



Frédéric Vardon est le 1er Champion du monde de l'œuf en meurette

Ce vendredi 11 octobre, s'est déroulée la première édition du Championnat du monde de l'œuf en meurette.

Treize chefs se sont affrontés pour remporter le titre de champion du monde. C'est Frédéric Vardon, chef du restaurant Le 39V à Paris et

Hong-Kong qui le décroche.

C'est à l'occasion des deux Journées mondiales de l'œuf en meurette mettant à l'honneur cette recette bourguignonne emblématique que s'est déroulée cette compétition culinaire inédite.

Le Château du Clos de Vougeot (21) a servi de cadre au concours, dans lequel se sont affrontés 13 grands chefs autour de ce plat typique figurant à leur carte : **William Frachot, Stéphane Derbord, Mathieu Scherrer, Grégory Cuilleron, Frédéric Vardon, Florent Colombo, Olivier Chardigny, Christophe Queant, Thomas Protot, Julien Martin, Sébastien Henry, Thomas Collomb et Christophe Ledru.**

C'est **Frédéric Vardon**, du restaurant Le 39V, basé à Paris et Hong-Kong, qui s'est illustré avec sa revisite des œufs en meurette.

A propos de Frédéric Vardon

Bien qu'il ait choisi la voie de la cuisine, c'est d'abord à l'agriculture que se destinait Frédéric Vardon. De ce choix premier, il a conservé l'amour du terroir et de la tradition.

Il a côtoyé **Alain Dutournier, Alain Chapel et Alain Ducasse** et a voyagé à travers le monde pendant 14 ans. C'est à cette période que se développe son engouement pour l'Asie : depuis 2012, il possède une version asiatique de son établissement étoilé parisien Le 39V, dénommé LE 39V HONG-KONG.