

Grégory Cuilleron, chef du restaurant lyonnais le Cinq Mains, est le champion du monde de l'œuf en meurette 2021 et Jérôme JOUBERT, chef du restaurant icaunais Le Rive Gauche, reçoit le prix de la créativité pour son interprétation de la mythique recette bourguignonne Un Bordelais remporte le concours amateur

Communiqué de presse

Ce samedi 9 et dimanche 10 octobre, au Château du Clos de Vougeot, se déroulait la troisième édition des Journées mondiales de l'œuf en meurette. La journée de samedi a vu 9 cuisiniers amateurs et passionnés par la recette bourguignonne s'affronter lors du concours amateur. La journée de dimanche a été dédiée au Championnat du monde de l'œuf en meurette, qui a réservé son lot de surprises et de démonstrations culinaires des chefs au public venu nombreux assister à l'événement. À cette occasion, treize chefs se sont affrontés pour remporter le titre de champion du monde ; celui-ci a été décroché par Grégory CUILLERON, chef lyonnais du restaurant Les Cinq Mains, qui succède au chef Bruno BRANGEA, du Champeaux Les Halles à Paris, Champion du monde 2020, et à Frédéric VARDON, Champion du monde 2019.

Un championnat plus international que jamais !

La troisième édition de cette compétition culinaire originale imaginée par le Château du Clos de Vougeot était plus internationale que jamais, des chefs au jury. Un juré surprise, SAS le Prince Albert II de Monaco, Membre éminent de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, a en effet pris part à l'évaluation des recettes imaginées par les 13 chefs en lice. Parmi ces derniers, comptaient cette année un Monégasque et un chef américain.

Revoici la liste des chefs en compétition :

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 LES 5 MAINS / 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

C'est **Grégory CUILLERON**, cuisinier autodidacte, chef du restaurant lyonnais les Cinq Mains, qui remporte cette année le titre. Passionné et engagé, ce cuisinier multi-casquettes (animateur TV, conférencier, professeur de cuisine...), prône l'art de « cuisiner en s'amusant » et les valeurs d'enseignement, de partage à travers la cuisine. Il est notamment un ancien participant de l'émission Top Chef et gagnant du concours national « Un dîner presque parfait : le combat des régions ». Grégory CUILLERON participait cette année pour la troisième année consécutive au championnat.

Jérôme JOUBERT, prix de la créativité

Depuis 2020, le prix de la créativité récompense également le plat le plus original dans le respect des règles de la recette. C'est Jérôme JOUBERT, Chef du Restaurant Le Rive Gauche à Joigny (89) qui s'est imposé avec interprétation revisitée des œufs en meurette, succédant à Franco BOWANEE, distingué en 2020.

Après un parcours sous les Etoiles qui débute a l' Auberge du Père Bise à Talloires, se poursuit en Bourgogne chez Georges Blanc à Vonnas, chez Pierre à Mâcon, Stéphane Derbord à Dijon et chez Jean-Michel Lorain, La Côte Saint Jacques, à Joigny, le Chef Jérôme JOUBERT choisit de rester en Bourgogne afin de diriger les cuisines du restaurant Le Rive Gauche (89).

L'élaboration de ses plats mêle habilement terroir et inventivité, maîtrisant ainsi avec subtilité la science complexe de l'harmonie des saveurs, des parfums et des textures. Les vins de Bourgogne sont à l'honneur en occupant une place de choix dans ses préparations, et notamment dans la recette de l'œuf en meurette qui lui a permis d'être distingué par un jury exigeant en ce dimanche.

Un Bordelais sur la première place du podium du concours amateur

En outre, un concours amateur s'est déroulé samedi, pour la première fois, dans le cadre de ces deux journées de défis, de dégustations et de débats. C'est un Bordelais qui s'est distingué cette année, Mickaël THUREAU, pour sa recette de l'œuf meurette, bien évidemment cuisinée à base de vin de Bourgogne.

Un beaunois Arnaud Guillon, se classe en deuxième position, et une jeune femme dijonnaise, Anaïs Drouhin, sur la 3^{ème} place du podium.