

# LA BOURGOGNE terre de championne

● Les 8 et 9 octobre 2022, les gastronomes de Bourgogne et d'ailleurs s'étaient donné rendez-vous au château du Clos de Vougeot pour assister ou participer au 4<sup>e</sup> Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette. Avec trois concours à la clé (amateurs, apprentis et professionnels) et une championne bourguignonne en la personne de Joy Astrid Blanchard-Poinsot.

- PAR NICOLAS ORSEL

**S**i les candidats de l'édition 2021 avaient su faire des œufs en meurettes des œuvres sur assiette, il était fort à parier que les attentes pour cette année seraient très élevées. Pour cette 4<sup>e</sup> édition, trois catégories étaient en lice : le samedi était réservé aux amateurs, ces passionnés qui se sont entraînés toute l'année, parfois jusqu'à l'excès, souvent motivés et soutenus par leurs proches, parfois de plus ou moins bon gré ; le dimanche matin était quant à lui consacré pour la première fois aux apprentis, avec un concours présidé par le Chef MOF Éric Pras du restaurant triplement étoilé Lameloise (Chagny) ; le dimanche après-midi enfin voyait s'affronter les chefs pour le titre convoité de Champion du Monde de l'Œuf en Meurette.

Qu'ils soient en extérieur ou dans le grand cellier, tous les concurrents disposent chacun du même équipement : une table, une plaque chauffante, une cocotte-minute et tout le nécessaire pour œuvrer sur un pied d'égalité. Intervenant sans filet face au public, de nombreux périls les menacent : le pochage de l'œuf qui se délite, les coups de mou du croûton, les ratés du champignon, les bévues de l'oignon, les aléas d'une sauce trop lascive... Autant d'impairs à éviter pour accéder au titre suprême.

## LE JURY, LES YEUX DANS LES ŒUFS

Dans la pièce attenante, les membres du jury sont prêts à goûter successivement les créations du jour. Les yeux dans les œufs, ils jugeront d'abord de l'aspect visuel et du dressage de l'assiette. Ensuite seront appréciées les qualités olfactives du plat, les odeurs et les essences aromatiques. Enfin, leur palais évaluera la cuisson de l'œuf, la qualité de la sauce et celle du croûton. Qu'il s'agisse du concours des amateurs, des apprentis ou des professionnels, il faut louer l'endurance de ces dégustateurs qui s'investissent durant de longues heures,

assis et sans presque bouger. Concentrés, ils échantonnent leurs impressions, leurs satisfactions et parfois leurs déceptions.

Souvenons-nous que l'année passée, le jury des professionnels était présidé par Guillaume Gomez et le prince Albert II de Monaco. Le casting de cette année se devait donc d'être à la hauteur. Le concours se tient donc sous la présidence du chef Davy Tissot, Meilleur ouvrier de France et récipiendaire cette année de la plus haute distinction culinaire internationale, le Boccuse D'Or, arrivé le matin même du Canada. Autour de lui nous retrouvons Michel Grobon, ancien chef de Ronald Reagan, qui arbore pour l'occasion sa veste de



L'œuf en meurette de Jean-Bruno Gosse (Loiseau des Ducs),  
prix de la créativité.



1



4



5



6



2



3



7

cuisine aux armes de la Maison blanche ; le vigneron Bertrand de Villaine, qui dirige un petit domaine du côté de Vosne-Romanée ; Grégory Cuilleron, un chef très apprécié du public, Champion du Monde en titre de l'Œuf en Meurette ; Alexandra Bouvret, cheffe résidente du château du Clos de Vougeot ; Déborah Dupont-Daguet, propriétaire de la Librairie gourmande, un monument de la littérature gastronomique à Paris et désormais aussi à la Cité de la Gastronomie à Dijon ; Vincent Barbier, Grand Maître honoraire de la confrérie du Tastevin ; Bruno Blanco, chef de l'Atelier culinaire du groupe SEB ; Stéphane Layani, président du Marché d'intérêt national de Rungis ; Rémi Dechambre, journaliste gastronomique au Parisien et Xavier Schällebaum, producteur et animateur du podcast culinaire Bande de Food.

Cette noble assemblée remettra dimanche soir, parmi les treize candidats, le titre de Champion du Monde 2022 de l'Œuf en Meurette, ainsi que le prix de la créativité.

## TRADITION VS CRÉATIVITÉ : UN ŒUF GORDIEN À TRANCHER

S'il a prêté une oreille attentive aux commentaires du jury, le public a pu comprendre qu'un vrai débat philosophique s'est créé autour de la place de la créativité dans les œuvres proposées. Un œuf non poché par souci de créativité doit-il être considéré comme hors sujet ? Un tel choix revient-il à contourner les difficultés inhérentes au pochage de l'œuf ? La créativité est-elle soluble dans la tradition ? Cependant, le public ne participe pas à la fin du débat, car le jury s'est retiré. Son verdict sera rendu sous le sceau du secret et sous le contrôle de l'huissier Amandine de Fournoux, avant de nous être communiqué lors du dîner de gala. Ce soir une douzaine d'œufs seront battus et le treizième sera l'élu...

C'est au son des trompes du Débuché de Bourgogne, en redingotes rouge passementées d'or, qu'est annoncé le lancement du dîner « gastrœnomique »,

alors que les paroles de l'Intendant général Arnaud Orsel accueillent les convives dans le grand cellier, là où il y a quelques heures encore les chefs s'affrontaient. Un discours de bienvenue sans coquilles, servi à point et pas recuit, car chaque année il s'enrichit.

## RIEN NE MEURETTERA !

Après une revue en bonne et due forme des championnats du monde les plus étonnants, l'Intendant général nous annonce les résultats du concours amateur : « Il est expert-comptable dans la vraie vie, mais ce soir il est lauréat du concours amateur : félicitation à monsieur Thierry André ! » Régional de l'étape, ce Beaunois nous confie en aparté cet adage qu'il a souvent répété alors qu'il s'entraînait : « Je gagnerai ! Rien ne meureterra ! »

Le prix des apprentis est ensuite remis à Valentin Lavis de l'École des Métiers Dijon Métropole, apprenti à l'Hostellerie de Levernois à côté de Beaune. Peut-être le retrouverons-nous dans quelques années,



concourant dans la catégorie reine de ce championnat ?

Vient ensuite la présentation des candidats au titre suprême, venus de la région ou de plus loin, de Lyon, de Londres, de Paris, d'Amsterdam, mais aussi de New York ou de Singapour. Une rumeur se répand alors dans la salle : les résultats seraient déjà publiés dans la presse avant même leur proclamation officielle ! Le Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette connaît ainsi sa première rupture d'embargo, mais n'est-ce pas finalement une forme de consécration, l'apanage d'un événement qui compte ? L'Intendant général décide alors de chambouler le programme initial en annonçant dès le début du repas les résultats (à l'heure du Chablis donc et non à celle du marc de Bourgogne), faisant montre d'une capacité à s'adapter aux « aléas du direct », selon la formule consacrée. Le titre du Champion du Monde de l'Œuf en Meurette 2022 est finalement remporté par Joy Astrid Blanchard-Poinsot, du restaurant

Chez Camille à Arnay-le-Duc, bien connue des amateurs de *Top-Chef*, qui monte sur l'estrade pour recevoir son diplôme sous les applaudissements (bien) nourris (comme nous ce soir). L'évènement est exceptionnel à plus d'un titre, car pour la première fois c'est une cheffe et une Bourguignonne qui remporte le titre. Le prix de la créativité est quant à lui remis à Jean-Bruno Gosse, du restaurant Loiseau des Ducs à Dijon.

### ŒUPILOGUE

Alors que je boucle cet article, j'apprends qu'il se murmure qu'à Tokyo des œufs en meurette ont été servis ce mardi 6 décembre 2022 au cours d'un banquet au temple Meiji Kinenkan (lire page 108). Des œufs très appréciés par les membres de la commanderie du Japon de la confrérie des Chevaliers du Tastevin, réalisés en cuisine par une femme, bourguignonne et Championne du Monde 2022 de l'Œuf en Meurette. Un titre qui, semble-t-il, ouvre bien des portes... ●

1. Les jeunes apprentis sont récompensés pour leurs efforts.
2. Éric Pras et Michel Grobon regardent attentivement les créations des apprentis.
3. Le chef étoilé Éric Pras remet à Valentin Lavisse le premier prix du concours apprentis, entouré de Stéphane Layani et de Philippe Brivot.
4. Thomas Collomb, chef du restaurant La Rôtisserie du Chambertin en pleine épreuve.
5. Rainier Ng, le chef du restaurant Gaston à Singapour.
6. Pascal Aassignac, chef du Club Gascon à Londres.
7. Davy Tissot, président du jury, entouré des trois vainqueurs de l'édition 2022 : Valentin Lavisse (concours apprentis), Joy Astrid Blanchard-Poinsot (concours chefs) et Thierry André (concours amateurs).
8. Sur l'estrade tastevinesque, Davy Tissot remet à Joy Astrid Blanchard-Poinsot son diplôme de Championne du Monde de l'Œuf en Meurette.

# Les œufs en meurette

## de Joy-Astrid Blanchard-Poinsot

Restaurant Chez Camille à Arnay-le-Duc



### Ingrédients pour 12 personnes

- 24 œufs extra-frais
- Beurre
- Ail

#### SAUCE

- 2 l de vin rouge pinot noir de Bourgogne
- 50 cl de fond de volaille
- 50 g de couenne de lard
- Garniture aromatique : oignon, échalote, carotte, poireau
- Bouquet garni : laurier, thym
- Baie de genièvre
- 20 g de foie de volaille
- Beurre manié
- Sel et poivre en grain

#### GARNITURE

- 70 pièces de champignons petit bouton
- 150 g de lard
- 5 échalotes
- 18 oignons grelot
- Thym et laurier
- 100 g de pain de mie aux noix
- 1 pain de campagne
- Vinaigre de vin
- 1 l de bouillon de volaille

#### PURÉE D'OIGNONS

- 2 oignons jaunes
- 50 cl de fond blanc de volaille
- Beurre, sel et poivre du moulin

#### ÉTAPE 1 : LA GARNITURE MEURETTE

Couper le lard en allumettes et faire fondre 20 g de beurre dans un petit sautoir. Y ajouter les échalotes, le thym et le laurier. Puis, mettre le couvercle et cuire à court-mouillement (cuisson simple sans brunissement), les caraméliser et déglacer au vinaigre de vin. Dans un autre sautoir, colorer les lardons et les faire cuire à couvert. Dans un fond de bouillon, faire cuire les champignons et les glacer légèrement. Puis, cuire les oignons grelots à blond (jusqu'à une légère coloration).

#### ÉTAPE 2 : PURÉE D'OIGNONS

Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre et faire suer les oignons (les cuire légèrement). Assaisonner de sel, sans coloration, mouiller avec le bouillon et cuire à couvert, à feu doux, en remuant souvent. Quand les oignons sont fondants, retirer le couvercle et réduire le jus, mixer le tout et filtrer au chinois étamine. La consistance doit être celle d'une purée.

#### ÉTAPE 3 : SAUCE MEURETTE

Verser le vin dans une casserole, et réduire de moitié. Dans une cocotte, chauffer un filet d'huile d'olive et faire rissoler la garniture : oignon, échalote, carotte et gousse d'ail jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Baisser le feu et terminer de colorer doucement sans les brûler, puis dégraisser la cocotte au maximum et déglacer en trois fois avec le vin rouge. Avec le fond de volaille, réduire et mouiller le tout et y ajouter le thym et le poivre noir, et cuire doucement pendant 1 h 15 environ. Dans une grande passoire, verser le contenu de la cocotte et laisser égoutter 5 minutes pour passer le jus au chinois, puis laisser refroidir.

#### ÉTAPE 4 : ŒUFS Pochés

Casser les œufs un à un dans différents ramequins puis les verser, toujours un à un, dans une casserole de vin rouge frémissante vinaigrée. Laisser cuire 2 à 3 minutes en les enroulant sur eux-mêmes et contrôler la cuisson à la pression du doigt. Égoutter les œufs, les parer, et les déposer sur un papier absorbant, puis maintenir les œufs au chaud à 55 degrés dans le vin rouge.

#### ÉTAPE 5 : CROÛTONS DORÉS

Clarifier le beurre avec l'ail et le thym, puis badigeonner les tranches de pain coupées finement et les cuire au four entre deux plaques de cuisson pendant 8 minutes à 180 °C.