

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE



Le Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette® est une compétition organisée par le Château du Clos de Vougeot (Côte-d'Or), siège des Climats de Bourgogne et haut-lieu de la gastronomie française, à l'occasion des Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette® qu'il a lui-même initié en 2019. Il se déroule chaque année au mois d'octobre, en raison de la célébration de la Journée mondiale de l'œuf le 14 octobre, et rassemble des chefs qui s'affrontent pour le titre de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette.

HISTOIRE DE SA CRÉATION

Un Château, emblème de la Bourgogne

Construit à partir du XII^e siècle par les moines cisterciens, le Château du Clos de Vougeot est un monument emblématique de la Bourgogne viticole. À la fin de la Seconde Guerre mondiale, il est acquis par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, une confrérie vineuse créée en 1934 qui s'est donnée pour mission de promouvoir les vins de Bourgogne et la gastronomie de la région, de maintenir et de faire vivre ses fêtes et traditions, ainsi que de participer au développement du tourisme en Bourgogne. Depuis lors, le château est devenu un haut-lieu de la gastronomie française, et plus particulièrement bourguignonne.

La place des œufs en meurette dans le monde

Les œufs en meurette, cette recette née en Bourgogne et plat emblématique de la région, se sont quant à eux largement exportés dans le monde depuis leur création. En 2018, à l'occasion de son 4^{ème} anniversaire, le prestigieux magazine américain *Food and Wine* a édité une liste de 40 recettes parmi les 24 000 qu'il avait publié depuis 1978 et a consacré les œufs en meurette 5^{ème} meilleure recette de tous les temps. Aujourd'hui, ce sont près de 300 restaurants à travers le monde qui proposeraient à la carte ce plat.



Les liens entre le château et les œufs en meurette

Au château, ils sont servis depuis la 2^{ème} moitié du XX^e siècle à chaque réception qu'il organise, notamment au cours des Chapitres (banquets) de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Il a donc développé un véritable savoir-faire, reconnu en-dehors des limites de la Bourgogne, en France et à l'étranger, la cheffe résidente du château Alexandra Bouvret et sa brigade réussissant à servir 1 200 œufs en meurette en cinq minutes aux quelque 500 convives qui participent aux Chapitres de la Confrérie tout au long de l'année.

La mise en place du projet

Désireux de mettre en valeur ce savoir-faire et ce patrimoine gastronomique, le Château du Clos de Vougeot a donc lancé en 2019 la 1^{ère} édition du Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette®, en partenariat avec le Groupe SEB, numéro un mondial de l'électroménager et société d'origine bourguignonne, et Poulehouse, une start-up dédiée à la production de « l'œuf qui ne tue pas la poule ». Ce lancement est ainsi le résultat d'une réflexion menée entre les équipes du Château du Clos de Vougeot et l'association Matrice, issue de l'École 42, visant à définir une matrice du patrimoine gastronomique et culturel. C'est-à-dire un projet innovant qui permet de traduire « l'évolution de la culture culinaire, du choix des produits, corollaire de l'évolution des habitudes de consommation », ici par le biais de l'œuf, « qui est au cœur de tout ».



PARTICIPATION ET NOTATION DE L'ÉPREUVE

Pour participer au Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette®, un critère est indispensable : les chefs doivent déjà proposer les œufs en meurette à leur carte. Ils présentent alors leur version de la recette, traditionnelle ou modernisée, jugée selon neuf critères notés de 1 à 9 : l'aspect visuel et le dressage, les qualités olfactives, la texture de la sauce, les saveurs de la sauce, la qualité du pochage, le focus sur le jaune, la qualité du croûton, l'accord avec les vins de Bourgogne, l'originalité et la tradition.



DÉROULÉ DE L'ÉPREUVE

Pour réaliser leur recette, les chefs ont tous droit à un poste de travail identique, dont le matériel est fourni par le Château du Clos de Vougeot, en collaboration avec le Groupe SEB. Le Championnat est ouvert au public et s'étale sur environ quatre heures, avec un chef débutant la compétition toutes les quinze minutes. Une fois le chronomètre lancé, ils ont une heure pour élaborer leur plat et dresser les assiettes, puis ces dernières sont directement servies aux membres du jury, qui les dégustent à l'aveugle (sans savoir quel chef les a préparé) et leur donnent une note, en présence d'un huissier de justice.



L'ANNONCE DES RÉSULTATS

Les résultats de la compétition sont ensuite révélés au cours d'un dîner de gala se tenant le soir même de l'épreuve, dans le Grand Cellier cistercien du château. Une Soirée Gastroënominique qui vient aujourd'hui clore tout autant le Championnat du Monde que les Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette®, où se retrouvent les chefs, les membres du jury et de nombreux invités, réunis autour d'un menu déclinant « en cinq actes une proposition savoureuse autour de l'œuf et de la poule », préparé par la cheffe résidente du château et sa brigade.



LES LAURÉATS

En l'espace de sept ans, ce sont plus de 100 chefs, français et étrangers, qui ont concouru pour le titre de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette. Le Prix de la Créativité récompense également depuis 2020 le chef qui aura fait preuve de la plus grande originalité tout en respectant les règles de la recette.

Les Champions du Monde de l'Œuf en Meurette



2019

Chef Frédéric Vardon

Restaurant *Le 39V*

📍 Paris (75)



2021

Chef Grégory Cuilleron

Restaurant *Cinq Mains*

📍 Lyon (69)



2023

Chef Fabien Pairon

Auberge communale du
Mont-sur-Lausanne

📍 Mont-sur-Lausanne (Suisse)



2020

Chef Bruno Brangea

Restaurant *Champeaux Les Halles*
Groupe Alain Ducasse

📍 Paris (75)



2022

Cheffe Joy-Astrid Poinot

Restaurant *Chez Camille*

📍 Arnay-le-Duc (21)



2024

Chef Jérémie Muller

Restaurant *Helena*

📍 Montréal (Canada)



2025

Chef Edgar Trudeau-Ferrin

Restaurant *Rosély's*

📍 Montréal (Canada)

Le Prix de la Créativité



2020

Chef Franco Bowanee

Restaurant *Louis XIII*

📍 Château de Vault-de-Lugny (89)



2022

Chef Jean-Bruno Gosse

Restaurant *Loiseau des Duc*
Groupe Bernard Loiseau

📍 Dijon (21)



2024

Chef Yu Sugimoto

Restaurant *Les Saisons*

📍 Tokyo (Japon)



2021

Chef Jérôme Joubert

Restaurant *Le Rive Gauche*

📍 Joigny (89)



2023

Chef Eric Starkman

Dinex Group -

Centurion by Daniel Boulud

📍 New-York (USA)



2025

Chef Alexandre Dutat

Restaurant *Loiseau des Vignes*

📍 Beaune (21)

LES AFFICHES

Chaque nouvelle édition du Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette® s'accompagne d'une affiche officielle, imaginée par différents artistes depuis 2019 :

2019 - Initialement, le Château du Clos de Vougeot a produit une affiche pour cette première édition. **Guillaume Long**, auteur et illustrateur de bandes dessinées, a ensuite réalisé un visuel.

2020 - **Christian Heinrich**, illustrateur de la série de bandes dessinées à succès *Les P'tites Poules*.

2021 et 2022 - **Jean Jullien**, notamment connu pour avoir créé le symbole du slogan « Peace for Paris » après les attentats du 13 novembre 2015 en France.

2023 - **Fred Bernard**, auteur et illustrateur de bandes dessinées.

2024 - **Mathieu Persan**, illustrateur pour la presse internationale, le monde de l'édition ou de la musique.

2025 - **Pierre Javelle**, photographe bourguignon.



1^{ère} édition



2^{ème} édition



3^{ème} et 4^{ème} édition



5^{ème} édition



6^{ème} édition



7^{ème} édition

2019 : 1^{ÈRE} ÉDITION

Les premières Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette® se sont tenues le vendredi 11 et le samedi 12 octobre 2019.

AU PROGRAMME

VENDREDI 11 OCTOBRE

10h30 - 17h

Dégustation des mythiques œufs en meurette du Clos de Vougeot

14h30

Table ronde : « Quoi de neuf dans la meurette ? » avec Dominique Bruillot (journaliste), Jean-Robert Pitte (écrivain et gastronome) et le Chef MOF Éric Briffard

15h30

Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette

Tout au long du week-end

Animations pour enfants autour de l'œuf

SAMEDI 12 OCTOBRE

10h30 - 17h

Dégustation des mythiques œufs en meurette du Clos de Vougeot

11h00

Cours de cuisine sur l'œuf en meurette avec la brigade du chef Olivier Walch, alors Chef résident du Château du Clos de Vougeot

15h30

Table ronde : « Quel dessein et quel destin pour les œufs ? » avec Fabien Sauleman (co-fondateur de Poulehouse), Guillaume Lelong (dessinateur) et Chef Frédéric Vardon, au lendemain de sa victoire

19h30

Soirée gastroenominique et remise du prix

LA COMPÉTITION

Le Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette® a eu lieu le vendredi, à partir de 15h30, dans la cour d'honneur du Château du Clos de Vougeot.

Le jury

Pour les départager, les équipes du château ont constitué un jury composé de 11 personnalités ayant un lien avec la gastronomie ou l'événement :

- **Chef Éric Briffard, président du jury** : MOF, Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires de l'École Le Cordon Bleu, à Paris
- **Louise Petitrenaud** : journaliste gastronomique
- **Bertrand de Villaine** : vigneron
- **Jean-Robert Pitte** : géographe, écrivain et gastronome
- **Éric Kayser** : artisan boulanger et écrivain, dirigeant de la Maison Kayser
- **Sébastien Neusch** : cofondateur de la start-up Poulehouse
- **Guillaume Long** : illustrateur de l'affiche officielle de cette 1^{ère} édition
- **Chef Olivier Walch** : Chef résident du Château du Clos de Vougeot
- **Thierry Geffrotin** : journaliste
- **Chef Bruno Blancho** : Chef de l'Atelier culinaire du Groupe SEB
- **Vincent Barbier** : Grand Maître de la Confrérie du Tastevin





Les chefs

Pour cette première édition, treize chefs français ont concouru, dont neuf chefs de Côte-d'Or :



Chef Christophe Ledru

Restaurant *L'Ouvrée*
📍 Savigny-lès-Beaune (21)



Chef Christophe Quéant

Restaurant *Le Carmin*
📍 Beaune (21)



Chef Florent Colombo

Restaurant *Colombo*
📍 Ahuy (21)



Chef Frédéric Vardon

Restaurant *Le 39V*
📍 Paris (75)



Chef Grégory Cuilleron

Restaurant *Le Comptoir Cecil*
📍 Lyon (69)



Chef Julien Martin

Restaurant *Le Cellier Volnaisien*
📍 Volnay (21)



Chef Mathieu Scherrer

Brasserie *Gallopain*
📍 Paris (75)



Chef Olivier Chardigny

L'Ancienne Auberge 1900
📍 Vonnas (01)



Chef Sébastien Henry

Restaurant *Biz'Tro*
📍 Beaune (21)



Chef Thomas Collomb

La Rôtisserie du Chambertin
📍 Gevrey-Chambertin (21)



Chef Stéphane Derbord

Restaurant *Stéphane Derbord*
📍 Dijon (21)



Chef Thomas Protot

Restaurant *La Cabotte*
📍 Nuits-Saint-Georges (21)



Chef William Frachot

Restaurant *William Frachot*
📍 Dijon (21)

Le vainqueur

L'annonce de la victoire du **Chef Frédéric Vardon**, premier Champion du Monde de l'Œuf en Meurette, a été faite par les membres du jury au cours de la Soirée Gastroœnomique qui s'est tenue à partir de 19h30, le vendredi 11 octobre 2019. Son titre lui a alors été officiellement remis sur l'estrade du Grand Cellier cistercien du Château du Clos de Vougeot. Il a également reçu, de la part du Groupe SEB, une cocotte-minute gravée à son nom.



2020 : UNE 2^{ÈME} ÉDITION À HUIS CLOS

Cette édition 2020 a été organisée au cours du week-end du samedi 10 et du dimanche 11 octobre. Elle a eu lieu dans un contexte particulier, alors que la France était frappée par un rebond de l'épidémie de Covid-19, qui provoqua un durcissement des restrictions sanitaires dans le pays et aboutit à la mise en place d'un second confinement, à partir du 30 octobre 2020.

UNE VOLONTÉ D'INNOVER MAIS UNE PROGRAMMATION PERTURBÉE

Dès cette deuxième édition, les organisateurs du championnat ont décidé de remettre un Prix de la Créativité, en parallèle du titre de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette.

À l'image de l'édition précédente, deux journées de célébration étaient prévues. Un concours dédié aux cuisiniers amateurs devait être lancé le 11 octobre, mais l'aggravation de la crise sanitaire a obligé les équipes du château à réduire les animations au seul Championnat du monde de l'Œuf en Meurette, le 10 octobre 2020. La compétition s'est déroulée sans spectateurs, dans les Salons Renaissance du château. La Soirée Gastroenominique a toutefois pu être maintenue.



Le jury

Le jury était composé de 11 personnalités, pour une partie déjà présentes lors de la 1^{ère} édition avec, une nouvelle fois, un chef français réputé pour le présider : le triplement étoilé René Meilleur. Le champion en titre, le Chef Frédéric Vardon, aurait dû faire partie du jury, mais les restrictions sanitaires l'ont empêché de se déplacer pour venir assister à la compétition :

- **Chef René Meilleur, président du jury** : Chef du Restaurant *La Bouitte*, à Saint-Martin-de-Belleville (Savoie)
- **Chef Jacques Lameloise** : ancien chef du Restaurant *Lameloise*, à Chagny (Saône-et-Loire)
- **Louise Petitrenaud** : journaliste gastronomique
- **Chef Éric Briffard** : MOF, Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires de l'École Le Cordon Bleu, à Paris
- **Bertrand de Villaine** : vigneron
- **Sébastien**



- **Neusch** : cofondateur de la start-up Poulehouse
- **Christian Heinrich** : illustrateur de l'affiche officielle de cette 2^{ème} édition
- **Emmanuelle Jary** : journaliste spécialisée dans le voyage et la gastronomie ; cocréatrice du programme culinaire « C'est meilleur quand c'est bon »
- **Chef Bruno Blanco** : Chef de l'Atelier culinaire du Groupe SEB
- **Chef Stéphane Ory** : Chef résident du Château du Clos de Vougeot en 2020
- **Vincent Barbier** : Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin



Les chefs

Douze chefs ont concouru, dont sept officiant en Bourgogne :



Chef Sylla Issihaka

Restaurant *Le P'tit Canon*

📍 Paris (75)



Chef Yves Rebsamen

Restaurant *Chez Guy*

📍 Gevrey-Chambertin (21)



Chef Oswald Letolle

Restaurant *O Bannelier*

📍 Dijon (21)



Chef Vincent Le Douarec

Restaurant *Sébillon*

📍 Neuilly-sur-Seine (21)



Chef Jérôme Joubert

Restaurant *Le Rive Gauche*

📍 Joigny (89)



Chef Mourad Haddouche

Restaurant *Loiseau des Vignes*

📍 Beaune (21)



Chef Grégory Cuilleron

Restaurant *Le Cinq Mains*

📍 Lyon (69)



Chef Thomas Collomb

La Table d'Hôte

📍 Gevrey-Chambertin (21)



Chef Olivier Chardigny

Restaurant *L'ancienne Auberge*

📍 Vonnas (01)



Chef Bruno Brangea

Restaurant *Champeaux Les Halles*

📍 Paris (75)



Chef Franco Bowanee

Restaurant *Louis XIII*

📍 Château de Vault de Lugny (89)



Chef David Ardoint

Restaurant *La Porte de Guillaume*

📍 Dijon (21)

Les vainqueurs

Au cours de la Soirée Gastroœnomique, le Prix de la Créativité a été remis par la journaliste Emmanuelle Jary et le cofondateur de Poulehouse, Fabien Sauleman, à **Franco Bowanee**, chef étoilé au Château de Vault-de-Lugny (Yonne).

Plus tard, ce sont la journaliste Louis Petitrenaud et le chef étoilé René Meilleur, entourés des autres membres du jury, qui ont annoncé la victoire de **Bruno Brangea**, chef du Restaurant *Champeaux Les Halles*, à Paris. Pour cette seconde édition, le titre de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette est donc une nouvelle fois revenu à un chef parisien.



2021 : UNE 3^{ÈME} ÉDITION QUI ÉVOLUE ET S'INTERNATIONALISE

En 2021, le Championnat du monde et les Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette® se sont déroulés le samedi 9 et le dimanche 10 octobre.

UNE PROGRAMMATION RICHE

SAMEDI 9 OCTOBRE

10h30 - 16h30

Dégustation des mythiques œufs en meurette du Clos de Vougeot

11h00

Concours amateurs

14h30

Démonstration de la recette de l'œuf en meurette par les chefs Bruno Brangea et Grégory Cuilleron accompagnés d'enfants

15h30

Table ronde : « Quoi de neuf en meurette ? » avec Philippe Cayot (professeur en formulation et chimie des aliments), Jacques Grober (Maître de conférence en nutrition) et Dominique Valentin (Maître de conférence en psychologie)

DIMANCHE 10 OCTOBRE

10h30 - 17h30

Dégustation des mythiques œufs en meurette du Clos de Vougeot

11h30

Conférence « La gastronomie au service de la diplomatie » avec les chefs Guillaume Gomez et Michel Grobon, Jean-Robert Pitte (écrivain) et Arnaud Orsel (Intendant général de la Confrérie du Tastevin)

13h00 - 17h00

Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette

20h00

Soirée gastroenominique et annonce des résultats

Tout au long du week-end

Animations pour enfants autour de l'œuf

UNE NOUVEAUTÉ : LE CONCOURS AMATEURS !

Déjà annoncé pour l'édition précédente, mais annulé en raison des restrictions sanitaires, le concours amateurs a pu être organisé pour cette 3^{ème} édition. Il a eu lieu le samedi 9 octobre, à partir de 11h, dans les Salons Renaissance du Château du Clos de Vougeot.

Son fonctionnement

Il a pour but de permettre aux passionnés de la recette des œufs en meurette de proposer leur version de ce plat. Tout comme le Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette®, il est ouvert au public, les candidats ont une heure pour réaliser leur recette et un jury est constitué pour les départager. Le concours remet trois prix, les cuisiniers amateurs arrivés en 2^{ème} et 3^{ème} positions étant également récompensés.

Présélectionnés par les équipes du château sur la base d'un dossier de candidature et d'une photo de leur recette, les neufs candidats amateurs retenus étaient issus, en 2021, des départements de Côte-d'Or, de Saône-et-Loire, du Doubs et de la Gironde.

Le jury



- **Chef Guillaume Gomez** : MOF, représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires
- **Chef Bruno Brangea** : Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2020, Chef du Restaurant *Champeaux Les Halles* (Groupe Alain Ducasse), à Paris
- **Bérangère Loiseau** : Vice-présidente du Groupe Bernard Loiseau
- **Chef Michel Grobon** : ancien chef des cuisines de Ronald Reagan, 40^{ème} Président des États-Unis
- **Dominique Bruillot** : journaliste, directeur de la rédaction de *Dijon Beaune-Mag* et de *Bourgogne Magazine*
- **Chef Bruno Blancho** : Chef de l'Atelier culinaire du Groupe SEB
- **Élodie Pellegrain** : cofondatrice de Poulehouse

Les gagnants

Après délibérations du jury, les gagnants ont été annoncés dans la Cuvée du Château. Pour cette première édition du concours amateurs, un Bordelais a remporté la compétition :

1^{er} PRIX



Mickaël Thureau

📍 Bordeaux (33)

2^{ème} PRIX



Arnaud Guillon

📍 Beaune (21)

3^{ème} PRIX



Anaïs Drouhin

📍 Dijon (21)

LE CHAMPIONNAT SE RENOUVELLE

Pour la première fois, la compétition s'est déroulée dans le Grand Cellier cistercien du Château du Clos de Vougeot, tandis que les membres du jury étaient installés dans le Petit Cellier qui lui est adjacent. Elle a eu lieu le dimanche, et non pas le samedi, comme c'était le cas des précédentes éditions. Le profil des chefs qui concourraient s'est encore diversifié et le jury de cette 3^{ème} édition a accueilli un président d'honneur en la personne du Prince Albert II de Monaco.

Le jury

Il était composé de 12 personnalités :

- **Le Prince Albert II de Monaco** : président d'honneur •
- **Chef Guillaume Gomez** : MOF, représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires •
- **Chef Frédéric Vardon** : Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2019, Chef du Restaurant *Le 39V*, à Paris •
- **Chef Bruno Brangea** : Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2020, Chef du Restaurant *Champeaux Les Halles* (Groupe Alain Ducasse), à Paris •
- **Chef Michel Grobon** : ancien chef des cuisines de Ronald Reagan, 40^{ème} Président des États-Unis •
- **Chef Alexandra Bouvret** : Chef résident du Château du Clos de Vougeot •
- **Chef Bruno Blanco** : Chef de l'Atelier culinaire du Groupe SEB •
- **Jean-Robert Pitte** : géographe, écrivain et gastronome •
- **Louise Petitrenaud** : journaliste gastronomique •
- **Emmanuelle Jary** : journaliste, spécialisée dans le voyage et la gastronomie ; cocréatrice du programme culinaire « C'est meilleur quand c'est bon » •
- **Bertrand de Villaine** : vigneron •
- **Sébastien Neusch** : cofondateur de Poulehouse •





Les chefs : de la Bourgogne à Washington

Ils étaient 13 à concourir, dont 7 venant de Bourgogne. Pour la première fois, une cheffe a participé à l'événement : la cheffe Iza Guyot, du Restaurant *Le Comptoir de Pagny*. Le championnat est aussi devenu véritablement international, avec la présence du chef étoilé Eric Ziebold :



Chef Chern Hwei Gan

Restaurant *Le Parapluie*

📍 Paris (75)



Chef Christophe Quéant

Restaurant *Le Carmin*

📍 Beaune (21)



Chef Eric Ziebold

Restaurant *Kinship*

📍 Washington DC (USA)



Chef Franco Bowanee

Restaurant *Louis XIII*

📍 Château de Vault de Lugny (89)



Chef Grégory Cuilleron

Restaurant *Cinq Mains*

📍 Lyon (69)



Chef Sylla Issihaka

Restaurant *Le P'tit Canon*

📍 Paris (75)



Cheffe Iza Guyot

Restaurant *Le Comptoir de Pagny*

📍 Pagny-le-Château (21)



Chef Jérôme Joubert

Restaurant *Le Rive Gauche*

📍 Joigny (89)



Chef Marcel Ravin

Restaurant *Blue Bay*

📍 Monaco



Chef Mathieu Scherrer

Restaurant *Le Murat*

📍 Paris (75)



Chef Mourad Haddouche

Restaurant *Loiseau des Vignes*

📍 Beaune (21)



Chef Olivier Chardigny

Restaurant *L'Ancienne Auberge*

📍 Vonnas (01)



Chef Yves Rebsamen

Restaurant *Chez Guy*

📍 Gevrey-Chambertin (21)

Les vainqueurs

Pour sa troisième participation à la compétition, c'est donc le chef lyonnais **Grégory Cuilleron** qui a remporté cette édition 2021, un résultat annoncé par le Prince Albert II de Monaco sur l'estrade du Grand Cellier cistercien du château, lors de la Soirée Gastroœnomique. Quelques minutes auparavant, le **Chef Jérôme Joubert** recevait des mains du Chef Guillaume Gomez le Prix de la Créativité 2021, qui venait couronner sa deuxième participation au concours.

En 2021, après deux éditions remportées par des chefs parisiens, le titre de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette se rapprochait ainsi de la Bourgogne, en étant attribué à un chef lyonnais.



2022 : UNE 4^{ÈME} ÉDITION AUX RÉSULTATS 100%. BOURGUIGNONS

L'édition 2022 s'est tenue le samedi 8 et le dimanche 9 octobre et a été marquée par l'apparition d'un nouveau concours : le concours apprentis, élaboré en collaboration avec le Lions Clubs. Cette 4^{ème} édition s'est également distinguée des précédentes par ses résultats, car les concours amateurs et apprentis ont chacun été remportés par un Bourguignon et le Championnat du Monde a quant à lui consacré pour la première fois une cheffe, également Bourguignonne : Joy-Astrid Poinot, du Restaurant *Chez Camille* (Arnay-le-Duc).

AU PROGRAMME

SAMEDI 8 OCTOBRE

- 10h30 - 15h30**
Dégustation des mythiques œufs en meurette du Clos de Vougeot
- 11h00**
Concours amateurs
- 14h15**
Remise des prix du concours amateurs
- 14h30 - 15h30**
Conférence sur l'aspect physico-chimique, nutritionnel et culturel de l'œuf avec les Maîtres de conférences Jacques Grober et Dominique Valentin et le professeur Philippe Cayot
- 15h00**
Démonstration de la recette de l'œuf en meurette par Grégory Cuilleron, Champion du Monde de l'œuf en meurette 2021
- Tout au long du week-end**
Animations pour enfants autour de l'œuf

DIMANCHE 9 OCTOBRE

- 9h30 - 12h00**
Concours apprentis
- 12h30**
Remise du prix du concours apprentis
- 10h30 - 15h30**
Dégustation des mythiques œufs en meurette du Clos de Vougeot
- 13h30 - 17h30**
Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette
- 14h15 - 15h00**
Conférence « La filière d'apprentissage, filière d'excellence ? » avec Céline Quinquenel, Corentin Raymond, Philippe Brivot et Sébastien Mignot
- 15h00 - 15h45**
Conférence « Quoi de nœuf dans les circuits courts ? » avec Tiphaine Piriou, Philippe Plancon et Julien Lepont
- 19h30**
Soirée gastroœnomique et annonce des résultats

LE CONCOURS AMATEURS

Il a eu lieu le samedi 8 octobre, à partir de 11h, dans les Salons Renaissance, et a rassemblé une nouvelle fois neuf candidats, venus de Côte-d'Or, de Paris, de Bretagne ou d'Isère. La remise de prix a eu lieu dans la Cuverie du Château.

Le jury

Il était composé de six personnalités et a été présidé par le Champion du monde en titre, Grégory Cuilleron :



• **Chef Grégory Cuilleron, président et parrain** : chef du Restaurant *Cinq Mains*, à Lyon • **Blanche Loiseau** : cuisinière dans les brigades du Groupe Bernard Loiseau • **Chef Michel Grobon** : ancien chef des cuisines de Ronald Reagan, 40^{ème} Président des États-Unis • **Fabien Poulaillon** : Directeur général des eaux Velleminfroy • **Dominique Bruillot** : Directeur de la rédaction de *Dijon Beaune-Mag* et *Bourgogne Magazine* • **Arnaud Orsel** : Intendant Général de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin •

Les gagnants

1^{er} PRIX



Thierry André

📍 Beaune (21)

2^{ème} PRIX



Aurélie Monet

📍 Paris (75)

3^{ème} PRIX



Nathalie Têtu

📍 Sennecey-le-Grand (71)

UNE NOUVEAUTÉ : LE CONCOURS APPRENTIS !

Organisé en partenariat avec le Lions Club Paris France et l'Association Bleu Blanc Cœur, il a pour but de mettre en lumière les talents de demain, en faisant concourir des apprentis de cuisine, sélectionnés dans toute la France.

Le jury

Présidé par le Chef Éric Pras, il était composé de huit personnalités :

- **Chef Éric Pras, président du jury** : MOF et Chef du Restaurant *Lameloise* à Chagny
- **Francis Durnenin** : Président du Club Prosper Montagné
- **Chef Michel Grobon** : Ancien chef des cuisines de Ronald Reagan, 40^{ème} Président des États-Unis
- **Chef Lionel Freitas** : Chef du Restaurant *Olivier Leflaive*, à Puligny-Montrachet (Côte-d'Or)
- **Chef Tomofumi Uchimura** : Chef du Restaurant *Origine*, à Dijon
- **Sébastien Mignot** : Meunier, Minoterie Brivot et successeurs
- **Gisèle Lombard** : Journaliste gastronomique au journal *Le Progrès*
- **Didier Crayton** : Adjoint du Chef Frédéric Carrion, à Viré (Saône-et-Loire)



Remarque : En étant aussi présent dans le jury de ce nouveau concours, le Chef Michel Grobon a ainsi participé aux trois compétitions de cette 4^{ème} édition.

Vainqueur et candidats

Le concours s'est tenu le dimanche matin, avant le Championnat du monde, et a été remporté par **Valentin Lavis**, de l'**École des Métiers de Dijon Métropole** et apprenti auprès du Chef Philippe Augé, de l'*Hostellerie de Levernois*, en compétition de son côté pour le titre de Champion du monde.

Les apprentis ayant participé au concours étaient :

- **Ambre Chaude**, CFA Médéric à Paris (75)
- **Drissa Kone**, CFA Jacky Drouet à Belfort (90)
- **Emma Bronner**, CFA du Pays de Montbéliard (25)
- **Liam Chedaille**, CFA de la Gastronomie de Lyon (69)
- **Noah Torterat**, CFA de la CMA de Bourgogne-Franche-Comté à Mercurey (71)
- **Nathan Jourquin**, IMA de Cergy-Pontoise (95)
- **Thierno Barry**, STELO Formation
- **Valentin Lavis**, École des Métiers de Dijon Métropole (21)

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

Comme l'an passé, la compétition a pris place dans le Grand Cellier cistercien du Château, le dimanche après-midi.

Le jury

Le jury était composé de 11 personnalités. Le dessinateur de l'affiche, l'artiste Jean Jullien, devait en faire partie, comme l'année dernière, mais il n'a finalement pas pu assister à la compétition ni à la soirée de remise de prix :

- **Chef Davy Tissot, président du jury** : MOF, Bocuse d'Or 2021
- **Chef Grégory Cuilleron** : Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2021
- **Chef Michel Grobon** : Ancien chef des cuisines de Ronald Reagan, 40^{ème} Président des États-Unis
- **Bertrand de Villaine** : vigneron à Vosne-Romanée
- **Chef Bruno Blanco** : Chef de l'Atelier culinaire du Groupe SEB
- **Chef Alexandra Bouvret** : Chef résident du Château du Clos de Vougeot
- **Stéphane Layani** : Président du Marché d'Intérêt National de Rungis
- **Rémi Dechambre** : Journaliste gastronomique chez *Le Parisien-Aujourd'hui en France*
- **Déborah Dupont-Daguet** : Fondatrice et gérante de la Librairie gourmande (Paris)
- **Xavier Schällebaum** : Animateur de l'émission « Bande de Food »
- **Vincent Barbier** : Grand Maître Honoraire de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin



Les chefs : de Bourgogne à Singapour

Le championnat a de nouveau élargi ses frontières, en comptant 4 chefs officiant à l'étranger sur les 13 en lice :



Chef Eric STARKMAN

Restaurant *Le Gratin*
📍 New-York (USA)



Chef Maxime LAMOUREUX

Restaurant *Chez Monsieur*
📍 Paris (75)



Chef Jean-Bruno GOSSE

Restaurant *Loiseau des Ducs*
📍 Dijon (21)



Cheffe Joy Astrid BLANCHARD-POINSOT

Restaurant *Chez Camille*
📍 Arnay-le-duc (21)



Cheffe Iza Guyot

Restaurant *Le Comptoir de Pagny*
📍 Pagny-le-Château (21)



Chef Pascal AUSSIGNAC

Restaurant *Club Gascon*
📍 Londres (UK)



Chef Philippe AUGÉ

Restaurant *L'Hostellerie de Levernois*
📍 Levernois (21)



Chef Rainier NG

Restaurant *Bistro Gaston*
📍 Singapour (Asie)



Chef Richard von Oostenbrugge

Restaurant *De Juwelier*
📍 Amsterdam (Pays-Bas)



Cheffe Sandra HUGUENIN

Restaurant *L'Impala des Vignes*
📍 Chevagny-les-Chevrières (71)



Chef Sébastien HENRY

Restaurant *Biz Tro*
📍 Beaune (21)



Chef Thibaud MORGENSTERN

Restaurant *Nosch*
📍 Lyon (69)



Chef Thomas COLLOMB

Restaurant *La Table d'Hôte*
📍 Gevrey-Chambertin (21)

Les vainqueurs

La **Cheffe Joy-Astrid Blanchard-Poinsot** est devenue la première femme et la première cheffe bourguignonne à gagner cette distinction. L'annonce des résultats, lors de la Soirée Gastroœnomique, a dû être avancée au début du repas en raison d'une fuite de l'identité des gagnants sur les réseaux sociaux.

Le Prix de la Créativité a également été remis à un Bourguignon : le **Chef Jean-Bruno Gosse**, du Restaurant *Loiseau des Ducs* à Dijon.



2023: UN ÉVÈNEMENT QUI NE CESSE DE PRENDRE DE L'AMPLEUR

Pour la première fois, une conférence de presse a été organisée le 27 mars 2023 pour lancer officiellement cette 5ème édition et annoncer le nouveau parrain et président du Championnat du Monde de l'Oeuf en Meurette® : le Chef Éric Pras, MOF et Chef du Restaurant Lameloise à Chagny, qui avait présidé le concours apprentis en 2022. À cette occasion, l'affiche officielle de l'événement, réalisée par le dessinateur Fred Bernard, a été dévoilée.

L'édition 2023 s'est ainsi déroulée le samedi 14 et le dimanche 15 octobre. Faits notables : alors que le précédent championnat avait couronné deux chefs basés en Bourgogne, ce sont cette fois-ci deux chefs travaillant à l'étranger qui ont remporté les suffrages des jurés, tandis que tous les concours ont vu leur nombre de candidats augmenter.

LA PROGRAMMATION DU WEEK-END

SAMEDI 14 OCTOBRE

- 10.30am - 3.30pm**
Dégustation des mythiques œufs en meurette du Clos de Vougeot
- 11h00 - 14h45**
Concours amateurs
- 15h15**
Remise des prix du concours amateurs
- 3.15pm**
Amateur contest prize-giving
- 16h00**
Démonstration de la recette de l'œuf en meurette par Joy-Astrid Poinot, Championne du Monde de l'œuf en meurette 2022
- 16h15**
Grande chasse aux œufs (réservée aux enfants)

DIMANCHE 15 OCTOBRE

- 9h30 - 12h00**
Concours apprentis
- 12h30**
Remise du prix du concours apprentis
- 10h30 - 15h30**
Dégustation des mythiques œufs en meurette du Clos de Vougeot
- 12h45 - 16h45**
Championnat du Monde de l'Oeuf en Meurette
- 14h00- 15h00**
« Stranger eggs » par Christophe Lavelle , Chercheur au CNRS, suivi d'une séance de dédicace
- 15h30 - 16h00**
Table ronde : « Le bio et les circuits court » avec Laure Verdeau (agence Bio), Julien Lepont (100 % Côte d'Or), Gaëlle Picard (productrice d'œufs Bio en Côte d'Or), Sébastien Ripari (journaliste Gault et Millau), Michel Grobon (ancien chef des cuisines de la Maison Blanche) et Goulven Le Pollès (journaliste gastronomique)
- 19h30**
Soirée gastroœnomique et annonce des résultats

LE CONCOURS AMATEURS

Co-organisé avec la revue Bourgogne Magazine, il a débuté à 11h00 et a rassemblé non pas 9 mais 12 candidats venus de Bourgogne, de Bretagne, de Rhône-Alpes, de Gironde ou de la Bresse. Le vainqueur de la 1^{ère} édition du concours, Mickaël Thureau, est notamment revenu se mesurer aux nouveaux candidats et est une nouvelle fois parvenu à se hisser sur le podium ! Quant à la remise de prix, elle a eu lieu dans le Grand Cellier, dès la fin du concours.

The jury



• **Presidente du Jury Cheffe Joy-Astrid Poinot:** Championne du monde 2022 • **Chef Michel Grobon:** chef international • **Arnaud Orsel :** Intendant Général de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin • **Alexandra Bouvret:** Chef résident du Château du Clos de Vougeot • **Thierry André:** gagnant de la compétition amateur 2022 • **Fabien Poulaillon:** Directeur général des eaux Velleminfroy • **Mei Luzin:** gastronome •

Les gagnants

Après un Bordelais et un Bourguignon, cette troisième édition du concours a été remportée par un Lyonnais :

1^{er} PRIX



Johnny Loison

📍 Lyon (69)

2^{ème} PRIX



Joseph Escoto

📍 Côte d'Or (21)

3^{ème} PRIX



Mickaël Thureau

📍 Bordeaux (33)

LE CONCOURS APPRENTIS

Il s'est tenu le dimanche matin, dans le Grand Cellier du château, et a vu concourir 10 apprentis. La remise de prix a également été organisée au même endroit, et non plus dans la Cuvierie.

Le jury

Succédant au chef Éric Pras, c'est le chef MOF Guillaume Royer qui présidait le jury, composé de huit personnalités :

- **Chef Guillaume Royer, président** : MOF, ambassadeur « Savoir-Faire 100 % Côte-d'Or »
- **Laure Verdeau** : Directrice de l'Agence Bio
- **Tiphaine Piriou** : Directrice d'une agence de conseil en gastronomie et alimentation durable
- **Philippe Queneau** : Directeur de L'Épicurien des Vignes, un service traiteur
- **Chef Michel Grobon** : Ancien chef des cuisines de la Maison Blanche
- **Olivier Perret** : Chef exécutif de Sofitel Montréal
- **Apollonia Poilâne** : Directrice des Pains Poilâne
- **Goulven Le Pollès** : Journaliste gastronomique



Vainqueur et candidats

Cette 2^{ème} édition a été remportée par **Carl Toussaint**, du CFA Montpellier Littoral (Lycée Georges Frêche), apprenti auprès du Chef Guillaume Leclère, du Restaurant étoilé *Leclère, Cuisine d'arrivage*.

Les autres participants au concours venaient de Bourgogne-Franche-Comté, d'Auvergne-Rhône-Alpes, de Nouvelle-Aquitaine ou de la région parisienne :

- **Dorian Genevois**, *Lycée hôtelier Sacré Cœur* à Paray-Le-Monial (71)
- **Flavien Tripart**, *École des Métiers de Dijon Métropole* (21)
- **Keylan Thureau**, (fils de Mickaël Thureau, gagnant du concours amateur 2022) : *Lycée de Gascogne Hôtellerie et Tourisme* à Fargues-Saint-Hilaire (33)
- **Alexis Sonnet**, *CFA de Belfort* (90)
- **Aliya Touiki**, *CFA de la Gastronomie de Lyon* (69)
- **Diane Fatou**, *CFA de Belfort* (90)
- **Louis Coutin**, *CFA Interprofessionnel* à Mercurey (71)
- **Nuno Miguel Da Costa Andrade Mendes**, *STELO Formation CFA* à Villepinte (93)
- **Liam Chedaille**, *CFA de la Gastronomie de Lyon* (69)

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

Pour la première fois, 14 chefs s'affrontaient pour le titre de Champion du monde.

Le jury

• **Chef Éric Pras, président du jury** : MOF, chef du Restaurant *Lameloise**** à Chagny (71) • **Cheffe Joy-Astrid Poinot** : Championne du monde de l'œuf en meurette 2022 • **Alicia Dorey** : Journaliste, responsable éditoriale du *Figaro Vin* • **Chef Bruno Blancho** : Chef ambassadeur du Groupe Seb • **Chef Alexandra Bouvret** : Chef des cuisines du Château du Clos de Vougeot • **Chef Grégory Cuilleron** : Champion du monde de l'œuf en meurette 2021 • **Rémi Dechambre** : Journaliste gastronomique *Le Parisien - Aujourd'hui en France* • **Chef Olivier Perret** : Chef exécutif Sofitel Montréal • **Déborah Dupont-Daguet** : Propriétaire de la Librairie Gourmande (Paris) • **Chef Frédéric Vardon** : Champion du monde de l'œuf en meurette 2019 • **Fred Bernard** : illustrateur, créateur de l'affiche officielle de cette 5^{ème} édition • **Vincent Barbier** : gastronome •



Les chefs : de la Suisse aux États-Unis

12 hommes et 2 femmes, venus pour la plupart de France, mais aussi de Suisse, du Canada et des États-Unis ont participé au championnat :



Chef Alexandre Dutat

Restaurant *Loiseau des Vignes*
📍 Beaune (21)



Chef Andréas Baehr

Scratch Restaurant
📍 Bourg-en-Bresse (01)



Chef Fabien Pairon

Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne
📍 Mont-sur-Lausanne (Suisse)



Chef Romuald Sikorski

Restaurant *Le Richebourg*
📍 Vosne-Romanée (21)



Chef Kim Logassi

Restaurant *Léon de Lyon*
📍 Lyon (69)



Chef Maxime Kowalczyk

Restaurant *L'Empreinte*
📍 Buxy (71)



Chef Jordan Billan

Restaurant *Clos du Cèdre*
📍 Beaune (21)



Chef Alexis Valton

Le Bistrot au Bord de l'Eau
📍 Levernois (21)



Cheffe Iza Guyot

Restaurant *Le Comptoir de Pagny*
📍 Pagny-le-Château (21)



Cheffe Sandra HUGUENIN

Restaurant *L'Impala des Vignes*
📍 Chevagny-les-Chevrières (71)



Chef Jean Sévègnes

Restaurant *Café des Ministères*
📍 Paris (75)



Chef Jérôme Joubert

Restaurant *Le Rive Gauche*
📍 Joigny (89)



Chef Olivier Langlois

Restaurant *Chez Boulay*
📍 Québec (Canada)



Chef Eric Starkman

Dinex Group - Centurion by Daniel Boulud
📍 New-York (USA)

Les résultats

Pour la première fois, le titre de champion du monde a quitté donc le territoire français en sacrant un chef, certes bourguignon, mais installé en Suisse : le **Chef Fabien Pairon**. De même, pour sa deuxième participation au concours, l'Américain **Eric Starkman** est le premier chef étranger à recevoir l'un des deux prix décernés.



2024 : NOUVELLE ÉDITION, NOUVELLES SURPRISES !

La 6^{ème} édition du Championnat du monde de l'Œuf en Meurette s'est tenue le dimanche 13 octobre 2024 et a été présidée par le **chef triplement étoilé Georges Blanc**, MOF à la tête notamment de la Maison Georges Blanc, l'établissement le plus anciennement étoilé du monde.

AU PROGRAMME

Cette édition s'est déroulée sur une seule journée. Le concours amateurs a eu lieu dans la matinée, suivi du championnat l'après-midi. Les deux concours ont pris place dans le Grand Cellier du Château.

DIMANCHE 13 OCTOBRE

9 h30 - 11h50
Concours amateurs

11h - 11h45
Table ronde « Qui de la poule ou de l'œuf est arrivé en premier ? » avec Georges Blanc (Chef MOF 3*), Antoine Westermann (Chef étoilé), Antoine Cristau (Auteur de la BD *Ulysse & Cyrano*), Arnaud Orsel (Intendant Général de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin)

12h30
Remise du prix du Concours amateurs

10h30 - 15h30
Dégustation des mythiques œufs en Meurette du Clos de Vougeot

12h30 - 17h30
Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette

14h30 - 15h30
Démonstration de la recette de l'œuf en Meurette du Chef MOF Fabien Pairon

16h15 - 17h15
Animation « Meurette XXL » avec Christophe Lavelle (chercheur au CNRS)

19h30
Soirée Gastroœnomique de remise des prix

LE CONCOURS AMATEURS

Cette année, 9 nouveaux candidats s'affrontaient pour le titre. Deux grandes premières ont marqué la compétition : l'ouverture des frontières hexagonales avec la participation d'un Québécois, membre de la Confrérie du Tastevin, et un podium 100 % bourguignon !

Le jury



• **Chef Fabien Pairon, président du jury** : Champion du monde de l'œuf en meurette 2023 • **Dominique Bruillot** : Journaliste • **Clémentine Hugol-Gential** : Professeure et chercheuse, spécialiste de l'alimentation • **Christophe Lavelle** : Chercheur au CNRS • **Johnny Loison** : Vainqueur du Concours amateurs 2023 • **Chef Eric Starkman** : Prix de la Créativité 2023.

Les gagnants

1^{er} PRIX



Franck Gaillard

📍 Chaume-et-Courchamp (21)

2^{ème} PRIX



Pierre Nottot

📍 Fontaine-la-Gaillarde (89)

3^{ème} PRIX



Richard Certain

📍 Venarey-les-Laumes (21)

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

Tout comme l'année précédente, ce sont deux chefs basés à l'étranger qui ont remporté le titre de Champion du monde et le Prix de la Créativité.

Le jury

• **Chef Georges Blanc, président du jury** : Chef triplement étoilé, Meilleur Ouvrier de France honoris causa 2019 • **Vincent Barbier** : Gastronomes bourguignon • **Chef Bruno Blancho** : Chef ambassadeur du Groupe Seb • **Chef Alexandra Bouvret** : Chef des cuisines du Château du Clos de Vougeot • **Antoine Cristau** : Auteur, scénariste de la *BD Ulysse et Cyrano* • **Chef Grégory Cuilleron** : Champion du monde de l'œuf en meurette 2021 • **Chef Michel Grobon** : Chef international • **Mathieu Persan** : Illustrateur • **Tiphaine Piriou** : Consultante gastronomie • **Cheffe Joy-Astrid Poinot** : Championne du monde de l'œuf en meurette 2023 • **Lola Tobelem alias Marcelle Ratafia** : Journaliste et autrice • **Chef Frédéric Vardon** : Champion du monde de l'œuf en meurette 2019.



Les chefs : de la France au Japon

9 hommes et 4 femmes, venus pour la plupart de France, mais aussi du Canada et du Japon, ont participé au championnat :



Chef Théo Chedeau

Restaurant *Chez Martine*
Paris (75)



Cheffe Céline Dedingier

Restaurant *Premnord*
Premeaux-Prissey (21)



Chef Yannick Demange

Restaurant *Café des Forges*
Dijon (21)



Cheffe Stéphanie Dorrier

Restaurant *Le temps des Saisons*
Jonage (69)



Chef Julien Girard

Restaurant *Le Château de Saulon*
Saulon-la-Rue (21)



Chef Sébastien Henry

Restaurant *Le Biz'tro*
Beaune (21)



Cheffe Sandra Huguenin

Restaurant *L'Impala des Vignes*
Chevagny-les-Chevrières (21)



Chef Kenji Ichikawa

Restaurant *Loiseau de France*
Tokyo (Japon)



Cheffe Iris Lisbonis-Boyer

Restaurant *Le Coq et Fils*
Paris (75)



Chef Jérémie Muller

Restaurant *Helena*
Montréal (Canada)



Chef Romuald Sikorski

Restaurant *Le Vintage*
Vosne-Romanée (21)



Chef Yu Sugimoto

Restaurant *Les Saisons*
Tokyo (Japon)



Chef Sébastien Touvrety

Restaurant *Aux Crus de Bourgogne*
Paris (75)

Les résultats

C'est donc le chef alsacien **Jérémie Muller**, du Restaurant *Helena* à Montréal, qui a conquis le jury pour cette 6^{ème} édition du championnat. Comme l'année dernière, le Prix de la Créativité est revenu à un chef étranger : le japonais **Yu Sugimoto**, du restaurant étoilé *Les Saisons*, prouvant encore que les œufs en meurette continuent d'inspirer les chefs à travers le monde !



2025 : LA COMPÉTITION S'EXPORTE EN AMÉRIQUE

JUIN 2025

POULE DE QUALIFICATION NORD-AMÉRICAINNE

Pour la première fois, une poule de qualification a été organisée en amont du Championnat du monde, le 8 juin 2025. Elle s'est tenue au restaurant Portus360, à Montréal (Canada), grâce à la complicité du chef Jérémie Muller, Champion du monde 2024, qui officie dans la même ville. Huit chefs nord-américains ont donc concouru avec, pour objectif, l'opportunité de représenter l'Amérique du Nord lors de la 7^e édition du Championnat du monde de l'œuf en meurette, prévu pour les 10, 11 et 12 octobre 2025.

Comme pour les éditions du Championnat du monde au Château du Clos de Vougeot, la journée de compétition s'est clôturée par un dîner de gala, au cours duquel le nom du vainqueur a été annoncé.

Le jury :

• **Chef Jérémie Muller, président du jury** : Champion du monde de l'œuf en meurette 2024 • **Chef Olivier Perret** : Chef Exécutif à Sofitel Montréal Le Carré Doré • **Marie Saint-Pierre** : Styliste • **Nicol Pageau Goyette** : Grand Sénéchal émérite de la Sous-Commanderie de Montréal • **Chef Eric Ziebold** : Chef du restaurant *Kinship** • **Chef Bruno Blanco** : Responsable des études culinaires du Groupe *Seb* • **Chef Eric Starkman** : Chef du *Fork Restaurant*, lauréat du Prix de la Créativité 2023 • **Bruno Lefebvre** : Grand Sénéchal de la Sous-Commanderie de Montréal et du Québec • **Viviane Hong** : Blogueuse culinaire et œnologique de Montréal • **Thibaud Monfourny** : Responsable commercial du Château du Clos de Vougeot.





Les Chefs :



Chef Valentin Bessonnet

Restaurant *Le Bivouac*
Montréal, Canada



Chef Francis Blais

Restaurant *Menu Extra*
Montréal, Canada



Chef Philippe Blais

Restaurant *Le Ritz-Carlton*
Montréal, Canada



Chef Benjamin Jean-Girard

Restaurant *Le Botaniste*
Québec, Canada



Chef Maxime Latapie

Restaurant *Pavillon Club Social*
Montréal, Canada



Chef Hervé Mahé

Restaurant *Bistro de Margot*
Burlington, USA



Cheffe Véronique Piché

Cheffe à l'*Ambassade de France*
Ottawa, Canada



Chef Edgar Trudeau-Ferrin

Restaurant *Roséllys*
Montréal, Canada

Le résultat

Le chef québécois Edgar Trudeau-Ferrin, du restaurant Roséllys à Montréal, a remporté cette poule de qualification. Avec cette victoire, il a donc gagné le droit de concourir au Championnat du Monde de l'œuf en meurette, le 12 octobre 2025, en tant que représentant de l'Amérique du Nord. prochain au Château du Clos de Vougeot, en France.



OCTOBRE 2025 : 7^{ÈME} ÉDITION DES JOURNÉES MONDIALES

DE L'ŒUF EN MEURETTE

L'évènement n'a pas été exempt, une nouvelle fois, de nouveautés : pour la première fois, il s'est tenu sur trois jours et il a été présidé par une figure emblématique de la gastronomie française, la cheffe Virginie Basselot, cheffe des cuisines de l'hôtel Negresco à Nice, Meilleur Ouvrier de France 2015 et récompensée d'une étoile Michelin.

AU PROGRAMME

VENDREDI 10 OCTOBRE

13h30 - 16h30

Concours apprentis

17h45

Remise des prix du concours apprentis

11h30 - 15h30

Dégustation des mythiques œufs en meurette du Clos de Vougeot

DIMANCHE 12 OCTOBRE

11h00-15h30

Dégustation des mythiques œufs en meurette du Clos de Vougeot

13h30-17h00

Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette

15h00-16h15

Animation Christophe Lavelle « capturer l'esprit de la Meurette »

19h30

Soirée Gastroœnomique de remise des prix

Tout au long du week-end

Animations pour enfants autour de l'œuf

SAMEDI 11 OCTOBRE

10h30 - 15h30

Dégustation des mythiques œufs en meurette du Clos de Vougeot

11h00-11h45

Table ronde « La Poule Amérique du Nord » avec Jérémie MULLER, champion du monde de l'œuf en meurette 2024

12h30-16h15

Concours amateurs de l'œuf en meurette

15h00-15h45

Rencontre avec la Présidente du jury la Cheffe MOF étoilé Virginie BASSELOT

16h15 - 17h00

Démonstration de la recette des œufs en meurette par la Cheffe Joy Astrid POINSOT Championne du monde de l'œuf en meurette 2022

17h15

Remise du prix du concours amateur

LE CONCOURS APPRENTIS

Après n'avoir pu être programmé en 2024, car la 6^{ème} édition du Championnat n'avait été organisée que sur une journée, le concours apprentis a fait son grand retour, avec un nombre de participants toujours en hausse, venus essentiellement de Bourgogne. Il a ouvert la 7^{ème} édition des Journées mondiales de l'œuf en meurette, le vendredi après-midi, dans le Grand Cellier du château.

Le jury

Composé de neuf personnalités, il a été présidé par le MOF étoilé Romuald Fassenet :



• **Romuald Fassenet président du jury** : Chef MOF du Château du Mont-Joly à Sampans (Jura) • **Chef Alexandra Bouvret** :

Chef résident du Château du Clos de Vougeot • **François Lafond** : Vice-président des traiteurs de France • **Blanche Loiseau** : Cuisinière dans les brigades du Groupe Bernard Loiseau • **Chef Michel Grobon** : Ancien chef des cuisines de Ronald Reagan, 40^{ème} Président des États-Unis • **Fabien Poulailon** : Directeur général des eaux Velleminfroy • **Philippe Queneau** : Responsable de la région Bourgogne chez les Traiteurs de France • **Philippe Dehonger** : Ambassadeur de réception chez les Traiteurs de France • **Arnaud Orsel** : Intendant Général de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin •

Vainqueur et candidats

Vainqueurs et candidats

Cette 3^e édition a été remportée par Lucas Bozzolo, de l'École des métiers de Dijon. Le 2^e prix a été décerné à Anthony Lusaki, de l'École hôtelière Bernard Loiseau, et la 3^{ème} place est revenue à Gaëtan Jury, du CFA de Belfort.

Les autres apprentis ayant participé au concours étaient :

- 🐾 Julien Sandoz, CFA de Belfort (90)
- 🐾 Adrien Gaubert, STELO Formation à Villepinte (93)
- 🐾 Leny Royer-Bughin, École des Métiers à Dijon (21)
- 🐾 Yanis Duhoo, Lycée hôtelier à Paray-Le-Monial (71)
- 🐾 Pierre Furtin, Lycée hôtelier à Paray-Le-Monial (71)
- 🐾 Donovan Minne, Lycée hôtelier à Paray-Le-Monial (71)
- 🐾 Lucas Debarnot, CIFA Lameloise à Mercurey (21)
- 🐾 Clémentine Lemaire, Apprentis d'Auteuil en Auvergne-Rhône-Alpes (69)



LE CONCOURS AMATEURS

Pour sa 5^e édition, le concours a accueilli 12 participants, comme en 2023. Parmi eux, c'est Arnaud Gicquiaud qui a remporté le 1^{er} prix, pour sa deuxième participation au concours. L'année dernière, la présence d'un Québécois avait marqué l'ouverture de la compétition en-dehors du territoire national ; cette année, un amateur venu de Suisse à perpétuer cette dynamique.

Le jury



- **Chef Jérémie Muller, président du jury** : Champion du monde de l'œuf en meurette 2024 • **Chef Alexandra Bouvret** : chef résident du Château • **Gauthier Pajona** : Journaliste gastronomique • **Amaury Lebault** : Journaliste gastronomique
- **Christophe Lavelle** : Chercheur au CNRS • **Cheffe Joy-Astrid Poinot** : Championne du monde 2023
- **Tiphaine Piriou** : Consultante gastronomie • **Chef Michel Grobon** : Ancien chef des cuisines de Ronald Reagan

Les gagnants

1^{er} PRIX



Arnaud Gicquiaud

📍 Remilly-sur-Tille (21)

2^{ème} PRIX



Thomas Ragondet

📍 Pierre-de-Bresse (71)

3^{ème} PRIX



Lucas Maliczak

📍 Lausanne (suisse)

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

Pour la deuxième année consécutive, le titre de Champion du monde est revenu au Canada. Une nouveauté est tout de même à noter : l'entrée, dans la compétition, d'un chef officiant en Norvège.

- **Cheffe Virginie Basselot, présidente du jury** : Cheffe du *Negrosco* à Nice, Meilleur Ouvrier de France honoris causa 2019
- **Vincent Barbier** : Gastronomes bourguignon • **Chef Bruno Blanchon** : Chef ambassadeur du Groupe Seb • **Chef Alexandra Bouvret** : Chef des cuisines du Château du Clos de Vougeot
- **Hugo de Saint-Phalle** : Journaliste gastronomique *Le Point*
- **Yoann Grégory** : MOF maître d'hôtel 2023 • **Yukino Kano** : Journaliste spécialisée gastronomie
- **Pierre Javelle** : Auteur de l'affiche officielle de cette 7^e édition • **Chef Jérémie Muller** : Champion du monde 2024 • **Chef Guillaume Royer** : MOF 2015, ambassadeur du label Savoir-Faire 100 % Côte-d'Or
- **Chef Frédéric Vardon** : Champion du monde 2019.



Les chefs : de la France au Canada

11 hommes et 3 femmes, venus de France, du Japon, du Canada et de Norvège, ont participé au championnat :



Chef Andréas Baehr

Restaurant *Scratch*
Bourg-en-Bresse (01)



Chef Théo Chedeau

Restaurant *Chez Martine*
Paris (75)



Cheffe Marie Daujat

Restaurant *Monaka - Voco*
Beaune (21)



Chef Alexandre Dutat

Restaurant *Loiseau des Vignes*
Beaune (21)



Chef Théo Fillon

Restaurant *Les Jardins By La Cloche*
Dijon (21)



Chef Ethan Goode

Bistrot *Oh Vin Dieu*
Paris (75)



Cheffe Yu Matsuda

Restaurant *Les Saisons**
Tokyo (Japon)



Chef Édouard Mignot

Restaurant *Le Prosper*
Saint-Aubin (21)



Cheffe Kristina Morlot

Restaurant *Les délices de Kristina*
Brazey-en-Plaine (21)



Chef Sébastien Myet

Restaurant *Castel de Très Girard*
Morey-Saint-Denis (21)



Chef Kevin Pontoglio

Restaurant *JK Restaurant*
Chassy (21)



Chef Maxime Thomas

Restaurant *Bellevigne Bourgogne Restaurant*
Chambolle-Musigny (21)



Chef Jean Pierre Tjomb Cailluet

Restaurant *Moon*
Bergen (Norvège)



Chef Edgar Trudeau-Ferrin

Restaurant *Rosélys*
Montréal (Canada)

Les résultats

Le chef québécois Edgar Trudeau-Ferrin, du restaurant Rosélys à Montréal, a remporté cette 7^e édition, sacrant pour la seconde fois consécutive un chef officiant au Canada. Sa recette, à la fois traditionnelle et moderne, a conquis le jury, qui l'a décrit comme : « Un œuf en meurette dans la plus pure tradition, lard fumé, jus d'un bourguignon, champignons bouton et carottes nantaises tournées, dentelle de pain au levain et beurre d'ail ». Le Prix de la Créativité est toutefois revenu à un chef français, Alexandre Dutat, de Loiseau des Vignes (Beaune), pour son œuf en meurette glacé à la sauce au vin rouge et beurre de cassis, croûton d'espuma au lard et oignons confits.



2019

Crédit Photo : Bénédicte Manière, Cédric Lecouteau et Grégory Girard



2020

Crédit Photo : Bénédicte Manière, Cédric Lecouteau et Grégory Girard



2021

Crédit Photo : Bénédicte Manière, Cédric Lecouteau et Grégory Girard





2023

Crédit Photo : Bénédicte Manière, Cédric Lecouteau et Grégory Girard







2025

Poule de Qualification Nord-Américaine

Crédit Photo : Fahri Yavuz



2025

7ème Championnat du Monde de l'Oeuf en Meurette

Crédit Photo : Bénédicte Manière, Cédric lecouateau, Grégory Girard

