



# **RÈGLEMENT DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE**



## RÈGLEMENT DU CHAMPIONNAT

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'Edition 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**.

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

**« Champion du monde de l'œuf en meurette ».**

Ce championnat amical est réservé aux chefs de cuisine présentant la recette des œufs en meurette à la carte de leur établissement au minimum durant les mois d'octobre, novembre et décembre 2026.

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

Le choix des chefs 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.

Seul le chef de cuisine est habilité à concourir, il ne pourra déléguer sa participation à l'un des membres de sa brigade. **En cas d'absence, sa candidature sera déclarée nulle.**

Le chef s'engage à être présent au cours de la soirée qui suivra le concours. **En cas d'absence du chef, sa participation au concours sera déclarée nulle.**



Le concours se déroule de la façon suivante :

L'organisation détermine l'ordre de passage de chacun des candidats.

Les candidats débutent successivement l'épreuve, suivant leur ordre de passage, avec un intervalle de 10 à 20 minutes environ. Les chefs disposent d'une heure précise pour réaliser douze cassolettes individuelles d'un œuf et une assiette de présentation de deux œufs en meurette.

Tout dépassement du temps est sanctionné par une pénalité de 5 points par tranches de 30 secondes et tout dépassement de plus de 3 minutes est éliminatoire.

Pour le cas où un candidat présente au jury moins de 12 cassolettes de dégustation, une pénalité de 10 points par unité manquante est appliquée.

Les chefs viennent avec :

- Leur base de sauce meurette (au vin rouge) préparée à l'avance ;
- Une assiette de dressage, identique ou similaire à celle utilisée dans leur établissement pour la recette (sans marque ni logo apparent) ;
- Leurs croûtons ou tranches de pain pour 12 portions (incluant les 2 assiettes de dressage).

L'organisation fournit le matériel suivant pour le pochage des œufs la préparation des plats :

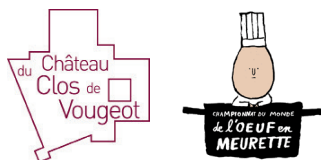
- les œufs bio
- un fait-tout
- une casserole
- une écumoire
- une louche
- douze cassolettes pour la dégustation
- deux plaques à induction Tefal

Tout matériel ou ingrédient nécessaire à la préparation, et ne figurant pas sur cette liste, devra être fourni par les participants.

Les candidats peuvent apporter et utiliser tous les ingrédients et accessoires qu'ils souhaitent pour la préparation de leurs plats, sous la réserve suivante :

Une seule prise électrique est mise à disposition des candidats, prise celle-ci étant utilisée pour le raccordement de la plaque de cuisson. Il est interdit d'apporter et de brancher un appareil énergivore (four, friteuse, cuiseur, ...).

Les chefs peuvent toutefois apporter et utiliser une multiprise pour brancher un mixeur ou plusieurs petits appareils de classe énergétique (B à A+).



Le jury est composé de vignerons, journalistes et amateurs avertis, désignés par l'organisation. Chaque membre du jury, après avoir dégusté la cassolette individuelle leur ayant été confectionnée, note chacun des plats suivant 8 critères évalués de 1 à 5. La présentation sera jugée sur l'assiette témoin.

Les huit critères de notation 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.

Le critère « hygiène et technique » sera noté de 1 à 5 par un ou deux chefs professionnels, désignés par l'organisation, qui assistent à la préparation des plats dans le Grand Cellier. Ils jugent en fonction de l'observation des candidats et de leur méthode de travail et ne peuvent communiquer avec les membres du jury avant le collationnement définitif des résultats.

Le titre de « Champion du Monde de l'œuf » en meurette est attribué au candidat ayant obtenu le plus grand nombre de points.

Les points attribués par chaque membre du jury sont collationnés par un Commissaire de Justice qui ne communique le nom du gagnant qu'à l'organisation, et conservera sous séquestre les livrets de notation. Les notations et délibérations sont secrètes. Aucune information ne peut être communiquée aux candidats ou/et aux personnes extérieures au jury.

En cas d'égalité de points, le président du jury tranche à la feuille et désigne le vainqueur.

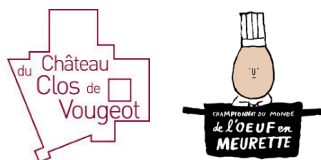
Le président du jury est choisi par les organisateurs. En cas d'absence il est remplacé par le Grand Maître des Chevaliers du Tastevin. La divulgation des membres du jury sera indiquée par un communiqué de presse.

Il est strictement interdit, pour les Chefs participants, de se rendre dans la salle de dégustation où sont présents 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 nom du gagnant sera communiqué 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 champion du monde de l'œuf en meurette®**. Le concours est doté d'une cocotte Seb gravée au nom du vainqueur.

**Il est interdit pour tout chef lauréat d'une précédente édition du Championnat du monde de l'œuf en meurette de se représenter.**

**Tous les participants recevront : une boîte de 6 œufs bio / des lots de consolations qui leurs seront remis au cours de la soirée.**



Chaque membre du jury est invité à désigner son assiette coup de cœur. Le prix coup de cœur du jury est décerné au plat remportant le plus de votes. En cas d'égalité, le président du jury tranchera à la feuille et désignera le vainqueur. Les votes attribués par chaque membre du jury sont collationnés par un Commissaire de Justice qui ne communique que le nom du lauréat à l'organisation.

Ce prix est parrainé par DS STORE Beaune et il est doté d'un lot à confirmer.

La participation au championnat est gratuite. Le chef candidat devra trouver lui-même son logis à proximité du château, et en assumer la charge.

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, Commissaires 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 chefs candidats sera validé après le 11 septembre 2026.

Fait à Vougeot, le 24 février 2026.

# BULLETIN DE PARTICIPATION



Nom :

Prénom :

Restaurant :

Adresse :

E-mail :

Portable :

J'accepte avec plaisir les conditions de participation au Championnat du monde de l'œuf en meurette et souhaite concourir le 11 octobre prochain ; si mon dossier est retenu je m'engage à être présent à partir de 12 h 30 et à la soirée qui suivra la compétition.

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

Je m'engage à offrir un dîner pour deux personnes dans mon restaurant.

Je certifie avoir à la carte de mon établissement ma propre version de la recette des œufs en meurette qui restera proposée ou au menu tout au long du dernier trimestre 2026.

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 et de la soirée le 13 octobre 2024 au Château du Clos de Vougeot.

**Fait à :**

**le :**

**Signature :**



## Fiche technique de la recette

Nom du chef :

Recette :

Ingrédients :

Etapes de réalisation :

Astuces du chef :