

Un doublé pour les chefs internationaux au championnat du monde de l'œuf en meurette

Le chef bourguignon Fabien Pairon de l'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne à Mont-sur-Lausanne est le champion du monde de l'œuf en meurette 2023, premier chef exerçant à l'étranger à remporter cette distinction

Eric STARKMAN, chef du restaurant Dinex Group – Centurion by Daniel Boulud, New-York reçoit le prix de la créativité pour son interprétation de la mythique recette bourguignonne

Communiqué de presse

Ce sont 14 chefs, soit un candidat de plus que l'année dernière, qui se sont affrontés cette année pour remporter le mythique et disputé titre de champion du monde de l'œuf en meurette, à l'issue d'un concours haut en couleurs qui s'est déroulé au Château du Clos de Vougeot ce dimanche 15 octobre. Alors que la Côte-d'Or avait réalisé un doublé en 2022, ce sont deux chefs internationaux qui succèdent respectivement à Joy-Astrid Blanchard-Poinsot, cheffe du restaurant Chez Camille à Arnay-le-Duc, championne du monde 2022, et à Jean-Bruno Gosse, chef du restaurant Loiseau des Ducs, qui détient le prix de la créativité 2022.

Un championnat plus international que jamais !

La 5ème édition de cette compétition culinaire originale imaginée par le Château du Clos de Vougeot était plus internationale que jamais.

Revoici la liste des chefs en compétition, jugés par un jury exigeant 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, Chevagny-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)

Fabien Pairon, champion du monde de l'œuf en meurette 2023

Fils de charcutier, bourguignon natif de Villeneuve-sur-Yonne, Fabien Pairon grandit dans les pas de son père, jusqu'à obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2011. En 2012, il quitte la France pour la Suisse, travaille 10 ans à l'École Hôtelière de Lausanne, puis reprend en 2022, avec son épouse, l'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne.

Les oeufs en meurette sont fréquemment à sa carte !

Eric STARKMAN, chef du restaurant Dinex Group – Centurion by Daniel Boulud, New-York, prix de la créativité

Le chef Eric Starkman a débuté sa carrière à 17 ans à Philadelphie en travaillant comme cuisinier tout en suivant les cours de l'école du Walnut Hill College. En 2020, il déménage à New York pour entamer un nouveau chapitre en tant que chef exécutif de Nice Matin, une brasserie française historique et de renom, située au cœur de l'Upper West Side.

Un Lyonnais sur la première place du podium du concours amateurs.

En outre, le concours amateurs qui s'est déroulé samedi pour la 3ème année consécutive, a consacré un Lyonnais, sur les douze candidats en lice ; Johnny Loison, architecte, qui a tiré son épingle du jeu.