

## BOURG-EN-BRESSE GASTRONOMIE

# De l'alligator dans son burger pour gagner la coupe de France

Jimmy Chevalier, chef du restaurant Rod's Coffee à Bourg-en-Bresse, participera à la coupe de France du burger, mercredi 4 avril, à Paris. Avec son sandwich au bacon d'alligator, il mise sur l'originalité pour remporter la 3<sup>e</sup> édition de ce concours national.

Il crée son propre bacon d'alligator. C'est toute l'originalité du burger de Jimmy Chevalier, qui défendra sa composition mercredi 4 avril, à Paris. Parti d'une feuille blanche, le cuisinier a inventé une recette inédite, largement inspirée des États-Unis. Depuis quatre mois, il peaufine son œuvre, l'ajuste, travaille sur les textures et les proportions, pour que tout soit parfait. « Le nombre de personnes à l'avoir goûté tient sur les doigts d'une main », avoue Jimmy Chevalier.

## Un produit contrôlé qui respecte les normes

« Il n'existe qu'un seul fournisseur de viande d'alligator en France. Elle provient d'Afrique du Sud. J'avais à cœur de proposer un produit contrôlé, qui rentre dans les normes », explique-t-il. Résultat, le filet d'alligator coûte 50 € le kilo. À hauteur de 80 à 100 grammes de viande par burger, le prix peut vite s'enlever. Et pour préparer le produit, Jimmy Chevalier a élaboré tout un stratagème. Salée par ses soins, passée au fumoir traditionnel à la sciure de hêtre, la viande sort prête à être installée entre les deux bouts de pain doré. Et le goût en bouche ? « Il se situe entre un filet de poulet et un filet de poisson », explique le cuisinier. Face à une texture si parti-

culière, un peu « raide », le restaurateur compte sur ses autres ingrédients pour adoucir et équilibrer sa recette.

## « Nous nous déplaçons pour gagner »

Alors qu'il avait fini dans les 50 premiers l'année dernière, cette qualification pour les finales représente déjà une victoire. Et il ne compte pas s'arrêter là. Mercredi, il s'annoncera donc porte de Versailles, accompagné de son assistant, Yohann, dans le but de remporter la compétition. « Nous allons nous battre jusqu'au bout. Nous nous déplaçons pour gagner. »

36 ans, Jimmy Chevalier a déjà une forte expérience dans son domaine. Il n'a que 19 ans lorsqu'il devient chef d'un restaurant gastronomique à Dijon (Côte-d'Or). Il passe par Monaco et atterrit à Bourg-en-Bresse, en 2008, pour s'attaquer à un nouveau segment de l'alimentation : la restauration rapide haute gamme. Surtout, en Bresse, le cuisinier s'est forgé une forte communauté. « Entre 2 000 et 3 000 personnes nous suivent sur les réseaux sociaux grâce à des vidéos décalées et des posts réguliers », explique-t-il. Pourront-elles goûter le fameux burger ? Car, de l'aveu de son créateur, « Born on the bayou » sera commercialisé rapidement, en cas de victoire comme de défaite. Après tout, il fait déjà partie des 25 meilleurs burgers de France... en attendant mercredi.

Stéphane Monier

## Un des plus jeunes chefs de France

Il faut dire qu'à



■ Jimmy Chevalier pose avec son burger, « Born on the bayou ». Photo Stéphane MONIER

## EN CHIFFRES

### ■ 275

C'est le nombre de candidatures enregistrées à travers la France pour cette édition 2018.

### ■ 25

Le total des qualifiés pour la journée du mercredi 4 avril. Ils seront cinq par région à défendre leur burger face à un jury désigné. Le gagnant de chaque région disputera ensuite la finale.

### ■ 4

C'est le nombre de personnes qui jugeront la prestation de Jimmy Chevalier lors des qualifications de la zone Sud-Est. Le jury sera composé d'un journalis-

te de presse spécialisée, d'un représentant de Socopa, partenaire du concours, d'un représentant de Sandwich et Snack show, organisateur du salon accueillant le concours et d'un chef différent suivant les régions.

### ■ 25

C'est aussi le nombre de minutes dont disposera Jimmy Chevalier pour préparer ses trois burgers.

### ■ 2 500

En euros, c'est le cachet que recevra le grand gagnant de cette édition. À noter que les quatre autres finalistes remporteront chacun la somme de 500 euros.



■ La coupe de France du burger édition 2017. Photo d'archives DR

Agence de Bourg-en-Bresse  
6 place Joubert,  
01000 Bourg-en-Bresse  
04.74.21.66.66  
lprbourg@leprogres.fr

Publicité  
www.bjp-publicite.com

Web  
www.leprogres.fr/ain/  
bourg-en-bresse

Facebook  
www.facebook.com/leprogres.  
bourgenbresse

ALERTE INFO Vous avez une info ?  
0 800 07 68 43  
Service & appel gratuits  
LPRFILROUGE@leprogres.fr