



SERGE CHAPUIS

VOUGEOT, capitale de la meurette

Savoureux événement qu'a pondu le château du Clos de Vougeot : le premier championnat du monde de l'œuf meurette ! Début octobre, ce plat mythique fera aussi l'objet d'ateliers et de conférences pour le consacrer définitivement dans sa capitale naturelle : ici, à chaque chapitre de la confrérie bachique, 1200 exemplaires en sont servis ! Par Arnaud Morel

Ne sont-elles pas trop rares, ces occasions d'associer compétition de haut niveau et plaisirs de la table ? Et quand cette rare conjonction se double d'une opportunité guère moins exceptionnelle de se restaurer dans un cadre historique, on tient à coup sûr un événement qui fera date. Prenez note : les vendredi 11 et samedi 12 octobre se déroulera au château du Clos de Vougeot rien moins que le Championnat du monde de l'œuf en meurette. Un panel de chefs, qui proposent tous le plat à leur carte, s'affrontera sous les papilles épanouies d'un jury de douze spécialistes chargé de couronner la meilleure recette. « *Nous attendons de l'originalité, de la créativité et du respect des traditions* », résume Arnaud Orsel, intendant général de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. « *Bien sûr, nous allons aussi nous amuser et chanter.* »

L'événement, intitulé en réalité Journées mondiales de l'œuf meurette, est ouvert au public, qui y trouvera une nouvelle occasion de manger au château avec les Expériences Sensorielles (lire pages 50-51). La visite, à hauteur de 39 € pour les adultes et 19 € pour les enfants, permet d'assister au concours mais aussi de déguster les œufs meurette du chef Olivier Walch, accompagnés d'un verre de bourgogne rouge tasteviné (ou de jus de raisin chardonnay pour les enfants) puis d'une île flottante, « *délicatement vanillée* ». Le Clos Vougeot accueillera les visiteurs de 10h30 à 17h chacun des deux jours de l'événement, le temps fort restant la journée de vendredi, où se déroule le concours. Plusieurs centaines de visiteurs sont attendus, qu'il s'agira donc d'initier aux joies d'un des plats bourguignons les plus réputés au monde.

S'il n'est d'ordinaire pas bien photographiable, l'œuf meurette est un délice typiquement bourguignon dont les ingrédients sont immuables : l'œuf, le vin de bourgogne rouge, la poitrine de porc, les champignons et les oignons. Mais la transformation, le dosage et la présentation de ces aliments varie nettement, comme ici avec cette version épurée aux œufs de cailles. C'est tout l'enjeu de ce concours !



JEAN-LUC PETIT



Le chef Olivier Walch, ici avec une partie de sa brigade un soir de chapitre de la confrérie des Chevaliers du Tastevin, en connaît un rayon sur l'œuf meurette. Il sera naturellement membre du jury.



OLIVIER WALCH, MEURETTE MILLÉSIME 82 !

Pas de quoi effrayer le chef Olivier Walch, 57 ans, qui compte sur sa solide expérience pour mener à bien cette délicate mission. Depuis son premier extra au Clos Vougeot, en 1982, il n'a jamais cessé de cuisiner l'œuf meurette qu'il propose lors de chacun des chapitres de la célèbre confrérie bachique. À ce titre, il est sans doute l'homme qui a préparé le plus de cette spécialité au monde. Lors d'une soirée, sa brigade est capable d'envoyer 1200 œufs en 7 minutes, ce qui exige une précision d'horloger suisse et un travail de titan en amont. Le seul fond de sauce demande deux jours de préparation, et associe cinq viandes : ailerons de volaille, carcasse de canard, poitrine de veau et de porc, et nerveux de bœuf (jarret par exemple).

QUI A MIS L'ŒUF DANS LA MEURETTE ?

Tout emblématique qu'il soit, l'œuf meurette n'en demeure pas moins d'origine incertaine. Étymologiquement, la meurette provient vraisemblablement du grec halmurós, devenu muria en latin, puis muire, ou meure en ancien français, mots qui désignent une solution d'eau salée, la saumure. Car c'est le sel, et non le vin, qui donne son nom à cette gloire culinaire. Le sel qui est l'alpha et l'omega de la conservation des aliments sous l'ancien régime, qui fonde un impôt d'importance, la gabelle, et à qui l'on édifie des palais, comme la saline royale d'Arc-et-Senans. Ce sel si précieux que l'on rechigne à l'utiliser pour la cuisine, préférant réemployer la saumure, ou les aliments saumurés pour saler les plats. La France du XVI^e siècle raffole de la murrette de poissons et c'est sans doute un pêcheur frustré, rentré aussi bredouille que dépité, qui a eu, un jour, l'idée de casser des œufs dans la murrette qui, fumante, attendait sa pêche. L'œuf meurette était né. Aimerais-tu autant les anachronismes que cette délicieuse recette qu'on dirait qu'elle a inventé l'ascenseur social. Pensez, d'un plat typiquement paysan, expression d'une cuisine familiale et rurale, l'œuf meurette s'est hissé au sommet de la gastronomie mondiale, servi dans près de 300 restaurants, et plat signature d'un des temples de la gastronomie bourguignonne, le château du Clos de Vougeot.

Le jour venu, il s'agit de pocher 1800 œufs - pour en servir 1200, il y a de la casse en route - dans 20 cm d'eau tourbillonnante à 62°C (à 63°C le jaune se solidifie), à laquelle on ajoute 10 % de vinaigre. « Pour qu'une meurette fonctionne, il faut que le blanc soit ferme autour d'un jaune moelleux. C'est l'acidité de l'eau qui provoque la coagulation immédiate du blanc, et l'enrobage du jaune », explique l'expert. Pocher les œufs exige 4h30 de travail. Ceux-ci sont rafraîchis, puis réchauffés à l'ultime minute, lors du rush final. En 5 minutes, la brigade dresse les assiettes qui sont envoyées en 7 minutes. Et toc !

MARQUEURS INTANGIBLES

En considérant la précision de la recette, on pourrait croire qu'elle ne laisse pas la place à l'inventivité. On aurait tort. « Les marqueurs de la recette sont intangibles - l'œuf, le vin de bourgogne rouge, la poitrine de porc, les champignons et les oignons - mais la manière de préparer et présenter chacun de ceux-ci dépend des chefs, c'est là que s'exprime leur créativité », commente encore Olivier. Nul doute que les concurrents, qui n'ont pas encore tous été dévoilés, rivaliseront d'audace pour sublimer le monument culinaire bourguignon. Le jury réuni autour du Meilleur Ouvrier de France Éric Briffard aura fort à faire pour les départager, mais on connaît tâche plus ingrate. Même les pondeuses seront à la fête. La startup Poulehouse, qui fournit les œufs bio et équitables du championnat, recueille les cocottes mises à la réforme pour les soustraire au sort peu enviable qui les attend d'ordinaire. Au lieu d'un rendez-vous ad patres, c'est en liberté et dorlotées qu'elles finiront tranquillement leur vie dans une ferme maison de retraite. Et qu'elles participeront au régal vougeotin. Viens poupoule ! ♦

Journées mondiales de l'œuf meurette, les 11 et 12 octobre au château du Clos de Vougeot. Programme sur www.meurette.fr