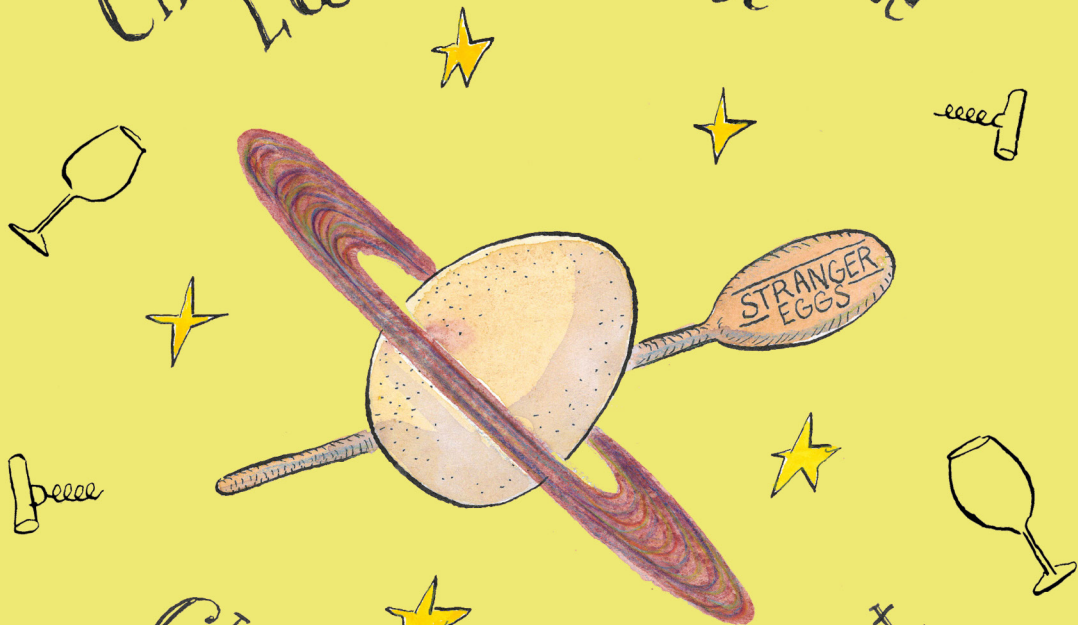


Championnat du Monde de L'œuf en meurette



Château du Clos de Vougeot
14 & 15 octobre 2023



DOSSIER DE PRESSE

WWW.MEURETTE.FR





**LE CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT ACCUEILLE LA 5ÈME ÉDITION
DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE, PRÉSIDÉ
PAR ÉRIC PRAS, CHEF *** DU RESTAURANT LAMELOISE**

14 & 15 OCTOBRE 2023,
à l'occasion de la Journée mondiale de l'œuf (World Egg Day).

En partenariat avec le Tastevinage, label de sélection des vins de Bourgogne, SEB, fleuron bourguignon des arts culinaires, Atout France, Air France, Bourgogne Magazine, DS Store Beaune, Savoir-faire 100% Côte-d'Or, Le Petit Bourguignon, Nectar de Bourgogne, Vinaigrerie Artisanale de Beaune, Eau de Velleminfroy, le Lions Club Paris France Gastronomie, France 3 et France Bleu Bourgogne.



UN JURY ATTACHÉ À LA TRADITION COMME À L'INNOVATION GASTRONOMIQUES

L'œuf, le pain, le vin : la composition du jury du Championnat, particulièrement attaché à la tradition comme à l'innovation gastronomique, incarne ces trois éléments clés de la recette de l'œuf meurette. Il s'inscrit naturellement dans la philosophie du concours, au carrefour de ces enjeux, et est particulièrement soucieux quant à l'originalité et à la recherche créative des recettes qui sont présentées par les candidats.



PRÉSIDENT DU JURY : LE CHEF ERIC PRAS, CHEF DU RESTAURANT LAMELOISE 🍴🍴🍴

Chef cuisinier français originaire de Roanne, Eric Pras débute la cuisine dès son plus jeune âge. Il effectue son apprentissage à l'Hôtel Central de Renaison et poursuit sa formation auprès des plus grands : Maison Troigros, Bernard Loiseau, Pierre Gagnaire, Antoine Westermann ou encore Régis Marcon. Meilleur ouvrier de France en 2004, il rejoint Jacques Lalemoise à Chagny en 2008 comme chef de cuisine et prend sa succession en 2009 aux fourneaux de la Maison éponyme, trois étoiles au guide Michelin.

.....

Après avoir goûté l'ensemble des assiettes, le jury désignera le champion selon neuf critères, notés de 1 à 9.

Les neuf critères sont :

aspect visuel et dressage • qualités olfactives • texture de la sauce • saveurs de la sauce • qualité du pochage • focus sur le jaune • qualité du croûton • accord vins de Bourgogne • originalité et tradition.

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



À PROPOS DE FRED BERNARD

Triple Goncourt en littérature jeunesse et auteur BD incontournable pour les plus grands lecteurs, Fred a notamment raconté les aventures vineuses de son grand-père vigneron en bande dessinée et tout ce qui se passe dans son petit jardin de Bourgogne depuis maintenant 6 printemps ! Bref, il écrit et dessine tout le temps depuis longtemps. Il est en outre chevalier des arts et des lettres et du tastevin...



1°

LES JOURNÉES MONDIALES DE L'ŒUF EN MEURETTE, UN ÉVÈNEMENT UNIQUE ET ORIGINAL, TOUT ENTIER TOURNÉ VERS LA VALORISATION DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE BOURGUIGNON

À l'heure où l'assiette et la cuisine deviennent des éléments forts de l'identité individuelle, le Château du Clos de Vougeot, siège des Climats de Bourgogne, haut-lieu de la gastronomie française, poursuit un projet unique, initié en 2019, au service de la valorisation du savoir-faire culinaire, et du rayonnement du patrimoine bourguignon à travers le monde.

Ce dernier est né d'une réflexion menée en partenariat avec l'association Matrice, dédiée à l'innovation et issue de la célèbre École 42, visant à définir une matrice du patrimoine gastronomique et culturel. La matrice vise à définir les éléments clés de ce patrimoine, qui symbolisent, notamment, son impact dans la mémoire collective, et donc dans le quotidien des Français comme des gastronomes du monde entier. Au cœur de la conduite de ce travail, qui s'est déroulé sur l'année 2018/2019, la recette de l'œuf en meurette, spécialité née en Bourgogne, qui s'est largement expatriée au fil des siècles, est apparue comme un élément fort, clé, du patrimoine gastronomique non seulement régional, mais bien davantage français.

Servie dans plus de 300 restaurants à travers le monde, cette recette constitue en effet une signature clé de ce dernier, en France comme à l'international. Ainsi est née l'idée de valoriser non seulement la recette, mais aussi les produits qui la composent, et tout particulièrement l'œuf, dont le choix, et la cuisson, sont garants de la réussite de cette recette séculaire, mais aussi le pain et le vin, marqueurs du patrimoine gastronomique hexagonal.

Pour remplir cet objectif, le Château du Clos de Vougeot a décidé de mettre en place une initiative pérenne, qui sera récurrente : les Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette, ponctuées d'une compétition dédiée à ce plat, à la fois populaire et précis, technique dans sa réalisation. Ces journées se tiennent tous les ans depuis 2019, à l'occasion d'une date symbolique : celle du « World Egg Day » ou « Journée mondiale de l'œuf », qui se déroule traditionnellement le 2e vendredi du mois d'octobre. Créée en 1996 dans les pays anglo-saxons, cette journée a, au fil des années, été célébrée dans le monde entier.

En France, la première édition de cette journée s'est tenue en 2000 ; l'occasion, édition après édition, de promouvoir la consommation responsable d'œufs, et le bien-être animal. Des axes clés dont le Championnat du monde de l'œuf en meurette est naturellement empreint !



2°

LA PHILOSOPHIE DU CHAMPIONNAT DU MONDE : UNE DÉMARCHE DE VALORISATION DU PATRIMOINE, ET D'INNOVATION

Ce championnat du monde, s'il vise à la fois à mettre en lumière l'excellence culinaire française, via une compétition où s'affronteront des chefs de renom, venus de toute la France et de l'étranger, a également pour objectif de valoriser la créativité culinaire, le rayonnement du patrimoine gastronomique dans le monde, mais aussi l'importance de l'innovation dans son déploiement.

C'est, également, le sens initial du partenariat avec l'association Matrice, synonyme d'esprit d'innovation et de culture entrepreneuriale : il était essentiel pour les fondateurs de ce concours, que l'événement traduise l'évolution de la culture culinaire, du choix des produits, corollaire de l'évolution des habitudes de consommation. Si chaque ingrédient est clé dans la recette, et si l'imagination des chefs participant à la compétition en feront sans doute émerger de nouveaux, c'est l'œuf qui est au cœur de tout.

« **A**vec cet événement, nous souhaitons souligner que rayonnement du patrimoine gastronomique et innovation vont de pair. L'œuf en meurette est une recette populaire qui fascine par sa technicité. Il s'agit d'un plat typique de la gastronomie française, reconnu au-delà de la Bourgogne et servi à la carte des restaurants du monde entier. Le Championnat du monde de l'Œuf en Meurette s'ouvre une nouvelle fois aux amateurs qui célèbreront, eux aussi, cet incontournable de notre patrimoine culinaire. Les apprentis pourront aussi rivaliser de talents pour ravir les papilles du jury. S'il se déroulera assurément sous le signe du partage et de la convivialité, ce rendez-vous est important pour marquer notre souhait de protéger les pratiques culturelles et les savoir-faire traditionnels, au même titre que les sites et monuments nationaux. »

Arnaud Orsel, porte-parole du Château du Clos de Vougeot



2°

**LA PHILOSOPHIE DU CHAMPIONNAT DU MONDE :
UNE DÉMARCHE DE VALORISATION DU PATRIMOINE,
ET D'INNOVATION**



L'Année de la Gastronomie a été lancée officiellement le 27 septembre 2021, par le Gouvernement. Dans le cadre de cet événement, l'État a créé, en partenariat avec les CCI, un appel à projets national pour soutenir des initiatives de valorisation de la gastronomie sur tout le territoire.

Le label a été décerné à l'événement des Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette, à l'occasion de sa quatrième édition en octobre 2022, le reconnaissant ainsi comme acteur de valorisation de la filière de la restauration et gastronomie française.



3°

L'HISTOIRE DE L'ŒUF EN MEURETTE

Pour se plonger dans l'histoire de l'œuf en meurette, il faut se pencher sur l'origine de la sauce qui lui donne son nom. Avant de s'internationaliser pour ravir les papilles des gourmets, la meurette était une sauce traditionnelle de la province du Poitou, de la région de l'Anjou et bien sûr de la Bourgogne.

Le mot meurette vient de "muire" et du latin muria, tous deux signifiant saumure. Autrefois, cette eau salée était une denrée précieuse car essentielle à la conservation des aliments, des viandes et poissons. Plutôt que d'assaisonner directement le plat, on se servait des ingrédients conservés dans le sel pour en relever le goût. Ainsi, le lard, dans la recette, permettait à la sauce meurette d'être salée.

La sauce telle qu'on la connaît aujourd'hui a évolué au fil des siècles. Au XVème siècle, la sauce « murette » évoque une préparation réalisée pour cuire le poisson. Plus tard, en 1614, l'expression « œufs à la murette » apparaît dans un ouvrage ancien et se distingue, là encore, de la préparation contemporaine puisqu'il s'agit d'un plat qui conjugue œufs...et poisson.

Historiquement, on sait également que les paysans récupéraient la sauce du bœuf bourguignon, un plat de fête luxueux, pour y pocher des œufs et y ajouter des champignons. De cette façon, on pouvait continuer de se régaler avec une recette simple et gourmande.

Aujourd'hui, les œufs en meurette ont gagné leurs lettres de noblesse (bien méritées) auprès des gourmets du monde entier. La recette associe des œufs frais avec du vin (du Bourgogne évidemment), des oignons, des champignons, des lardons et enfin des croûtons.

Depuis 2019, les passionnés, amateurs et professionnels tous pays confondus, se réunissent chaque année pour déguster et revisiter cette recette résolument emblématique à l'occasion du Championnat du monde l'Œuf en Meurette.



La température
de cuisson de
l'œuf parfait.



4°

L'ŒUF EN MEURETTE, EN CHIFFRES CLÉS

300

on estime à près de
300 restaurants à
travers le monde qui
servent et cuisinent
l'œuf en meurette de
la Côte-d'Or à NYC, en
passant par Singapour
et bien sûr, Paris.



1 200

c'est le **nombre record d'œufs en meurette servis simultanément au cours d'un même repas**. Il est détenu par le Château du Clos de Vougeot, qui met cette recette au cœur de ses chapitres légendaires.

5 MINUTES

c'est le **temps qu'il faut à la brigade du Château du Clos de Vougeot pour envoyer 1200 œufs en meurette** aux 600 convives lors d'une réception dans le grand cellier du Château du Clos de Vougeot.

200 LITRES

de vins de Bourgogne, c'est la quantité nécessaire pour réaliser la sauce pour 600 personnes.

60 000

c'est le nombre de **visiteurs qui franchit chaque année les portes du Château du Clos de Vougeot**.

3

C'est le nombre de concours proposés : chefs, amateurs et apprentis !

5^{ème}

l'œuf en meurette est la cinquième meilleure recette de tous les temps, d'après Food & Wine selon l'enquête menée pour les 40 ans du magazine.





5°

LES PARTICIPANTS ET LE DÉROULÉ DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

Dans le cadre du concours des chefs, la liste définitive des participants nationaux et internationaux sera officialisée à la fin du mois de septembre. Elle devrait comporter les noms de chefs plusieurs fois étoilés ainsi que de restaurateurs locaux servant au quotidien ce plat emblématique de la Bourgogne. Pour la troisième année consécutive, le Château du Clos de Vougeot organise le concours amateurs des œufs en meurette. Les apprentis auront eux aussi la chance de dévoiler leurs talents à l'occasion d'un concours dédié.

L'AUTRE ENJEU DE CE RENDEZ-VOUS : VALORISER LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE AUPRÈS DU GRAND PUBLIC

CANDIDATURES OUVERTES DU 27 MARS AU 30 JUIN 2023

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

Chaque participant pourra proposer sa version de l'œuf en meurette, qu'elle soit traditionnelle ou modernisée, en vue de remporter le titre de champion du monde ! Le temps dédié à la réalisation de la recette sera de 2 heures. Il sera suivi de la dégustation par le jury, puis des délibérations. Pour candidater, rendez-vous sur la page : <https://www.meurette.fr/championnat>

CONCOURS APPRENTIS

Imaginé pour que le public puisse (re)découvrir un patrimoine culinaire savoureux, les Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette sont également l'occasion de valoriser les formations de la restauration et de l'hôtellerie. Par conséquent, le Château du Clos de Vougeot a lancé en 2022, la première édition du Concours apprentis de l'œuf en meurette, une belle occasion de révéler les talents de demain. Pour candidater, rendez-vous sur la page : <https://www.meurette.fr/concours-apprentis>



CONCOURS AMATEURS DE L'ŒUF EN MEURETTE

Depuis 2021, les amoureux de ce plat intemporel peuvent, à leur tour, partager leur passion pour ce mets pendant le Concours amateur de l'œuf en meurette. Le lauréat 2023 rejoindra le palmarès des vainqueurs des éditions précédentes. Le Château du Clos de Vougeot met à la disposition des amateurs les outils de cuisine et ingrédients nécessaires à la compétition. Pour candidater, suivez les étapes en dessous !

CONCOURS AMATEUR DE L'ŒUF EN MEURETTE

comment participer ?

1

Liker les comptes Instagram
[@championnaeufmeurette](#)
[@chateau_clos_vougeot](#)
[@bourgognemagazine](#)



2

Télécharger le formulaire
d'inscription sur
www.meurette.fr/concoursamateur

3

Envoyer le formulaire d'inscription
rempli à l'adresse mail suivante
delphine.dufouleur@studiomag.fr

LES CONDITIONS pour participer



RÉSIDER EN FRANCE



ÊTRE MAJEUR



ÊTRE CUISINIER AMATEUR

DEMANDE D'INSCRIPTION
DU 27 MARS AU 30 JUIN 2023

WWW.MEURETTE.FR



PARTENAIRES PRINCIPAUX



À PROPOS DU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Construit aux XIIe et XVIe siècles, le Château du Clos de Vougeot est situé au cœur de la route des Grands Crus qui relie Dijon à Beaune. C'est le siège des Climats de Bourgogne classés au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Il accueille près de 60 000 visiteurs par an. Haut-lieu de la gastronomie française, il est reconnu à travers le monde pour la qualité des réceptions qui y sont données.

Le Chef des cuisines Alexandra Bouvret, entouré de sa brigade, décline avec passion et savoir-faire la cuisine française. L'œuf en meurette est le plat signature du Château, servi à 600 convives de façon quasi-simultanée, dans le grand cellier cistercien.



TASTEVINAGE®

À PROPOS DU TASTEVINAGE

Le label de référence des vins de Bourgogne

Le TASTEVINAGE est un label, fruit d'un examen minutieux des vins de la grande Bourgogne viticole, du Chablisien aux Crus du Beaujolais, décerné par un jury composé des meilleurs dégustateurs de la Bourgogne. Créée en 1950 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, cette manifestation réunit les plus grands spécialistes de la Bourgogne, au Château du Clos de Vougeot, pour une sélection des vins qui se démarqueront comme étant les plus représentatifs de leurs appellations et de leurs millésimes. Ce label a pour mission de valoriser au quotidien le savoir-faire des vignerons ainsi que la qualité de leurs vins.



À PROPOS DE SEB

Le Groupe SEB est l'autre partenaire majeur de l'événement. Leader Mondial du petit équipement domestique, le Groupe SEB facilite et embellit la vie quotidienne des consommateurs et contribue au mieux vivre, partout dans le monde. Il accompagne les familles mais également les plus grands chefs dans plus de 150 pays.

BRAGARD

À PROPOS DE BRAGARD

Depuis 1933, la Maison Bragard combine les forces d'une entreprise internationale à un savoir-faire textile français incomparable. Henri Bragard fonde son entreprise au cœur des Vosges. Une histoire familiale prend vie, une histoire passionnante de personnes passionnées par leur travail et qui ont hissé l'entreprise au rang de leader mondial du vêtement professionnel dans le milieu de la gastronomie, l'hôtellerie, le service et les métiers de bouche.



DS AUTOMOBILES

À PROPOS DS STORE BEAUNE

DS Store Beaune est une concession du Groupe Chopard Automobile. DS Automobiles représente le savoir-faire français sur le segment des voitures premium. Les voitures et SUV DS Automobiles allient design élégant, matériaux et traitements intérieurs raffinés et luxueux et technologies de pointe. Innovante, la marque DS Automobile s'investit dans le développement des technologies qui équiperont les voitures du futur. L'entreprise beunoise assure la vente de véhicules neufs DS Automobiles et de plus de 4 000 véhicules d'occasion toutes marques confondues, en concession et en livraison. DS Store Beaune propose des offres et services adaptés aux particuliers et aux professionnels, ainsi que des prestations d'entretien et de réparation réalisées avec l'expertise de leur atelier.



LE DÉPARTEMENT

À PROPOS DU LABEL SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR

Véritable ambassadrice de notre département, la marque «Savoir-faire 100% Côte-d'Or» rassemble, génère et fait vivre sous un même emblème les agriculteurs, producteurs, produits partenaires, artisans et restaurateurs de notre territoire. Véritable gage de qualité pour les consommateurs, cette marque a été lancée lors de l'édition 2019 de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon. Elle est portée par le département, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Bourgogne-Franche-Comté (Délégation Côte-d'Or), la Chambre de Commerce et d'Industrie de Côte-d'Or Dijon Métropole, l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie Côte-d'Or et Côte-d'Or Tourisme. Grâce à cette marque, le Département contribue à identifier et faire connaître des savoir-faire d'exception et des produits locaux de grande qualité, que le monde nous envie. Cette marque est à disposition des producteurs et fabricants prêts à valoriser les filières locales. La Table de Léonce du Château du clos de Vougeot bénéficie du label 100% Côte d'Or.

AIRFRANCE

À PROPOS DE AIR FRANCE

Depuis 1933, la compagnie Air France porte haut les couleurs de la France à travers le monde entier. Avec une activité, répartie entre le transport aérien de passagers, le fret, la maintenance et l'entretien aéronautique, Air France est un acteur majeur du secteur aérien. Plus de 45 000 collaborateurs se mobilisent au quotidien pour proposer à chaque client, une expérience de voyage unique. Air France, KLM Royal Dutch Airlines et Transavia forment le Groupe Air France-KLM. Air France place la santé et la sécurité de ses clients et de ses personnels au cœur de ses préoccupations. Air France s'est fixé des objectifs ambitieux en matière de développement durable et travaille à réduire et compenser ses émissions de CO₂. Dans le cadre du programme Horizon 2030, la compagnie s'est engagée à réduire de 50% ses émissions de CO₂ par passager-kilomètre à travers des investissements importants en faveur du renouvellement de sa flotte par des avions de nouvelle génération, l'utilisation de solutions innovantes pour réduire sa consommation de carburant ou encore l'utilisation progressive de carburants alternatifs durables..



À PROPOS DU LIONS CLUB PARIS FRANCE GASTRONOMIE

Partie intégrante du Lions Club International, le Lions Club Paris France Gastronomie entend lutter contre la faim en aidant les apprentis ou personnes en reconversion dans l'apprentissage des Arts de la Table et au travers d'événements gastronomiques. L'objectif de ce club virtuel créé en 2022 est notamment de faciliter la transmission des savoirs et savoir-faire dans les domaines du bien-manger et des arts de la tables en général. Partout dans le monde, le Lions Clubs International fédère des Hommes et des Femmes dont les actions humanitaires et humanistes contribuent au bien-être de l'Humanité dans le respect de la dignité de chacun et de sa liberté. Si les Lions œuvrent au quotidien au service des autres sur le plan humanitaire, ils développent également de nombreuses opérations dans le domaine du savoir, de l'éducation et de la culture.

JOURNÉES MONDIALES DE L'ŒUF EN MEURETTE

CONTACTS PRESSE AGENCE VINGT-QUATRE

Karen BORNAGHI
Tél : 06.29.90.94.93
karen@vingt-quatre.fr

Ophélie PIAULT
Tél : 06 35 83 31 84
ophelie@vingt-quatre.fr

WWW.MEURETTE.FR

