



Le 30 juin à Tours, le 1^{er} Championnat de l'Œuf Mayo du Centre-Val de Loire à vivre de l'intérieur

12 candidats dont un invité surprise venu d'Angers en gabare, une cheffe étoilée à la tête du jury, une dizaine de vigneron, un repas de fête, de la musique live... Le 30 juin à la Salle Texier des Halles de Tours, le grand public est invité à vivre le championnat de l'œuf mayo de l'intérieur.

Après un premier appel à candidatures lancé en avril 2026, 11 restaurants et bistrot du Centre-Val de Loire et un établissement d'Angers ont répondu présents. Le 30 juin, ils s'affronteront devant un jury de 15 professionnels pour décrocher le titre de Champion Régional et leur billet pour le Championnat du Monde de l'Œuf Mayonnaise à Paris, à l'automne.

Le grand public peut vivre ce championnat de l'intérieur : déguster les œufs mayo des candidats à l'apéritif, suivre la compétition en direct, et savoir avant tout le monde qui remporte le titre. Un privilège rare pour un plat qui le mérite.

Côté jury, c'est Marie Gricourt, cheffe du restaurant Le Gric, qui préside. Un choix symbolique fort : en 2024, Le Gric avait remporté le championnat du Monde à Paris. Elle connaît donc la valeur de l'assiette et sait exactement ce qu'elle cherche.

Une soirée qui dépasse largement le cadre du concours

Le championnat est le point de départ de la soirée. À partir de 18h, les convives s'installent pour un repas assis imaginé par Frédeville Traiteur : Œufs mayo des candidats à l'apéritif, un plat signature, Fromage (pain et fromage fournis par les Halles de Tours), dessert.

Une dizaine de vigneron du Val de Loire seront présents toute la soirée pour présenter leurs cuvées et les servir directement aux convives, un dialogue vivant entre la table et le terroir.

Côté musique, Sébastien Ellis et Stéphane Barral assurent un set live. La soirée promet d'être rock'n'roll, dans tous les sens du terme. Et quelques surprises sont encore dans la manche des organisateurs.

Des partenaires engagés pour un événement ancré dans le territoire

Le championnat s'appuie sur un réseau de partenaires locaux et nationaux partageant les mêmes valeurs : France Boulangerie, le Domaine Mérieau, Feuillette, Le Chien Fou Bistrot, les Halles de Tours et l'ASOM (Association de Sauvegarde de l'Œuf Mayonnaise), organisatrice du Championnat du Monde à Paris.

L'événement est organisé par l'association XLArt, avec le soutien de la délégation régionale du Championnat du Monde de l'Œuf Mayonnaise.

Informations pratiques

Candidats : Brasserie des Beaux-arts (18), Brasserie Hippeau (37), La Chopine (45), La Mère poule (18), Le Berlot (37), Le Bistrot des Halles (37), Les Brocanteurs (37), Les gens Heureux (37), Miettes (37), Mon Jardin (41), Bistrot Racines (28) et Brasserie de Ralliement (49)

Date : Mardi 30 juin 2026, à partir de 18h

Lieu : Salle Texier, 1er étage des Halles de Tours, Tours (37)

Tarif : 55 € par personne (repas complet, vins, championnat, musique live)

Réservations : helloasso.com — [Championnat Œuf Mayo Centre-Val de Loire](#)

Horaires : Compétition démarre à 17H, Remise des prix 19H

Instagram : @oeufmayo.cvl

Places limitées : réservation conseillée sans délai.

Lien de l'affiche et des photos : <https://www.sophiemanuel.com/?Le-30-juin-a-Tours-le-1er>