

7<sup>e</sup> CHAMPIONNAT DU MONDE  
DE L'ŒUF EN MEURETTE

10, 11 & 12 OCTOBRE 2025

APPRENTIS - AMATEURS - PROFESSIONNELS



**CHAMPIONNAT DU MONDE  
DE L'ŒUF EN MEURETTE 2025**

-

**CONCOURS APPRENTIS**

© PIERRE SAVELLE

WWW.MEURETTE.FR

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



## 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 septième édition aura lieu le **dimanche 12 octobre 2025**. L'avant-veille, le vendredi 10 octobre 2025 sera organisé le Concours Apprentis de l'Œuf en Meurette.

Ce concours a pour objectif de récompenser le chef ayant réalisé les meilleurs œufs en meurette. Il recevra pour un an le titre de :

**« Meilleur Apprenti 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 dizaine 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 2025.**

Les apprentis disposent d'une heure précise pour réaliser six cassolettes individuelles d'un œuf et une assiette de présentation de deux œufs en meurette. 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 préparé à l'avance
- 1 assiette de présentation
- 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 oeufs, comme suit :

- 18 œufs bio
- Sur demande préalable : du lard, les produits frais de la recette (carotte, oignons, persil, etc.)
- 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 candidats 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 sept critères notés de 1 à 5. Les 6 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 sept 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. 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.

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.

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 Apprenti 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. **Il est interdit pour tout apprenti-lauréat d'une précédente édition du Concours Apprentis de l'Œuf en Meurette de se représenter.**

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 12 septembre 2025.

Fait à Vougeot, le 17 janvier 2025.

# BULLETIN DE PARTICIPATION



Nom :

Prénom :

École / Centre de formation :

Adresse :

E-mail :

Portable :

J'accepte avec plaisir les conditions de participation au Concours Apprentis de l'Œuf en Meurette et souhaite concourir le 10 octobre prochain ; si mon dossier est retenu je m'engage à être présent à partir de 9h00 selon l'heure de convocation.

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 10 octobre 2025 au Château du Clos de Vougeot.

Fait à :

le :

Signature :



## Fiche technique de la recette

Nom du chef :

Recette :

Ingrédients :

Étapes de réalisation :

Astuces de l'apprenti :