

# L'œuf mayo conquiert la Loire : le Centre-Val de Loire rejoint le championnat du monde !

**La délégation Centre-Val de Loire du Championnat du Monde de l'Œuf Mayonnaise ouvre officiellement ses portes. Objectif : dénicher le meilleur œuf mayo de la région et l'envoyer briller à Paris cet automne. Rendez-vous le 30 juin à Tours pour sacrer le champion régional.**

L'association XLArt, en partenariat avec l'ASOM (Association de Sauvegarde de l'Œuf Mayonnaise), lance la toute première délégation régionale Centre-Val de Loire du Concours de l'Œuf Mayonnaise. Et c'est bien connu, le Championnat du Monde de l'Œuf Mayonnaise, est une compétition sérieuse qui ne se prend pas la tête. C'est précisément pour défendre ce monument de la bistrouterie française que l'ASOM organise chaque année le Mondial de l'Œuf Mayonnaise à Paris et le mouvement s'étend désormais jusqu'en Centre-Val de Loire, qui rejoint le réseau des délégations régionales.

Car entre Touraine, Berry, Sologne et Gâtinais, on sait recevoir. Et un bon œuf mayo, c'est d'abord une affaire de soin, de générosité et de main.

## Restaurateurs : à vos œufs !

Tout cuisinier exerçant dans un restaurant ou un bistrot proposant des œufs mayonnaise à la carte (de façon permanente ou occasionnelle) peut candidater jusqu'au 1<sup>er</sup> mai. 15 établissements seront sélectionnés par le comité organisateur. La participation est entièrement gratuite : le seul engagement demandé est de fournir 50 demi-œufs le jour de la finale pour le banquet, et 15 pour le jury. Pas besoin d'étoile au plafond. Juste un bon œuf, une vraie mayo maison, et l'envie de défendre les couleurs de la région. Les candidatures ont même prévu une case pour expliquer sa motivation, les réponses du type « parce que c'est egg-vident » sont explicitement acceptées.

## Le 30 juin aux Halles de Tours : que le meilleur œuf gagne !

La finale se déroule le mardi 30 juin 2026 aux Halles de Tours, devant un jury de 15 professionnels : restaurateurs, vigneron, chroniqueurs culinaires et représentants de l'ASOM Paris, présidé par la marraine Marie Gricourt, cheffe du restaurant Le Gric. La dégustation est menée à l'aveugle, sous le contrôle d'un huissier de justice, parce que l'œuf mayo mérite autant de rigueur qu'un grand cru.

Les assiettes sont notées sur 100 points : aspect général, dressage, qualité de l'œuf, mayonnaise et accompagnement. En cas d'égalité, le jury rempile et regoûte.

Le concours, c'est bien. Mais la soirée qui l'entoure, c'est encore mieux. Le grand public est invité à vivre l'événement de l'intérieur : assister au concours, savourer les œufs des chefs qui concourent, déguster des vins de vigneron locaux, profiter d'un dîner festif, et découvrir une exposition d'artistes tourangeaux sur le thème de l'œuf mayonnaise. Un moment convivial comme savent les organiser les amoureux de l'œuf mayo, chaleureux, gourmand, et jamais prise de tête.

## Et ensuite ? Paris. Le Monde.

Le champion Centre-Val de Loire 2026 décrochera son diplôme et surtout son billet pour le Mondial de l'Œuf Mayonnaise à Paris, à l'automne. Il y défendra sa recette exacte, celle qui lui aura valu le titre. Représenter une région entière avec un œuf et une mayo : une responsabilité. Et un honneur.

## Infos Pratiques :

- Date concours : Mardi 30 juin 2026
- Lieu : Halles de Tours – Salle Texier
- Restaurateurs : Inscription gratuite avant le 1<sup>er</sup> mai 2026 (dossier à demander à [oeufmayo.cvl@gmail.com](mailto:oeufmayo.cvl@gmail.com))
- Billets soirée du 30 juin (200 places) : <https://www.helloasso.com/associations/association-xl-art/evenements/oeuf-mayo-region-centre>
- Délégation Centre-Val de Loire du Championnat du Monde de l'Œuf Mayonnaise : Emilie Mérieau, tél : 0688823074
- Suivre l'évènement : Instagram [@oeufmayo.cvl](https://www.instagram.com/oeufmayo.cvl)

# Championnat Centre Val de Loire de l'Œuf Mayonnaise

1ère édition - 30 juin 2026 - Tours

