



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

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 cinquième édition aura lieu le **dimanche 15 octobre 2023**.

Ce concours a pour objectif de récompenser l'apprenti 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 demi 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.

Les apprentis disposent d'une heure pour réaliser 6 assiettes individuelles de 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 apprentis viennent avec :

- leur fond de sauce meurette préparé à l'avance
- 6 assiettes de présentations
- 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 œufs, comme suit :

- 18 œufs bio
- du lard, une cagette de produits frais (carotte, oignons, persil, etc.)
- un fait-tout
- une casserole
- une écumoire
- Une louche
- deux plaque à induction

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

Un jury composé de chefs, et gastronomes avertis désignera, après avoir goûté l'ensemble des assiettes, un vainqueur selon six critères notés de 1 à 5. Les 6 membres du jury dégusteront chacun une assiette individuelle et jugeront les plats selon les critères. .

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 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.

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 21 mars 2023



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

BULLETIN DE PARTICIPATION APPRENTIS

Nom :

Prénom :

Ecole / Centre de Formation :

Chef :

Adresse :

e-mail :

Portable :

J'accepte avec plaisir les conditions de participation au Concours apprentis de l'œuf en meurette et souhaite concourir le 15 octobre prochain ; si mon dossier est retenu je m'engage à être présent à partir de 9h45.

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

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 :

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 le 15 octobre 2022 au Château du Clos de Vougeot.

Fait à

le

Signature :