



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
14 SEPT. 2023

L'ŒUF EN MEURETTE PLÉBISCITÉ PAR 14 CHEFS POUR LA 5ÈME ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

C'EST UNE 5ÈME ÉDITION SYNONYME DE RAYONNEMENT ET DE COMPÉTITION !

Ce n'est rien de dire que les chefs se bousculent pour casser la coquille et faire frémir la marmite de cette nouvelle compétition qui se déroulera les 14 et 15 octobre au Château du Clos de Vougeot. Au menu : la 2ème édition du concours apprentis, la 3ème édition du concours amateurs, et un championnat du monde savoureux, où la Suisse, le Québec et New-York viennent défier les chefs français, de Bourgogne, de Paris et d'ailleurs !

14 CHEFS FRANÇAIS ET INTERNATIONAUX SE DISPUTERONT CETTE ANNÉE LE TITRE DE CHAMPION DU MONDE !

Concourront pour cette 5ème édition, dont le jury sera présidé par Eric Pras, de la Maison Lameloise*** :

- **Andréas BAEHR**, chef du restaurant Scratch, *Bourg-en-Bresse (01)*
- **Jordan BILAN**, chef du restaurant Clos du Cèdre, *Beaune (21)*
- **Alexandre DUTAT**, chef du restaurant Loiseau des Vignes, *Beaune (21)*
- **Iza GUYOT**, cheffe du restaurant Le Comptoir de Pagny, *Pagny-le-Château (21)*
- **Sandra HUGUENIN**, chef du restaurant l'Impala des Vignes, *Chevigny-les-Chevrières (71)*
- **Jérôme JOUBERT**, chef du restaurant Le Rive Gauche, *Joigny (89)*
- **Maxime KOWALCZYK**, chef du restaurant l'Empreinte, *Buxy (71)*
- **Kim LOGASSI**, chef du restaurant Léon de Lyon, *Lyon (69)*
- **Olivier LANGLOIS**, chef du restaurant Chez Boulay, *Québec*
- **Fabien PAIRON**, chef de l'Auberge communale du Mont-sur-Lausanne, *Mont-sur-Lausanne*
- **Jean SEVEGNES**, chef du restaurant Café des Ministères, *Paris (75)*
- **Romuald SIKORSKI**, chef du restaurant le Vintage, *Vosne-Romanée (21)*
- **Eric STARKMAN**, chef du restaurant Dinex Group – Centurion by Daniel Boulud, *New-York*
- **Alexis VALTON**, chef du restaurant le Bistrot au Bord de l'Eau, *Levernois (21)*



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
14 SEPT. 2023

Le concours amateurs et le concours apprentis seront une nouvelle fois de la partie, avec des CFA toujours plus engagés à nos côtés pour faire rayonner cette recette traditionnelle, et faire rimer pédagogie et gastronomie !

Les CFA STELO Formation (Villepinte / Suresnes), Médéric Paris, la Chambre des Métiers de Paris Cergy, l'École des Métiers de Dijon, le CFA Gastronomie Lyon, le CFA du Pays de Montbéliard Bettencourt, le CFA de Belfort, le CFA de Lameloise Mercurey, le Lycée de Gascogne, le lycée hôtelier de Paray-le-Monial et le lycée G.Frêche CFA de Montpellier présenteront ainsi des candidats !

Côté amateurs, 9 candidats au total ; viendront depuis la Bretagne, l'Isère, Bordeaux, Lyon ou l'Ain défier des candidats bourguignons.

DES ANIMATIONS HAUTES EN COULEUR ET SYNONYMES D'INNOVATION,
AVEC **CHRISTOPHE LAVELLE**, CHERCHEUR AU CNRS, SPÉCIALISTE DE
L'ALIMENTATION DANS UNE **DÉMONSTRATION CULINAIRE DÉTONANTE !**

● Côté animations, cette édition sera particulièrement dynamique et rythmée. Outre la traditionnelle dégustation des œufs en meurette par les visiteurs, ils pourront assister le samedi 14 octobre à 16h à une démonstration de la recette de l'œuf en meurette par Joy Astrid Poinot Championne du monde de l'œuf en meurette 2023, ou encore participer à une chasse aux œufs, dédiée aux plus petits comme aux plus grands gourmands.

● Le dimanche sera notamment marqué par un happening baptisé « Strangers Eggs », et signé Christophe Lavelle, chercheur au CNRS et spécialiste de l'Alimentation. Un moment placé sous le signe de l'innovation et la créativité, à ne pas manquer à 14h. Une table ronde sur les circuits courts et le bio – comme les bons œufs 100% Côte-d'Or utilisés cette année pour les compétitions !- se tiendra ensuite à 15h30, en présence notamment de Laure Verdeau, Directrice de l'agence Bio, de Julien Lepont, chargé de marketing pour 100% Côte-d'Or, de Gaëlle Picard, productrice d'œufs bio, de Michel Grobon, jury et chef international, et de Goulven le Polles, journaliste gastronomique.



L'INTÉGRALITÉ DU PROGRAMME
EST DISPONIBLE SUR **WWW.MEURETTE.FR !**