

CÔTE-D'OR

Œuf en meurette : 4^e championnat du monde le week-end prochain

L'œuf en meurette en préparation : timing et précision du geste sont au rendez-vous.
Photo archives LBP/Freddy BEZAULT

On aime sa couleur, on fond sur sa texture, on craque pour son goût de « comme chez mamie ». L'œuf en meurette, c'est beaucoup d'amour dans l'assiette et des recettes jalousement transmises de génération en génération. Parangon de notre gastronomie bourguignonne, il sera à la fête les 8 et 9 octobre, lors du 4^e championnat du monde organisé au Clos de Vougeot.

Comme chaque année depuis 2019, le château du Clos de Vougeot célèbrera la mythique recette de l'œuf en meurette à l'occasion de la Journée mondiale de l'œuf, qui se tiendra les 8 et 9 octobre.

À cette occasion, outre le championnat du monde de l'œuf en meurette, qui verra pour cette 4^e édition, s'affronter des chefs venus du monde

entier, de la Bourgogne à Singapour, le week-end sera rythmé par une série de défis et d'événements mettant à l'honneur ce symbole de la Bourgogne, plébiscité par des milliers de chefs et d'amateurs à travers la planète.

Au menu : des œufs, forcément, sublimés lors du 4^e championnat du monde des pros du dimanche. Mais aussi

la seconde édition du concours amateurs le samedi.

Les apprentis auront leur concours cette année

Sans oublier une nouveauté : un concours des apprentis le dimanche, dont le jury sera présidé par Eric Pras, rien de moins qu'un chef triplement étoilé au Michelin et meilleur ouvrier de France – MOF pour les intimes – chef du restaurant Lameloise, à Chagny. Les concurrents devront s'approprier les codes incontournables de ce met régional, quitte à les bousculer un peu, pour se démarquer.

Amandine ROBERT

UN CASTING INTERNATIONAL QUI A DU MORDANT

Treize chefs français et internationaux se disputeront le titre de champion du monde, lors de ce 4^e championnat. La compétition marque résolument un tournant international. En effet, quatre chefs étrangers seront présents au château du Clos de Vougeot aux côtés de neuf grands noms français.

■ Chefs internationaux :

- Pascal Aassignac, restaurant *Club Gascon* à Londres
- Rainier Ng, restaurant *Gaston* à Singapour
- Eric Starkman, restaurant *Le Gratin* à New York
- Richard van Oostenbrugge, restaurant *De Juwelier* à Amsterdam

■ Chefs français :

- Philippe Augé, *Hostellerie de Levernois* à Levernois
- Joy-Astrid Blanchard, restaurant *Chez Camille* à Arnay-le-Duc
- Thomas Collomb, restaurant *La Table d'hôte - Rôtisserie du Chambertin* à Gevrey-Chambertin
- Jean-Bruno Gosse, restaurant *Loiseau des Ducs* à Dijon
- Iza Guyot, restaurant *Le Comptoir de Pagny* à Pagny-le-Château
- Sébastien Henry, restaurant *Le Biz'ito* à Beaune



Grégory Cuilleron, champion du monde 2021 de l'œuf en meurette, fera partie du jury pour ce championnat du monde. Photo archives LBP/F. B.

- Sandra Huguenin, restaurant *L'Impala des vignes* à Chevagny-les-Chevrières (Saône-et-Loire)
- Maxime Lamoureux, restaurant *Chez Monsieur (Royal Madeleine)* à Paris
- Thibaud Morgenstern, restaurant *Nosch* à Lyon

Tous s'affronteront dimanche 9 octobre dans une compétition sous l'œil d'un jury non moins prestigieux, présidé par Davy Tissot, Meilleur ouvrier de France, Bocuse d'or 2019, 1^{er} Michelin au restaurant *Saisons* de l'Institut Paul Bocuse à Lyon.

DU 27 SEPTEMBRE AU 8 OCTOBRE 2022

LA FOIRE AUX VINS



-34%
DE REMISE IMMÉDIATE

9€
08

5€
99

LA BOUTEILLE
TERRASSES DU
LARZAC AOP
L'or du Diable



Coopérative U Enseigne SA coopérative à capital variable. Parc Local - 20 rue d'Alcoool - CS0043 - 94533 Runyis - R.C.S. 304 602 896 CREFEEL - Année 2022. ASTALE.GAO

C'est la foire aux vins dans nos magasins U. Voyagez au cœur de nos vignobles et découvrez la sélection de nos experts de plus de 700 vins. Disponible dans les magasins U et sur CoursesU.com



Commerçants autrement

18 ans
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS DES CONTRÔLES SONT RÉALISÉS EN CASSE

Offre valable pour un retrait entre le 27 septembre et le 8 octobre 2022.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.