

Saveurs

CUISINE AU VIN ROUGE

Chouette, des œufs en meurette!

34

Après la découverte de la meurette, en route vers la Saint-Nicolas et les apéros de décembre: faites le plein d'idées et de recettes...



L'œuf en meurette a son champion

Bourguignon installé en terre vaudoise, le cuisinier Fabien Pairon a remporté cet automne le Championnat du monde de l'œuf en meurette. Découvrez ce plat français populaire et suivez la recette du pro!

TEXTE JOËLLE CHALLANDES PHOTOS VALENTIN FLAURAUD

Un œuf poché déposé sur une sauce au vin, enrichie de champignons fondants, oignons dorés et lardons croustillants. À déguster avec des croûtons. C'est l'œuf en meurette, un régal de la cuisine française, qui serait né en Bourgogne. Méconnue en Suisse, la recette s'avère pourtant facile, économique, goûteuse et... antigaspi. Elle permet en effet de donner une seconde vie au pain, ainsi qu'à un plat en sauce. «Bœuf bourguignon, coq au vin, joue de bœuf confite... Il y a beaucoup de spécialités à base de vin en Bourgogne. Et il reste toujours des sauces quand on a cuisiné ces ragoûts», observe Fabien Pairon.

Le cuisinier n'est autre que le nouveau champion du monde de l'œuf en meurette, titré le mois dernier au Château du Clos de Vougeot, berceau de la viticulture en Bourgogne. L'homme est de surcroît Meilleur Ouvrier de France en charcuterie – auteur de «Charcuterie – Recettes, reportages et savoir-faire», un livre qui vient de paraître aux Éditions Rustica. Bourguignon installé à Lausanne depuis 12 ans, Fabien Pairon a enseigné la cuisine en école hôtelière une décennie durant, puis repris l'Auberge communale du Mont-sur-Lausanne, avec son épouse Jennifer.

L'histoire est cocasse: contacté par les organisateurs du Championnat du monde de l'œuf en meurette,

Sauce au vin rouge, oignons, lardons et champignons entourent les œufs.



À l'Auberge communale du Mont-sur-Lausanne (VD), Fabien Pairon (49 ans) met en valeur des spécialités bourguignonnes et suisses.



COMMENT Pocher un Œuf

Fabien Pairon conseille de choisir un œuf pondu dans la semaine, afin de faciliter la coagulation lors de la cuisson. Porter de l'eau, additionnée d'un filet de vinaigre, à ébullition. Baisser légèrement le feu, à une température de 90 °C. Casser l'œuf dans un petit récipient (bol ou ramequin), le verser d'un coup dans l'eau frémissante en ramenant le blanc autour du jaune à l'aide d'une cuillère à soupe. Une fois cuit (2 minutes pour un jaune coulant à cœur), sortir l'œuf à l'aide d'une écumoire et débarrasser des filaments avec des ciseaux (ébarber).



organisé une fois par an, le restaurateur a accepté de répondre présent, pensant rejoindre le jury de dégustation en Bourgogne. «En fait on m'a demandé de participer en tant que candidat. J'ai hésité... puis accepté», raconte-t-il. Bien lui en a pris: mettant en valeur chaque élément du plat, il s'est distingué parmi 14 professionnel-les.

Un doublé, avec le malakoff

Fabien Pairon peut se targuer d'être double champion du monde... Il a reçu il y a un an le Malakoff d'Or, lors du 2^e Championnat du monde de malakoffs, organisé à Lausanne. Le point commun entre l'œuf en meurette bourguignon et le malakoff vaudois (irrésistible beignet au fromage)? La mise en avant du vin en tant qu'ingrédient: rouge dans le premier, blanc dans

→ Page 37

Casser, verser, cuire, ébarber: c'est facile de pocher un œuf!



brewbee

Nos malts et
houblons retournent
à la production.



Nous sauvons les précieux sous-produits non utilisés de la brasserie et les transformons pour toi en délicieux plats.



brewbee.ch

Get to know more about us and our products!

25%

à partir de 2 paquets de Tschippis brewbee en duo ou de votre choix

Une marque de la brasserie Locher

Marques en action chez Coop.

Du mardi 28 novembre au dimanche 10 décembre 2023, dans la limite des stocks disponibles

Garden Gourmet®



VEGAN



IDÉAL POUR VOS CANAPÉS D'APÉRITIF !
DÉCOUVREZ VUNA !
100% PLAISIR, 100% VEGAN

30% DE RABAIS

À PARTIR DE 2 PRODUITS GARDEN GOURMET



BON NUMÉRIQUE
A activer dans l'appli Supercard



2 063699 491571

Valable du 28.11 au 10.12.2023 dans votre supermarché Coop. Bon utilisable une seule fois et non cumulable avec d'autres bons de réduction.

coop

Garden Gourmet

→ le second. «Je suis partisan qu'en cuisine on doit mettre du bon vin, sans tomber dans les excès. Pour l'œuf en meurette, je choisis donc un Pinot noir de Bourgogne de moyenne gamme. Et pour le malakoff, je mise sur du Château de Vinzel, un bon Chasselas du village d'origine du malakoff.»

Valoriser la gastronomie

Fier et heureux d'avoir reçu ces deux titres, le cuisinier estime qu'ils représentent sa philosophie: «Valoriser la gastronomie de ma terre d'accueil et celle de ma terre d'origine au fil des saisons.»

Amoureux des «paysages de carte postale» qu'offre la Suisse, Fabien Pairon y apprécie aussi la rigueur dans le travail. La carte de son établissement (récompensé par 14 points sur 20 au Gault&Millau) propose aussi bien de la poitrine de veau du Jorat que des escargots de Bourgogne au beurre persillé. L'œuf en meurette y est bien sûr servi, en entrée. C'est le plat qui remporte le plus de succès! ●

Un Pinot noir de Bourgogne s'impose pour trinquer à l'œuf en meurette du chef!



LA RECETTE QUI A FAIT GAGNER FABIEN PAIRON

Œufs en meurette

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 100 g de lardons
- huile de colza
- 200 g de petits champignons de Paris
- eau salée, légèrement citronnée
- 150 g d'oignons grêlots ou de petites échalotes
- 20 g de sucre
- 50 g de beurre
- 3 échalotes
- 3 cs de graisse de canard ou de beurre à rôtir
- sel, poivre
- 100 g d'échalotes ciselées finement
- 75 cl de Pinot noir de Bourgogne
- 5 dl de jus de joue de bœuf confite ou de jus de viande
- 12 œufs fraîchement pondus (moins de 7 jours, pour faciliter la coagulation)
- 6 tranches de pain toastées et frottées à l'ail

PRÉPARATION

Colorer les lardons dans une poêle avec un peu d'huile, réserver. Blanchir les champignons dans l'eau salée citronnée et les faire revenir dans un peu d'huile. Réserver. Caraméliser les oignons grêlots avec le sucre et le beurre, réserver. Confire les échalotes dans de la graisse de canard 2 h à 120 °C. Refroidir et couper en deux. Colorer chaque face dans une poêle, assaisonner. Réduire les échalotes ciselées et la moitié de la bouteille de vin, ajouter le jus de viande et réduire la sauce à consistance souhaitée. Pocher les œufs 2 min dans le reste de vin en faible ébullition (ou dans de l'eau, pour la variante classique, ici en photo). Ébarber (débarrasser les œufs des filaments) et dresser avec les garnitures, la sauce et le pain.

Le secret du champion du monde:

agrémenter le pain grillé et frotté à l'ail d'une préparation à base de jaunes d'œufs fumés avec de la sciure de hêtre, puis mixés avec une réduction de Pinot noir.