



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
18 OCT. 2023

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 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.

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.

Voici 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)



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
18 OCT. 2023

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, enseigne pendant 10 ans à la prestigieuse école 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 commencé sa carrière à 17 ans à Philadelphie, en travaillant comme cuisinier tout en suivant les cours de l'école de restauration du Walnut Hill College. Après avoir travaillé en étroite collaboration avec le chef Todd Wentz au restaurant Townsend à Philadelphie, il intègre le restaurant étoilé Alinea à Chicago. Eric Starkman s'installe en 2020 à New York et entame un nouveau chapitre en tant que chef exécutif de Nice Matin, une brasserie française étoilée au Michelin, située au cœur de l'Upper West Side de Manhattan. Après deux ans passés à la tête de la brasserie, Eric Starkman rejoint le restaurant Centurion du Chef Daniel Boulud.

.....

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.

Vous trouverez via ce lien des photos des chefs gagnants et de leurs assiettes :

TÉLÉCHARGER

CONTACT PRESSE

Pour toute demande d'interview ou de précision sur ces résultats, nous vous remercions de bien vouloir nous contacter aux coordonnées suivantes :

AGENCE VINGT-QUATRE

Karen BORNAGHI - karen@vingt-quatre.fr - 06 29 90 94 93

.....



La recette par Fabien Pairon des œufs en meurette Champion du monde 2023

Ingédients ✂ pour 6 personnes

Œuf bio extra frais 12 pièces
Jaunes fumés et confits au vin
Jaune d'œuf Extra frais 200g

Pinot noir 200g
Sciure de hêtre

Garniture :
Poitrine fumée en lardons 100g
Huile de colza bio
Champignons bouton 200g
Oignons grelots 150g
Beurre 50g

Sucre 20g
Échalote 3 pièces
Graisse de canard
Persil plat 20g

Sauce :
Jus de joue de bœuf confite 500g
Vin rouge pinot noir de Bourgogne
une demi bouteille
Echalote ciselée finement 100g

Croûtons :
6 belles tranches à toaster

Fumer les jaunes d'œuf 1h00 avec de la sciure de hêtre sans monter en température.

Réduire à sec 20cl de vin rouge et refroidir. Mélangez les jaunes fumés et la réduction de vin rouge avec 2g de sel. Cuire une heure à 68°C, mixer et mettre en poche à déposer en pointe sur les toasts grillés et frottés à l'ail. Colorer les lardons dans une poêle avec un peu d'huile de colza bio, réserver.

Blanchir les champignons boutons dans de l'eau légèrement citronnée, salée et les faire revenir dans un peu d'huile de colza bio, réserver.

Caraméliser les oignons grelots avec le sucre le beurre, réserver.

Confire les échalotes dans de la graisse de canard pendant deux heures à 120 degrés. Refroidir et couper en deux.

Colorer chaque face. Assaisonner.

Frيره persil plat. Réserver.

Réduire les échalotes ciselées et le vin rouge à sec, ajoutez le jus de joue de bœuf et réduire à consistance souhaitée.

Pocher les œufs deux minutes dans du pinot noir en faible ébullition, ébarber, et dresser harmonieusement avec les garnitures et la sauce.

Bon appétit !

