

6^E CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

**CHAMPIONNAT DU MONDE
DE L'ŒUF EN MEURETTE**

CONCOURS APPRENTIS

LE 13
OCTOBRE
2024

CHÂTEAU
DU CLOS
DE VOUGEOT



RÈGLEMENT DU CONCOURS APPRENTIS

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 sixième édition aura lieu le **dimanche 13 octobre 2024**.

Ce championnat a pour objectif de récompenser le chef ayant réalisé les meilleurs œufs en meurette. Il recevra pour un an le titre de :

« Meilleur apprentis du monde de l'œuf en meurette ».

Ce concours amical est réservé aux apprentis cuisiniers.

Le choix des apprentis participants est laissé à l'appréciation de l'organisation dans la limite d'une dizaine de places, sur étude du dossier de participation dûment rempli. Le dossier devra contenir la fiche technique de la recette, 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 13 septembre.

Les chefs disposent d'une heure précise pour réaliser six cassolettes individuelles d'un œuf et une assiette de présentation deux œufs en meurette. La réalisation des plats doit être exécutée dans un délai d'une heure précise, tout dépassement entraîne une pénalité (5 points par tranche de 30 secondes), tout dépassement de plus de 3 minutes est éliminatoire. Une pénalité de 10 points par cassolette manquante sera appliquée.

Les apprentis viennent avec :

- leur fond de sauce meurette préparé à l'avance
- 1 assiette de présentation
- leurs ingrédients, croûtons ou tranches de pain pour 6 parts à l'exclusion d'ingrédients de luxe tels la truffe.



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

- 18 œufs bio
- Sur demande préalable : du lard les produits frais de la recette (carotte, oignons, persil, etc.)
- un fait-tout
- une casserole
- une écumoire
- Une louche
- deux plaque à induction Tefal

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

Une seule prise est mise à disposition des candidats, prise utilisée pour le raccordement de la plaque de cuisson. Interdiction d'apporter un appareil énergivore (four, friteuse, cuiseur, ...). Possibilité pour les chefs d'apporter une multiprise pour brancher un mixeur, grille-pain ou petit robot de classe énergétique (B à A+) apporté également par le chef.

Un jury composé de chefs, et gastronomes avertis désignera, après avoir goûté l'ensemble des assiettes, un vainqueur selon sept critères notés de 1 à 5. Les 6 membres du jury dégusteront chacun une cassolette individuelle fourni par le Château 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 sept critères sont : aspect visuel et dressage / qualités olfactives / qualité de la sauce / cuisson de l'œuf / qualité du croûton / garniture / harmonie et équilibre du plat . Un commentaire général complétera les appréciations. Il pourra être utilisé en cas d'égalité. Les points attribués par chaque membre du jury sont collationnés par un Commissaire de Justice qui ne communique que le nom du gagnant à l'organisation.

Il est strictement interdit pour les Chefs participants de se rendre dans la salle de dégustation ou seront présent les membres du Jury, que ce soit avant, pendant ou après l'épreuve.

Les résultats seront communiqués par le jury au cours de la soirée qui suivra dans le cellier du Château du Clos de Vougeot. Le vainqueur remportera **le titre de meilleur apprentis du monde de l'œuf en meurette®** le concours est doté d'ustensiles de cuisine fournis par notre partenaire SEB .



La participation au concours est gratuite. **Il est interdit pour tout apprenti lauréat d'une précédente édition du Concours apprenti de l'œuf en meurette de se représenter.**

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 apprentis candidats sera validé après le 11 septembre 2023

Fait à Vougeot, le 25 avril 2024

BULLETIN DE PARTICIPATION



Nom :

Prénom :

Restaurant :

Adresse :

E-mail :

Portable :

J'accepte avec plaisir les conditions de participation au Championnat du monde de l'œuf en meurette et souhaite concourir le 13 octobre prochain ; si mon dossier est retenu je m'engage à être présent à partir de 12 h 30 et à la soirée qui suivra la compétition. Je fournis la fiche technique de la recette et joins l'autorisation de droits à l'image. Je m'engage à offrir un dîner pour deux personnes dans mon restaurant. Je certifie avoir à la carte de mon établissement ma propre version de la recette des œufs en meurette qui restera proposée ou au menu tout au long du dernier trimestre 2024.

Fait à :

Le :

Signature :

Décision impartiale et souveraine du comité de sélection :

AUTORISATION DE DROIT À L'IMAGE



Objet : Autorisation de filmer et publier des images

Je, soussigné,

Nom :

Prénom :

Adresse :

CP :

Ville :

Pays :

Tél :

Mail :

Autorise, à titre gratuit la SBPE, château du Clos de Vougeot et autres partenaires du Championnat du monde de l'œuf en meurette
- à me filmer/et ou m'enregistrer lors du concours, de la préparation et de la soirée le 13 octobre 2024 au Château du Clos de Vougeot.

Fait à :

le :

Signature :



Fiche technique de la recette

Nom du chef :

Recette :

Ingrédients :

Etapes de réalisation :

Astuces du chef :