



Communiqué de presse  
Paris, le 30 novembre 2024

*Le temps passe, les œufs durent.*

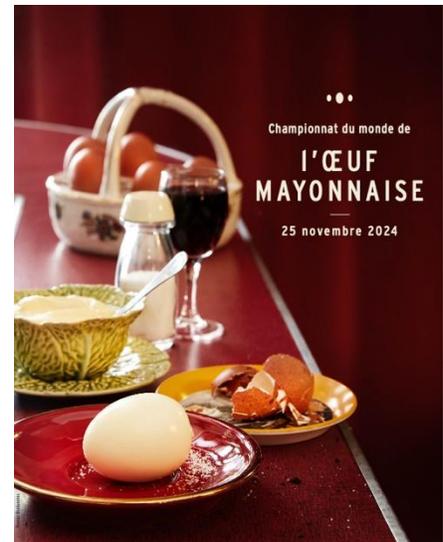
## L'ASOM organise le lundi 25 novembre 2024 la 6ème édition du Championnat du Monde de l'Œuf Mayonnaise

L'Association pour la Sauvegarde de l'Œuf Mayonnaise (ASOM),  
créée par le regretté chroniqueur gastronomique Claude Lebey des guides éponymes  
et relancée depuis 2018 par quatre gastronomes avertis,  
organise la sixième édition du championnat du monde de l'œuf mayonnaise.

### L'édition 2024

Réunis le lundi 25 novembre prochain à la Communale (10 bis rue de l'Hippodrome à Saint-Ouen), les 13 candidats en lice devront réaliser leur interprétation du plat iconique et la soumettre à la dégustation d'un jury composé de 10 membres. Tout en laissant libre cours à leur imagination, ils devront se montrer fidèles à une charte qui se veut aussi exigeante que respectueuse de ce grand classique bistrotier. L'ASOM continuant son développement territorial avec déjà trois décrochages (Bretagne, Centre Val-de-Loire et Nouvelle Aquitaine), il était normal que les champions 2024 issus de ces 3 régions trouvent leur place dans cette sélection internationale et interculturelle.

La remise des prix aura lieu le soir-même dans un esprit festif : un repas faisant suite à l'annonce du palmarès 2024 sera servi aux quelque 400 membres de l'ASOM présents qui auront su réserver à l'avance et obtenir leur sésame pour participer à un rendez-vous devenu incontournable dans le PGM (Paysage Gastronomique Mondial). Les candidats comme les (gentils) membres seront à la fête avec fanfare et dégustation de vins proposés par les nombreux partenaires et amis vigneron. Johny Mirador en compagnie de Claude François avaient « allumé les œufs » en 2023, ils renouvelleront leur exploit et réjouiront une nouvelle fois les restaurateurs, vigneron et membres de l'association présents.



## **Nouveauté 2024**

Pour inscrire l'œuf mayo dans l'ambition gastronomique de toute une nation, un cuisinier amateur participera également au championnat. Recruté suite à un concours organisé depuis la rentrée 2024, il aura tout le loisir de confronter sa préparation et recette aux 12 professionnels présents dans la sélection.

## **Les 13 concurrents de l'édition 2024**

- Julien Bissonnet, *Geuleton* – 75017 Paris
- Typhaine Brault, *Pain d'épices* – 22100 Dinan (champion de l'œuf mayonnaise Bretagne 2024)
- Amandine Chaignot, *Pouliche* – 75010 Paris
- Matthieu Charriaud, *Dame* – 75009 Paris
- Nicolas Decatoire, *Le Gavroche* – 75002 Paris
- Marc Favier, *Le Tire-bouchon Rodier* – 75009 Paris
- Maëlle Jambou, *Le Gric* – 45000 Orléans (champion de l'œuf mayonnaise Centre Val-de-Loire)
- Grégoire Devenyns et Thomas Joubert, *Le P'tit canon* – 75017 Paris
- Bertrand Menut, *Chez Bertrand* – 75017 Paris
- Vendémiaire Nadd-Mitterrand et Santiago Guerrero, *Vendémiaire* – 75007 Paris
- Sylvain Sendra, *Petrus* – 75017 Paris
- Roman Winicki, *L'Atelier des Faures* – 33000 Bordeaux (champion de l'œuf mayonnaise Nouvelle-Aquitaine)
- sans oublier le candidat amateur dont le nom sera publié ultérieurement.

## **Les 10 membres du jury de l'édition 2024**

Frédéric Anton (Président du jury)

Vincent Brenot, Gwilherm de Cerval, Pierre-Yves Chupin, Gilles Verot, Marie Luneau, Sébastien Mayol, Julia Molkhov, Arnaud Orsel et Valentine Sled.

## **La grille de notation**

Aspect général et dressage (note sur 20) ; qualités gustatives générales (note sur 20) ; œuf : calibre, cuisson et goût (note sur 20) ; mayonnaise : qualité, texture et goût (note sur 20) ; accompagnement (note sur 20).

## **Rappel des précédents lauréats**

2023 : *Le Moulin à Vent* – 75005 Paris

2022 : *La Grande Brasserie* – 75004 Paris

2021 : *La Rôtisserie d'Argent* – 75005 Paris

2020 : relâche (épidémie de maladie à coronavirus SARS-CoV-2)

2019 : *Le Bouillon Pigalle* – 75018 Paris

2018 : *Le Griffonnier* – 75008 Paris

2013 : *Auberge D'Chez eux* – 75007 Paris

2012 : *L'Évasion* – 75008 Paris

2011 : *Chez Flottes* – 75001 Paris

2010 : *Les Petites Sorcières* – 75014 Paris.

### **Charte de l'Œuf Mayonnaise**

L'œuf mayonnaise requiert un œuf de gros calibre cuit à cœur mais sans excès de façon à ce que le jaune, sans être coulant, conserve du fondant. La mayonnaise doit être maison, souple, nappante et servie en quantité suffisante pour recouvrir toute ou partie de l'œuf, avec un petit surplus permettant de la saucer avec un morceau de pain. L'œuf mayonnaise peut être accompagné de crudités et/ou de légumes cuits de saison. L'ensemble doit être d'une parfaite fraîcheur. L'aspect de l'assiette doit être appétissant et généreux (trois demi-œufs avec leur éventuelle garniture). La température de service doit être ajustée selon la saison afin de n'être ni trop froide pour ne pas altérer les qualités gustatives et la texture de la préparation, ni trop chaude pour éviter d'altérer la tenue de la mayonnaise.

### **Les membres du directoire de l'ASOM**

Vincent Brenot (avocat), Gwilherm de Cerval (sommelier, journaliste), Pierre-Yves Chupin (directeur général Éditions Lebey), Sébastien Mayol (bistrotier).

### **Les partenaires vin de l'édition 2024**

Du champagne qui célèbre le gagnant jusqu'aux blancs ou rouges - tous issus d'appellations parmi les plus prometteuses - qui subliment l'œuf mayo et accompagnent le dîner (de gala), nous dégusterons jusqu'à plus soif et avons sélectionné des vigneron ou maisons à la hauteur du défi, dorénavant devenus amis pour la vie.

### **L'ASOM**

L'ASOM, une association régie par la Loi de 1901, a clairement fixé ses objectifs et, surtout, ses ambitions : la promotion de la tradition gastronomique de l'œuf mayonnaise, la préservation de son authenticité, la valorisation des ouvriers et amateurs y étant fidèles et sa transmission aux nouvelles générations. Elle bénéficie du parrainage des guides Lebey qui, dès 1987, consacraient pour la première fois un ouvrage aux seuls bistrots et à ce monument de la tradition parisienne. Le championnat est ouvert aux seuls cuisiniers de France et de Navarre qui proposent la recette à la carte de leur établissement. Les douze représentants de l'édition 2022 ont été sélectionnés à la discrétion du directoire de l'ASOM qui, en toute objectivité, a souhaité réunir à la fois bistrots et restaurants récompensés, pour la plupart, par les meilleurs guides gastronomiques.