



Le Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette® est une compétition organisée par le Château du Clos de Vougeot (Côte-d'Or), siège des Climats de Bourgogne et haut-lieu de la gastronomie française, à l'occasion des Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette® qu'il a lui-même initié en 2019. Il se déroule chaque année au début du mois d'octobre, en raison de la célébration de la Journée mondiale de l'œuf le 14 octobre, et rassemble douze à treize chefs qui s'affrontent pour le titre de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette. En 2022, sa quatrième édition a été remportée par la Cheffe du Restaurant *Chez Camille* (Arnay-le-Duc), Joy-Astrid Blanchard-Poinsot. La prochaine édition aura lieu les 14 et 15 octobre 2023.

Histoire de sa création

Un Château, emblème de la Bourgogne

Construit à partir du XII^e siècle par les moines cisterciens, le Château du Clos de Vougeot est un monument emblématique de la Bourgogne viticole. À la fin de la Seconde Guerre mondiale, il est acquis par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, une confrérie vineuse créée en 1934 qui s'est donnée pour mission de promouvoir les vins de Bourgogne et la gastronomie de la région, de maintenir et de faire vivre ses fêtes et traditions, ainsi que de participer au développement du tourisme en Bourgogne. Depuis lors, le château est devenu un haut-lieu de la gastronomie française, et plus particulièrement bourguignonne.

La place des œufs en meurette dans le monde

Les œufs en meurette, cette recette née en Bourgogne et plat emblématique de la région, se sont quant à eux largement exportés dans le monde depuis leur création. En 2018, à l'occasion de son quarantième anniversaire, le prestigieux magazine américain Food and Wine a édité une liste de 40 recettes parmi les 24 000 qu'il avait publié depuis 1978 et a consacré les œufs en meurette cinquième meilleure recette de tous les temps. Aujourd'hui, ce sont près de 300 restaurants à travers le monde qui proposeraient à la carte ce plat.

Les liens entre le château et les œufs en meurette

Au Château du Clos de Vougeot, ils sont servis depuis la deuxième moitié du XX^e siècle à chaque réception qu'il organise : Chapitres (banquets) de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, dîners de charité, réceptions de mariage. Il a donc développé un véritable savoir-faire, reconnu en-dehors des limites de la Bourgogne, en France et à l'étranger, la cheffe résidente du château Alexandra Bouvret et sa brigade réussissant à servir 1 200 œufs en meurette en cinq minutes aux quelque 500 convives qui participent aux Chapitres de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin tout au long de l'année.

La mise en place du projet

Désireux de mettre en valeur ce savoir-faire et ce patrimoine gastronomique, le Château du Clos de Vougeot a donc lancé en 2019 la première édition du Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette®, en partenariat avec le Groupe SEB, numéro un mondial de l'électroménager et société d'origine

bourguignonne, et Poulehouse, une start-up dédiée à la production de « l’œuf qui ne tue pas la poule ». Ce lancement est ainsi le résultat d’une réflexion menée entre les équipes du Château du Clos de Vougeot et l’association Matrice, issue de l’École 42, visant à définir une matrice du patrimoine gastronomique et culturel. C’est-à-dire un projet innovant qui permette de traduire « l’évolution de la culture culinaire, du choix des produits, corollaire de l’évolution des habitudes de consommation », ici par le biais de l’œuf, « qui est au cœur de tout ».

Les lauréats

En l’espace de quatre ans, ce sont 51 chefs, français et étrangers, qui ont concouru pour le titre de Champion du Monde de l’Œuf en Meurette. Dès la deuxième édition du Championnat, en 2020, un Prix de la Créativité a également été décerné.

Les Champions du Monde de l’Œuf en Meurette

- En 2019 : Chef Frédéric Vardon, du Restaurant *Le 39V*, à Paris.
- En 2020 : Chef Bruno Brangea, du Restaurant *Champeaux Les Halles* (Groupe Alain Ducasse), à Paris.
- En 2021 : Chef Grégory Cuilleron, du Restaurant *Cinq Mains*, à Lyon.
- En 2022 : Cheffe Joy-Astrid Blanchard-Poinsot, du Restaurant *Chez Camille*, à Arnay-le-Duc (Côte-d’Or).



Le Prix de la Créativité

- En 2020 : Chef Franco Bowanee, du Restaurant *Louis XIII* (une étoile au Guide Michelin), au Château de Vault-de-Lugny (Yonne).
- En 2021 : Chef Jérôme Joubert, du Restaurant *Le Rive Gauche*, à Joigny (Yonne).
- En 2022 : Chef Jean-Bruno Gosse, du Restaurant *Loiseau des Ducs* (Groupe Bernard Loiseau, une étoile au Guide Michelin), à Dijon (Côte-d’Or).



Le Championnat

Participation et notation de l’épreuve

Pour participer au Championnat du Monde de l’Œuf en Meurette®, un critère est indispensable : les chefs doivent déjà proposer les œufs en meurette à leur carte. Ils présentent alors leur version de la recette, traditionnelle ou modernisée, jugée selon neuf critères notés de 1 à 9 : l’aspect visuel et le dressage, les qualités olfactives, la texture de la sauce, les saveurs de la sauce, la qualité du pochage, le focus sur le jaune, la qualité du croûton, l’accord avec les vins de Bourgogne, l’originalité et la tradition. Le Prix de

la Créativité récompense ainsi depuis 2020 le chef qui aura cumulé le plus de point sur ce dernier critère et qui aura donc fait preuve de la plus grande originalité tout en respectant les règles de la recette.

Déroulé de l'épreuve

Pour réaliser leur recette, les chefs ont tous droit à un poste de travail identique, dont le matériel est fourni par le Château du Clos de Vougeot, en collaboration avec le Groupe SEB. Le Championnat est ouvert au public et s'étale sur environ quatre heures, avec un chef débutant la compétition toutes les quinze minutes. Une fois le chronomètre lancé, ils ont une heure pour élaborer leur plat et dresser les assiettes, puis ces dernières sont directement servies aux membres du jury, qui les dégustent à l'aveugle (c'est-à-dire sans savoir quel chef les a préparé) et leur donnent une note, en présence d'un huissier de justice.

L'annonce des résultats

Les résultats de la compétition sont ensuite révélés au cours d'un dîner de gala se tenant le soir même de l'épreuve, dans le Grand Cellier cistercien du Château du Clos de Vougeot. Une Soirée Gastronomique qui vient aujourd'hui clore tout autant le Championnat du Monde que les Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette®, où se retrouvent les chefs, les membres du jury et de nombreux invités, réunis autour d'un menu déclinant « en cinq actes une proposition savoureuse autour de l'œuf et de la poule », préparé par la Cheffe résidente du château Alexandra Bouvret, et sa brigade.

Les affiches

Chaque nouvelle édition du Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette® s'accompagne d'une affiche officielle, imaginée par différents artistes depuis 2019 :

- En 2019 : Le Château du Clos de Vougeot a au départ produit une affiche pour ces premières Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette®. Le dessinateur Guillaume Long, auteur et illustrateur de bandes dessinées, a ensuite réalisé un visuel.
- En 2020 : Affiche officielle réalisée par le dessinateur Christian Heinrich, illustrateur de la série de bandes dessinées à succès *Les P'tites Poules*.
- En 2021 et 2022 : Affiches officielles réalisées par le dessinateur Jean Jullien, notamment connu pour avoir créé le symbole du slogan « Peace for Paris » après les attentats du 13 novembre 2015 en France.
- En 2023 : Affiche officielle réalisée par Fred Bernard, auteur et illustrateur de bandes dessinées.



2019 : 1^{ère} édition

Les premières Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette® se sont tenues le vendredi 11 et le samedi 12 octobre 2019¹.

Les activités proposées lors de l'événement

Au programme : une session de dégustation des œufs en meurette de 10h30 à 17h les deux jours ; une première table ronde sur le thème « Quoi de neuf dans la meurette ? », le vendredi à 14h30, avec le journaliste Dominique Bruillot, l'écrivain et gastronome Jean-Robert Pitte et le Meilleur Ouvrier de France Éric Briffard ; une seconde table ronde le samedi, à 15h30, sur le thème « Quel dessein et quel destin pour les œufs ? », avec le cofondateur de Poulehouse Fabien Sauleman, le dessinateur Guillaume Long et le Chef Frédéric Vardon, au lendemain de sa victoire²⁵ ; enfin, un cours de cuisine sur l'œuf en meurette en compagnie de la brigade du Chef Olivier Walch, alors Chef résident du Château du Clos de Vougeot, à partir de 11h le samedi. Des animations à destination des enfants, autour de l'œuf et de la poule, ont également été proposées.

La compétition

Le Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette® a eu lieu le vendredi 11 octobre 2019, à partir de 15h30, dans la Cours d'honneur du Château du Clos de Vougeot.

Les Chefs

Pour cette première édition, treize chefs français ont concouru, dont neuf chefs de Côte-d'Or :

- Chef Christophe Ledru, du Restaurant *L'Ouvrée*, à Savigny-lès-Beaune (Côte-d'Or).
- Chef Christophe Quéant, du Restaurant *Le Carmin* (une étoile au Guide Michelin), à Beaune (Côte-d'Or).
- Chef Florent Colombo, du Restaurant *Colombo*, à Ahuy (Côte-d'Or).
- Chef Frédéric Vardon, du Restaurant *Le 39V*, à Paris : **Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2019**.
- Chef Grégory Cuilleron, du Restaurant *Le Comptoir Cecil*, à Lyon.
- Chef Julien Martin, du Restaurant *Le Cellier Volnaisien*, à Volnay (Côte-d'Or).
- Chef Mathieu Scherrer, de la *Brasserie Gallopin*, à Paris.
- Chef Olivier Chardigny, de *L'Ancienne Auberge 1900*, à Vonnas (Ain).
- Chef Sébastien Henry, du Restaurant *Biz'Tro*, à Beaune (Côte-d'Or).
- Chef Stéphane Derbord, du Restaurant *Stéphane Derbord*, à Dijon (Côte-d'Or).
- Chef Thomas Collomb, de *La Rôtisserie du Chambertin* (une étoile au Guide Michelin), à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or).
- Chef Thomas Protot, du Restaurant *La Cabotte*, à Nuits-Saint-Georges (Côte-d'Or).
- Chef William Frachot, du Restaurant *William Frachot* (deux étoiles au Guide Michelin), à Dijon (Côte-d'Or).

Le jury

Pour les départager, les équipes du Château du Clos de Vougeot ont constitué un jury composé de 11 personnalités ayant un lien avec la gastronomie ou l'événement :

- Chef Éric Briffard, président du jury : MOF (Meilleur Ouvrier de France), Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires de l'École Le Cordon Bleu, à Paris.
- Louise Petitrenaud : journaliste gastronomique.
- Bertrand de Villaine : vigneron.
- Jean-Robert Pitte : géographe, écrivain et gastronome.
- Éric Kayser : artisan boulanger et écrivain, dirigeant de la Maison Kayser.
- Sébastien Neusch : cofondateur de la start-up Poulehouse.
- Guillaume Long : illustrateur de l'affiche officielle de la 1^{ère} édition du Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette®.
- Chef Olivier Walch : Chef résident du Château du Clos de Vougeot.

- Thierry Geffrotin : journaliste.
- Chef Bruno Blancho : Chef de l'Atelier culinaire du Groupe SEB.
- Vincent Barbier : gastronome bourguignon et Grand Maître (président) de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Le vainqueur

L'annonce de la victoire du Chef Frédéric Vardon, premier Champion du Monde de l'Œuf en Meurette, a été faite par les membres du jury au cours de la Soirée Gastronomique qui s'est tenue à partir de 19h30, le vendredi 11 octobre 2019. Son titre lui a alors été officiellement remis sur l'estrade du Grand Cellier cistercien du Château du Clos de Vougeot. Il a également reçu, de la part du Groupe SEB, une cocotte-minute gravée à son nom.

2020 : une 2^{ème} édition à huis clos

Les Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette® 2020 ont été organisées au cours du week-end du samedi 10 et du dimanche 11 octobre. Elles ont eu lieu dans un contexte particulier, alors que la France était frappée par un rebond de l'épidémie de Covid-19, qui provoqua un durcissement des restrictions sanitaires dans le pays et aboutit à la mise en place d'un second confinement, à partir du 30 octobre 2020.

Une volonté d'innover mais une programmation perturbée

Dès cette deuxième édition, les organisateurs du Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette® ont décidé de remettre un Prix de la Créativité, en parallèle du titre de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette, au chef qui aura fait preuve de la plus grande originalité dans l'exécution de sa recette, tout en respectant les règles de préparation de ce plat.

À l'image de l'édition précédente, deux journées de célébration étaient prévues pour rendre hommage aux œufs en meurette, mais l'aggravation de la crise sanitaire a obligé les équipes du Château du Clos de Vougeot à réduire les animations au seul Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette®, le 10 octobre 2020. Bien que la Soirée Gastronomique pût être maintenue le soir même, cette édition dut être organisée sans la présence de spectateurs. Un concours destiné aux cuisiniers amateurs devait par ailleurs avoir lieu le lendemain, le dimanche 11 octobre 2020, mais il a également dû être annulé.

Samedi 10 octobre : le maintien de la compétition

La deuxième édition du Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette® a donc été organisée le samedi 10 octobre 2020, à huis clos, dans les Salons Renaissance du Château du Clos de Vougeot.

Les chefs

Cette année-là, douze chefs ont concouru, dont sept officiant en Bourgogne :

- Chef Issihaka Sylla, du Restaurant *Le P'tit Canon*, à Paris.
- Chef Yves Rebsamen, du Restaurant *Chez Guy*, à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or).
- Chef Oswald Letolle, du Restaurant *O'Bannelier*, à Dijon (Côte-d'Or).
- Chef Vincent Le Douarec, du Restaurant *Le Sébillon*, à Neuilly-sur-Seine (Hauts-de-Seine).
- Chef Jérôme Joubert, du Restaurant *Le Rive Gauche*, à Joigny (Yonne).
- Chef Mourad Haddouche, du Restaurant *Loiseau des Vignes* (Groupe Bernard Loiseau), à Beaune (Côte-d'Or).
- Chef Grégory Cuilleron, du Restaurant *Cinq Mains*, à Lyon.
- Chef Thomas Collomb, de *La Rôtisserie du Chambertin* (une étoile au Guide Michelin), à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or).
- Chef Olivier Chardigny, de *L'Ancienne Auberge 1900*, à Vonnas (Ain).
- Chef Bruno Brangea, du Restaurant *Champeaux Les Halles* (Groupe Alain Ducasse), à Paris : **Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2020.**

- Chef Franco Bowanee, du Restaurant *Louis XIII* (une étoile au Guide Michelin), au Château de Vault-de-Lugny (Yonne) : **Prix de la Créativité 2020**.
- Chef David Ardoint, du Restaurant *De la Porte Guillaume*, à Dijon (Côte-d'Or).

Le jury

Le jury était composé de 11 personnalités, pour une partie déjà présentes lors de la 1^{ère} édition du Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette®, avec, une nouvelle fois, un chef français réputé pour le présider : le triplement étoilé René Meilleur. Le Champion du monde en titre, le Chef Frédéric Vardon, aurait dû faire partie du jury, mais les restrictions sanitaires l'ont empêché de se déplacer pour venir assister à la compétition :

- Chef René Meilleur, président du jury : Chef du Restaurant *La Bouitte* (trois étoiles au Guide Michelin), à Saint-Martin-de-Belleville (Savoie).
- Chef Jacques Lameloise : ancien chef du Restaurant *Lameloise*, à Chagny (Saône-et-Loire), avec lequel il a obtenu trois étoiles au Guide Michelin.
- Louise Petitrenaud : journaliste gastronomique.
- Chef Éric Briffard : MOF, Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires de l'École Le Cordon Bleu, à Paris.
- Bertrand de Villaine : vigneron.
- Sébastien Neusch : cofondateur de la start-up Poulehouse.
- Christian Heinrich : illustrateur de l'affiche officielle de la 2^{ème} édition du Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette®.
- Emmanuelle Jary : journaliste spécialisée dans le voyage et la gastronomie ; cocréatrice du programme culinaire « C'est meilleur quand c'est bon ».
- Chef Bruno Blancho : Chef de l'Atelier culinaire du Groupe SEB.
- Chef Stéphane Ory : Chef résident du Château du Clos de Vougeot en 2020.
- Vincent Barbier : gastronome bourguignon et Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Les vainqueurs

Au cours de la Soirée Gastronomique qui a suivi la compétition, le Prix de la Créativité a d'abord été remis par la journaliste Emmanuelle Jary et le cofondateur de Poulehouse, Fabien Sauleman, à Franco Bowanee, chef étoilé au Château de Vault-de-Lugny (Yonne). Plus tard, ce sont la journaliste Louis Petitrenaud et le chef étoilé René Meilleur, entourés des autres membres du jury, qui ont annoncé la victoire de Bruno Brangea, chef du Restaurant *Champeaux Les Halles*, à Paris. Pour cette seconde édition, le titre de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette est donc une nouvelle fois revenu à un chef parisien.

2021 : Une 3^{ème} édition qui évolue et s'internationalise

En 2021, le Championnat du monde et les Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette® se sont déroulés le samedi 9 et le dimanche 10 octobre au Château du Clos de Vougeot.

Une nouveauté : le concours amateurs

Déjà annoncé pour l'édition précédente, mais annulé en raison des restrictions sanitaires, le concours amateurs a pu être organisé pour cette 3^{ème} édition des Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette®. Il a eu lieu le samedi 9 octobre, à partir de 11h, dans les Salons Renaissance du Château du Clos de Vougeot.

Son fonctionnement

Il a pour but de permettre aux passionnés de la recette des œufs en meurette de proposer leur version de ce plat. Tout comme le Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette®, il est ouvert au public, les

candidats ont une heure pour réaliser leur recette et un jury est constitué pour les départager. Le concours remet trois prix, les cuisiniers amateurs arrivés en 2^{ème} et 3^{ème} positions étant également récompensés.

Présélectionnés par les équipes du Château du Clos de Vougeot sur la base d'un dossier de candidature et d'une photo de leur recette, les neuf candidats amateurs retenus étaient issus, en 2021, des départements de Côte-d'Or, de Saône-et-Loire, du Doubs et de la Gironde.

Les gagnants

Pour cette première édition du concours amateurs, un Bordelais a remporté la compétition :

- 1^{er} prix : Mickaël Thureau, de Bordeaux (Gironde).
- 2^{ème} prix : Arnaud Guillon, de Beaune (Côte-d'Or).
- 3^{ème} prix : Anaïs Drouhin, de Dijon (Côte-d'Or).

Le jury

Il était composé de 7 personnalités, essentiellement des chefs :

- Chef Guillaume Gomez : Meilleur Ouvrier de France, représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires.
- Chef Bruno Brangea : Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2020, Chef du Restaurant *Champeaux Les Halles* (Groupe Alain Ducasse), à Paris.
- Bérangère Loiseau : Vice-présidente du Groupe Bernard Loiseau.
- Chef Michel Grobon : ancien chef des cuisines de Ronald Reagan, 40^{ème} Président des États-Unis.
- Dominique Bruillot : journaliste, directeur de la rédaction de Dijon Beaune-Mag et de Bourgogne Magazine.
- Chef Bruno Blancho : Chef de l'Atelier culinaire du Groupe SEB.
- Élodie Pellegrain : cofondatrice de Poulehouse.

La remise de prix

Une fois les délibérations entre les membres du jury terminées, le nom du gagnant de ce premier concours amateurs, ainsi que ceux arrivés en 2^{ème} et 3^{ème} positions, ont été annoncés dans la Cuvierie du Château du Clos de Vougeot.

Une programmation riche

En parallèle du concours amateurs, le programme du samedi 9 octobre 2021 prévoyait, de 10h30 à 16h30, la dégustation des œufs en meurette servis lors des réceptions organisées au Château du Clos de Vougeot ; une démonstration de la recette de l'œuf en meurette réalisée par les chefs Bruno Brangea et Grégory Cuilleron, accompagnés d'enfants, à partir de 14h30 ; une table ronde à 15h30 sur le thème « Quoi de neuf dans la meurette ? », avec Philippe Cayot, professeur en formulation et chimie des aliments, Jacques Grober, Maître de conférence en nutrition, et Dominique Valentin, Maître de conférence en psychologie ; enfin, des animations pour les enfants étaient prévues tout au long de la journée.

Tout comme le samedi, le programme du dimanche 10 octobre 2021 prévoyait une dégustation des œufs en meurette du château, de 10h30 à 17h30 ; à 11h30, une conférence était organisée sur « La gastronomie au service de la diplomatie », avec les chefs Guillaume Gomez et Michel Grobon, l'écrivain Jean-Robert Pitte et l'un des organisateurs du Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette®, Arnaud Orsel, l'Intendant Général de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin ; le Championnat du monde s'est déroulé entre 13h et 17h ; enfin, la Soirée Gastronomique s'est tenue à partir de 20h, avec l'annonce du nouveau Champion du Monde de l'Œuf en Meurette et la remise du Prix de la Créativité.

Le Championnat se renouvelle

Pour la première fois, la compétition s'est déroulée dans le Grand Cellier cistercien du Château du Clos de Vougeot, tandis que les membres du jury étaient installés dans le Petit Cellier qui lui est adjacent. Elle a eu lieu le dimanche, et non pas le samedi, comme c'était le cas des précédentes éditions. Le profil des chefs qui concourraient s'est encore diversifié et le jury de cette 3^{ème} édition a accueilli un président d'honneur en la personne du Prince Albert II de Monaco.

Les chefs : de la Bourgogne à Washington

En 2021, ils étaient 13 à concourir, dont 7 venant de Bourgogne. Pour la première fois, une cheffe a participé à l'événement, la Cheffe du Restaurant *Le Comptoir de Pagny*, Iza Guyot, et le championnat est véritablement devenu international, avec la présence du chef étoilé américain Eric Ziebold :

- Chef Chern Hwei Gan, du Restaurant *Paraphuie*, à Dijon (Côte-d'Or).
- Chef Christophe Quéant, du Restaurant *Le Carmin* (une étoile au Guide Michelin), à Beaune (Côte-d'Or).
- Chef Eric Ziebold, du Restaurant *Kinship* (une étoile au Guide Michelin), à Washington D.C. (États-Unis).
- Chef Franco Bowanee, du Restaurant *Louis XIII* (une étoile au Guide Michelin), au Château de Vault-de-Lugny (Yonne).
- Chef Grégory Cuilleron, du Restaurant *Cinq Mains*, à Lyon : **Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2021**.
- Chef Issihaka Sylla, du Restaurant *Le P'tit Canon*, à Paris.
- Chef Iza Guyot, du Restaurant *Le Comptoir de Pagny*, à Pagny-le-Château (Côte-d'Or).
- Chef Jérôme Joubert, du Restaurant *Le Rive Gauche*, à Joigny (Yonne) : **Prix de la Créativité 2021**.
- Chef Marcel Ravin, du Restaurant *Le Blue Bay* (deux étoiles au Guide Michelin), à Monaco.
- Chef Mathieu Scherrer, du Restaurant *Le Murat*, à Paris.
- Chef Mourad Haddouche, du Restaurant *Loiseau des Vignes* (Groupe Bernard Loiseau), à Beaune (Côte-d'Or).
- Chef Olivier Chardigny, du Restaurant *L'Ancienne Auberge 1900*, à Vonnas (Ain).
- Chef Yves Rebsamen, du Restaurant *Chez Guy*, à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or).

Le président d'honneur

Le Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette® 2021 a donc accueilli un invité surprise, le Prince Albert II de Monaco, membre également de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Le Prince s'est joint au jury, le dimanche 10 octobre 2021, en qualité de président d'honneur et a également participé à la Soirée Gastroënologique³⁹.

Le jury

Il était composé de 12 personnalités, en incluant le Prince Albert II de Monaco, avec notamment la présence des Champions du Monde de l'Œuf en Meurette 2019 et 2020, les chefs Frédéric Vardon et Bruno Brangea. L'illustrateur de l'affiche officielle de cette 3^{ème} édition, Jean Jullien, avait été annoncé comme membre du jury. Il n'a cependant pas pu être présent, mais il a bien assisté à la remise de prix, le dimanche soir :

- Le Prince Albert II de Monaco : président d'honneur.
- Chef Guillaume Gomez : Meilleur Ouvrier de France, représentant personnel du Président de la République Emmanuel Macron pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires.
- Chef Frédéric Vardon : Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2019, Chef du Restaurant *Le 39V*, à Paris.

- Chef Bruno Brangea : Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2020, Chef du Restaurant *Champeaux Les Halles* (Groupe Alain Ducasse), à Paris.
- Chef Michel Grobon : ancien chef des cuisines de Ronald Reagan, 40^{ème} Président des États-Unis.
- Cheffe Alexandra Bouvret : Cheffe résidente du Château du Clos de Vougeot.
- Chef Bruno Blancho : Chef de l'Atelier culinaire du Groupe SEB.
- Jean-Robert Pitte : géographe, écrivain et gastronome.
- Louise Petitrenaud : journaliste gastronomique.
- Emmanuelle Jary : journaliste, spécialisée dans le voyage et la gastronomie ; cocréatrice du programme culinaire « C'est meilleur quand c'est bon ».
- Bertrand de Villaine : vigneron.
- Sébastien Neusch : cofondateur de Poulehouse.

Les vainqueurs

Pour sa troisième participation à la compétition, c'est donc le Chef lyonnais Grégory Cuilleron, du Restaurant *Cinq Mains* à Lyon, qui a remporté la 3^{ème} édition du Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette®, un résultat annoncé par le Prince Albert II de Monaco sur l'estrade du Grand Cellier cistercien du Château du Clos de Vougeot, lors de la Soirée Gastronomique. Quelques minutes auparavant, le Chef Jérôme Joubert, du Restaurant *Le Rive Gauche* à Joigny (Yonne), recevait des mains du Chef Guillaume Gomez le Prix de la Créativité 2021, qui venait couronner sa deuxième participation au concours.

En 2021, après deux éditions remportées par des chefs parisiens, le titre de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette se rapprochait ainsi de la Bourgogne, en étant attribué à un chef lyonnais.

2022 : Une 4^{ème} édition aux résultats 100% bourguignons

L'édition 2022 des Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette® s'est tenue le samedi 8 et le dimanche 9 octobre et a été marquée par l'apparition d'un nouveau concours, venu se rajouter à la compétition des chefs et au concours amateurs : le concours apprentis, élaboré en collaboration avec le Lions Clubs.

Cette 4^{ème} édition s'est également distinguée des précédentes par ses résultats, car les concours amateurs et apprentis ont chacun été remportés par un Bourguignon et le Championnat du Monde a quant à lui consacré pour la première fois une cheffe, également Bourguignonne : Joy-Astrid Blanchard-Poinsot, du Restaurant *Chez Camille* (Arnay-le-Duc).

La programmation du week-end

Comme les précédentes éditions, les deux journées avaient pour point commun de proposer une dégustation des œufs en meurette du Château du Clos de Vougeot, de 10h30 à 15h30, ainsi que des animations pour les enfants.

Samedi 8 octobre

C'est au cours de cette première journée de célébration que s'est tenu le concours amateurs de l'œuf en meurette, à partir de 11h, ainsi que la remise de prix, à 14h15. L'après-midi, une démonstration de la recette de l'œuf en meurette par le Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2021, le Chef Grégory Cuilleron, a eu lieu à partir de 15h. Elle a été suivie par une conférence sur l'aspect physico-chimique, nutritionnel et culturel de l'œuf, avec Jacques Grober et Dominique Valentin, respectivement Maîtres de conférence en nutrition et en psychologie, et Philippe Cayot, professeur en formulation et chimie des aliments.

Dimanche 9 octobre

La deuxième journée, plus chargée, a été consacrée au concours des apprentis, de 9h30 à 12 heures, avec une remise de prix à 12h30 ; au Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette® 2022 de 13h30 à 17h30 ;

à une conférence, entre 14h15 et 15 heures intitulée « La filière d'apprentissage, filière d'excellence ? », par Céline Quinquenel, responsable opérationnel chez Cuisine Mode d'emploi(s), la formation aux métiers de la restauration du Chef Thierry Marx, Corentin Raymond et Philippe Brivot, Président 2022 du Lions Clubs Paris France Gastronomie ; à une seconde conférence, de 15 heures à 15h45, sur le thème « Quoi de neuf dans les circuits courts ? », avec Tiphaine Piriou, Consultante en France et à l'international en gastronomie et alimentation durable, Philippe Plancon, cogérant de la Ferme avicole du Pontot, Julien Lepont, Responsable marketing territorial et attractivité en Bourgogne, et Sébastien Mignot, Directeur de la Minoterie Brivot, située à Saint-Yan (Saône-et-Loire) ; enfin, à la Soirée Gastronomique de remise du titre de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette et du Prix de la Créativité, à partir de 19h30.

Le concours amateurs

Il a eu lieu le samedi 8 octobre, à partir de 11h, dans les Salons Renaissance du Château du Clos de Vougeot, et a rassemblé une nouvelle fois neuf candidats, venus de Côte-d'Or, de Paris, de Bretagne ou d'Isère. La remise de prix a eu lieu dans la Cuverie du Château.

Les gagnants

Cette seconde édition a été remportée par un Bourguignon :

- 1^{er} prix : Thierry André, de Beaune (Côte-d'Or).
- 2^{ème} prix : Aurélie Monet, de Paris.
- 3^{ème} prix : Nathalie Têtu, de Sennecey-le-Grand.

Le jury

Il était composé de six personnalités et a été présidé par le Champion du monde en titre, Grégory Cuilleron :

- Chef Grégory Cuilleron, président et parrain : Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2021 et chef du Restaurant *Cinq Mains*, à Lyon.
- Blanche Loiseau : cuisinière dans les brigades du Groupe Bernard Loiseau.
- Chef Michel Grobon : ancien chef des cuisines de Ronald Reagan, 40^{ème} Président des États-Unis.
- Fabien Poulaillon : Directeur général des eaux Velleminfroy.
- Dominique Bruillot : Directeur de la rédaction de Dijon Beaune-Mag et Bourgogne Magazine.
- Arnaud Orsel : Intendant Général de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Une nouveauté : le concours apprentis

Organisé en partenariat avec le Lions Club Paris France et l'Association Bleu Blanc Cœur, il a pour but de mettre en lumière les talents de demain, en faisant concourir 8 apprentis de cuisine, sélectionnés dans toute la France.

Fonctionnement

Huit assiettes individuelles d'un œuf, ainsi qu'une assiette de présentation de deux œufs, ont été réalisées par chacun des apprentis afin de juger la présentation du plat.

Vainqueur et candidats

Le concours s'est tenu le dimanche matin, avant le Championnat du monde, et a été remporté par Valentin Lavisse, de l'École des Métiers de Dijon Métropole et apprentis auprès du Chef Philippe Augé, de *l'Hostellerie de Levernois*, en compétition de son côté pour le titre de Champion du monde.

Les apprentis ayant participé au concours étaient :

- Ambre Chaude, du CFA Médéric à Paris.

- Drissa Kone, du CFA Jacky Drouet à Belfort.
- Emma Bronner, du CFA du Pays de Montbéliard.
- Liam Chedaille, du CFA de la Gastronomie Auvergne-Rhône-Alpes ;
- Noah Torterat, du CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Région Bourgogne-Franche-Comté.
- Nathan Jourquin, de l'IMA de Cergy-Pontoise.
- Thierno Barry, de STELO FORMATION.

Le jury

Présidé par le Chef Éric Pras, MOF et Chef du Restaurant *Lameloise* à Chagny, il était composé de huit personnalités issues du monde de la gastronomie :

- Chef Éric Pras : MOF et Chef du Restaurant *Lameloise* à Chagny.
- Francis Durnenin : Président du Club Prosper Montagné.
- Chef Michel Grobon : Ancien chef des cuisines de Ronald Reagan, 40^{ème} Président des États-Unis.
- Chef Lionel Freitas : Chef du Restaurant *Olivier Leflaive*, à Puligny-Montrachet (Côte-d'Or).
- Chef Tomofumi Uchimura : Chef du Restaurant *Origine* (une étoile au Guide Michelin), à Dijon.
- Sébastien Mignot : Meunier, Minoterie Brivot et successeurs.
- Gisèle Lombard : Journaliste gastronomique au journal *Le Progrès*.
- Didier Crayton : Adjoint du Chef Frédéric Carrion, à Viré (Saône-et-Loire).

Remarque : Stéphane Layani, Président du Marché d'Intérêt National de Rungis, devait à l'origine faire partie du jury mais, déjà présent au sein du jury du Championnat du monde, il a laissé sa place au Chef Michel Grobon, qui a ainsi participé aux trois concours de cette 4^e édition.

Le Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette

Comme l'an passé, la compétition a pris place dans le Grand Cellier cistercien du Château du Clos de Vougeot, le dimanche après-midi.

Les chefs : de Bourgogne à Singapour

Le championnat a de nouveau élargi ses frontières, en comptant 4 chefs officiant à l'étranger sur les 13 en lice :

- Chef Thomas Collomb, du Restaurant *La Rôtisserie du Chambertin*, à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or).
- Cheffe Iza Guyot, du Restaurant *Le Comptoir de Pagny*, à Pagny-le-Château (Côte-d'Or).
- Cheffe Sandra Huguenin, du Restaurant *L'Impala des Vignes*, à Chevagny-les-Chevrières (Saône-et-Loire).
- Chef Richard Van Oostenbrugge, du Restaurant *De Juwelier*, à Amsterdam.
- Chef Thibaud Morgenstern, du Restaurant *Nosch*, à Lyon.
- Chef Jean-Bruno Gosse, du Restaurant *Loiseau des Ducs*, à Dijon : **Prix de la Créativité.**
- Chef Eric Starkman, du Restaurant *Le Gratin*, à New York.
- Chef Sébastien Henry, du Restaurant *Le Biz tro*, à Beaune (Côte-d'Or).
- Chef Pascal Aussignac, du Restaurant *Le Club Gascon*, à Londres.
- Chef Maxime Lamoureux, du Restaurant *Chez Monsieur*, à Paris.
- Chef Rainier Ng, du Restaurant *Gaston Burgundy Bistro*, à Singapour.
- Cheffe Joy-Astrid Blanchard-Poinsot, du Restaurant *Chez Camille*, à Arnay-le-Duc (Côte-d'Or) : **Championne du Monde de l'Œuf en Meurette 2022.**

- Chef Philippe Augé, du Restaurant *L'Hostellerie de Levernois*, à Levernois (Côte-d'Or).

Le jury

Présidé cette année par le Chef Davy Tissot, il était composé de 11 personnalités. Le dessinateur de l'affiche, l'artiste Jean Jullien, devait en faire partie, comme l'année dernière, mais il n'a finalement pas pu assister à la compétition ni à la soirée de remise de prix :

- Chef Davy Tissot, président du jury : MOF, Bocuse d'Or 2021.
- Chef Grégory Cuilleron : Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2021.
- Chef Michel Grobon : Ancien chef des cuisines de Ronald Reagan, 40^{ème} Président des États-Unis.
- Bertrand de Villaine : vigneron à Vosne-Romanée.
- Chef Bruno Blancho : Chef de l'Atelier culinaire du Groupe SEB.
- Cheffe Alexandra Bouvret : Cheffe résidente du Château du Clos de Vougeot.
- Stéphane Layani : Président du Marché d'Intérêt National de Rungis.
- Rémi Dechambre : Journaliste gastronomique chez *Le Parisien-Aujourd'hui en France*.
- Déborah Dupont-Daguet : Fondatrice et gérante de la *Librairie gourmande* (Paris).
- Xavier Schällebaum : Animateur de l'émission « Bande de Food ».
- Vincent Barbier : Gastronomique bourguignon et Grand Maître Honoraire de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Les vainqueurs

Première participation gagnante pour la Cheffe Joy-Astrid Blanchard-Poinsot, qui a remporté cette 4^{ème} édition, devenant ainsi la première femme et la première cheffe bourguignonne à gagner cette distinction. À noter que l'annonce des résultats, lors de la Soirée Gastronomique, a dû être avancée au début du repas en raison d'une fuite de l'identité des gagnants sur les réseaux sociaux.

Le Prix de la Créativité a également été remis à un Bourguignon, en la personne de Jean-Bruno Gosse, Chef du Restaurant *Loiseau des Ducs* à Dijon.

2023 : 5^{ème} édition

L'édition 2023 des Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette® doit se tenir le samedi 14 et le dimanche 15 octobre. Comme l'année précédente, le concours amateurs est programmé pour le samedi ; les concours apprentis et des chefs sont prévus pour le dimanche.

Pour la première fois, une conférence de presse a été organisée le 27 mars 2023 pour lancer officiellement cette 5^{ème} édition et annoncer le nouveau parrain et président du Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette® : le Chef Éric Pras, MOF et Chef du Restaurant *Lameloise* à Chagny, qui avait présidé le concours apprentis en 2022. À cette occasion, l'affiche officielle de l'événement, réalisée par le dessinateur Fred Bernard, a été dévoilée.