



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
06 JUIL. 2023

LA RECETTE GAGNANTE DES PRÉPARATIFS DE LA 5ÈME ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

Les Journées mondiales de l'œuf en meurette, rythmées notamment par le Championnat du monde de l'œuf en meurette, se tiendront les 14 et 15 octobre 2023 au Château du Clos de Vougeot.

POUR MARQUER CE 5ÈME ANNIVERSAIRE, UN NOUVEAU PARTENARIAT SORT DE SA COQUILLE !

UNE NOUVEAUTÉ DE TAILLE SERA AU MENU POUR 2023 :

un partenariat avec l'Agence BIO, afin de mettre en valeur les bons œufs bio du territoire de Côte-d'Or qui seront utilisés par les candidats pour le concours, comme le rôle et les enjeux de la filière dans le contexte de ce championnat hautement gastronomique.

« *Nous sommes ravis de ce partenariat, qui souligne notre vocation de porter haut les couleurs et les valeurs de l'agriculture de la région et le travail des producteurs. Sans eux – et sans œuf !- pas de championnat du monde, pas de recette de qualité, pas de créativité. Il faut le dire et le redire et c'est le sens de ce partenariat qui viendra, cette année, mettre la lumière sur la filière des œufs bio en Côte-d'Or notamment* »
souligne Arnaud Orsel.

« *L'œuf bio sera en vedette à l'occasion des Journées Mondiales de l'Œuf en Meurette. Le temps d'un week-end le Château du Clos de Vougeot devient son plus bel écrin pour le valoriser et expliquer ses spécificités bio. L'Agence BIO se félicite de cet éclairage sur ces œufs pondus par des poules disposant de parcours extérieurs et exclusivement nourries aux aliments bio. Un produit simple et sain sublimé par des passionnés professionnels et amateurs lors de ce championnat. La démonstration aussi qu'en mettant un peu plus de bio dans ses menus chacun participe à soutenir une agriculture biologique et locale respectueuse de l'environnement, du bien-être animal et des consommateurs.* »
se réjouit Loïc Guines, Président de l'Agence BIO.

L'Agence BIO sera ainsi présente tout au long de ces deux journées mondiales au Château pour présenter son action au service de la promotion et de la structuration de la filière bio, et ses enjeux sur le territoire.



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
06 JUIL. 2023

AMATEURS : CANDIDATEZ AVANT LE 31 JUILLET !

Un championnat amateurs permettra, pour la troisième année consécutive, aux talents les plus avisés de rivaliser d'inventivité autour de l'œuf en meurette. **Pour rappel, les candidatures sont ouvertes jusqu'au 31 juillet.** Pour celles et ceux qui souhaitent participer à ce beau rendez-vous, toutes les informations ainsi que le dossier d'inscription sont en ligne sur le site Internet dédié : <https://www.meurette.fr/concoursamateur>

9 passionnés de cuisine et de meurette seront présélectionnés et pourront ainsi tester leurs créations auprès d'un jury averti composés de chefs et journalistes gastronomiques. À vos clics !

Et pour tout savoir sur ces Journées mondiales de l'œuf, sur le programme d'animations qui se dessine pas à pas, et bien évidemment, pour réserver les billets en ligne, une seule adresse d'ores et déjà opérationnelle : <https://www.meurette.fr/>

À PROPOS

AGENCE BIO

Créée en novembre 2001 et dotée d'une mission d'intérêt général, l'Agence BIO est un groupement d'intérêt public en charge du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française. Elle rassemble au sein de son conseil d'administration des représentants des Pouvoirs Publics – le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires – et des professionnels (FNAB, Chambres d'agriculture France, Synabio, FCD, Synadis Bio, Interbio, et la Coopération Agricole). Ses missions principales : communiquer et informer sur l'agriculture biologique et ses vertus environnementales. Produire, analyser et partager les chiffres du bio avec l'Observatoire National. « Être une instance » de dialogue entre l'amont agricole et l'aval industriel, entre les bios historiques et les plus récents. Investir le Fonds Avenir Bio de 13 millions d'euros sur les projets collectifs d'entrepreneurs du bio les plus structurants et les plus pérennes pour les filières bio françaises.

CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Construit aux XIIe et XVIe siècles, le Château du Clos de Vougeot est situé au cœur de la route des Grands Crus qui relie Dijon à Beaune. C'est le siège des Climats de Bourgogne classés au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Il accueille près de 60 000 visiteurs par an. Haut-lieu de la gastronomie française, il est reconnu à travers le monde pour la qualité des réceptions qui y sont données. Le Chef des cuisines Alexandra Bouvret, entouré de sa brigade, décline avec passion et savoir-faire la cuisine française. L'œuf en meurette est le plat signature du Château, servi à 600 convives de façon quasi-simultanée, dans le grand cellier cistercien.