

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

10, 11 & 12 OCTOBRE 2025

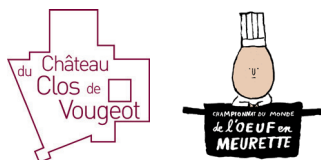
APPRENTIS - AMATEURS - PROFESSIONNELS



CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE - CONCOURS AMATEURS 2025



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



RÈGLEMENT DU CONCOURS AMATEURS

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**. La veille, le **samedi 11 octobre 2025 sera organisé le Concours Amateurs de l'Œuf en Meurette**.

Ce concours a pour objectif de récompenser les trois personnes ayant réalisé les meilleurs œufs en meurette. Ils recevront pour un an le titre de :

« Œuf d'Or du concours de l'œuf en meurette »

« Œuf d'Argent du concours de l'œuf en meurette »

« Œuf de Bronze du concours de l'œuf en meurette »

Ce concours amical est réservé aux majeurs, non professionnels dans le secteur de la restauration.

Le choix des participants est réalisé par notre partenaire Bourgogne Magazine et laissé à l'appréciation de l'organisation dans la limite de neuf à douze places, sur étude du dossier de participation dûment rempli. Le dossier devra contenir **la fiche technique de la recette, une photo du plat, les autorisations de droits à l'image et l'acceptation du présent règlement**. Date limite de dépôt : **12 septembre 2025**.

Les participants disposent d'une heure précise pour réaliser six cassolettes individuelles d'un œuf et une assiette de présentation de deux œufs en meurette. La réalisation des plats doit être exécutée dans un délai d'une heure précise, tout dépassement entraîne une pénalité (5 points par tranche de 30 secondes), tout dépassement de plus de 3 minutes est éliminatoire. Une pénalité de 10 points par cassolette manquante sera appliquée.



Les participants viennent avec :

- leur fond de sauce meurette préparé à l'avance (**attention au respect de la chaîne du froid**)
- une assiette de présentation à récupérer à la fin du concours
- leurs ingrédients, croûtons ou tranches de pain pour 6 parts à l'exclusion d'ingrédients de luxe tels la truffe.

L'organisation fournira le matériel suivant pour le pochage des œufs, comme suit :

- 18 œufs bio
- sur demande préalable : du lard, les produits frais de la recette (carotte, oignons, persil, etc.)
- un fait-tout
- une casserole
- une écumoire
- une louche
- deux plaques à induction Tefal

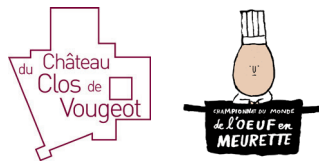
Tout matériel ou ingrédient ne figurant pas sur cette liste devra être fourni par les participants.

Une seule prise électrique est mise à disposition des candidats, prise électrique utilisée pour le raccordement de la plaque de cuisson. Interdiction d'apporter un appareil énergivore (four, friteuse, cuiseur, ...).

Possibilité pour les participants d'apporter une multiprise pour brancher un mixeur, grille-pain ou petit robot de classe énergétique (B à A+) apporté également par le chef.

Un jury composé de chefs, et gastronomes avertis désignera, après avoir goûté l'ensemble des assiettes, un vainqueur selon huit critères notés de 1 à 5. Les 6 membres du jury dégusteront chacun, une cassolette individuelle fournie par le château et jugeront la présentation sur l'assiette témoin.

En cas d'égalité, le président du jury tranchera à la feuille et désignera le vainqueur. Le président du jury sera désigné par les organisateurs, en cas d'absence, son remplaçant sera le Grand Maître des Chevaliers du Tastevin. La divulgation des membres du jury sera indiquée par un communiqué de presse.



Les huit critères sont : aspect visuel et dressage / qualités olfactives / qualité de la sauce/ cuisson de l'œuf / qualité du croûton / garniture / harmonie et équilibre du plat / hygiène et technique. Un commentaire général complètera les appréciations. Il pourra être utilisé en cas d'égalité.

Les points attribués par chaque membre du jury sont collationnés par un Commissaire de Justice qui ne communique que le nom du gagnant à l'organisation.

Il est strictement interdit pour les participants de se rendre dans la salle de dégustation où seront présents les membres du Jury, que ce soit avant, pendant ou après l'épreuve.

Les résultats seront communiqués par le jury au terme du concours dans le cellier du Château du Clos de Vougeot. Le vainqueur remportera le titre d'« **Œuf d'Or du concours de l'œuf en meurette** », le concours est doté d'ustensiles de cuisine fournis par notre partenaire SEB .

La participation au concours est gratuite. **Il est interdit pour tout lauréat d'une précédente édition du « Concours Amateurs de l'Œuf en Meurette » de se représenter.**

Tout accompagnateur doit être muni d'un ticket d'entrée commercialisé sur le site www.meurette.fr au prix de 39.00€ par adulte et 19.00€ par mineur.

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, Huissiers 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 apprentis candidats sera validé après le 12 septembre 2025.

Fait à Vougeot, le 17 janvier 2025.

BULLETIN DE PARTICIPATION



Nom :

Prénom :

Adresse :

E-mail :

Portable :

J'accepte avec plaisir les conditions de participation au Concours Amateurs de l'Œuf en Meurette et souhaite concourir le 11 octobre prochain ; si mon dossier est retenu je m'engage à être présent à partir de 9h00 selon l'heure de convocation.

Je fournis la fiche technique de la recette et joins l'autorisation de droits à l'image.

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'Oeuf en Meurette
- à me filmer/et ou m'enregistrer lors du concours, de la préparation et de la soirée le 13 octobre 2024 au Château du Clos de Vougeot.

Fait à :

le :

Signature :

FICHE TECHNIQUE DE LA RECETTE



Nom et prénom du candidat :

Recette :

Ingrédients :

Étapes de réalisation :

Photo :