



LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE 2025

BIS REPETITA POUR LE CANADA !

Ce dimanche 12 octobre, le Château du Clos de Vougeot a accueilli quatorze chefs venus de France et d'ailleurs pour se disputer le prestigieux titre de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2025. Placée sous la présidence de la cheffe étoilée et MOF 2015, Virginie Basselot, la compétition s'est conclue après plusieurs heures de dégustation et de délibérations, avec la révélation tant attendue des lauréats.

Le chef Edgar TRUDEAU-FERRIN, du Restaurant *Rosély's* à Montréal, au Canada, remporte le titre de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2025 avec une interprétation audacieuse et parfaitement maîtrisée de l'œuf en meurette.

Le 8 juin dernier, le chef s'était distingué lors des poules de qualification organisées à Montréal, décrochant sa place pour la grande finale du Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette 2025 en représentant l'Amérique du Nord.

Il devient ainsi le troisième chef exerçant à l'étranger à remporter cette prestigieuse distinction. Le nouveau Champion du Monde succède aux chefs Frédéric Vardon (2019), Bruno Brangea (2020), Grégory Cuilleron (2021), Joy-Astrid Poinot (2022), Fabien Pairon (2023) et Jérémie Muller (2024).

Alexandre DUTAT, chef du restaurant *Loiseau des Vignes* à Beaune en Côte-d'Or, remporte quant à lui le Prix Coup de Cœur 2025 pour son interprétation de la mythique recette bourguignonne.

Voici la liste des chefs en compétition, jugés par un jury exigeant et présidé par la cheffe étoilée et MOF, Virginie BASSELOT :

Andréas BAEHR, Chef du Restaurant *Scratch* à Bourg-en-Bresse (01)

Théo CHEDEAU, Chef du Restaurant *Chez Martine* à Paris (75)

Marie DAUJAT, Cheffe du restaurant *Monaka-Voco Beaune* à Beaune (21)

Alexandre DUTAT, Chef du restaurant *Loiseau des Vignes* à Beaune (21)

Théo FILLON, Chef du restaurant *Les Jardins by La Cloche* à Dijon (21)

Ethan GOODE, Chef du restaurant *Bistrot Oh Vin Dieu* à Paris (75)

Yu MATSUDA, Cheffe du restaurant *Les Saisons** à Tokyo, Japon

Édouard MIGNOT, Chef du restaurant *Le Prosper* à Saint-Aubin (21)

Kristina MORLOT, Cheffe du restaurant *Les Délices de Kristina* à Brazey-en-Plaine (21)

Sébastien MYET, Chef du restaurant *Castel de Très Girard* à Morey-Saint-Denis (21)

Kevin PONTOGLIO, Chef du restaurant *JK Restaurant* à Chassy (71)

Maxime THOMAS, Chef du *Bellevigne Bourgogne Restaurant* à Chambolle-Musigny (21)

Jean-Pierre TJOMB-CAILLUET, Chef du restaurant *Moon* à Bergen en Norvège

Edgar TRUDEAU-FERRIN, Chef du restaurant *Rosély's* à Montréal, Canada et vainqueur de la poule de qualification *Amérique du Nord 2025*



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
12 OCTOBRE 2025

LE CHEF EDGAR TRUDEAU-FERRIN, CHAMPION DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE 2025 Restaurant *Rosély*, Montréal, CANADA

Fort d'une vingtaine d'années d'expérience, le chef Edgar Trudeau-Ferrin fusionne technique française et précision japonaise avec un profond amour du terroir québécois. Son engagement envers les produits locaux et saisonniers, célébré lors de sa série *La Table du Chef*, le mène à réinterpréter des classiques avec une touche authentique.

LE PRIX COUP DE CŒUR REVIENT AU CHEF ALEXANDRE DUTAT Restaurant *Loiseau des Vignes*, Beaune (21), FRANCE

De ses débuts en Champagne au poste de chef au restaurant *Loiseau des Vignes* à Beaune, son parcours illustre un attachement à la haute gastronomie et aux maisons d'exception. Sa cuisine conjugue exigence et sens du terroir. Le chef représente avec fierté le groupe Bernard Loiseau.

RÉSULTATS DES CONCOURS APPRENTIS ET CONCOURS AMATEURS

Organisé le vendredi 10 octobre, le **concours Apprentis** a réuni onze candidats issus de différents centres de formation français. Trois d'entre eux se sont distingués : **à la première place, Lucas BOZZOLO de l'École des Métiers de Dijon (21) ; à la deuxième place, Anthony LUSAKI de l'École hôtelière Bernard Loiseau / Lycée Anne Judic (21) ; et à la troisième place, Gaëtan JURY du CFA de Belfort (90).** Félicitations à ces jeunes talents qui ont su séduire les membres du jury par leur rigueur et la maîtrise de leur recette, incarnant déjà la grande cuisine de demain.

Du côté des **Amateurs**, douze candidats venus de Suisse ainsi que des départements de la Saône-et-Loire, de l'Indre-et-Loire, de l'Île-de-France, de l'Ain et de la Côte-d'Or ont présenté, le samedi 11 octobre, des recettes authentiques et variées. **Félicitations à Arnaud GICQUIAUD (21) qui remporte la première place du podium, suivi de Thomas RAGONDET (71) à la deuxième place et de Lucas MALICZAK (Suisse) à la troisième.**

À PROPOS

LA 7^{ème} ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

Présidée par la cheffe Virginie Basselot, cette édition vient renforcer la place de cet événement dans le décor gastronomique bourguignon et français. Ce championnat a rassemblé, une fois encore, des chefs nationaux et internationaux autour de cette recette emblématique.

LE CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Construit par les moines de Cîteaux à partir du XII^{ème} siècle, le Château du Clos de Vougeot est un monument historique classé, siège des Climats du Vignoble de Bourgogne, Patrimoine mondial. Il est le Chef d'Ordre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, qui fait rayonner la Bourgogne à travers le monde avec ses 12 000 membres et ses fameux chapitres. Le Château du Clos de Vougeot est également le cadre de réceptions d'exception, dîners de gala, conventions et mariages.

CONTACT PRESSE : ALICIA PRENOT
alicia.prenot@closdevougeot.info / Tél : 03 80 61 07 12
www.meurette.fr