

7^e CHAMPIONNAT DU MONDE
DE L'ŒUF EN MEURETTE

10, 11 & 12 OCTOBRE 2025

APPRENTIS - AMATEURS - PROFESSIONNELS



**RÈGLEMENT
DU CHAMPIONNAT
DU MONDE
DE L'ŒUF EN MEURETTE
2025**

© PIERRE SVELLE

WWW.MEURETTE.FR

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



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'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 septième édition aura lieu le **dimanche 12 octobre 2025**.

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 2025.

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 : **12 septembre 2025**.

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 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 est sanctionné par une pénalité de 5 points par tranche de 30 secondes, 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.



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 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 7 critères évalués de 1 à 5. La présentation sera jugée sur l'assiette témoin.

Un 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.

Les sept 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. Un commentaire général complétera les appréciations. Il pourra être utilisé en cas d'égalité.

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.



Toutefois, le président du jury établi, pour chaque dégustation, une fiche synthétique sur la qualité du plat qui pourra être remise exclusivement au candidat qui en fera la demande.

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 ou 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 **12 septembre 2025**.

Fait à Vougeot, le 17 janvier 2025.

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 12 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 2025.

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 12 octobre 2025 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 :