



**Bruno Brangea est le nouveau
Champion du monde de l'oeuf en
meurette**

Le deuxième Championnat du monde de l'œuf en meurette s'est déroulé le samedi 10 octobre 2020, au Château du Clos de Vougeot. À cette occasion, douze chefs se sont affrontés pour remporter le titre de champion du monde.

Celui-ci a été décroché par le chef Bruno Brangea, du Champeaux Les Halles à Paris.

Ils étaient douze chefs, 7 bourguignons et 5 expatriés, rassemblés pour cette seconde édition du Championnat du Monde dédié à ce plat typique bourguignon : **Vincent Le Douarec Bruno Brangea, David Ardoint, Franco Bowanee, Mourad Haddouche, Yves Rebsamen, Issiaka Sylla, Grégory Cuilleron, Olivier Chardigny, Oswald Letolle, Jérôme Joubert et Thomas Collomb.**



L'oeuf meurette de Bruno Brangea, vainqueur du concours

C'est **Bruno Brangea**, chef du restaurant Champeaux Les Halles à Paris (groupe Alain Ducasse), qui remporte cette édition 2020. Il succède ainsi à **Frédéric Vardon, Champion du monde en 2019**.

Après des classes au sein de l'illustre maison Goumard (2**), le chef passe par les plus grands établissements parisiens de poissons tels Gaya Rive Gauche, Copenhague Flora Danica (1*), ou encore Marius et Janette. Après un passage comme chef de cuisine formateur au centre de formation d'**Alain Ducasse**, il prend la tête des cuisines du restaurant Champeaux.

Nouveau : le prix de la créativité

Ce prix de la créativité nouvellement créé récompense le plat le plus original dans le respect des règles de la recette.



Franco Bowanee

C'est **Franco Bowanee**, du restaurant Louis XIII au Château de Vault de Lugny dans l'Yonne, qui s'est imposé avec son interprétation revisitée des œufs en meurette.



L'oeuf meurette revisité de Franco Bowanee remporte le prix de la créativité

Franco Bowanee est le chef du restaurant gastronomique **Louis XIII au Château de Vault de Lugny** dans l'Yonne. Cet ancien de la brigade du chef Nizam Peeroo a toujours eu en tête d'aller se frotter à l'étranger. Après six ans au Labourdonnais, il quitte son poste de chef de partie à Maurice pour Washington où il passe deux ans dans le restaurant de l'Intercontinental, Le Café du Parc sur Pennsylvania Avenue aux côtés du chef français **Antoine Westermann**, deux étoiles au guide Michelin à l'époque.



Le jury de cette deuxième édition du championnat du monde de l'oeuf meurette



Le jury en dégustation



L'un des candidats à l'œuvre