



COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
10 OCT. 2022

## UN DOUBLÉ POUR LA CÔTE-D'OR AU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

**Joy-Astrid Blanchard-Poinsot, chef du restaurant Chez Camille à Arnay-le-Duc est la championne du monde de l'œuf en meurette 2022, première côte-d'orienne à remporter la compétition et Jean-Bruno Gosse, chef du restaurant Loiseau des Ducs reçoit le prix de la créativité pour son interprétation de la mythique recette bourguignonne. Un beaunois remporte le concours amateur. Un apprenti de l'École des métiers de Dijon Métropole remporte le concours apprentis.**

Ce samedi 8 et dimanche 9 octobre, au Château du Clos de Vougeot, se déroulait la 4<sup>ème</sup> édition des Journées mondiales de l'œuf en meurette. La journée de samedi a vu 9 cuisiniers amateurs et passionnés par la recette bourguignonne s'affronter lors du concours amateurs. La journée de dimanche a été dédiée à la nouveauté de cette édition 2022, le concours apprentis organisé en partenariat avec le Lions Club Paris France Gastronomie, et bien entendu, au Championnat du monde de l'œuf en meurette, qui a réservé son lot de surprises et de démonstrations culinaires des chefs au public venu nombreux assister à l'événement. À cette occasion, treize chefs se sont affrontés pour remporter le titre de champion du monde ; celui-ci a été décroché par Joy-Astrid Blanchard-Poinsot, cheffe du restaurant Chez Camille à Arnay-le-Duc, qui succède au chef Grégory Cuilleron, chef lyonnais du Restaurant Les Cinq Mains, Bruno Brangea, Champion du monde 2020, et à Frédéric Vardon, Champion du monde 2019.

### UN CHAMPIONNAT PLUS INTERNATIONAL QUE JAMAIS !

- La 4<sup>ème</sup> édition de cette compétition culinaire originale imaginée par le Château du Clos de Vougeot était plus internationale que jamais. En effet, l'an dernier, deux chefs étrangers figuraient parmi les participants ; cette année, 4 chefs internationaux étaient en lice !
- Revoici la liste des chefs en compétition :

• Côté chefs internationaux :

- ▶ **Pascal Assignac**, Restaurant le Club Gascon ✨ à **Londres**
- ▶ **Rainier Ng**, Restaurant Gaston à **Singapour**
- ▶ **Eric Starkman**, Restaurant le Gratin à **New York**
- ▶ **Richard Van Oostbrugge**, Restaurant DeJuvelier ✨ à **Amsterdam**

• Côté chefs français :

- ▶ **Philippe Augé**, Hostellerie de Levernois ✨ à **Levernois** (21)
- ▶ **Joy-Astrid Blanchard**, Restaurant Chez Camille à **Arnay-le-Duc** (21)
- ▶ **Thomas Collomb**, Restaurant la Table d'Hôte de la Rôtisserie du Chambertin ✨ à **Gevrey-Chambertin** (21)
- ▶ **Jean-Bruno Gosse**, Restaurant Loiseau des Ducs ✨ à **Dijon** (21)
- ▶ **Iza Guyot**, Restaurant le Comptoir de Pagny à **Pagny-le-Château** (21)
- ▶ **Sébastien Henry**, Restaurant le Biz'tro à **Beaune** (21)
- ▶ **Sandra Huguenin**, Restaurant l'Impala des Vignes à **Chevagny-les-Chevrières** (71)
- ▶ **Maxime Lamoureux**, Restaurant Chez Monsieur (Royal Madeleine) à **Paris** (75)
- ▶ **Thibaud Morgenstern**, Restaurant Nosch à **Lyon** (69)



COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
10 OCT. 2022



### **JOY-ASTRID BLANCHARD-POINSOT, CHAMPIONNE DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE 2022**

C'est Joy-Astrid Blanchard-Poinsot qui remporte cette année le Championnat du monde. C'est la première femme – et la première cheffe bourguignonne, même côte-d'orientienne ! – à décrocher le titre depuis la création du Championnat. Née de parents Restaurateurs, Joy Astrid a fait ses classes à l'Institut Paul Bocuse à Lyon. À 21 ans, elle a ouvert son premier restaurant spécialisé dans le bœuf de Charolais. Elle a ensuite participé au célèbre concours Top Chef en 2016, puis a racheté en 2020 le restaurant Chez Camille à Arnay-le-Duc (21).



### **JEAN-BRUNO GOSSE, CHEF DE LOISEAU DES DUCS, PRIX DE LA CRÉATIVITÉ**

Depuis 2020, le prix de la créativité récompense également le plat le plus original dans le respect des règles de la recette. C'est Jean-Bruno Gosse qui s'est imposé cette année avec interprétation revisitée des œufs en meurette, succédant à Jérôme Joubert, chef du Restaurant Le Rive Gauche à Joigny (89) consacré en 2021, et à Franco Bowanee, distingué en 2020. Après différentes expériences sur la Côte-d'Azur et à Courchevel, c'est à l'Hostellerie de Levernois que le chef découvre la Bourgogne. S'il fait ensuite un passage en Suisse, c'est pour mieux revenir à Dijon, au sein de la Brasserie « Le Pré aux Clercs », puis aujourd'hui au sein du groupe Bernard Loiseau, en tant que chef des cuisines du restaurant « Loiseau des Ducs ». Jean-Bruno se retrouve parfaitement dans la signature culinaire Loiseau : la mise en avant du terroir, des artisans, des goûts francs, de bonnes sauces, et une identité bourguignonne forte. Chez « Loiseau des Ducs », il assure la mission d'exprimer l'élégance de la Bourgogne. Il retravaille ainsi les plats typiques du terroir, tel que l'œuf en meurette, et les transpose dans un registre raffiné.

### **UN BEAUNOIS SUR LA PREMIÈRE PLACE DU PODIUM DU CONCOURS AMATEURS, UN APPRENTI DE L'ÉCOLE DES MÉTIERS DE DIJON MÉTROPOLE REMPORTE LE CONCOURS APPRENTIS**

En outre, le concours amateurs qui s'est déroulé samedi pour la 2ème année consécutive, a consacré un Beaunois, Thierry ANDRE, expert-comptable de profession, à l'unanimité du jury. Il succède à un Bordelais, Mickaël THUREAU.

La nouveauté de cette année, le concours apprentis organisé en partenariat avec le Lions Club Paris France Gastronomie, a permis de révéler des talents et de souligner à quel point la technicité de la recette de l'œuf en meurette vient distinguer le savoir-faire de futurs chefs. C'est Valentin Lavisse, 22 ans, apprenti à l'École des métiers de Dijon métropole, qui officie par ailleurs à l'Hostellerie de Levernois aux côtés du chef Philippe Augé, qui remporte ce concours.

Pour toute demande d'interview ou de précision sur ces résultats, nous vous remercions de bien vouloir nous contacter aux coordonnées suivantes :

**AGENCE VINGT-QUATRE**

Shéhérazade MAOUSSANE - sheherazade@vingt-quatre.fr - 06 35 83 31 84  
Karen BORNAGHI - karen@vingt-quatre.fr - 06 29 90 94 93