



COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
29 mars 2024

# LE CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ GEORGES BLANC PRÉSIDENT LA 6<sup>ème</sup> ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

CETTE PROCHAINE ÉDITION SE DÉROULERA  
LE DIMANCHE 13 OCTOBRE 2024  
AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT  
AVEC LE CONCOURS APPRENTIS ET LE CHAMPIONNAT DES CHEFS

## UN CHEF TROIS ÉTOILES À LA TÊTE DU JURY DU CHAMPIONNAT



Le Chef Georges Blanc travaille l'excellence. Finaliste au Concours du « Meilleur Ouvrier de France » en 1976 à Paris, il devient l'un des Meilleurs Ouvriers de France Honoris Causa en 2019.

Son parcours exigeant le mène à la récompense suprême avec l'attribution d'une 3<sup>ème</sup> Étoile au Guide Michelin. Gault et Millau lui décerne, en même temps, le titre envié de « Cuisinier de l'année ». Georges Blanc propose aujourd'hui une cuisine qui allie tradition revisitée et création raisonnée autour de produits de grande qualité, au fil des saisons. Toutefois, l'empire construit par Georges Blanc ne l'a pas éloigné de la tradition bressane,

puisqu'il est devenu président de l'AOC Volaille de Bresse... Un ambassadeur de choix – donc – pour ce championnat du monde qui met l'œuf à l'honneur !

**Les chefs souhaitant concourir au championnat du monde peuvent télécharger le dossier en ligne et candidater jusqu'au 15 juin sur [www.meurette.fr](http://www.meurette.fr)**  
**Pour rappel, seuls peuvent concourir les chefs proposant la recette des œufs en meurette à la carte de leur restaurant.**

## UNE AFFICHE COLLECTOR SIGNÉE PAR L'ILLUSTRATEUR MATHIEU PERSAN



Illustrateur de talent, doublé d'un passionné de gastronomie, Mathieu Persan signe l'affiche de cette prochaine édition. Par cette création, il met en avant l'idée de transmission, à la fois aux niveaux gastronomique et culturel.

Une poule, une spatule en bois, un liseré de vigne, une bouteille de vin, le Château du Clos de Vougeot et bien sûr des œufs... Tous les éléments sont réunis pour porter haut les couleurs de la recette emblématique du Château du Clos de Vougeot, haut-lieu de la gastronomie bourguignonne et française.

## L'IDENTITÉ GRAPHIQUE DE L'ÉVÉNEMENT : UN PARTI PRIS

Depuis sa création, l'événement revêt une identité graphique affirmée, se renouvelant édition après édition grâce au travail et à la créativité d'illustrateurs français en vogue. Christian Heinrich, dessinateur de la série de bandes dessinées à succès *Les P'tites Poules*, Jean Jullien, connu pour la création du logo « Peace for Paris », ou encore Fred Bernard, auteur de bandes dessinées et illustrateur de livres pour jeunesse ont signé les créations originales des éditions précédentes.

## À PROPOS

### LE CHEF GEORGES BLANC

Georges Blanc est né à Bourg-en-Bresse le 2 janvier 1943. Après des études secondaires, il entre à l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains. En 1962, il sort major de sa promotion. En 1965, après son service militaire et une période de perfectionnement en cuisine dans différentes grandes maisons, il entre dans l'affaire familiale et travaille aux côtés de sa mère. Il lui succède en 1968 à l'âge de 25 ans.

Les membres de sa famille, installés à Vonnas, sont des aubergistes depuis 1872. Trois générations de mères cuisinières avaient exercé avant lui leur talent aux fourneaux. Leur établissement, étoilé au Guide Michelin depuis 1929, a connu un bel essor. Georges Blanc entreprend, dans les années 1970, les grandes transformations de la modeste auberge familiale devenue, depuis, l'un des fleurons de la prestigieuse chaîne des Relais & Châteaux ayant obtenu 5 étoiles en 2009.



### L'ILLUSTRATEUR MATHIEU PERSAN

Passionné de design graphique des années 1930 aux années 1960, Mathieu Persan puise dans cet univers une part importante de son inspiration. Son style rétro et ses thématiques engagées ont séduit la presse internationale (*Le Monde*, *The Boston Globe*, *The Tampa Bay Times*), et l'édition (Tana Editions, Rue Fromentin, Didier Jeunesse, Random House NYC).

Admirateur des affichistes de génie tels que AM Cassandre, Mathieu Persan réalise également des séries d'affiches et met son art au service de la valorisation de la gastronomie française.

## LES VAINQUEURS DE L'ÉDITION 2023

En 2023, le chef bourguignon Fabien Pairon, du restaurant de l'*Auberge Communale de Mont-sur-Lausanne* à Mont-sur-Lausanne en Suisse, remportait le titre de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette. Le chef new-yorkais Eric Starkman recevait quant à lui le Prix de la Créativité. Dans la catégorie des Apprentis, c'est Carl Toussaint, du Lycée Georges Frèche au CFA Montpellier Littoral, qui avait remporté le Premier Prix.

## LE CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Construit par les moines de Cîteaux à partir du XII<sup>ème</sup> siècle, le Château du Clos de Vougeot est un monument historique classé, siège des Climats du Vignoble de Bourgogne, Patrimoine mondial. Il est le Chef d'Ordre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, qui fait rayonner la Bourgogne à travers le monde avec ses 12 000 membres et ses fameux chapitres. Le Château du Clos de Vougeot est également le cadre de réceptions d'exception, dîners de gala, conventions et mariages.

CONTACT PRESSE

ALICIA PRENOT

[alicia.prenot@closdevougeot.info](mailto:alicia.prenot@closdevougeot.info) / Tél : 03 80 61 07 12

[www.meurette.fr](http://www.meurette.fr)