

RÈGLEMENT DU CHAMPIONNAT

Le **Château du Clos de Vougeot**, haut lieu de la gastronomie française, possède un savoir-faire reconnu dans le monde entier. Il est le temple incontesté des œufs en meurette. Afin de 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 de la "Journée Mondiale de l'Œuf" le 11 octobre 2019. La huitième édition se déroulera le dimanche 11 octobre 2026.

Pour la seconde édition, la sélection nord-américaine aura lieu le **dimanche 7 juin 2026** à l'hôtel **Fairmont Queen Elizabeth** situé au 900 René-Lévesque Blvd W, Montreal, Quebec H3B 4A5, Canada. L'objectif de ce championnat est de récompenser le chef ayant réalisé les meilleurs œufs en meurette d'Amérique du Nord et de sélectionner le meilleur candidat pour la finale en Bourgogne en octobre 2026.

Le vainqueur recevra le titre de

" Champion œuf en meurette Amérique du Nord".

Ce championnat convivial est réservé aux chefs proposant la recette des œufs en meurette à leur carte pendant au moins trois mois en 2026.

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

Le choix des chefs participants est laissé à la discrétion de l'organisation, dans la limite de 12 places, après examen du dossier de participation dûment complété. Le dossier doit 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.** La date limite de soumission est fixée au 22 mai 2026.

Seul le chef est autorisé à concourir ; il ne peut pas déléguer sa participation à un membre de sa brigade. En cas d'absence, sa candidature sera déclarée nulle.

Le chef s'engage à être présent lors de la soirée suivant le concours. En cas d'absence, sa participation sera déclarée nulle.

Les chefs disposent d'un temps imparti pour réaliser neuf cassolettes individuelles d'un œuf ainsi qu'une assiette de présentation contenant deux œufs en meurette. La préparation doit être réalisée en une heure. Tout dépassement entraîne une pénalité (5 points par tranche de 30 secondes), un dépassement de plus de 3 minutes est éliminatoire. Une pénalité de 10 points par cassolette manquante sera appliquée.

Les chefs viennent avec :

- leur base de sauce meurette préparée à l'avance
- 1 assiette pour le dressage, similaire à celle utilisée dans leur établissement (sans marque ni logo)
- leurs croûtons ou tranches de pain pour 9 portions, y compris l'assiette de présentation.

L'organisation mettra à disposition le matériel suivant pour le pochage des œufs :

- Les oeufs
- Un fait-tout
- une casserole
- une écumoire
- une louche
- 9 cassolettes pour la dégustation
- deux plaques à induction Tefal

Tout matériel ou ingrédient non mentionné doit être fourni par les participants.

Une seule prise électrique est mise à disposition des candidats pour la plaque chauffante. L'usage d'un appareil énergivore (four, friteuse, cuisinière, etc.) est interdit. Les chefs peuvent apporter une multiprise pour brancher un mixeur, un grille-pain ou un petit robot de classe énergétique B à A+.

Un jury composé de chefs, journalistes et amateurs avertis désignera, après dégustation, un champion selon sept critères notés de 1 à 5. Les neuf membres du jury dégusteront chacun une cassolette et jugeront la présentation de l'assiette témoin.

En cas d'égalité, le président du jury tranchera. Il sera désigné par les organisateurs et révélé avant. Les sept critères sont : aspect visuel et présentation / qualité olfactive / qualité de la sauce / cuisson de l'œuf / qualité du croûton / garniture / harmonie et équilibre du plat. Un commentaire général complètera les évaluations.

Les points attribués sont collectés par un Commissaire de Justice qui communique uniquement le nom du vainqueur.

Les chefs participants ne peuvent pas accéder à la salle de dégustation avant, pendant ou après l'épreuve. Les résultats seront annoncés lors du dîner de la soirée.

Le vainqueur recevra le titre de **Champion Amérique du Nord de l'Œuf en Meurette®** et remportera un billet d'avion aller-retour pour participer à la finale en Bourgogne en Octobre.

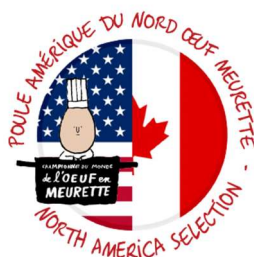
Tout chef ayant remporté une édition précédente ne peut pas concourir à nouveau.

La participation est gratuite. Chaque chef devra assurer son propre hébergement.

Les participants autorisent l'utilisation des photos, images et recettes prises lors de l'événement. Les organisateurs excluent toute indemnisation résultant de la participation au concours et de la non-acceptation d'un avenant.

Le choix des chefs candidats sera validé après le 22 mai 2026.

Fait à Montréal, le 21 janvier 2026.



FORMULAIRE DE PARTICIPATION

Nom :

Prénom :

Restaurant :

Adresse :

E-mail :

Numéro de téléphone :

J'accepte volontiers les conditions de participation au **Championnat Nord-Américain des Œufs en Meurette** et souhaite concourir le **7 juin**. Si mon dossier est accepté, je m'engage à être présent à partir de **13h00** ainsi qu'en soirée après la compétition.

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

Je certifie que je propose une recette d'œufs en meurette sur la carte de mon établissement pendant **trois mois en 2026**.

Date :

Lieu :

Signature :

Décision impartiale et souveraine du comité de sélection :



AUTORISATION DE DROITS À L'IMAGE

Objet : Autorisation de captation et de diffusion d'images

Je, soussigné(e),

Nom et prénom :

Adresse :

Ville :

Pays :

Téléphone :

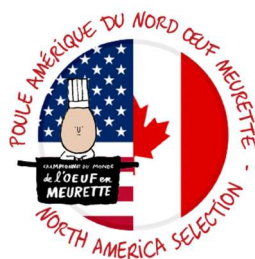
Autorise, à titre gracieux, l'Académie Culinaire de France - USA Canada, le Château du Clos de Vougeot ainsi que les autres partenaires du Championnat Mondial des Œufs en Meurette :

à me filmer et/ou m'enregistrer lors du concours, de la préparation et de la soirée du 7 juin 2026 au Fairmont Queen Elizabeth situé au 900 René-Lévesque Blvd W, Montreal, Quebec H3B 4A5, Canada.

Date :

Lieu :

Signature :



FICHE TECHNIQUE

Prénom et nom du Chef :

Recette :

Ingrédients :

Etapes de réalisation :