



**COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
21 JUIN 2022**

OUVERTURE DES INSCRIPTIONS POUR LA 4ÈME ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE, PRÉSIDIÉE PAR DAVY TISSOT

Les 8 et 9 octobre prochains, le championnat du monde de l'œuf en meurette revient pour la 4ème année consécutive au château du clos de vougeot à l'occasion des journées mondiales de l'œuf.

Les chefs peuvent dès à présent s'inscrire pour participer à cette compétition gourmande qui ne cesse de s'internationaliser au fil des ans. Davy Tissot, meilleur ouvrier de France (MOF) et chef du restaurant étoilé "saisons", présidera ce rendez-vous 2022. À cette occasion, les amateurs passionnés de cuisine seront également invités à venir soumettre leur interprétation de la mythique recette bourguignonne au jury et au public, lors du concours amateur.

Le Championnat du monde de l'œuf en meurette, imaginé et organisé par le Château du Clos de Vougeot, viendra cette année encore sélectionner, parmi des chefs nationaux et internationaux renommés, celle ou celui qui, mettant l'œuf à la carte de son restaurant, saura ravir un jury d'experts de ce plat mythique de notre patrimoine gastronomique. Sera récompensé-e le/la chef-fe dont la recette conjugue le plus subtilement innovation et respect des marqueurs traditionnels de ce symbole servi au cœur du grand cellier du Château tout au long de l'année. Pour mémoire, le vainqueur du championnat est sélectionné selon 9 critères :

- 1 • L'ASPECT VISUEL ET LE DRESSAGE
- 2 • LES QUALITÉS OLFACTIVES
- 3 • LA TEXTURE ET LA SAVEUR DE LA SAUCE
- 4 • LA QUALITÉ DU POCHAGE
- 5 • LE FOCUS SUR LE JAUNE
- 6 • LA QUALITÉ DU CROÛTON
- 7 • L'ACCORD VINS DE BOURGOGNE
- 8 • L'ORIGINALITÉ ET LA TRADITION

L'an passé, Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France et représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires, avait présidé au choix exigeant du 3ème champion du monde. Ainsi, cette année, le champion du monde de l'œuf en meurette 2022 succédera au chef lyonnais du restaurant "Cinq Mains" (69) Grégory Cuilleron accompagné par le prix de la créativité, précédemment remporté par Jérôme Joubert, chef du restaurant "Le Rive Gauche" à Joigny (89).

Pour cette 4ème édition, le Championnat du monde de l'œuf en meurette se tiendra sous la présidence attentive de Davy Tissot, Meilleur Ouvrier de France et chef étoilé à la tête du restaurant "Saisons". Le chef lyonnais est également le gagnant du Bocuse d'or 2021, reconnaissance mondiale prestigieuse d'un savoir-faire d'excellence. Détenteur de ce sésame de la gastronomie, il est le parrain tout désigné pour faire rayonner la célèbre recette bourguignonne lors des Journées mondiales de l'œuf en meurette (voir parcours complet en annexe).



**COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
21 JUIN 2022**

CONCOURS AMATEUR DE L'ŒUF EN MEURETTE

Depuis l'année dernière, les amoureux de ce plat intemporel peuvent, à leur tour, partager leur passion pour ce mets pendant le Concours amateur de l'œuf en meurette. Pour participer samedi 8 octobre, les candidats doivent être majeurs, résider en France, aimer la page Facebook ou Instagram du Château du Clos de Vougeot et remplir un questionnaire. Bien sûr, tous doivent justifier de leur qualité d'amateurs dans le domaine de la restauration. Puis, ils seront invités à envoyer leur recette et une photo par mail. Le lauréat 2022 rejoindra le palmarès des vainqueurs aux côtés de Mickaël Thureau (33) gagnant de l'édition précédente.

Le Château du Clos de Vougeot met à la disposition des amateurs les outils de cuisine et ingrédients nécessaires à la compétition.



NOUVEAUTÉ

Concours apprentis de l'œuf en meurette

Imagines pour que le public puisse (re)découvrir un patrimoine culinaire savoureux, les Journées mondiales de l'œuf en meurette sont également l'occasion de valoriser les formations de la restauration et de l'hôtellerie. Par conséquent, le Château du Clos de Vougeot lance la première édition du Concours apprentis de l'œuf en meurette, une belle occasion de révéler les talents de demain. Ainsi, dimanche 9 octobre 2022, 6 apprentis en formation dans des établissements ou dans l'hôtellerie, soumettront leurs créations à un jury minutieux composé des grands noms de la gastronomie.



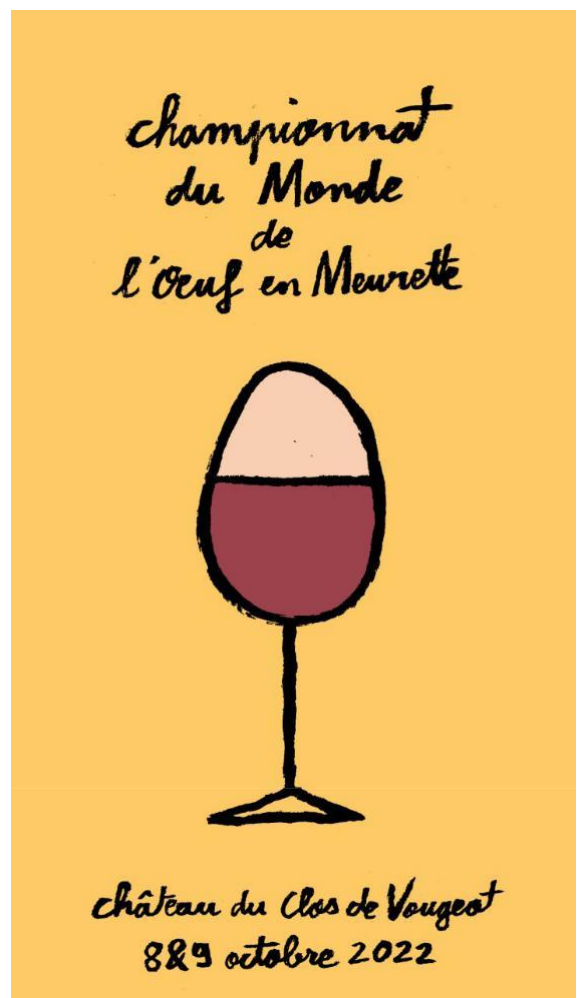
COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
21 JUIN 2022

LA CRÉATION DE L’AFFICHE DU CONCOURS CONFIÉE À L’ARTISTE JEAN JULLIEN

Pour la deuxième année consécutive, l’affiche des Journées mondiales de l’œuf en meurette est réalisée par Jean Jullien, graphiste français vivant et travaillant à Paris. Sa pratique s’étend de la peinture et de l’illustration à la photographie, la vidéo, les installations, les livres, les affiches et les vêtements pour créer un corpus d’œuvres éclectique et cohérent.

Jean Jullien a exposé son travail dans les meilleurs musées et galeries, à Paris, Bruxelles, Londres, Los Angeles, New York, San Francisco, Berlin, Tokyo, Séoul, Singapour notamment. Il a travaillé avec des centaines de clients dont New York Times, New Yorker, The Guardian, Beams, RCA Records, The Connaught, Colette, SZ Magazin, National Geographic, Le Grand Palais, Le Centre Pompidou, Amnesty International, Esquire, Le Coq Sportif, Le Bon Marché, Hermès, Mr. Porter, Champion USA, Salomon, Petit Bateau, Vogue et bien d’autres.

Pour cette édition, il signe une affiche aux couleurs gourmandes rappelant la recette phare de l’événement. Impulsant une dynamique verticale minimaliste, l’œuvre conjugue habilement les deux inséparables du mets.





COMMUNIQUÉ DE PRESSE 21 JUIN 2022

À PROPOS DU PRÉSIDENT DU CHAMPIONNAT DAVY TISSOT

Chef lyonnais prestigieux, Davy Tissot s'est formé auprès des plus grands noms de la gastronomie tels que Régis Marcon, Jacques Maximin et Paul Bocuse chez qui il a été commis à l'"Auberge de Collonges". En 1990, il commence des études dans la restauration et s'inscrit au lycée Hélène Boucher de Vénissieux pour suivre un CAP et un BEP cuisine. Après plusieurs concours, et grâce à l'entraînement et au soutien du chef Roger Jaloux, il remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004. Consacré, il prend la tête de la Villa Florentine où il obtient une étoile dans l'éminent "Guide Rouge".

Désormais, Davy Tissot est un chef accompli, et c'est tout naturellement que Dominique Giraudier, directeur de l'Institut Paul Bocuse, lui propose de prendre la tête du restaurant d'application "Saisons" en 2016. Sous sa direction, l'établissement devient le premier restaurant d'initiation à obtenir une étoile dans le Guide Michelin. Animé par les aventures humaines et véritable compétiteur, le Meilleur Ouvrier de France continue son parcours d'exception et décide de participer au Bocuse d'Or 2021. Le chef démontre une nouvelle fois son savoir-faire d'excellence avec un menu de haute voltige et remporte le Bocuse d'Or, reconnaissance mondiale d'un talent d'exception. Avec cette victoire, il affirme la place de la cuisine française à l'international.

À PROPOS DU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT :

Construit par les moines de Cîteaux à partir du XIème siècle, le Château du Clos de Vougeot est un monument historique classé, siège des Climats 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.

À PROPOS DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE :

En 2019, le Château du Clos de Vougeot, en partenariat avec le Tastevinage et SEB, a imaginé et lancé les Journées mondiales et le Championnat du monde de l'œuf en meurette. Ces deux événements uniques mettent à l'honneur la recette au cœur de la gastronomie bourguignonne et française. Cet événement permet au public de découvrir l'œuf en meurette grâce à des ateliers de dégustation et des animations culinaires pensées pour les grands et les petits.