



Le public n'a pas manqué une miette de la prestation des prétendants au titre mondial. À l'aise, Grégory Cuilleron en a profité pour développer sa pédagogie décontractée... et a fait saliver tout le monde.

# Un hymne à la meurette

● Le 10 octobre 2021, sous un soleil rayonnant, s'est déroulée au château du Clos de Vougeot la 3<sup>e</sup> édition du Championnat du monde de l'œuf en meurette. Un événement qui prend ses marques au panthéon des grands concours de la gastronomie française.

➤ NICOLAS ORSEL

**A**u menu et en entrée de cette journée, comme la gastronomie c'est aussi la culture, les visiteurs sont invités à participer à une conférence sur le vin et la diplomatie, animée par l'Intendant général de la confrérie, Arnaud Orsel. Trois intervenants sélectionnés avec soin sont présents pour partager leurs souvenirs : ancien chef de Ronald Reagan, qui arbore pour l'occasion sa veste de cuisine aux armes de la Maison blanche, Michel Grobon partage ses aventures américaines. Il a ouvert de nombreux restaurants avec Franck Sinatra et nous confie que ce dernier achetait chaque année une bonne partie de la production de Romanée-Conti, dont il avait fait sa boisson exclusive. Guillaume Gomez, chef de l'Élysée sous les mandats de nos quatre derniers présidents, désormais représentant personnel du président de la République pour la gastronomie française, nous régale quant à lui de ses souvenirs élyséens. À son tour d'être aujourd'hui élu président... du jury. Jean-Robert Pitte enfin, l'auteur du Dictionnaire amoureux de la Bourgogne et

l'homme du classement du Repas gastronomique des Français au patrimoine mondial de l'Unesco, complète sans le dépareiller ce plateau de sommités.

## AMATEURS ET PROS

Alors que le public déambule dans la cour d'honneur du château, le grand cellier s'apprête à accueillir les concurrents. La veille avait lieu le Championnat du monde amateur qui vit la victoire de Mickaël Thureau, un Bordelais, ce qui prouve, si cela était encore nécessaire, que les Bourguignons ne sont pas chauvins. D'après les confidences obtenues auprès des grands chefs présents dans le jury, il semblerait que certaines assiettes présentées hier méritaient leur place dans les meilleurs restaurants.

Cette année, ils sont 13 professionnels en compétition, venus d'un peu partout : Martinique, Paris, Bourgogne, Monaco, États-Unis... Ils disposent chacun d'un étal, d'une plaque à induction et d'une cocotte-minute. Alors que tous s'installent tranquillement, la nouvelle circule : un prince est dans la place...



Arrivant de son rocher, Son Altesse Sérénissime le Prince Albert II de Monaco, grand amateur d'œufs en meurette, a tenu à participer à cette journée en tant que président d'honneur du jury. Autour de lui, on retrouve Guillaume Gomez, Michel Grobon et Jean-Robert Pitte déjà cités, ainsi qu'Alexandra Bouvret, cheffe des cuisines du château du Clos de Vougeot ; Bruno Blancho, chef de l'Atelier culinaire du groupe SEB ; Bruno Brangea, champion du monde en titre ; Emmanuelle Jary, journaliste culinaire ; Louise Petitrenaud, chroniqueuse culinaire et animatrice TV ; Frédéric Vardon, chef du 39V à Paris et premier champion du monde de la discipline ; Bertrand de Villaine, vigneron à Vosne-Romanée ; Sébastien Neusch enfin, cofondateur de PouleHouse, « l'œuf qui ne tue pas la poule », et fournisseur officiel de la denrée la plus précieuse de ce jour. Le dessinateur Jean Jullien, auteur de la couverture jaune coquille du menu, nous rejoindra ce soir.

### UN JURY BIEN CAMPÉ SUR SES MOLLETS

Le jury est installé dans le petit cellier, alors que dans le grand cellier contigu, les concurrents s'affairent en direct devant des spectateurs attentifs. Remercions au passage l'organisation d'avoir permis au public d'accéder à cette Cène de haut niveau, donnant ainsi à la compétition une nouvelle dimension.

Les critères s'accompagnent de notes allant de 1 à 5 : aspect visuel et dressage, qualités olfactives, qualité de la sauce, cuisson de l'œuf, qualité du croûton et enfin harmonie du plat. Les assiettes défilent une par une devant les membres du jury attablés. Il faut voir leurs conciliabules, leurs visages concentrés, leurs expressions – dubitatifs, surpris, réprobateurs... – et la petite étincelle dans les regards échangés. C'est finalement quand il n'y a plus de bruit que l'on comprend que l'œuf goûté terminera bien placé. Le jury sera dur, bien campé sur ses mollets. On ne lui fera pas gober n'importe quoi !

1. Grégory Cuilleron (Le Cinq Mains à Lyon) reçoit son titre de champion du monde de l'œuf meurette 2021 des mains de son prédécesseur, Frédéric Vardon, sous le regard du président du jury, Guillaume Gomez (à droite).

2. Un œuf parfaitement poché (le jaune doit rester bien coulant), une sauce au vin enveloppante et parfumée, quelques oignons grelots et lardons, une tuile dans un esprit croûton, fine et croustillante... Un plat de Champion du monde 2021 !

3. La veille, le concours réservé aux amateurs avait livré son verdict. Mickaël Thureau, un Bordelais, remportait le 1<sup>er</sup> prix, suivi par Arnaud Guillon (Montagny-lès-Beaune) et Anaïs Drouhin (Corcelles-lès-Cîteaux).

4. La place du prince Albert II de Monaco avec le menu du dîner de gala, dont la couverture est l'œuvre du dessinateur Jean Jullien.

### HISTOIRE DE MEURETTE

La meurette est une spécialité qui accommode certains plats avec une sauce à base du vin rouge à laquelle on peut ajouter à sa guise lardons, croutons, oignons grelots ou champignons de Paris. De l'anguille à la cervelle en passant par l'œuf, on peut presque tout accommoder sur ce mode bourguignon. Si le mot « meurette » dérive de l'ancien français muire qui signifie saumure, l'origine de l'œuf en meurette est plutôt liée à celle du bœuf bourguignon. Ce plat familial et roboratif se prête particulièrement bien au réchauffage. Mais comment utiliser les restes, lorsque tous les morceaux de viande ont disparu ? Tout simplement au repas du soir, en y cassant quelques œufs que l'on fera pocher dans la sauce !

Les 13 œuvres goûtées, le jury s'isole pour délibérer. S'ils se sont brouillés, l'histoire ne le dit pas... Pas question de tuer le suspens dans l'œuf en tout cas : les résultats seront révélés ce soir sous la surveillance de maître Amandine de Fournoux, huissier de justice à Dijon, qui remettra le titre envié de Champion du monde de l'œuf en meurette 2021.

### AVEC UN CLOS DES POULETTES

20h, il est temps de passer au dîner de gala. Après que Clémentine Barbier nous a raconté les origines familiales de l'œuf en meurette, les Cadets de Bourgogne entonnent *La Recette de la meurette*, une chanson mise en musique par Jean-Bernard Guiboux sur des paroles d'Arnaud Orsel. Cette ritournelle est à l'œuf ce que l'amour est à Piaf : un hymne à la... meurette.

Escortés d'un Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru Clos des Poulettes (tiens donc !) 2017, sont servis devant nous les mythiques œufs en meurette du château du Clos de Vougeot. C'est alors que Jean-Robert Pitte vient nous conter meurette pour défendre sa vision des origines de la recette. Et si sa version

diffère de ce qui a pu nous être raconté plus haut, elle nous rappelle que le grand cellier de la confrérie doit être considéré comme LE temple de l'œuf en meurette, puisqu'en ce lieu sont consommées chaque année quelque 20 000 unités.

La soirée se poursuit sur un accord met vin de haut vol où la caille fermière farcie Lucullus convole avec un Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru Les Cailles 2013.

L'intendant général a choisi ce moment pour accueillir officiellement le président d'honneur. Un princier président dont on se doit de souligner le professionnalisme lors de la compétition et l'enthousiasme non feint lors des nombreux bancs bourguignons au cours de ce dîner. Les membres du jury, puis les candidats, sont officiellement présentés et généreusement applaudis. Lequel sera couronné ce soir ?

### L'HEURE DU VERDICT

Le prix de la créativité est remis par Guillaume Gomez à Guillaume Joubert, chef du restaurant Le Rive gauche à Joigny. Ému, ce dernier rend un bel hommage au restaurateur auxerrois Jean-Pierre Saunier qui, depuis 50 ans, sert dans

son restaurant des œufs en meurette. C'est chez lui que notre lauréat s'est entraîné deux mois cet été pour remporter ce prix. Ban bourguignon !

Et c'est l'instant tant attendu. Le suspense est à son comble, le public frémit... Devant les membres du jury et les concurrents regroupés sur l'estrade, le verdict va enfin être rendu de la bouche du prince Albert lui-même : « *Le titre de champion du monde de l'œuf en meurette 2021 est décerné à... Grégory Cuilleron !* »

Tonnerre d'applaudissements. L'impétrant se lève et traverse la foule. Le chef du restaurant Le Cinq Mains dans le quartier Saint-Georges à Lyon, coqueluche il y a une douzaine d'années de l'émission *Un dîner presque parfait* puis de *Top Chef*, remporte un nouveau titre « toutes catégories » non moins prestigieux. Fidèle parmi les fidèles (c'est sa troisième participation), Grégory Cuilleron cite alors La Fontaine : « *Patience et longueur de temps font plus que force ni que rage.* » La soirée, délicieuse en tout point, se termine. Rendez-vous l'année prochaine pour ce Championnat du monde de l'œuf en meurette qui, petit à petit, fait son nid... ●