Bureau de presse VisitDenmark
https://www.visitdenmark.fr/presse

Anna Orlando – Senior Press & PR Manager, France, Italy and Spain
aor@visitdenmark.com

Giulia Ciceri – Press & Travel Trade Manager, France, Italy and Spain
gc@visitdenmark.com

12 mai 2026

Journée Mondiale du Burger : les meilleurs endroits à Copenhague

Au Danemark, le burger devient une expérience gastronomique. À l'occasion de la Journée Mondiale du Burger, Copenhague met à l'honneur sa scène culinaire contemporaine, caractérisée par des ingrédients locaux, des concepts innovants et des événements spéciaux tels que le Burgerfest aux jardins de Tivoli.



POPL Burger, Ph: Mellanie Gandø, © VisitCopenhagen Media Center

Le **28 mai**, on célèbre dans le monde entier la **Journée Mondiale du Burger**, l'un des plats les plus emblématiques et les plus appréciés à l'échelle internationale. Symbole de convivialité et de créativité gastronomique, le burger a, ces dernières années, **conquis la scène culinaire danoise**, réinterprété selon l'approche nordique typique qui privilégie les **ingrédients locaux** et la **qualité artisanale**. Des restaurants gastronomiques aux enseignes les plus innovantes de la capitale, **Copenhague** s'est en effet imposée comme **l'une des destinations européennes les plus intéressantes pour les amateurs de burgers contemporains**.
En savoir plus

Les meilleurs burgers de la capitale

Au-delà du smørrebrød, des hot-dogs ou des grandes pâtisseries : Copenhague s'impose comme l'une des capitales gastronomiques les plus dynamiques d'Europe, capable de surprendre même les gourmets les plus décontractés. Entre adresses emblématiques, ingrédients de très haute qualité et réinterprétations créatives, la ville a transformé le burger en une véritable expérience gastronomique à déguster strictement avec les mains.

Des établissements cultes appréciés des habitants aux nouvelles ouvertures qui dictent les tendances, la scène du burger à Copenhague reflète le visage le plus contemporain et cosmopolite de la destination : un laboratoire culinaire à ciel ouvert où innovation, design et saveurs se rencontrent en parfait équilibre.

La ville abrite en effet certains des **établissements** les plus appréciés de la scène internationale.

Parmi ceux-ci, on peut citer :

- Gasoline Grill
  Né dans une ancienne station-service du quartier de **Vesterbro**, Gasoline Grill est devenu l'un des symboles de la scène burger de Copenhague et une véritable destination gastronomique pour les habitants et les visiteurs internationaux. Vesterbro, ancien quartier ouvrier aujourd'hui transformé en l'un des quartiers les plus créatifs et branchés de la capitale, est réputé pour son mélange de design nordique, d'établissements indépendants, de galeries et de vie nocturne. Les burgers de Gasoline Grill, simples mais extrêmement soignés, ont conquis le public et la critique internationale : l'établissement figure en effet dans le classement « *World's 25 Best Burgers 2025* », où il occupe la 6e place. Gasoline Grill compte aujourd'hui plusieurs établissements dans la ville, notamment dans le centre de Copenhague, à Carlsberg Byen et surtout à l'**aéroport de Copenhague**, où les voyageurs peuvent déguster l'un des burgers les plus célèbres de la capitale dès leur atterrissage au Danemark. Un détail qui illustre parfaitement le rôle du burger dans la scène gastronomique contemporaine de la ville : informel, international et de très haute qualité.

- Popl
  Situé dans le quartier de **Christianshavn**, l'un des plus caractéristiques de Copenhague, connu pour ses canaux, son atmosphère décontractée et son mélange d'histoire, de créativité et de gastronomie contemporaine, Popl est le restaurant de burgers signé par l'équipe de Noma. Ce quartier, au bord de l'eau, est devenu ces dernières années un lieu incontournable pour les créatifs, la cuisine de rue, l'architecture contemporaine et les nouveaux concepts gastronomiques.
  Popl propose des burgers gastronomiques préparés avec des ingrédients biologiques et de la **viande sélectionnée**, ainsi qu'une large gamme de plats végétariens élaborés avec le même souci de qualité et de recherche gastronomique qui caractérise l'univers Noma. L'établissement s'est classé à la 4e place du prestigieux « *World's 25 Best Burgers 2025* », confirmant l'excellence de la scène gastronomique de la capitale danoise.

- Cocks & Cows SP34

Situé dans le quartier animé du **Quartier Latin**, l'un des quartiers les plus vivants du centre historique de Copenhague, Cocks & Cows SP34 propose des burgers gastronomiques dans un cadre urbain-chic. Le quartier, caractérisé par ses ruelles historiques, ses boutiques indépendantes, ses cafés et sa forte présence culturelle, est l'un des lieux de rencontre préférés des habitants et des visiteurs à la recherche de l'âme la plus contemporaine de la ville.
L'établissement se distingue par une carte créative qui allie des ingrédients haut de gamme, des associations originales et une ambiance internationale, ce qui en fait l'une des adresses les plus prisées pour découvrir la scène de la cuisine conviviale à Copenhague, entre design, convivialité et saveurs contemporaines.

- Fatty's Burger
  Situé dans le quartier branché de **Vesterbro**, Fatty's Burger est l'une des adresses les plus prisées de la scène contemporaine des burgers à Copenhague, réputé pour ses smash burgers au goût authentique et son ambiance informelle et conviviale. Vesterbro, ancien quartier ouvrier aujourd'hui transformé en l'un des quartiers les plus créatifs et dynamiques de la capitale, est célèbre pour son mélange de restauration innovante, de design nordique, de bars à cocktails, de boutiques indépendantes et de culture urbaine.
  Dans ce contexte, Fatty's Burger se distingue par une approche essentielle mais soignée, où des ingrédients de qualité et des techniques de cuisson précises mettent en valeur le burger américain classique dans une version contemporaine. L'établissement est rapidement devenu une référence pour les habitants, les jeunes créatifs et les visiteurs internationaux à la recherche de l'une des adresses les plus authentiques et branchées de la ville.

- Grillen Burgerbar
  Avec plusieurs établissements répartis dans les quartiers les plus animés de Copenhague, Grillen Burgerbar est devenu l'une des adresses les plus appréciées pour ceux qui recherchent des burgers de qualité dans une ambiance détendue et contemporaine.
  On le trouve dans des quartiers tels que **Christianshavn**, célèbre pour ses canaux et son atmosphère authentique au charme maritime ; **Nørrebro**, le quartier multiculturel et créatif de la ville ; et **Amagerbro**, un quartier résidentiel de plus en plus apprécié pour sa scène gastronomique locale et sa proximité avec la mer. Le concept de Grillen Burgerbar mise sur des ingrédients de qualité et une personnalisation maximale : les clients peuvent créer leur propre burger en choisissant parmi différents types de viande, de fromages, de sauces et de garnitures, accompagnés de frites ondulées, de frites rustiques ou de milkshakes artisanaux. Le menu propose également des options végétariennes et des burgers au poulet, ce qui en fait l'endroit idéal pour un public international et éclectique. Informel, accessible et doté d'un fort esprit urbain, Grillen Burgerbar incarne le visage le plus convivial de la scène burger de Copenhague.

- Halifax
  Avec des établissements à Frederiksberg, un quartier élégant et résidentiel, et dans le centre-ville, Halifax propose des burgers personnalisables préparés avec des ingrédients de qualité, accompagnés d'une ambiance conviviale et contemporaine qui reflète parfaitement le style urbain de la capitale danoise.

La carte d'Halifax va des burgers classiques au bœuf aux propositions végétariennes et aux burgers au poulet, avec une attention particulière portée à la possibilité de personnaliser les ingrédients et les accompagnements. Grâce à son style accessible et international, l'établissement est devenu au fil des ans une référence de la scène de la cuisine conviviale à Copenhague.

- MASH
  MASH Bredgade est l'une des adresses emblématiques de la scène des steakhouses de Copenhague et incarne la rencontre parfaite entre l'élégance contemporaine et la tradition américaine réinterprétée à la manière nordique. Né au cœur d'Indre By, le centre historique de la capitale, MASH a contribué à redéfinir le concept de steakhouse haut de gamme au Danemark. MASH – acronyme de Modern American Steak House – compte aujourd'hui plusieurs établissements, dont le MASH Penthouse, situé au dernier étage de l'hôtel Tivoli avec une vue panoramique sur la ville, ainsi qu'à l'aéroport de Copenhague, à Frederiksberg et dans d'autres localités danoises. Les intérieurs, sophistiqués et au style urban-chic, s'accompagnent d'un menu allant des grosses pièces de viande sélectionnées provenant d'élevages haut de gamme américains, uruguayens et danois, aux burgers gastronomiques préparés avec des ingrédients de grande qualité.
  Outre ses célèbres steaks, MASH propose en effet des burgers copieux et juteux, devenus une référence pour les amateurs du genre, servis dans une ambiance élégante mais décontractée, agrémentée d'une sélection raffinée de vins et de cocktails signature.

- Poulette
  Situé au cœur de **Nørrebro**, quartier créatif et multiculturel parmi les plus animés de Copenhague, Poulette est devenu l'une des adresses les plus prisées de la scène de la cuisine conviviale de la capitale. Nørrebro est connu pour son ambiance jeune et internationale, entre cafés indépendants, bars à vin, boulangeries artisanales et établissements innovants qui en font l'un des principaux points de référence de la nouvelle gastronomie urbaine danoise.
  Dans ce contexte, Poulette se distingue par ses burgers de poulet gastronomiques préparés avec des ingrédients de qualité et des recettes au goût contemporain, dans un cadre informel au caractère urbain. Fréquenté aussi bien par les habitants que par les visiteurs internationaux, l'établissement est devenu au fil des ans une véritable adresse culte de la ville et est également connu pour avoir été choisi par la pop star **Dua Lipa** lors de ses séjours à Copenhague.

- Salon 39
  Situé dans l'élégant quartier de **Frederiksberg**, l'un des quartiers les plus raffinés et résidentiels de Copenhague, le Salon 39 est un lieu qui allie l'ambiance d'un bar à cocktails international à une offre gastronomique de haut niveau. Frederiksberg est connu pour ses larges boulevards bordés d'arbres, ses boutiques indépendantes, ses cafés historiques et ses espaces verts emblématiques comme les jardins de Frederiksberg, offrant un visage plus sophistiqué et décontracté de la capitale danoise. Considéré comme l'un des bars à cocktails les plus emblématiques de la ville, le Salon 39 séduit par son style vintage et intimiste, entre lumières tamisées, mobilier rétro et une ambiance inspirée des bars-salons internationaux. Outre des cocktails

d'auteur et les grands classiques de la mixologie, l'établissement propose également l'un des burgers les plus appréciés de Copenhague, préparé avec des ingrédients sélectionnés et servi dans un équilibre parfait entre cuisine réconfortante et cuisine gastronomique. La carte comprend des burgers à base de viande de première qualité, des sandwichs au steak et des plats aux saveurs internationales, dans un cadre fréquenté tant par les habitants que par les amateurs de la vie nocturne de la ville.

- Sliders
  Spécialisé dans les célèbres mini-burgers américains dont il tire son nom, Sliders est devenu l'une des adresses les plus prisées de la scène de la cuisine conviviale à Copenhague. L'adresse principale se trouve dans le quartier de **Vesterbro**, l'un des quartiers les plus dynamiques et créatifs de la capitale, entre cafés indépendants, bars à vin, concept stores et lieux fréquentés par les créatifs et les jeunes professionnels. Sliders était également présent à **Nørrebro**, le quartier multiculturel et alternatif de la ville, connu pour son atmosphère vibrante et sa forte identité gastronomique.
  Le concept s'articule autour des «Sliders », des mini-burgers gastronomiques conçus pour être dégustés en plusieurs variantes au cours d'un même repas. Parmi les spécialités les plus appréciées, on retrouve le *Triple Truffle Cheese*, avec des fromages et de la mayonnaise à la truffe, le *Decadent Dane* avec du fromage danois et des pommes marinées, et le *Crispy Chick*, dédié aux amateurs de poulet croustillant. L'ambiance urbaine et conviviale, associée à une formule informelle et à partager, fait de Sliders l'une des adresses idéales pour découvrir le côté le plus contemporain et international de la gastronomie de Copenhague.

- Tommi's Burger Joint
  Venu d'Islande, Tommi's Burger Joint est rapidement devenu une référence dans le quartier de **Kødbyen**, le célèbre Meatpacking District de Copenhague. Ancienne zone industrielle dédiée aux abattoirs, Kødbyen est aujourd'hui l'un des quartiers les plus branchés et authentiques de la ville, caractérisé par une atmosphère au charme vintage et industriel, entre bâtiments historiques, enseignes rétro et espaces créatifs reconvertis. Le quartier est aujourd'hui un pôle gastronomique et culturel animé, riche en restaurants, bars à cocktails, boulangeries, bars à vin et établissements où l'on peut déjeuner, dîner ou boire un verre à toute heure, fréquentés par des créatifs, de jeunes professionnels et des visiteurs internationaux.

Ce qui distingue les **burgers** « ***made in Copenhague*** », c'est l'**attention** portée **à la qualité des matières premières**, l'utilisation d'**ingrédients biologiques et locaux** et un grand **souci de l'expérience gastronomique**, où design et innovation culinaire se rencontrent dans un style typiquement danois.

Le *Burgerfest* aux Jardins de Tivoli à Copenhague

Cette année, le Danemark célèbre la Journée Mondiale du Burger avec un **événement spécial au cœur de Copenhague** : le **29 mai**, les célèbres **Jardins de Tivoli** accueilleront le « ***Burgerfest* x Tivoli Food Festival** », l'un des événements les plus attendus du programme gastronomique de la capitale danoise.
Pour en savoir plus

Inscrite au **calendrier du** Tivoli Food Festival – l'événement qui, du 23 au 31 mai, transforme les jardins de Tivoli en une grande scène dédiée à la gastronomie nordique –, cette manifestation proposera le célèbre concept « *Burgerfest* » dans un cadre emblématique et suggestif au cœur de la ville. Pour l'occasion, l'Orangerie des jardins de Tivoli se transformera en un espace immersif dédié à l'univers du burger gastronomique, où certains des chefs les plus renommés de la scène danoise présenteront des interprétations créatives et contemporaines de l'un des plats les plus appréciés au monde.

Le 29 mai, **le chef étoilé Kristian Baumann** sera l'invité d'honneur sera l'invité d'honneur et présentera son interprétation gastronomique exclusive du burger à travers le concept Juju, **proposant une expérience culinaire alliant créativité**, **technique** et **ingrédients de grande qualité**. Tout au long de la journée, les visiteurs pourront assister en direct à la préparation des burgers, déguster des créations inspirées de la haute cuisine et profiter d'une ambiance conviviale et contemporaine dans l'un des lieux emblématiques de la ville.

Fondés en 1843 et considérés comme **l'un des plus anciens parcs d'attractions au monde**, les Jardins de Tivoli constituent l'une des icônes culturelles de Copenhague. Avec le Tivoli Food Festival, la ville confirme une fois de plus son rôle de capitale gastronomique de l'Europe du Nord, capable de mettre en valeur tant la haute cuisine que les expressions les plus contemporaines de street food et de la culture culinaire internationale.
En savoir plus

Entre design et innovation gastronomique, le Danemark invite **les voyageurs et les gourmets à célébrer le burger dans l'une des destinations les plus dynamiques et créatives d'Europe**.

Les jardins de Tivoli accueilleront la cérémonie du Guide Michelin 2026

Les **jardins de Tivoli** accueilleront le **1er juin prochain** la prestigieuse **cérémonie du Guide Michelin**, l'un des événements les plus attendus du panorama gastronomique international. Dans un cadre emblématique alliant histoire, culture et divertissement, ce lieu célèbre de Copenhague accueillera des chefs, des professionnels du secteur et des invités du monde entier pour célébrer l'excellence de la restauration nordique et internationale. Le choix des jardins de Tivoli confirme le rôle central de la destination en tant que référence pour les événements d'envergure internationale et pour la gastronomie.
En savoir plus

Images :
https://platform.crowdriff.com/m/visitdenmark

Communiqués de presse
https://www.visitdenmark.fr/presse/press-room/communiques-de-presse