

8ème  
CHAMPIONNAT  
DU MONDE  
DE L'ŒUF EN  
MEURETTE

**CHAMPIONNAT DU MONDE  
DE L'ŒUF EN MEURETTE  
-  
CONCOURS APPRENTIS**

9, 10 et 11 octobre 2026  
Château du Clos de Vougeot  
Apprentis - Amateurs - Professionnels

[www.meurette.fr](http://www.meurette.fr)  
CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT  
Rue de la Montagne 21640 VOUGEOT  
[www.meurette.fr/](http://www.meurette.fr/)

*Signature*



## 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 huitième édition aura lieu le **dimanche 11 octobre 2026**.

L'avant-veille, le **vendredi 9 octobre 2026** sera organisé le concours apprenti de l'œuf en meurette.

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 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 11 septembre 2026.

Les apprentis disposent d'une heure précise pour réaliser autant de cassolettes individuelles d'un œuf que de membres du jury (généralement 9, à vérifier sur le site [meurette.fr/](http://meurette.fr/) la semaine de l'évènement) et une assiette de présentation de deux œufs en meurette dont les ingrédients de la recette doivent se retrouver dans les cassolettes.. 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 (à base de vin rouge) préparé à l'avance
- 1 assiette de présentation
- leurs ingrédients, croûtons ou tranches de pain à l'exclusion d'ingrédients de luxe tels la truffe.



L'organisation fournira le matériel suivant pour le pochage des œufs, qui devra être réalisé sur place, comme suit :

- 18 œufs bio (qui devront être pochés sur place)
- Dans un garde-manger commun à tous les candidats : du lard les produits frais de la recette (carotte, oignons, persil, etc.) une bouteille de vin et une bouteille de vinaigre
- 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 huit critères notés de 1 à 5. Les 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 huit 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 / hygiène et technique. Un commentaire général complétera les appréciations. Il pourra être utilisé en cas d'égalité.

Le critère « hygiène et technique » sera évalué par un chef qui aura accès au Grand Cellier, et qui jugera en fonction de l'observation des candidats et de leur méthode de travail.

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, et conservera sous séquestre les livrets de notation. Les notations et délibérations sont secrètes. Aucune information ne peut être communiquée aux participants ou/et aux personnes extérieures au jury.

Il est strictement interdit pour les apprentis 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. Durant l'épreuve, les membres du jury ne peuvent accéder à la salle où sont préparés les plats.



Les résultats seront communiqués par le jury dans le cellier du Château du Clos de Vougeot. Le vainqueur remportera **le titre de meilleur apprenti 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 de se représenter. Tout accompagnateur doit être muni d'un ticket d'entrée commercialisé sur le site [www.meurette.fr/](http://www.meurette.fr/)**

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 2026.

Fait à Vougeot, le 24 février 2026.

# BULLETIN DE PARTICIPATION



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 9 octobre prochain ; si mon dossier est retenu je m'engage à être présent à partir de 9h00 selon l'heure de convocation.

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 :

# AUTORISATION DE DROIT À L'IMAGE



**Objet : Autorisation de filmer et publier des images**

Je, soussigné,

**Nom :**

**Prénom :**

Adresse :

CP :

Ville :

Pays :

Tél :

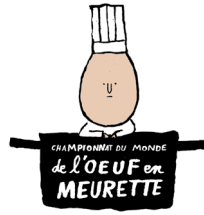
Mail :

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 9 octobre 2026 au Château du Clos de Vougeot.

**Fait à :**

**le :**

**Signature :**



## Fiche technique de la recette

Nom et Prénom du candidat :

Recette :

Ingrédients :

Etapes de réalisation :

Photo :