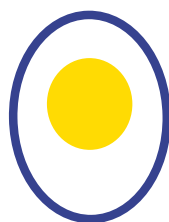


EGG MASTER 2020

MONTRE OFFICIELLE DU CHAMPIONNAT DU MONDE
DE L'ŒUF MAYONNAISE

À Paris le 7 septembre 2020



LA MAISON HORLOGÈRE FRANÇAISE
MATWATCHES
&
L'ASSOCIATION DE SAUVEGARDE
DE L'OEUF MAYONNAISE
L'ASOM

Présentent :

**LE PREMIER
CHRONOGAPHE
DÉDIÉ À LA CUISSON
DE L'ŒUF**

Un chronographe manufacturé dans le respect des traditions horlogères et conçu pour calculer très précisément le temps de cuisson des œufs.

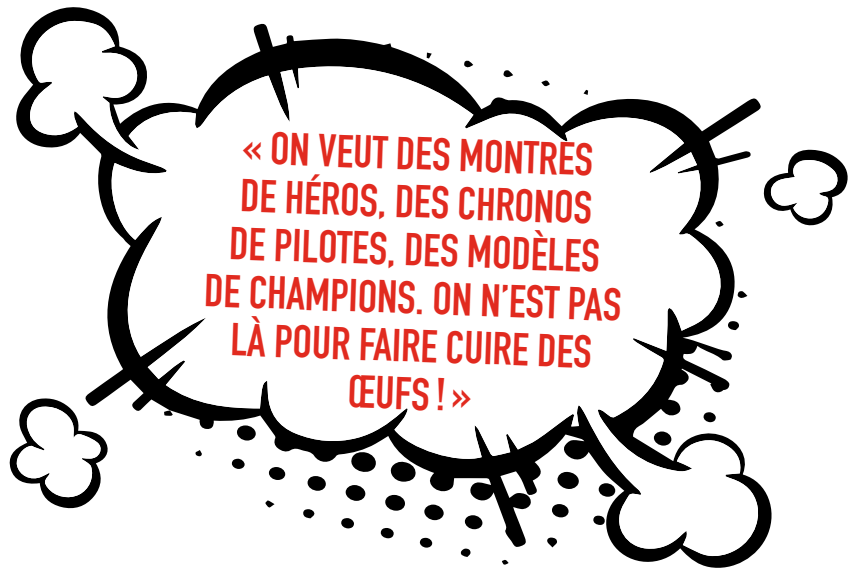


À priori, l'idée, délicieusement décalée, fait d'abord sourire.

Elle laisse ensuite perplexe, ou rêveur ; c'est selon. Une montre pour la cuisson de l'œuf, donc ? « Voyons, l'horlogerie est une chose sérieuse » a-t-on entendu des dizaines de fois. » On veut des montres de héros, des chronos de pilotes, des modèles de champions. On n'est pas là pour faire cuire des œufs ! » **ERREUR.**

Nous sommes non seulement là pour faire cuire des œufs mais nous voulons les cuire à la perfection ! Et pas n'importe comment. La montre **EGG MASTER** - c'est ainsi que l'ont affectueusement nommée ses créateurs - est née d'une envie et d'une passion pour l'œuf mayonnaise, le plat de la gastronomie française qui symbolise, en jaune et blanc, la culture du bistrot et l'art communicatif du bien vivre.

Contrairement à ce que pourraient penser les grincheux et les tristes sires, l'œuf mayonnaise est une affaire sérieuse, hautement culturelle, éminemment précise, passionnément partagée. Sa réalisation à la perfection répond à un cahier des charges très strict mais reste entourée, en vérité, d'un épais mystère aussi onctueux qu'une mayonnaise montée comme il se doit à la cuillère en bois. Tout se joue sur un tour de main, une confiance de fin soirée, un secret bien gardé ; en somme, l'amour du travail bien fait.



Depuis plusieurs années, **l'ASOM** (Association de Sauvegarde de l'Œuf Mayonnaise) perpétue la tradition de ce plat canaille avec ferveur et talent en organisant le championnat du monde de la discipline et en respectant fidèlement les missions qui sont les siennes : la promotion de la tradition gastronomique de l'œuf mayonnaise, la préservation de son authenticité, la valorisation des ouvriers et amateurs y étant fidèles et sa transmission aux nouvelles générations.

Le championnat du monde qui réunit chaque année les meilleurs chefs autour de ce plat emblématique à la fois simple et compliqué a désormais un **chronométrateur officiel : MATWATCHES**. la maison horlogère française présente la montre **EGG MASTER**, le premier chronographe dédié à la cuisson de l'œuf. Vous en rêviez, nous l'avons fait.



Le temps passe, les oeufs durent.





Une idée germe souvent sans crier gare, elle s'imisce dans un coin du cerveau, fait son chemin, suit des sentiers de traverse et éclot quand elle le doit, naturellement. *La genèse? Une histoire d'amitié entre le fondateur et PDG de MATWATCHES, Fabrice Pougez, et le journaliste et auteur horloger Paul Miquel* qui, pendant la période de confinement rejoint les rangs de **l'ASOM** et multiplie les tests pour tenter de trouver le temps de cuisson parfait de l'œuf mayonnaise. Les deux hommes se parlent souvent, échangent, partagent les mêmes valeurs d'épicurisme.

«Et si nous proposons à l'Association de Sauvegarde de l'Œuf Mayonnaise une montre dotée d'un minuteur pour calculer précisément le temps de cuisson de l'œuf?» interroge **Paul Miquel**. *«Il suffirait de détourner la fonction initiale d'un compte-à-rebours de régates et de l'adapter à la cuisson de l'œuf.»*

Bingo! **Fabrice Pougez** est séduit d'autant qu'il a déjà conçu un chronographe de régates pour l'équipage français de la 35ème édition de la Coupe de l'America.

Entre alors en scène

Sébastien Mayol, l'un des quatre co-présidents de l'ASOM. Les deux premiers compères lui soumettent l'idée d'un garde-temps dédié à la cuisson de l'œuf. Ancien directeur commercial dans la publicité et aujourd'hui restaurateur en devenir, Sébastien Mayol pense d'abord à un canular avant de comprendre que cette proposition n'est pas une promesse de Gascon. Qu'à cela ne tienne! Une montre de **l'ASOM**? *«Oui, mille fois oui!»* répond-il.

Commence alors la phase de prototypage avec le designer suisse **Christian Chabloz**, le quatrième larron en foire. Ce dernier a dessiné des dizaines de montres pour des dizaines de marques. Il adhère au projet en alliant rigueur graphique et sens du second degré. Objets de débats homériques, plusieurs semaines de développement sont nécessaires à la finalisation de l'objet du désir. La montre s'appelle **l'EGG MASTER**. *Elle ne joue pas les dures à cuire mais, croyez-nous sur parole, elle vous aidera à cuire vos œufs durs à la perfection.*

ASOM + MAT
MER - AIR - TERRE

=



Le temps passe, les œufs durent.

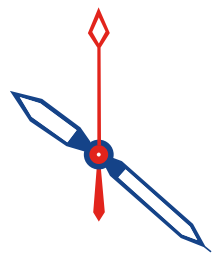


Prix Public : 1199 €

EDITION LIMITÉE - 99 PIÈCES

VENTE PAR SOUSCRIPTION SUR [MERAIRTERRE.COM](https://www.merairterre.com)

Championnat du Monde à Paris le 7 septembre 2020



Dotée d'un boîtier en acier

de **44 mm de diamètre**, le chronographe **EGG MASTER** prend au sérieux ce qui est léger et se joue de légèreté avec ce qui est sérieux.

Motorisée par un mouvement timer à quartz swiss made, elle affiche ses mensurations sans rougir.

Opalin, son cadran est décoré du blason de **L'ASOM** à 6 heures, lequel se voit surmonté de la devise maison « *Le temps passe, les œufs durent* » dont les mots se déroulent en toute horizontalité, comme une nappe sur une table.

D'une grande facilité d'utilisation, la fonction compte-à-rebours peut être personnalisée pour s'adapter à tous les temps courts de cuisson : il suffit de dévisser la couronne et de positionner l'aiguille centrale sur le temps voulu en actionnant le poussoir du bas : trois minutes pour des œufs coque, six minutes pour des œufs mollets, entre 8 et 9 minutes pour des œufs durs parfait.

À chaque minute écoulée,

retentit une sonnerie qui s'accélère quelques secondes avant l'horaire final quand l'aiguille centrale se positionne sur la petite toque stylisée positionnée à midi. Il est à ce moment l'heure de passer à table. Livrée avec un jeu de trois bracelets (cuir, canevas et caoutchouc), la montre **EGG MASTER** est fièrement fabricée en France et revendique ses couleurs

**FINITIONS HORLOGÈRES
ET GRANDE BATAILLE
DES 8 MN 40 !**

franches : le rouge pour les fonctions liées à la cuisson de l'œuf, le bleu en référence à l'ASOM et le jaune... parce que le cœur d'un œuf, pour ne pas dire son âme, n'est pas d'une autre couleur.

Il a fallu que les quatre membres du bureau présidentiel de **L'ASOM (Vincent Brenot, Pierre-Yves Chupin, Sébastien Mayol et Gwilherm de Cerval)** se réunissent en conclave clandestin pour déterminer de manière totalement définitive quel était le temps de cuisson parfait d'un œuf dur. Pas si facile : tout dépend de l'altitude, du calibre de l'œuf, de la température exacte de l'eau de cuisson et de bien d'autres choses. Au-delà des joutes verbales et des arguments fallacieux de certains, un consensus s'est finalement porté sur **8 minutes 40 secondes**. Conséquence ? Un index stylisé en forme d'œuf s'affiche sur le réhaut du compte-à-rebours pour marquer cette ultime vérité

« *Qu'on se le dise !* »



Créée par le chroniqueur gastronomique **Claude Lebey** et relancée depuis peu par quatre gastronomes avertis, **L'ASOM** a clairement fixé ses objectifs et, surtout, ses ambitions : la promotion de la tradition gastronomique de l'œuf mayonnaise, la préservation de son authenticité, la valorisation des ouvriers et amateurs y étant fidèles et sa transmission aux nouvelles générations. Elle bénéficie du parrainage des **guides Lebey** qui, en 1987, consacraient pour la première fois un ouvrage aux seuls bistrots et à ce monument de la tradition parisienne. Le championnat du monde est ouvert aux seuls cuisiniers de France et du monde qui proposent la recette à la carte de leur établissement. Les représentants de l'édition 2020 ont été sélectionnés à la discrétion du Directoire de **L'ASOM** qui, en toute objectivité, a souhaité réunir à la fois bistrots et restaurants récompensés, pour la plupart, par les meilleurs guides gastronomiques. **L'ASOM** a édicté la célèbre «*Charte de l'Œuf Mayonnaise*» qui fait référence.

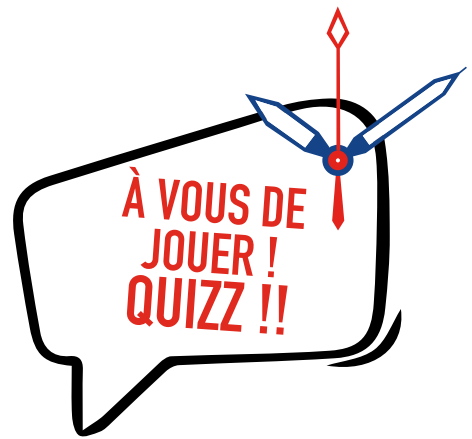
L'œuf mayonnaise requiert un œuf de poule de gros calibre cuit à cœur mais sans excès de façon à ce que le jaune, sans être coulant, conserve du fondant. La mayonnaise doit être maison, souple, « nappante » et servie en quantité suffisante pour recouvrir toute ou partie de l'œuf, avec un petit surplus permettant de la saucer avec un morceau de pain. L'œuf mayonnaise peut être accompagné de crudités et/ou de légumes cuits de saison. L'ensemble doit être d'une parfaite fraîcheur. L'aspect de l'assiette doit être appétissant et généreux—trois demi-œufs avec leur éventuelle garniture. La température de service doit être ajustée selon la saison afin de n'être ni trop froide pour ne pas altérer les qualités gustatives et la texture de la préparation, ni trop chaude pour éviter d'altérer la tenue de la mayonnaise.

Le prochain championnat du monde de l'œuf mayonnaise aura lieu le 7 septembre à Paris, à la Brasserie Gallopin, 40 rue Notre-Dame-des-Victoires, Paris 2ème.

Un parterre de concurrents exceptionnels sera scruté par des jurés exemplaires pour élire l'établissement qui rayonnera sur ce plat jusqu'en juin 2021. Pour rappel, la grille de notation du jury—présidé cette année par **Stéphane Jégo**—le chef du restaurant parisien **L'Ami Jean**—comporte cinq piliers : aspect général et dressage (note sur 20), qualités gustatives générales (note sur 20), calibre, cuisson et goût de l'œuf (note sur 20), qualité, texture et goût de la mayonnaise (note sur 20) et accompagnement (note sur 20)



- 🌐 2019 : Bouillon Pigalle (Paris XVIII)
- 🌐 2018 : Le Griffonnier (Paris VIII)
- 🌐 2013 : Auberge D'Chez eux (Paris VII)
- 🌐 2012 : L'Évasion (Paris VIII)
- 🌐 2011 : Chez Flottes (Paris I)
- 🌐 2010 : Les Petites Sorcières (Paris XIV)



Comment doter une montre d'un minuteur?!

- Coller un chronographe sur le boîtier
- Détourner la fonction initiale d'un compte-à-rebours de régates et de l'adapter à la cuisson de l'œuf.
- Compter sur ses doigts

Quel est le temps de cuisson d'un œuf dur ?

- 2 à 3 minutes
- entre 8 et 9 minutes pour des œufs durs parfaits.
- 15 minutes

Quel est le temps de cuisson d'un œuf mollet ?

- 3 minutes
- entre 8 et 9 minutes
- 6 minutes

Comment doit-être la cuisson de l'œuf mayonnaise

- dur
- cuit à cœur
- coulant

Quelle est la devise de l'ASOM ?

- ça repart et ça revient
- Le temps passe et passe et passe et beaucoup de choses ont changé
- Le temps passe, les œufs durent.

FICHE TECHNIQUE EGG MASTER



BOITIER

Matériau : Acier 316L

Étanchéité : 100 mètres

Cadran : acier

Verre : Saphir inrayable traité antireflets, 3,8 mm d'épaisseur

Fond : Massif acier 316L

Couronne : diamètre 9mm

Dimension : 44mm

Épaisseur : 14.2mm

—

MECANISME

Calibre : ISA 8270

Swiss Made

Fonction H+M+S+D
et compte à rebours

—

BRACELETS

Livré avec 3 bracelets interchangeables :

1 - caoutchouc bleu

2 - canvas bleu

3 - cuir naturel

—

édition limitée 99 pièces



Depuis quinze ans, MATWATCHES s'affirme comme le leader français dans la conception, la fabrication et la diffusion de montres destinées aux professionnels. Du RAID à la SNSM en passant par l'aéronavale française et américaine, MATWATCHES a construit sa réputation d'excellence en équipant sur mesure les membres des unités d'élite de montres techniques automatiques réputées pour leur fiabilité, leur précision, leur extrême lisibilité ainsi que leur robustesse à toutes épreuves.

Marque indépendante destinée à tous les baroudeurs épris d'aventure et de beaux objets, MATWATCHES apporte le même soin à la conception de ses modèles civils qu'à celui de ses pièces professionnelles. C'est ce respect des codes et l'esprit de corps qui animent la marque qui a séduit Bruce Dickinson, pilote hors-pair et chanteur d'Iron Maiden, mais aussi les officiers de l'US Navy, de nombreux rugbymen professionnels, des aventuriers modernes de la trempe de Denis Brogniart et Philippe Bourseiller, les héros du sauvetage en mer et l'équipage français de l'America's Cup.

De cet héritage tactique, MATWATCHES a conservé une inextinguible soif de liberté qui dévoile son côté rock'n'roll et émancipé. Incontestable, son expertise horlogère révèle sa passion de la haute performance et l'ultra-technicité de ses montres sportives n'est plus à prouver. Née sur les théâtres d'opération et les zones de combat, MATWATCHES équipe désormais tous ceux qui veulent sortir des sentiers battus pour porter des montres différentes et faire partie d'une communauté de passionnés pour qui les valeurs de partage, d'indépendance et de qualité ont encore un sens. Ses racines sont militaires, sa réalité est sa liberté, son avenir est à l'action.





Retrouvez-nous sur



#matwatches

www.merairterre.com