



LES JOURNÉES MONDIALES DE  
**L'ŒUF EN MEURETTE**  
14 - 15 octobre 2023  
Château du Clos de Vougeot #meurette

## RÈGLEMENT DU CONCOURS

Le Château du Clos de Vougeot, haut lieu de la gastronomie française, détient un savoir-faire reconnu à travers le monde, c'est le temple incontesté de l'œuf en meurette.

Pour mettre en valeur cette recette emblématique, la Société Bourguignonne de Promotion et d'Édition a décidé de créer le premier Championnat du Monde de l'œuf en meurette, lancé à l'occasion du « World Egg Day », le 11 octobre 2019. La cinquième édition aura lieu le 14 et 15 octobre 2023 et le **concours amateur**, le **samedi 14 octobre 2023**.

Ce concours a pour objectif de récompenser les trois personnes ayant réalisé les meilleurs œufs en meurette.

Il recevront pour un an le titre de :

« **Œuf d'Or du concours de l'œuf en meurette** »

« **Œuf d'Argent du concours de l'œuf en meurette** »

« **Œuf de Bronze du concours de l'œuf en meurette** »

Ce concours amical est réservé aux personnes résidant en France, majeur et non professionnels de la restauration ayant rempli le bulletin de participation à télécharger sur le site [www.meurette.fr/](http://www.meurette.fr/)

Le choix des chefs participants est laissé à l'appréciation de l'organisation dans la limite d'environ neuf places, sur étude du dossier de participation dûment rempli. Le dossier devra contenir la photo du plat, les autorisations de droits à l'image et l'acceptation du présent règlement. **Tout dossier incomplet entraînera le rejet de la candidature.** Date limite de dépôt le 1er septembre. Les candidats retenus le sont sur la base de leur dossier de candidature à télécharger sur le site et notamment du soin apporté à la réalisation de la recette et sa prise de photo.

Les candidats disposent d'une heure pour réaliser six assiettes présentant chacune un œuf en meurette et une assiette de présentation de deux œufs. La recette doit impérativement comporter des œufs, du vin de Bourgogne, du lard, des oignons et des champignons. Les ingrédients de luxe tels que la truffe, la morille sont interdits. Deux référents techniques seront présents le 14 octobre pour aider les participants si besoin.

Après une heure de concours, vous serez jugé sur six critères, de manière anonyme et sous contrôle de notre huissier de justice. Les six critères de notation sont les suivants : aspect visuel et dressage, qualités olfactives, qualité de la sauce, cuisson de l'œuf, qualité du croûton, harmonie et équilibre du plat.

Les participants viennent avec :

- leur fond de sauce meurette préparé à l'avance
- leurs croûtons ou tranches de pain pour 7 parts dont l'assiette de dressage
- une assiette de dressage de leur choix
- les autres ingrédients nécessaire

L'organisation fournira le matériel suivant pour le pochage des œufs, comme suit :

- les œufs bio
- une cagette de produits frais (beurre, botte de persil, oignons, champignons de paris, lard)
- du vin de Bourgogne
- un fait-tout
- une casserole
- une écumoire
- une louche
- 7 cassolettes pour la dégustation
- deux plaques à induction

Tout matériel ou ingrédient ne figurant pas sur cette liste devra être fourni par les participants.

Un jury composé de vigneron, journalistes et amateurs avertis désignera, après avoir goûté l'ensemble des assiettes, un champion selon six critères notés de 1 à 5. Les six membres du jury dégusteront chacun une cassolette individuelle et jugeront la présentation sur l'assiette témoin.

En cas d'égalité, le président du jury tranchera à la feuille et désignera le vainqueur. Le président du jury sera désigné par les organisateurs, en cas d'absence son remplaçant sera le Grand Maître des Chevaliers du Tastevin. La divulgation des membres du jury sera indiquée par un communiqué de presse.

Les six critères sont : aspect visuel et dressage / qualités olfactives / qualité de la sauce / cuisson de l'œuf / qualité du croûton / harmonie et équilibre du plat. Un commentaire général complétera les appréciations. Il pourra être utilisé en cas d'égalité.

Les résultats seront communiqués par le jury à l'issue du concours. Le vainqueur remportera le **titre de Œuf d'Or du concours de l'œuf en meurette**.

La participation au concours est gratuite. Le candidat devra trouver lui-même son logis à proximité du château.

Les participants autorisent l'utilisation des éventuelles photos, images ou recettes prises au cours de la journée. La participation emporte acceptation du règlement et de tous les avenants futurs. ***Le présent règlement est déposé auprès de l'étude AD LITEM, Thomas SOULARD – Amandine de FOURNOUX, Huissiers de Justice à Dijon (21), 2 rue Amiral Roussin.*** Les organisateurs excluent tout dédommagement qui résulterait de la participation au concours et indemnisation résultant de la non acceptation d'un avenant.

Le choix des candidats sera validé après le 16 septembre 2023

Fait à Vougeot, le 21 mars 2023



LES JOURNÉES MONDIALES DE  
**L'ŒUF EN MEURETTE**  
**14 - 15 octobre 2023**  
Château du Clos de Vougeot #meurette

## **BULLETIN DE PARTICIPATION**

Nom :

Prénom :

Adresse :

e-mail :

Téléphone portable :

J'accepte avec plaisir les conditions de participation au Concours amateur de l'œuf en meurette et souhaite concourir le 14 octobre prochain ; si mon dossier est retenu je m'engage à être présent à partir de 11h00.

Je fournis la fiche technique de la recette et joins l'autorisation de droits à l'image.

Je certifie être non professionnel de la restauration, majeur et résider en France.

Fait à :

Le :

Signature :

Décision impartiale et souveraine du comité de sélection :



LES JOURNÉES MONDIALES DE  
**L'ŒUF EN MEURETTE**  
**14 - 15 octobre 2023**  
Château du Clos de Vougeot #meurette

## Autorisation de droit à l'image

### Objet : Autorisation de filmer et publier des images

Je, soussigné,

**Nom :**

**Prénom :**

Adresse :

CP :

Ville :

Tél :

Mail

Autorise, à titre gratuit la SBPE, Château du Clos de Vougeot et autres partenaires des journées mondiales de l'œuf en meurette  
- à me filmer/et ou m'enregistrer lors du concours le 14 octobre 2022 au Château du Clos de Vougeot.

Fait à

le

Signature :

# Fiche technique de la recette

**Nom et prénom du candidat:**

**Recette :**

**Ingrédients:**

**Etapas de réalisation:**

