

Elle garde en elle, bien enfoui au pays des madeleines de Proust, l'odeur du persillé qui excite les cuisses de grenouilles et la douceur sucrée des « bugnes ». Cela ne fait aucun doute, Emmanuelle Jarry est bien une fille de la Dombes (Ain). S'en excusant presque, la créatrice de la formidable émission *C'est meilleur quand c'est bon*, n'a pas vu passer beaucoup d'œufs en meurette durant sa première jeunesse.

LES MOYENS DU BAR. Pourtant, elle adore ça la gourmande. Il suffisait de la voir à l'œuvre, l'année dernière, lorsqu'il s'agissait de statuer sur le sort des candidats au championnat du monde de l'œuf en meurette organisé par le château du Clos de Vougeot. Être membre d'un jury aussi prestigieux suppose un engagement sans faille, avec une rigueur qui pousse à ne rien laisser dans la dégustation du jaune et du blanc, du rouge aussi puisque nous parlons de meurette, susceptible de faire la différence.

Emmanuelle Jarry voyage de piano en piano, de bistrot en restau, sans se préoccuper des codes et des tendances, en quête d'un total partage du plaisir. La cuisine gastronomique l'intéresse au plus haut point. Mais ce n'est pas celle qu'elle veut filmer. « *Les grands chefs sont très importants et je les j'adore, seulement, ils n'ont pas besoin de moi pour exister.* »

Sa vidéo réalisée par exemple au Bizetro, rue Georges Bizet à Paris, est un modèle du genre : 5 minutes 59 chrono en main, et 136697 vues début août, après 10 mois de mise en ligne. Après un sandwich nappé de gelée de porc, un sauvignon et du saucisson du Beaujolais, on la voit tailler la bavette avec un producteur de piment d'Espelette. S'ensuit, « *avec les moyens du bar* », une belle pièce de blonde d'Aquitaine maturée, une blanquette, un chiroubles et... les fameux œufs en meurette. Là, promo de circonstance, digne d'une pro de la communication : « *Je fais quand même partie des membres du jury du championnat du monde de l'œuf en meurette, je vais donc vous dire si c'est bien ou pas.* » Premier enseignement, le temps d'un regard sur le plat : « *Des œufs, des lardons, des croutons et une sauce au vin, obligé ! Ça c'est la base, après tu fais comme tu veux.* » Puis, après un premier gobage : « *Ce qui est intéressant dans l'œuf en meurette, c'est que lorsqu'il est bien poché comme ici, quand tu le casses, le jaune se répand dans la sauce, et la lie naturellement.* » Alors, il aurait sa place au concours du Clos de Vougeot ? « *Il a toutes ses chances...* » Ouf le Bizetro respire !

● Emmanuelle Jarry, membre du jury du championnat du monde de l'œuf meurette, sur l'estrade du château du Clos de Vougeot, qui organise ce concours culinaire chaque année en octobre.

EMMANUELLE JARY

C'EST BON QUAND C'EST MEURETTE

Créatrice de la célèbre émission culinaire *C'est meilleur quand c'est bon*, Emmanuelle Jarry a pris goût à devenir membre qualifié du jury du championnat du monde de l'œuf en meurette organisé par le château du Clos de Vougeot. Ce challenge va bien à la native de la Dombes, avec sa gourmandise communicative et sa curiosité vorace.





● La chroniqueuse culinaire au Bizetrotto à Paris pour son émission *C'est meilleur quand c'est bon* #112 publiée sur sa chaîne YouTube.

Particuliers, participez !

A la marge du championnat du monde de l'œuf en meurette, réservé aux cuisiniers professionnels, le Château du Clos de Vougeot a confié à *Bourgogne Magazine* la lourde responsabilité du concours amateurs. Pour construire votre dossier de candidature, il suffit de se rendre sur le site dédié pour envoyer quelques commentaires et photos. Clôture des inscriptions le 9 septembre 2022. Un premier jury retiendra les participants à la finale, au nombre de 9 naturellement, qui aura lieu le 8 octobre au Clos de Vougeot. Vite, à l'entraînement !

meurette.fr

ON LEUR VEND DE LA NOTORIÉTÉ. Sans intellectualiser son propos (elle détesterait), Emmanuelle Jary pose un regard sociétal sur l'assiette. « *J'ai fait dix ans d'anthropologie et pour moi la gastronomie revient trois fois par jour* », rappelle-t-elle comme une évidence. Le repas des Français, célébré à la Cité de la gastronomie et du vin, à Dijon, exprimerait « *une façon d'être à table* », qui rythme les événements de la vie, « *y compris les enterrements* ». Bien loin tout ça, il y a la télé réalité. La chroniqueuse gourmande, pourtant professionnelle de l'écran, assure « *n'avoir jamais regardé Top Chef, non pas en réaction à l'émission, mais parce que je n'y arrive pas, je ne m'y intéresse pas* ».

Le paradoxe de la médiatisation gastronomique est multiple, un poil agaçant. « *Ce genre d'émission uniformise la cuisine, on s'identifie à elle, dans certains petits bistrotts on est passé à des assiettes carrées à faire des giclées partout, tout le monde ne peut pas mettre une grande toque sur sa tête.* » On ne va pas lui donner tort à Emmanuelle, car à

tous ces candidats placés sous les feux de la rampe, « *on vend de la notoriété, bien plus que de la passion* ». Celles et ceux qui ont émergé de cette médiatisation débouchent ainsi souvent sur « *une cuisine d'assemblage* ».

LE VOYAGE ET LA RENCONTRE. Cela dit, un chef reste un chef. Il doit connaître ses classiques. L'œuf en meurette en est un, servi non pas sur le plat mais à température. Emmanuelle Jary se souvient des premiers enseignements de Monsieur Paul. Elle garde de toutes ses expériences, dont celles de l'enfance, le « *goût de tout ce qui est en sauce* ».

La blanquette, le bœuf bourguignon et l'osso bucco sont au Panthéon de sa considération. En bonne Dombiste, cette voisine de la Bresse volaillière affectionne le poulet rôti et les plats qui se réchauffent.

Ce qui ne l'empêche pas de voyager de la fourchette à la baguette, pour savourer les délices de la cuisine asiatique, qu'elle soit chinoise, vietnamienne ou thaï. La cuisine indienne végétarienne la fascine. La gastronome anthropologue salue aussi cette nouvelle cuisine venue d'ailleurs qui a inspiré, dans les années 70, de grands chefs comme Michel Guérard. Le voyage et la rencontre font partie intégrante de la construction de la cuisine. Anthropologie toujours, « *un jour où je me baladaïs sur une plage du nord de la France pour faire un sujet, les gens m'ont expliqué l'influence de la Pologne dans leur cuisine* », se souvient Emmanuelle Jary. Tout est dit.

Et alors, à la maison, ça se passe comment ? « *J'ai un fils et un mari qui, maintenant, me laisse faire. J'aime cuisiner le week-end pour recevoir. Quand je suis décidée, je me lance dans un truc pour toute la journée.* » Ah oui, ça doit être bien ça ! Qui n'aimerait pas avoir son rond de serviette à la table familiale d'Emmanuelle Jary. ✖