

Un champion du monde au lycée !

CHAMPIONNAT DU MONDE
DE L'OEUF EN MEURETTE
OCTOBRE 2023

Carl Toussaint, élève en 1ère année de BTS au Greta-CFA Littoral du lycée (après son bac STHR), est devenu champion du monde de l'oeuf en meurette catégorie apprenti.

En alternance au restaurant Leclere, à Montpellier, il a réalisé ses premiers tests au restaurant, a peaufiné sa recette au terme de longues heures d'entraînement au restaurant, chez lui, au lycée avec le soutien et les conseils de son chef et des professeurs .

Auc côtés de Carl (à droite), les vainqueurs en catégorie professionnel et amateur.



Le Château du Clos de Vougeot, en Bourgogne, organisateur de l'événement.



Avec sa recette, Carl a voulu garder "l'ancrage bourguignon" de l'oeuf en meurette, tout en le modernisant avec des ingrédients travaillés différemment, comme le champignon cru, des chips de lard, un oignon glacé et une tuile dentelle à la farine de seigle.

