

Un doublé pour la Côte-d'Or au championnat du monde de l'œuf en meurette

Joy-Astrid Blanchard-Poinsot, chef du restaurant Chez Camille à Arnay-le-Duc

est la championne du monde de l'œuf en meurette 2022, première côte-d'orienne à remporter la compétition

et Jean-Bruno Gosse, chef du restaurant Loiseau des Ducs

reçoit le prix de la créativité pour son interprétation de la mythique recette bourguignonne

Un beaunois remporte le concours amateur

Un apprenti de l'École des métiers de Dijon Métropole remporte le concours apprentis

Communiqué de presse

Ce samedi 8 et dimanche 9 octobre, au Château du Clos de Vougeot, se déroulait la 4^{ème} édition des Journées mondiales de l'œuf en meurette. La journée de samedi a vu 9 cuisiniers amateurs et passionnés par la recette bourguignonne s'affronter lors du concours amateurs. La journée de dimanche a été dédiée à la nouveauté de cette édition 2022, le concours apprentis organisé en partenariat avec le Lions Club Paris France Gastronomie, et bien entendu, au Championnat du monde de l'œuf en meurette, qui a réservé son lot de surprises et de démonstrations culinaires des chefs au public venu nombreux assister à l'événement. À cette occasion, treize chefs se sont affrontés pour remporter le titre de champion du monde ; celui-ci a été décroché par Joy-Astrid Blanchard-Poinsot, cheffe du restaurant Chez Camille à Arnay-le-Duc, qui succède au chef Grégory Cuilleron, chef lyonnais du Restaurant Les Cinq Mains, Bruno Brangea, Champion du monde 2020, et à Frédéric Vardon, Champion du monde 2019.

Un championnat plus international que jamais !

La 4^{ème} édition de cette compétition culinaire originale imaginée par le Château du Clos de Vougeot était plus internationale que jamais. En effet, l'an dernier, deux chefs étrangers figuraient parmi les participants ; cette année, 4 chefs internationaux étaient en lice !

Revoici la liste des chefs en compétition :

Côté chefs internationaux :

- Pascal Aussignac, Restaurant le Club Gascon à Londres
- Rainier Ng, Restaurant Gaston à Singapour
- Eric Starkman, Restaurant le Gratin à New York
- Richard Van Oostbrugge, Restaurant DeJuvelier à Amsterdam Concourront
-

Côté chefs français :

- Philippe Augé, Hostellerie de Levernois à Levernois (21)
- Joy-Astrid Blanchard, Restaurant Chez Camille à Arnay-le-Duc (21)
- Thomas Collomb, Restaurant la Table d'Hôte de la Rôtisserie du Chambertin à Gevrey-Chambertin (21)
- Jean-Bruno Gosse, Restaurant Loiseau des Ducs à Dijon (21)
- Iza Guyot, Restaurant le Comptoir de Pagny à Pagny-le-Château (21)
- Sébastien Henry, Restaurant le Biz'tro à Beaune (21)
- Sandra Huguenin, Restaurant l'Impala des Vignes à Chevagny-les-Chevrières (71)
- Maxime Lamoureux, Restaurant Chez Monsieur (Royal Madeleine) à Paris (75)
- Thibaud Morgenstern, Restaurant Nosch à Lyon (69)

Joy-Astrid Blanchard-Poinsot, championne du monde de l'œuf en meurette 2022

C'est Joy-Astrid Blanchard-Poinsot qui remporte cette année le Championnat du monde. C'est la première femme - et la première cheffe bourguignonne, même côte-d'orienne ! - à décrocher le titre depuis la création du Championnat. Née de parents Restaurateurs, Joy Astrid a fait ses classes à l'Institut Paul Bocuse à Lyon. À 21 ans, elle a ouvert son premier restaurant spécialisé dans le bœuf de Charolais. Elle a ensuite participé au célèbre concours Top Chef en 2016, puis a racheté en 2020 le restaurant Chez Camille à Arnay-le-Duc (21).

Jean-Bruno Gosse, chef de Loiseau des Ducs, prix de la créativité

Depuis 2020, le prix de la créativité récompense également le plat le plus original dans le respect des règles de la recette. C'est Jean-Bruno Gosse qui s'est imposé cette année avec interprétation revisitée des œufs en meurette, succédant à Jérôme Joubert, chef du Restaurant Le Rive Gauche à Joigny (89) consacré en 2021, et à Franco Bowanee, distingué en 2020.

Après différentes expériences sur la Côte-d'Azur et à Courchevel, c'est à l'Hostellerie de Levernois que le chef découvre la Bourgogne. S'il fait ensuite un passage en Suisse, c'est pour mieux revenir à Dijon, au sein de la Brasserie « Le Pré aux Clercs », puis aujourd'hui au sein du groupe Bernard Loiseau, en tant que chef des cuisines du restaurant « Loiseau des Ducs ». Jean-Bruno se retrouve parfaitement dans la signature culinaire Loiseau : la mise en avant du terroir, des artisans, des goûts francs, de bonnes sauces, et une identité? bourguignonne forte. Chez « Loiseau des Ducs », il assure la mission d'exprimer l'élégance de la Bourgogne. Il retravaille ainsi les plats typiques du terroir, tel que l'œuf en meurette, et les transpose dans un registre raffiné?.

Un beaunois sur la première place du podium du concours amateurs, un apprenti de l'École des métiers de Dijon Métropole remporte le concours apprentis

En outre, le concours amateurs qui s'est déroulé samedi pour la 2^{ème} année consécutive, a consacré un Beaunois, Thierry ANDRE, expert-comptable de profession, à l'unanimité du jury. Il succède à un Bordelais, Mickaël THUREAU.

La nouveauté de cette année, le concours apprentis organisé en partenariat avec le Lions Club Paris France Gastronomie, a permis de révéler des talents et de souligner à quel point la technicité de la recette de l'œuf en meurette vient distinguer le savoir-faire de futurs chefs. C'est Valentin Lavisse, 22 ans, apprenti à l'École des métiers de Dijon métropole, qui officie par ailleurs à l'Hostellerie de Levernois aux côtés du chef Philippe Augé, qui remporte ce concours.

Vous trouverez via ce lien des photos des gagnants et de leurs plats respectifs (crédit photos Bénédicte Manière) : <https://we.tl/t-iESUV1trR3>

Pour toute demande d'interview ou de précision sur ces résultats, nous vous remercions de bien vouloir nous contacter aux coordonnées suivantes :

Karen Patouillet - Agence 24 - 06.29.90.94.93

Annexe - Recette des œufs en meurette de la championne du monde 2022, Joy-Astrid Blanchard-Poinsot

Ingédients pour 12 portions :

24 œufs extra frais de la ferme du Petit Nanteux

Beurre Ail

Sauce :

21 Vin rouge pinot noir de Bourgogne

50 cl Fond de volaille

50 g Couenne de lard de Mangalitza de la ferme du mont Morvan

Garniture aromatique : oignon, échalotte, carotte, poireau

Bouquet garni : laurier, thym

Baie de genièvre

20 g Foie de Volaille

Beurre manié qs

Sel et poivre en grain salé des côtes de Madagascar

Garniture :

70 pièces de Champignons petit bouton

150 g de Lard de Mangalitza de la Ferme du Mont Morvan

5 Échalotes cuisse de dinde

18 Oignons saucier Thym et laurier

100 g Pain de mie aux noix

1 Pain de campagne du fournil d'Antigny la ville

Vinaigre de vin

1 L de Bouillon de volaille

Purée d'oignon :

2 Oignons jaunes

50 cl Fond Blanc de volaille

Beurre Sel et poivre du moulin

Étapes de la réalisation :

Étape 1 : Garniture meurette

Couper le lard en allumettes

Laver rapidement les champignons et les sécher

Éplucher les petites échalotes

Faire fondre 20 g de beurre dans un petit sautoir, ajouter les échalotes, le thym et le laurier, mettre le couvercle et cuire à court mouillement, les caraméliser et déglacer au vinaigre de vin.

Débarrasser et réserver.

Dans un autre sautoir, colorer les lardons.

Faire cuire à couvert.

Au terme de la cuisson, réserver la garniture au chaud.

Cuire les champignons dans un fond de bouillon et les glacer légèrement

Cuire les oignons grelots à blond.

Étape 2 : Purée d'oignon

Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre et suer les oignons.

Assaisonner de sel, sans coloration, mouiller avec le fond blanc 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 rectifier l'assaisonnement et filtrer au chinois étamine.

La consistance doit être celle d'une purée.

Étape 3 : Sauce meurette

Verser le vin dans un russe, réduire de moitié.

Éplucher, laver et couper l'oignon en quatre, et l'échalote en rouelle, les carottes Claquer les gousses d'ail.

Dans une cocotte, chauffer un filet d'huile d'olive faire rissoler la garniture jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.

Baisser le feu et terminer de colorer doucement sans les brûler.

Dégraissier la cocotte au maximum.

Déglacer en trois fois avec le vin rouge. Réduire.

Mouiller avec le fond de volaille

Ajouter le thym et le poivre noir, cuire doucement pendant 1 heure 15 environ.

Verser le contenu de la cocotte dans une grande passoire et laisser égoutter 5 minutes. Passer le jus au chinois.

Refroidir rapidement en cellule et réserver au frais.

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.

Contrôler la cuisson à la pression du doigt.

Égoutter les œufs, les parer, les déposer sur un papier absorbant.

Maintenir les œufs au chaud à 55 degrés dans le vin rouge.

Étape 5 : Croûtons dorés

Faire le beurre clarifié avec l'ail claqué et le thym et badigeonner les tranches de pain coupées très fines et cuire au four entre deux plaques de cuisson pendant 8 minutes à 180°C.

Étape 6 : Dressage et finition de la sauce

Chauffer la sauce meurette, ajouter le poivre de Madagascar, la monter au beurre manié et rectifier l'assaisonnement et aciduler avec le vinaigre. Passer le jus au chinois et maintenir au chaud. Dans des assiettes creuses, dresser la garniture dans le fond puis déposer les œufs pochés dessus et napper généreusement de sauce. Ajouter une pincée de poivre mignonnette et disposer par-dessus les croûtons de pain dorés et les pluches.