

8ème
CHAMPIONNAT
DU MONDE
DE L'ŒUF EN
MEURETTE

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

9, 10 et 11 octobre 2026

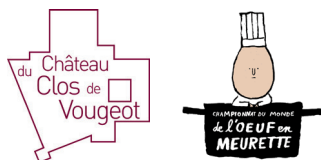
Château du Clos de Vougeot

Apprentis - Amateurs - Professionnels

www.meurette.fr

CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT
Rue de la Montagne 21640 VOUGEOT
www.meurette.fr/

Sesam



RÈGLEMENT DU CONCOURS AMATEURS

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**. La veille, **le samedi 10 octobre 2026** sera organisé le concours amateur de l'œuf en meurette.

Ce concours a pour objectif de récompenser les trois personnes ayant réalisé les meilleurs œufs en meurette. Ils recevront pour un an le titre de :

« **Œuf d'Or du concours de l'œuf en meurette** »

« **Œuf d'Argent du concours de l'œuf en meurette** »

« **Œuf de Bronze du concours de l'œuf en meurette** »

Ce concours amical est réservé aux majeurs, non professionnels dans le secteur de la restauration.

Le choix des participants est réalisé avec notre partenaire Bourgogne Magazine et laissé à l'appréciation de l'organisation dans la limite de neuf à douze places, sur étude du dossier de participation dûment rempli. Le dossier devra contenir **la fiche technique de la recette, une photo du plat, les autorisations de droits à l'image et l'acceptation du présent règlement**. .
Date limite de dépôt 11 septembre 2026.

Les participants disposent d'une heure précise pour réaliser une cassolette individuelle d'un œuf par membre du jury (généralement 9, à vérifier sur le site meurette.fr la semaine de l'évènement) et une assiette de présentation 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 participants viennent avec :

- leur fond de sauce meurette préparé à l'avance à base de vin rouge (**attention au respect de la chaîne du froid**)
 - 1 assiette de présentation à récupérer à la fin du concours
 - 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
 - sur 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 participants d'apporter une multiprise pour brancher un mixeur, grille-pain ou petit robot de classe énergétique (B à A+) apporté également par le candidat.

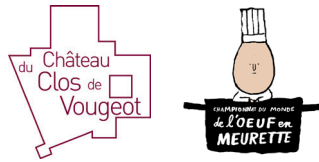
Un jury composé de chefs, et gastronomes avertis désignera, après avoir goûté l'ensemble des assiettes, un vainqueur selon huit critères notés de 1 à 5. Les membres du jury dégusteront chacun une cassolette individuelle fourni par le Château et jugeront la présentation sur l'assiette témoin.

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 complètera les appréciations. Il pourra être utilisé en cas d'égalité.

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 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.



Le critère « hygiène et technique » sera évalué par le jury technique, comprenant 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 résultats seront communiqués par le jury au terme du concours dans le cellier du Château du Clos de Vougeot. Le vainqueur remportera **le titre d'« Œuf d'Or du concours 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 lauréat d'une précédente édition du Concours amateur de l'œuf en meurette de se représenter.**

Les candidats retenus peuvent venir avec un accompagnateur à titre gratuit. Tout accompagnateur supplémentaire doit être muni d'un ticket d'entrée commercialisé sur le site www.meurette.fr/ au prix de 39.00€ par adulte et 19.00€ par mineur.

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 :

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.

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 10 octobre 2026 au Château du Clos de Vougeot.

Fait à :

le :

Signature :

FICHE TECHNIQUE DE LA RECETTE



Nom et prénom du candidat :

Recette :

Ingrédients :

Étapes de réalisation :

Photo :