



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
15 JUIN 2021



POUR SA 3ÈME ÉDITION, LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE SE DÉCLINE EN VERSION AMATEURS CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

C'est désormais un rendez-vous attendu du monde de la gastronomie : les Journées mondiales de l'œuf en meurette et le Championnat du monde qui leur est associé, organisés pour la 3^{ème} année consécutive par le Château du Clos de Vougeot, lieu ô combien emblématique de cette recette bourguignonne cuisinée à travers le monde.

Pour cette nouvelle édition, qui se déroulera les 9 et 10 octobre prochains, un programme dynamique et renouvelé attend les visiteurs comme les amateurs de cette recette unique.

NOUVEAUTÉ 2021 : UN CONCOURS AMATEURS

Un concours amateurs sera en effet organisé cette année, afin de permettre de faire émerger les talents comme les recettes revisitées de cette icône de la cuisine du territoire.

« Nous avons écouté les retours et les envies de nos visiteurs, des internautes aussi, via les réseaux sociaux ; face aux très nombreuses demandes qui nous parvenues sur les deux premières éditions, nous avons décidé cette année de sauter le pas et d'organiser un concours amateurs. C'est une très belle nouvelle, car elle est synonyme d'un engouement sans cesse croissant autour de ce rendez-vous, dont l'internationalisation ne cesse pas de se démentir », souligne Arnaud Orsel, Intendant Général de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Le programme a ainsi été repensé pour permettre une séquence dédiée à cette compétition, qui aura lieu **le samedi 9 octobre à compter de 12h30**. Les candidats seront en effet présélectionnés par un jury composé de chefs et critiques gastronomiques.



LES JOURNÉES MONDIALES DE
L'ŒUF EN MEURETTE
9-10 octobre 2021
Château du Clos de Vougeot #meurette

Les amateurs intéressés ont jusqu'au 31 juillet pour présenter leur candidature via la page dédiée mise en place sur le site dédié :
<https://www.meurette.fr/concoursamateur>



COMMUNIQUÉ DE PRESSE 15 JUIN 2021

Les conditions de participation sont les suivantes : résider en France, être majeur et ne pas travailler dans le secteur de la restauration. Après avoir complété le formulaire, ils seront invités par mail à transmettre leur recette et une photo de sa réalisation. Les candidatures seront ensuite examinées durant le mois d'août ; les candidats présélectionnés seront annoncés le 9 septembre, soit un mois avant l'événement. Ils seront alors conviés à venir réaliser leur recette sur place le 9 octobre ; le Château leur mettra à disposition

les ingrédients de la recette ainsi que le matériel nécessaire.

Le jury de ce Championnat sera composé de 6 personnes parmi lesquelles des chefs et critiques gastronomiques. Six assiettes individuelles d'un œuf, ainsi qu'une assiette de présentation de deux œufs, devront être réalisées pour juger de la présentation du plat. Les trois premiers candidats recevront des prix et tous les participants seront bien évidemment récompensés pour leur engagement !

Un Championnat du monde professionnel présidé par Guillaume Gomez et résolument international

Le Championnat du monde professionnel se déroulera le dimanche 10 octobre. Présidé par Guillaume Gomez, ancien chef de l'Élysée, il sera résolument international.

« C'est l'ambition de ce Championnat que de rayonner à l'international et faire rayonner la Bourgogne dans le monde. Nous avons travaillé cette année à pouvoir accueillir, si les conditions sanitaires mondiales le permettent bien entendu, un nombre toujours accru de chefs étrangers », souligne Arnaud Orsel.



Une affiche signée Jean Jullien

La dernière nouveauté de cette édition 2021 est symbolique ; il s'agit de l'auteur de l'affiche. Elle est signée cette année par Jean Jullien, graphiste français vivant et travaillant à Paris. Sa pratique s'étend de la peinture et de l'illustration à la photographie, la vidéo, les livres, les affiches et les vêtements pour créer un corpus d'œuvres cohérent mais éclectique.

Jean a exposé son travail dans les meilleurs musées et galeries, à Paris, Bruxelles, Londres, Los Angeles, New York, San Francisco, Berlin, Tokyo, Séoul, Singapour notamment. Il a travaillé avec des centaines de clients dont New York Times, New Yorker, The Guardian, Beams, RCA Records, The Connaught, Colette, SZ Magazin, National Geographic, Le Grand Palais, Le Centre Pompidou, Amnesty International, Esquire, Le Coq Sportif, Le Bon Marché, Hermès, Mr. Porter, Champion USA, Salomon, Petit Bateau, Vogue et bien d'autres.

Il signe pour cette édition une affiche volontairement décalée et impactante, couleur jaune œuf, qui ne manquera pas de faire sourire bien au-delà de la Bourgogne, et de devenir instantanément collector !



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
15 JUIN 2021

Si vous souhaitez davantage d'informations sur cette édition, réaliser des interviews des chefs et partenaires,
nous vous remercions de bien vouloir nous contacter aux coordonnées ci-dessous :

AGENCE VINGT-QUATRE
Karen PATOUILLET - 06 29 90 94 93
Maëlle LOGIOU - 06 35 83 31 34