



**LES JOURNÉES MONDIALES DE
L'ŒUF EN MEURETTE**
8 - 9 octobre 2022
Château du Clos de Vougeot #meurette

RÈGLEMENT DU CHAMPIONNAT

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 quatrième édition aura lieu le **dimanche 9 octobre 2022**.

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

« Champion du monde de l'œuf en meurette ».

Ce championnat amical est réservé aux chefs de cuisine présentant la recette des œufs en meurette à la carte de leur établissement au minimum durant les mois d'octobre, novembre et décembre 2022.

Le chef réalise sa recette telle qu'elle est servie dans son restaurant.

Le choix des chefs participants est laissé à l'appréciation de l'organisation dans la limite d'une douzaine 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 12 septembre.

Seul le chef de cuisine est habilité à concourir, il ne pourra déléguer sa participation à l'un des membres de sa brigade. **En cas d'absence, sa candidature sera déclarée nulle.**

Le chef s'engage à être présent au cours de la soirée qui suivra le concours. **En cas d'absence du chef, sa participation au concours sera déclarée nulle.**

Les chefs disposent d'une heure pour réaliser douze 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, à l'issue de laquelle les plats sont envoyés pour dégustation.

Les chefs viennent avec :

- leur fond de sauce meurette préparé à l'avance
- 1 assiette pour le dressage, celle qui est utilisée dans leur établissement pour la réalisation de la recette ou similaire (sans marque ou logo de l'établissement)
- leurs ingrédients, lard, champignons, légumes, croûtons ou tranches de pain pour 12 parts dont les 2 assiettes de dressage.

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

- les œufs bio
- un fait-tout
- une casserole
- une écumoire
- Une louche
- Douze cassolettes pour la dégustation
- une plaque 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 douze 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 au cours de la soirée qui suivra dans le cellier du Château du Clos de Vougeot. Le vainqueur remportera le **titre de champion du monde de l'œuf en meurette®** le concours est doté d'une cocotte Seb gravée au nom du vainqueur.

Tous les participants recevront : 2 boîtes de 6 œufs ***qui leurs seront remises au cours de la soirée***

Chaque membre du jury est invité à désigner l'assiette la plus créative. Le prix de la créativité sera décerné au plat remportant le plus de votes. En cas d'égalité, le président du jury tranchera à la feuille et désignera le vainqueur.

Ce prix est parrainé par DS STORE Beaune et il est doté d'un prêt d'un véhicule DS électrique pour une durée déterminée de 3 mois.

La participation au championnat est gratuite. Le chef 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 chefs candidats sera validé après le 12 septembre 2022

Fait à Vougeot, le 14 juin 2022



LES JOURNÉES MONDIALES DE L'ŒUF EN MEURETTE

8 - 9 octobre 2022

Château du Clos de Vougeot #meurette

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 9 octobre prochain ; si mon dossier est retenu je m'engage à être présent à 14 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 2022.

Fait à :

Le :

Signature :

Décision impartiale et souveraine du comité de sélection :



LES JOURNÉES MONDIALES DE L'ŒUF EN MEURETTE

8 - 9 octobre 2022

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 :

Pays :

Tél :

Mail

Autorise, à titre gratuit la SBPE, château du Clos de Vougeot et autres partenaires de la Journée européenne de l'œuf en meurette

- à me filmer/et ou m'enregistrer lors du concours, de la préparation et de la soirée le 9 octobre 2022 au Château du Clos de Vougeot.

Fait à

le

Signature :

Fiche technique de la recette

Nom du chef :

Recette :

Ingredients:

Etapes de réalisation:

Astuces du chef :