

LE CHEF JEAN-FRANÇOIS PIÈGE PRÉSIDENTERA LA 8^E ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

LES 9, 10 ET 11 OCTOBRE 2026, LE CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT ACCUEILLERA LA 8^E ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE, ÉVÉNEMENT EMBLÉMATIQUE DÉDIÉ À L'UN DES PLATS LES PLUS ICONIQUES DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE FRANÇAIS. CETTE ÉDITION SERA RYTHMÉE PAR TROIS CONCOURS : APPRENTIS, AMATEURS ET CHAMPIONNAT DES CHEFS.

Pour sa 8^e édition, le Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette s'apprête à accueillir une figure iconique de la gastronomie française.

Après des présidences prestigieuses, d'**Éric Briffard** à **Virginie Bassetot**, en passant par **Georges Blanc** ou le prince **Albert II de Monaco**, c'est le **chef doublement étoilé Jean-François Piège** qui présidera cette nouvelle édition.

À la tête de plusieurs établissements, ce chef incarne une cuisine exigeante et vivante, en parfaite résonance avec l'esprit du championnat, célébration d'un plat emblématique et du savoir-faire français.



Photo : James Bort

L'AFFICHE DE CETTE NOUVELLE ÉDITION SORT DE SA COQUILLE !



RENCONTRE ENTRE L'UNIVERS DE LA GASTRONOMIE ET CELUI DE LA BANDE DESSINÉE

L'affiche est signée par le dessinateur de bandes dessinées Stéphane Servain. L'auteur propose une composition à la fois simple et riche de sens.

Au centre, l'œuf, traité comme une forme presque iconique, baigne dans une lumière chaude qui attire instantanément le regard. Ce parti pris graphique ouvre la voie à l'interprétation et à l'imaginaire.

Des teintes profondes de pourpre, lie-de-vin et violet enveloppent la scène, évoquant l'atmosphère chaleureuse du vignoble bourguignon à l'automne. Des nuances orangées et dorées suggèrent une lumière de fin de journée filtrant à travers le feuillage.

L'ensemble crée une atmosphère chaleureuse et généreuse, faisant écho aux nuances profondes d'un plat d'œufs en meurette.



9, 10 ET 11 OCTOBRE : TROIS COMPÉTITIONS

LES CANDIDATURES SONT OUVERTES !

Cette année encore, l'événement s'ouvrira avec le **concours Apprentis** le vendredi 9 octobre, suivi de celui des **Amateurs** le samedi 10 octobre, avant de se conclure en beauté avec le **Championnat des Chefs** le dimanche 11 octobre.

Une douzaine d'apprentis et de cuisiniers amateurs auront ainsi l'opportunité de présenter leurs créations originales autour de ce grand classique de la gastronomie bourguignonne, sous le regard exigeant d'un jury composé de chefs reconnus et de journalistes gastronomiques.

En parallèle, les **chefs professionnels** souhaitant participer au Championnat du Monde sont invités à déposer leur candidature. Le dossier d'inscription est disponible en ligne et peut être complété **jusqu'au 14 septembre 2026** sur www.meurette.fr/championnat

Pour rappel, la participation est réservée aux chefs proposant à la carte de leur établissement une recette d'œufs en meurette, dans le respect de la tradition comme dans son interprétation contemporaine. Cette exigence garantit un haut niveau de compétition et célèbre pleinement le savoir-faire culinaire autour de cette recette traditionnelle.

NOUVEAUTÉ !

Dans le prolongement de cette dynamique, la recette sortira également des murs du château. **En amont de la Semaine du Goût, trois chefs de collèges de Côte-d'Or prépareront des œufs en meurette 100 % Côte-d'Or le vendredi 9 octobre.**

Une initiative qui illustre pleinement la volonté de **transmission** et d'**éducation au goût** portée par le territoire. Comme le souligne le président du Conseil départemental de la Côte-d'Or, François Sauvadet : **« Le temps du repas est un temps d'éducation au goût. »**

Cette démarche s'inscrit dans le partenariat historique du Conseil départemental avec le Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette, moment clé de l'attractivité du territoire.



LA MARQUE SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR

Identifier, protéger et faire connaître les produits, les savoir-faire, les biens et les services de qualité produits en Côte-d'Or, telle est la vocation du « Savoir-faire 100% Côte-d'Or ».

Véritable gage de qualité pour les consommateurs, cette marque a été lancée par le Conseil départemental de la Côte-d'Or en 2019. Elle rassemble, génère et fait vivre sous un même emblème les agriculteurs, producteurs, commerçants, artisans, boulangers et restaurateurs de Côte-d'Or.



UN ÉVÉNEMENT À PORTÉE INTERNATIONALE

L'Amérique du Nord confirme son engagement en accueillant, pour la deuxième année consécutive, des épreuves qualificatives organisées à Montréal, au Canada le 7 juin prochain. Cette sélection réunira neuf chefs venus des États-Unis et du Canada, avec à la clé une place convoitée pour la finale du 11 octobre en Bourgogne, au Château du Clos de Vougeot.

Après la victoire en 2024 du **chef Jérémie Muller** (restaurant **Helena**, Montréal), suivie en 2025 par celle du **chef Edgar Trudeau-Ferrin** (restaurant **Rosély**, Montréal), l'enjeu est de taille : permettre à l'Amérique du Nord de conserver le titre de champion du monde pour une troisième année consécutive.

Dimanche 7 juin 2026

au Fairmont Le Queen Elizabeth à Montréal au Canada

Informations : www.meurette.fr/poule-amerique

À PROPOS

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

Né en 1970 à Valence, le chef Jean-François Piège est une figure majeure de la gastronomie française. Formé à Tain-l'Hermitage, il se perfectionne auprès de grandes maisons avant de collaborer pendant douze ans avec Alain Ducasse.

Il dirige ensuite les cuisines du Plaza Athénée puis de l'*Hôtel de Crillon*, où il obtient deux étoiles Michelin. Nommé « Cuisinier de l'année » en 2007, il développe un groupe de restaurants mêlant gastronomie et esprit de bistrot, comme *Le Grand Restaurant*, *Clover Grill* ou *La Poule au Pot*.

Avec son épouse Élodie, le chef propose une cuisine exigeante et accessible, fidèle aux produits de saison, et rayonne à l'international. Auteur de 18 ouvrages, il défend une gastronomie française vivante et engagée dans la transmission du goût.



Photo : DR

STÉPHANE SERVAIN AUTEUR DE L'AFFICHE 2026 ET DESSINATEUR DE BANDES DESSINÉES

Stéphane Servain se passionne tôt pour le dessin réaliste, influencé par Victor de la Fuente et Raymond Poivet. La bande dessinée s'impose ensuite grâce aux œuvres de Cosey et Hermann, qui marquent profondément son style narratif.

Repéré en 1990 par Guy Delcourt, il participe aux **Enfants du Nil**, puis publie plusieurs albums avec différents auteurs. Il travaille aussi dans l'animation, notamment sur le film **Kirikou et la Sorcière** réalisé par Michel Ocelot. Par la suite, il signe **Le Livre de Skell** avec Valérie Mangin et lance la série **Holly Ann** avec Kid Toussaint.

En 2024, après quatre ans de travail, il publie **Ulysse et Cyrano** avec Xavier Dorison et Antoine Cristau chez Casterman. L'album reçoit plusieurs prix majeurs, dont le Prix Canal BD, le Grand Prix RTL de la BD et le Prix Landerneau.

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

Servie dans plus de 300 restaurants à travers le monde, cette recette constitue une signature clé du Château du Clos de Vougeot, 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 ce plat séculaire, mais aussi le pain et le vin, marqueurs du patrimoine gastronomique.

Pour remplir cet objectif, le Château du Clos de Vougeot a décidé de mettre en place une initiative pérenne : les Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette, ponctuées d'une compétition dédiée à ce plat, à la fois populaire et technique dans sa réalisation. Rendue possible grâce à la fidélité de ses sponsors, cette manifestation est devenue un événement ancré dans le calendrier gastronomique français.

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 2^e 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.

LES VAINQUEURS DE L'ÉDITION 2025

En 2025, le chef québécois **Edgar Trudeau-Ferrin**, du restaurant **Rosély** à Montréal au Canada, remportait le titre de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette. Le chef **Alexandre Dutat** du restaurant **Loiseau des Vignes** à Beaune (21) recevait quant à lui le **Coup de Cœur du Jury**. Dans la catégorie des **Apprentis**, c'est **Lucas BOZZOLO** de l'**École des Métiers de Dijon**, qui avait remporté le Premier Prix. **Arnaud Gicquiaud** était quant à lui arrivé à la première place du Concours **Amateurs**.

LE CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT : HAUT LIEU DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Construit par les moines de Cîteaux à partir du XII^e 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

