



COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
8 juillet 2024

## 6<sup>ÈME</sup> CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

### QUOI DE NEUF DANS LE PROGRAMME DU 13 OCTOBRE 2024 ?

#### CONFÉRENCE INÉDITE

**« QUI DE LA POULE OU DE L'ŒUF EST ARRIVÉ EN PREMIER ? »**

LE CHEF GEORGES BLANC, MIREILLE SANCHEZ ET  
LE CHEF CYRIL ROUQUET-PRÉVOST PRENDRONT PART  
À CETTE CONFÉRENCE INÉDITE, ORGANISÉE LE DIMANCHE 13 OCTOBRE AU  
CHÂTEAU DANS LE CADRE DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE.



C'est un regard croisé entre le président du jury du championnat, le chef triplement étoilé Georges Blanc, l'auteure culinaire et historienne Mireille Sanchez ainsi que le chef Cyril Rouquet-Prévost qui risque de ne laisser personne indifférent le 13 octobre prochain au Château du Clos de Vougeot. Le sempiternel débat autour de l'œuf et de la poule devrait bientôt toucher à sa fin en compagnie de ces trois passionnés et professionnels de la gastronomie...

À cette occasion, tous trois partageront leurs visions respectives qu'ils portent à la fois sur l'existence originelle de l'œuf et celle de la poule. Entre légendes et fondements populaires bien ancrés, cette conférence donne à voir et à comprendre un déterminisme biologique qui interroge depuis la nuit des temps.

**CONFÉRENCE À 11H00  
DIMANCHE 13 OCTOBRE DANS LA CUVERIE**

## MEURETTE XXL PROPOSÉE PAR CHRISTOPHE LAVELLE

Chercheur au CNRS, biophysicien et co-fondateur du Food 2.0 Lab, Christophe Lavelle proposera, sous la forme d'un happening, une variante pour le moins originale de la recette traditionnelle de l'œuf en meurette.

Après avoir ébahi le public l'an dernier avec sa recette « Stranger Eggs », réalisée avec de l'azote liquide, le passionnant scientifique revient pour une animation décalée qui bouscule les codes de cette recette.



Crédit : Cédric Lecouteau

**DÉMONSTRATION À 16H15  
DIMANCHE 13 OCTOBRE DANS LA CUVERIE**

**Au cours de la journée, la traditionnelle dégustation des œufs en meurette, les ateliers pour enfants et d'autres surprises seront proposées aux visiteurs.**

## CONCOURS AMATEURS : LES CANDIDATURES SONT OUVERTES

**CONCOURS AMATEURS DE L'ŒUF EN MEURETTE**  
comment participer ?

- 1 Liker les comptes Instagram  
@chateau\_clos\_vougeot  
@bourgognemagazine
- 2 Télécharger le formulaire d'inscription sur  
[www.meurette.fr/concoursamateur](http://www.meurette.fr/concoursamateur)
- 3 Envoyer le formulaire d'inscription rempli à l'adresse mail suivante  
[alexandra.husson@studiomag.fr](mailto:alexandra.husson@studiomag.fr)

**LES CONDITIONS pour participer**

- RÉSIDER EN FRANCE
- 18+ ÊTRE MAJEUR
- ÊTRE CUISINIER AMATEUR

DEMANDE D'INSCRIPTION  
JUSQU'AU 31 JUILLET 2024

[WWW.MEURETTE.FR](http://WWW.MEURETTE.FR)

Organisé dans la matinée du dimanche 13 octobre au château, le **concours amateurs** permettra – pour la quatrième année consécutive – aux talents les plus avisés de laisser libre court à leur imagination en s'affrontant autour de cette mythique recette.

**Jusqu'au 31 juillet**, tous les amateurs de cuisine de France et de Navarre sont invités à déposer leur dossier de candidature. Pour cela, rendez-vous sur le site : [www.meurette.fr/concoursamateur](http://www.meurette.fr/concoursamateur) afin de consulter les critères de sélection et de télécharger le dossier d'inscription. Une fois complété, celui-ci est à envoyer à *Bourgogne Magazine*, partenaire officiel du concours, par E-mail, à l'adresse suivante : [alexandra.husson@studiomag.fr](mailto:alexandra.husson@studiomag.fr)

**Les neuf candidats sélectionnés** pourront alors présenter, le jour de la compétition, leur création technique et gourmande devant un jury composé de professionnels de la gastronomie (chefs, journalistes et influenceurs gastronomiques). À l'issue de l'épreuve,

seront désignés les trois vainqueurs du concours 2024.

### MIREILLE SANCHEZ, AUTEURE CULINAIRE À SUCCÈS

Mireille Sanchez transmet sa passion de la gastronomie et de ses nombreuses itinérances par le biais de livres de cuisine populaires comme *Le Poulet voyageur, 1200 recettes et autres histoires de poulets*, Éditions Hachette, ou encore *Méditerranée, Voyage dans les cuisines*, Éditions de la Martinière.

À noter que Mireille Sanchez est également Dame chevalière de la Belle Poularde de Bresse, dont Georges Blanc en défend l'AOP.

### CYRIL ROUQUET-PRÉVOST, CHEF PASSIONNÉ ET PASSIONNANT

Chef, consultant, auteur, animateur, chroniqueur TV, producteur, Cyril Rouquet-Prévost est un chef à l'énergie débordante qui met son dynamisme au service de la gastronomie française. Après la création de Kitchenrise en 2008, un blog de recettes faciles et ludiques rempli d'astuces pour diminuer le temps derrière les fourneaux, il se fait remarquer en 2010 en étant finaliste de la première édition de l'émission télévisée Masterchef. Depuis, il a été triplement étoilé aux JO de la Gastronomie à Pékin, en plus des nombreuses distinctions qu'il récolte quotidiennement.

**Ensemble, ils co-signent le livre déjà très attendu *Eggcellent, le gros livre de l'œuf*, aux Éditions Hachette, à retrouver en preview le 13 octobre prochain, 3 jours avant sa sortie officielle.**

### CHRISTOPHE LAVELLE, BIOPHYSICIEN TOQUÉ DE SCIENCE CULINAIRE

Chercheur au CNRS et au Muséum National d'Histoire Naturelle, à Paris, spécialiste de l'alimentation, il enseigne l'anthropologie, la biologie et la physico-chimie culinaires au sein de nombreuses universités, et donne régulièrement des conférences auprès du grand public et des professionnels, en France comme à l'étranger. Auteur d'une cinquantaine d'articles de recherche, il a également publié une quinzaine d'ouvrages liés à l'alimentation. Il est également membre de nombreuses sociétés savantes scientifiques et gastronomiques (dont l'American Biophysical Society et l'association des Disciples d'Escoffier).

### LA 6<sup>ème</sup> ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

Présidée par le chef triplement étoilé Georges Blanc, cette nouvelle édition vient renforcer la place de cet événement dans le décor gastronomique bourguignon et français. Ce championnat rassemblera, une fois encore, des chefs nationaux et internationaux autour de cette recette emblématique. Le vainqueur succèdera au Chef Fabien Pairon, du restaurant l'Auberge Communale de Mont-Sur-Lausanne, à Mont-Sur-Lausanne en Suisse.

### LE CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Construit par les moines de Cîteaux à partir du XII<sup>ème</sup> 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.