



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
10 SEPT. 2020

LE CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT DÉVOILE LE JURY ET L'AFFICHE DE LA SECONDE ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

On connaît désormais les noms des membres du jury du Championnat mondial de l'œuf en meurette 2020, organisé au Château du Clos de Vougeot le 10 octobre prochain, dans le cadre de la 2^{nde} édition des Journées mondiales de l'œuf en meurette les 10 et 11 octobre.

Haut-lieu du patrimoine et de la gastronomie française dont l'œuf en meurette est l'un des plats « signature », le Château du Clos de Vougeot organise, depuis 2019, les Journées mondiales de l'œuf en meurette ; un évènement annuel unique qui vise à mettre en valeur le savoir-faire culinaire français et à faire connaître la célèbre recette bourguignonne.

Le Championnat du monde de l'œuf en meurette, pilier de ce week-end de festivités, se déroulera le samedi et challengera une douzaine de chefs autour de ce plat bourguignon emblématique.

Le jury du Championnat, attaché à la tradition tout autant qu'à l'innovation gastronomique, sera le garant de la philosophie du concours en se montrant exigeant quant à la technique, mais aussi à l'originalité et la volonté de recherche créative. Il sera composé de **René Meilleur**, chef et président du jury, **Jacques Lameloise**, chef, **Louise Petitrenaud**, journaliste, **Frédéric Vardon**, chef et Champion du monde 2019, **Éric Briffard**, chef MOF, **Éric Kayser**, artisan-boulanger, **Bertrand de Villaine**, vigneron, **Sébastien Neusch**, co-fondateur de Poulehouse, **Christian Heinrich**, dessinateur,

Emmanuelle Jary, journaliste, **Bruno Blancho**, chef, **Stéphane Ory**, chef résident du Château du Clos de Vougeot et **Vincent Barbier**, Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Les candidats appelés à concourir au Championnat du monde sont des chefs proposant la recette des œufs en meurette à la carte de leur restaurant.





COMMUNIQUÉ DE PRESSE **10 SEPT. 2020**

LE JURY DU CHAMPIONNAT

René Meilleur, chef et président du jury 2020

René Meilleur, Chef savoyard, triplement étoilé à la Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville. De sa démarche d'autodidacte passionné, il a fait émerger une sensibilité culinaire hors des sentiers battus, basée sur l'amour de son terroir et de sa nature sauvage, qui le pousse à retranscrire et à réinterpréter ses souvenirs gustatifs de jeunesse. La cave de la Bouitte est richement dotée en vins de Bourgogne, le chef René Meilleur est un fidèle Chevalier du Tastevin.

Jacques Lameloise, chef

Troisième génération de chefs de cuisine à Chagny, le chef Jacques Lameloise a pendant près de quarante ans écrit l'histoire de la gastronomie en Bourgogne. Il débute son parcours à l'école de la rue Ferrandi puis dans les plus belles cuisines en France et en Angleterre, avant de reprendre le restaurant familial. Jacques Lameloise devient en 1979, à l'âge de 32 ans le plus jeune chef à se voir attribuer les trois étoiles au guide Michelin. Après avoir formé dans ses cuisines toute une génération de jeunes chefs, Jacques Lameloise a eu l'opportunité de transmettre le flambeau à son chef Eric Pras ainsi qu'à son neveu Frédéric Lamy qui poursuivent l'histoire de cette belle maison. Il se consacre désormais à sa passion pour les voitures anciennes, tout en continuant à allumer ses fourneaux... pour le plaisir.

Louise Petitrenaud, journaliste

Louise Petitrenaud est une journaliste gastronomique d'à peine 30 ans, tombée dans la marmite toute petite. Ancien mannequin de l'agence Elite, passionnée de gastronomie, Louise aime manger et faire découvrir les meilleures choses et défendre notre cher terroir français. Après avoir passée 7 ans sur France 2 dans l'émission Télématin notamment, elle prépare désormais une nouvelle émission culinaire sur M6 consacrée à la pâtisserie aux côtés de Cyril Lignac.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE **10 SEPT. 2020**

LE JURY DU CHAMPIONNAT

Frédéric Vardon, chef, champion du monde 2019 de l'œuf en meurette

Frédéric Vardon, chef au restaurant LE 39V à Paris, se destinait au métier d'agriculteur et, bien qu'il ait finalement choisi la voie de la cuisine, il a conservé de cette disposition première une véritable passion du terroir et de la tradition. Son parcours classique commence en 1983 par un apprentissage Chez Jean-Pierre Morot-Gaudry, puis Alain Dutournier, Alain Chapel et en point d'orgue presque deux décennies aux côtés d'Alain Ducasse où il a parcouru une partie de monde. 2010 ouverture de son restaurant le 39V, avenue George V en plein cœur du triangle d'or de la capitale qui se verra distingué d'une étoile au guide Michelin de 2012 à 2019. En complément de la doctrine d'Alain Chapel « *LA CUISINE c'est beaucoup plus que des recettes* » qui guide le chef quotidiennement il aime à dire « *Le beau et bon produit, c'est très souvent une très belle histoire d'Amour entre la nature et l'homme* ».

Éric Briffard, chef, Meilleur Ouvrier de France

Il est un grand chef cuisinier français. Il est chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires de l'institut Le Cordon Bleu depuis janvier 2016. Avec plus de 35 ans d'expérience dans le monde de la gastronomie, il a reçu de nombreuses récompenses comme le titre de Meilleur Ouvrier de France en 1994. Né à Auxerre en 1961, le Chef Éric Briffard garde de sa Bourgogne natale, le goût du produit et du terroir authentique.

Éric Kayser, artisan-boulanger

Éric Kayser, est issu d'une famille de boulangers français depuis six générations en Lorraine. En 1988, il devient formateur en boulangerie à l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP). En 1994, il invente avec Patrick Castagna le Fermentolevain, une machine qui permet de créer et entretenir un levain liquide prêt à l'emploi, qui devient sa signature. Éric Kayser ouvre sa première boulangerie le 13 septembre 1996 au 8, rue Monge (dans le 5e arrondissement de Paris). Plusieurs autres suivront dans le monde. En 2002, la maison Kayser s'installe au Japon, où elle compte aujourd'hui 32 boutiques, ce qui fait de ce pays sa principale zone d'implantation. La maison Kayser représente aujourd'hui un réseau international de 300 boulangeries artisanales avec plus d'une centaine de boutiques situées dans 30 pays.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE **10 SEPT. 2020**

LE JURY DU CHAMPIONNAT

Bertrand de Villaine, vigneron

Aussi à l'aise devant une cuve en fermentation que devant un menu en cinq services, Bertrand collabore avec discréction à la bonne marche du domaine familial de Vosne-Romanée. Ce touche à tout infatigable, entrepreneur dans l'âme, s'investit à titre personnel dans des projets vineux et gastronomiques qui le conduisent en Oregon et un peu partout où l'on peut trouver un tablier et un fourneau. Inconditionnel de la meurette il sera intraitable sur la qualité de la sauce...

Sébastien Neusch, cofondateur de Poulehouse

Entrepreneur, Sébastien Neusch fonde sa première entreprise de design avec pour objectif de créer des expériences qui changent la vie des gens. S'en suit son idée première autour des poules, mapoulette.fr, ou recevoir des œufs de Marans en ville. C'est à ce moment-là qu'il rencontre son futur associé et apprend que les poules sont abattues à 18 mois quel que soit le mode d'élevage. Sébastien Neusch, père de deux enfants, y est sensible et décide avec Fabien Sauleman et Elodie Pellegrain de co-fonder Poulehouse « L'œuf qui ne tue pas la poule » en février 2017. Ils ont reçu le prix Montgolfier cette année dans la catégorie « Agriculture & Industrie Agroalimentaire ».

Stéphane Ory, chef résident du Château du Clos de Vougeot.

Originaire de la Sarthe, Stéphane Ory a officié Chez Prunier, au sein des restaurants Le Taillevent ou Le Jamin auprès de Joël Robuchon. Il a été pendant plus de 10 ans le chef adjoint du chef MOF Frédéric Anton, au Pré Catelan. Le chef Ory a décidé de quitter Paris pour la Bourgogne et reprendre le flambeau des cuisines du Tastevin. Les recettes du Château du Clos de Vougeot sont compilées dans le livre « Bon appétit et large soif » que le chef Ory a co-écrit avec Emmanuelle Jary et qui sortira en novembre chez Glénat.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE 10 SEPT. 2020

LE JURY DU CHAMPIONNAT

Emmanuelle Jary, journaliste

Emmanuelle Jary a fait des études d'ethnologie de la cuisine, puis un DEA sur la truffe. Elle devient journaliste-pigiste pour la presse magazine. Baroudeuse dans l'âme, elle va parcourir le monde avec son bloc-notes pour en rapporter des reportages gourmands et exotiques, intelligents et sensibles sur les cuisines de toutes les latitudes qu'elle publiera dans Saveurs, Sport&Style, Paris Match, Air France Magazine... Elle est, enfin, la créatrice de l'émission « C'est meilleur quand c'est bon », un guide gastronomique vidéo diffusé uniquement sur le web à travers laquelle on peut la voir arpenter des adresses authentiques et réputées dans de courtes pastilles.

Bruno Blancho, chef

Bruno Blancho est chef de l'Atelier culinaire pour le groupe SEB à Selongey en Bourgogne. Il bénéficie d'une forte expérience en cuisine de restaurants renommés (Restaurant les Jardins de l'Opéra du meilleur ouvrier de France Dominique Toulousy, Restaurant Christian Etienne en Avignon...). Son expérience de professeur de cuisine pour une institution culinaire internationale lui a permis de promouvoir les techniques de cuisine traditionnelles dont celle de l'œuf poché qu'il maîtrise à la perfection.

Vincent Barbier, Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin

Le Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, grand gastronome bourguignon, tient haut la barre de cette association créée en 1934, qui compte près de 12.000 gastronomes et dont le siège est le Château du Clos de Vougeot. Il sillonne le monde pour promouvoir la Bourgogne et ses traditions. Après plus de 600 chapitres, il détient un nombre record d'œufs dégustés dans le cellier du Château !

Christian Heinrich, dessinateur

Christian Heinrich est un illustrateur français. Né en Alsace, il a suivi les cours de la HEAR (Haute École des Arts du Rhin à Strasbourg), où il a enseigné 18 ans durant, tout en menant sa carrière d'illustrateur chez différents éditeurs. Il a beaucoup baroudé avec ses carnets et ses aquarelles pour, après 30 ans, éditer un livre magnifique de plus de 300 pages relatant l'expérience du croquis en voyage : « Du vent dans les pinceaux ». Les albums des P'tites Poules, qu'il a pondu avec son acolyte Christian Jolibois, se sont vendus à près de 5 millions d'exemplaires en France en 20 ans, et à plus de 60 millions en Chine. Ils sont traduits en une vingtaine de langues tel que le portugais, l'espagnol, le coréen, le russe, le finnois, le turc, le vietnamien, et même ... l'alsacien et le breton. Il a réalisé l'affiche de cette 2^{ème} édition du Championnat du monde de l'œuf en meurette !



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
10 SEPT. 2020

Le Château du Clos de Vougeot présente

LES JOURNÉES MONDIALES DE L'ŒUF EN MEURETTE



Christian Heinrich

CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE •
DÉGUSTATIONS • COURS DE CUISINE • CONFÉRENCES •
TABLES RONDES • SOIREE GASTRONOMIQUE •
DÉDICACES • ATELIERS ET ANIMATIONS ENFANTS

10 & 11
OCTOBRE 2020

www.meurette.fr 

L'affiche des Journées Mondiales de l'œuf en Meurette est cette année réalisée par Christian Heinrich, illustrateur des célèbres P'tites Poules bien connues des jeunes lecteurs. Les P'tites poules débarquent donc au Château du Clos de Vougeot pour un week-end festif avec le lancement du 18^{ème} album « Les P'tites Poules et la rivière qui cocotte » qui sortira à l'occasion des journées mondiales de l'œuf en meurette ! Dédicaces, conférences et cours de cuisine pour les adultes comme pour les enfants ponctueront ces journées.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE **10 SEPT. 2020**

A PROPOS DU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Construit par les moines de Cîteaux à partir du XI^{ème} siècle, le Château du Clos de Vougeot est un monument historique classé, siège des Climats du Vignoble de Bourgogne, Patrimoine mondial. Il est le Chef d'Ordre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin qui fait rayonner la Bourgogne à travers le monde avec ses 12000 membres et ses fameux chapitres. Le Château du Clos de Vougeot est également le cadre de réceptions d'exception, diners de gala, conventions et mariages.

Pour toute demande de renseignement complémentaire, je vous invite à nous contacter :

AGENCE VINGT-QUATRE

Aziliz PRODOMME - aziliz@vingt-quatre.fr - 06 35 83 31 84
Karen PATOUILLET - karen@vingt-quatre.fr - 06 29 90 94 93