, pièce de bois permettant d'atteler deux bœufs de trait pour les travaux agricoles. »

LA PRÉSENTATION DE VOTRE BURGER

On attend ici le détail de votre préparation, la description des saveurs et des goûts, du mariage des ingrédients, des textures et sensations… nouvel exemple :

« Dans le pain cuit au feu de bois, j'ai choisi de mettre le haché de bœuf Charolais pour ses qualités gustatives indéniables. Snacké à la graisse de bœuf et justement assaisonné par la fleur de sel et le poivre vert de Kampot, un poivre d'exception aux notes végétales, qui lui préservent son authenticité. La poitrine de bœuf façon Brisket, fumée au foin, est l'incarnation du Beef-spirit ! J'ai choisi l'abondance fermier pour son arôme subtile qui préserve le goût du bœuf. Un fromage AOP au lait cru de vache qui fond parfaitement. Je le persille par l'herbe de bison… La mayonnaise infusée à la sauge et à l'ail confit est l'accord parfait qui ne vous laissera pas indifférent. La salicorne apporte la fraîcheur et le sel naturel. Petites mais puissantes, les jeunes pousses de moutarde blanche fleurissent au cœur du burger. La duxelles de champignons flambée au whisky tourbé, nous invite à la convivialité d'un repas familial. Pour finir, les smash grenailles croustillantes, comme écrasées sous le poids d'un sabot de taureau viennent compléter mon burger. Le Beef-spirit dans tous ses états ! »

COÛT TOTAL DE VOTRE BURGER

Le coût d'un burger ne doit pas dépasser les 5€ HT (hors coût du steak haché → fourni par l'organisation).
→ vous mettrez le détail du prix au kg / L et la quantité de chaque composant dans les champs prévus à cet effet soit dans le formulaire d'inscription, soit en téléchargeant la trame de la fiche technique à votre disposition, ou encore en chargeant votre propre modèle de fiche technique.

*L'ESPRIT DU BŒUF

INSTRUCTIONS

FICHE TECHNIQUE

Sur le formulaire d'inscription, il y a une partie à compléter avec de nombreux champs : tout d'abord les ingrédients (unité, quantité, prix de revient unitaire, prix total, allergènes, local, labels…) ainsi que le temps de préparation et le temps e cuisson.
S'ensuit 6 champs à compléter concernant la progression de chaque éléments majeurs de la recette : le bun, la viande hachée, la sauce, les éléments constituant la garniture, le fromage et pour finir le dressage.
Il est important de compléter ces éléments rigoureusement : cela atteste de votre serieux concernant votre candidature à notre concours. Les jurés regarde scrupuleusement tous les éléments de votre dossier. Cette année, vous pourrez y intégrer l'origine / label / nom du producteur français pour chaque ingrédient. Vous pourrez également y ajouter la ou les photos de vos ingrédients (plusieurs ingrédients sur 1 seul photo : 2 photos maximum) avec l'origine France bien visible quand cela est possible (packaging évocateur, par exemple : sel de Guérande, charcuterie avec label VPF Viande de porc français, Fromage avec AOP…) ou indiquer le nom du producteur, région d'origine, label, AOP directement dans la fiche technique dans le champs prévu à cet effet.

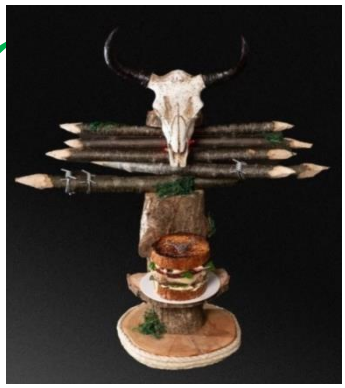
LES PHOTOS DE VOTRE BURGER

Les photos de votre burger revêtent un intérêt primordial. Car on mange d'abord avec les yeux (et surtout, les sélections pour les finales se font sur dossier !). Votre dressage doit être soigné, appétissant et les photos doivent être jolies.
→ 2 angles de vues à privilégier avec une vue très proche du burger pour que l'on voit bien les composants et une vue plus éloignées avec le support et la mise en scène en rapport avec le thème bien visibles. Les photos doivent être en format haute définition, non floues.
→ Les photos générées par IA sont interdites : le jour du concours vous devez présenter le même burger que sur votre candidature

✓



✓





IA GENERATED



VUE DU DESSUS – BURGER PAS VISIBLE – GARNITURE PAS NÉCESSAIRE



VISUEL DÉTOURÉ – CHAPEAU RETIRÉ

A VOUS DE JOUER !