



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
28 SEPT. 2021

CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE : LES JURYS ET LES CANDIDATS DÉVOILÉS !

C'est désormais un rendez-vous attendu du monde de la gastronomie : les Journées mondiales de l'œuf en meurette et le Championnat du monde qui leur est associé, organisés pour la 3ème année consécutive par le Château du Clos de Vougeot, lieu ô combien emblématique de cette recette bourguignonne cuisinée à travers le monde.

Les jurys et chefs candidats de cette nouvelle édition, qui se déroulera les 9 et 10 octobre prochains, sont révélés ! Découvrez leurs noms ci-dessous, et redécouvrez le programme de ces deux journées inédites !

1.

CHAMPIONNAT DU MONDE : CANDIDATS ET JURYS DÉVOILÉS

La liste des chefs candidats au Championnat du Monde est la suivante ; elle témoigne de l'internationalisation grandissante du championnat et de son rayonnement, de la Bourgogne à Washington !

Franco BOWANEE : Chef du Restaurant LE LOUIS XIII / Château de Vault de Lugny

Olivier CHARDIGNY : Chef du Restaurant L'ANCIENNE AUBERGE / Vonnas

Grégory CUILLERON : Chef du Restaurant LE COMPTOIR CECIL / Lyon

Chern Hwei GAN : Chef du Restaurant LE PARAPLUIE / Dijon

Iza GUYOT : Chef du Restaurant LE COMPTOIR DE PAGNY / Pagny-le-Château

Mourad HADDOUCHE : Chef du Restaurant LOISEAU DES VIGNES / Beaune

Jérôme JOUBERT : Chef du Restaurant LE RIVE GAUCHE / Joigny

Christophe QUEANT : Chef du Restaurant LE CARMIN / Beaune

Marcel RAVIN : Chef du Restaurant BLUE BAY RESTAURANT / Monaco

Yves REBSAMEN : Chef du Restaurant CHEZ GUY / Gevrey-Chambertin

Mathieu SCHERRER : Chef du Restaurant LE MURAT / Paris

Issihaka SYLLA : Chef du Restaurant LE P'TIT CANON / Paris

Eric ZIEBOLD : Chef du Restaurant KINSHIP / Washington



COMMUNIQUÉ DE PRESSE 28 SEPT. 2021

Le jury qui évaluera les recettes des chefs sera composé des personnalités suivantes ; il sera présidé par Guillaume GOMEZ, Meilleur Ouvrier de France et représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires.

Bruno BLANCHO : Chef cuisinier du Groupe SEB

Alexandra BOUVRET : Chef résident du Château du Clos de Vougeot

Bruno BRANGEA : Champion du monde de l'oeuf en meurette 2020 et chef du restaurant Champeaux les Halles - Paris

Michel GROBON : Ancien chef des cuisines de Ronald Reagan, 40^{ème} Président des Etats-Unis

Emmanuelle JARY : Chroniqueuse gastronomique

Jean JULLIEN : Illustrateur

Sébastien NEUSCH : Co-fondateur de Poulehouse

Louise PETITRENAUD : Journaliste

Jean-Robert PITTE : Écrivain

Bertrand de VILLAIN : Vigneron

Frédéric VARDON : Champion du monde de l'oeuf en meurette 2019 et chef du Restaurant le 39V - Paris

2.

CONCOURS AMATEURS : PROVENANCE GÉOGRAPHIQUE DES

CANDIDATS ET JURYS

La nouveauté cette année réside en la mise en place d'un concours amateurs, pour permettre à tous les passionnés de cette recette séculaire de venir la cuisiner au sein du Château, et de mettre en lumière leur interprétation de ce plat unique !

Des dizaines de candidats venus de toute la France ont postulé à cette première édition ; un engouement qui souligne l'attente des participants quant à ce concours, et l'attachement français à l'œuf meurette !

Les candidats ont été présélectionnés sur la base d'un dossier de candidature et d'une photo de leur recette.

Les candidats retenus sont issus des départements suivants : Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Doubs, Gironde.

La liste du concours amateur est la suivante :

Bruno BRANGEA : Champion du monde de l'œuf en meurette 2020

Guillaume GOMEZ :

Ancien chef des cuisines de l'Élysée

Michel GROBON : Chef cuisinier de célébrités et présidents français

Bérangère LOISEAU :

Vice-présidente du groupe Bernard Loiseau **Élodie**

PELLEGRIN : Co-fondatrice de Poulehouse

Dominique BRUILLOT : Gérant-éditeur Studio.mag

JURY TECHNIQUE :

Bruno BLANCHO : Chef cuisinier du Groupe SEB

Grégory CUILLERON : Chef cuisinier

ANIMATION :

Gauthier PAJONA : Chroniqueur gastronomique



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
28 SEPT. 2021

3.

**Dégustation des mythiques œufs en meurette
du Clos de Vougeot**

Concours amateur de l'œuf en meurette

**Démonstration de la recette
de l'œuf en meurette**

Avec Bruno Brangea, Grégory Cuilleron
et Oscar et Felix

Table ronde « Quoi de nœuf dans la meurette ? »

Avec Philippe Cayot (professeur en formulation
et chimie des aliments), Jacques Grober, Maître
de conférence en nutrition et Dominique
Valentin, Maître de conférence en psychologie.

**Dégustation des mythiques œufs en meurette
du Clos de Vougeot**

**Conférence « La gastronomie au
service de la diplomatie »**

Avec Guillaume Gomez, Jean-Robert Pitte,
Michel Grobon et Arnaud Orsel suivi d'une
séance de dédicaces

Championnat du monde de l'œuf en meurette®

Soirée Gastronomique de remise des prix
(sur billet uniquement)



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
28 SEPT. 2021

TARIFS

BILLET ADULTE JOURNÉES : 39€

accès aux animations, tables rondes, concours amateurs (samedi) ou championnat du monde (dimanche), dégustation des œufs en meurette du Château du Clos de Vougeot, dessert et Bourgogne rouge tasteviné.

BILLET POULET ENTRE 7 ET 18 ANS : 19€

accès aux animations, tables rondes, concours amateurs (samedi) ou championnat du monde (dimanche), dégustation des œufs en meurette du Château du Clos de Vougeot, dessert et dégustation de jus.

BILLET POUSSINS - DE 7 ANS : GRATUIT

accès aux animations, tables rondes, concours amateurs (samedi) ou championnat du monde (dimanche) dégustation des œufs en meurette du Château du Clos de Vougeot, dessert et dégustation de jus.

Billetterie : www.meurette.fr - Pass sanitaire obligatoire

DÎNER GASTRONOMIQUE DU DIMANCHE 10 OCTOBRE : 189€

soirée de remise du titre de champion du monde

Billetterie : www.meurette.fr/soiree-de-remise-des-prix

A PROPOS DU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Construit par les moines de Cîteaux à partir du XI^{ème} 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 12000 membres et ses fameux chapitres. Le Château du Clos de Vougeot est également le cadre de réceptions d'exception, diners de gala, conventions et mariages.

Pour plus de renseignements ou si vous souhaitez réaliser une interview du chef, nous vous invitons à nous contacter aux coordonnées ci-dessous :