Bourg-en-Bresse

Le chef du Scratch sélectionné pour le Mondial de l'œuf en meurette

Il a appris la nouvelle il y a presque trois semaines. Andréas Baehr, chef du Scratch restaurant, établissement auréolé de l'étoile verte au guide Michelin, concourt dimanche 15 octobre en Bourgogne.

Tout est parti d'une sorte de défi entre amis, tous cuisiniers. Et l'envie de participer, ensemble à un concours. De cuisine évidemment. Mais il y a bientôt trois semaines, il a appris qu'il était le seul sélectionné. Andréas Baehr, chef du Scratch restaurant, fait en effet partie des 14 candidats retenus pour le Championnat du monde de l'œuf en meurette, 5e du nom. Le concours professionnel est prévu le dimanche 15 octobre, au Château du Clos de Vougeot (Côte-d'Or), où cette recette emblématique de Bourgogne est un plat signature.

Andréas Baehr y sera le seul représentant de l'Ain (pour Rhône-Alpes il y a aussi Kim Logassi, de Léon de Lyon), les autres chefs, en majorité des Français, sont surtout Bourguignons, sachant qu'il y a aussi un Québécois, un Suisse et un New-Yorkais.

« Lors de la candidature, il fallait présenter son plat en photo, explique le chef burgien, dont le restaurant qu'il tient avec sa compagne Estelle Creuzé est auréolé d'une étoile verte au Guide Michelin. Et décrire sa recette étape par étape. C'est certainement là, lors de la description, qu'il y a les trois ou quatre petits trucs en plus qui retiennent l'attention. Ce n'est pas comme un concours où on compose avec un panier surprise. Il faut se concentrer sur la recette originale. »

« J'aime beaucoup travailler les œufs »

Mais au fait, la recette de l'œuf en meurette, c'est quoi ? C'est un œuf poché servi sur une sauce bourguignonne, au vin rouge donc, accompagné de champignons de Paris, de lardons et de pain grillé. « Une vieille recette française. Je suis plus sur une cuisine qu'on appelle gastronomique que bistronomique. C'est ça qui me plaît, ça me change, ça me fait travailler sur autre chose, expose Andréas Baehr. En plus, j'aime beaucoup travailler les œufs, on les retrouve très souvent dans mes menus. C'est un beau challenge sur une cuisine bistrotière face à des gens avec un joli niveau de cuisine. Seuls les chefs sont autorisés à participer. »

« Botter les fesses aux Bourguignons sur leurs terres ! »

Le cuisinier burgien est en tout cas ravi à l'idée d'avoir les retours en direct d'un jury prestigieux, et notamment celui du président Eric Pras, MOF 3 étoiles. Il se rend à ce Mondial sans pression mais avec l'envie « d'aller chercher quelque chose », et reconnaît que ce serait « amusant d'aller chez les Bourguignons pour leur botter les fesses sur leur recette ! » Il promet, s'il gagne, de proposer sa version de l'œuf en meurette dans son établissement durant un an en suggestion du chef. Il devrait au moins la mettre à la carte en cette fin d'année. Et réitère sa proposition de cuisiner les œufs en meurette qui y seront servis, si Mathieu Dodard, du restaurant Le Bouchon de la cave, se décide à organiser « le plus grand mâchon du monde » à Bourg. À bon entendeur…

● **Gaëlle Riche**

Andréas Baehr, le chef du Scratch, participe au Championnat du monde de l'œuf en meurette. Photo Gaëlle Riche

Un jury haut de gamme

● **Le jury**

Le jury est présidé par Eric Pras, chef Meilleur ouvrier de France 3 étoiles (restaurant). On retrouve aussi Alexandra Bouvret, cheffe du Château du Clos de Vougeot, Joy Astrid Poinsot, cheffe lauréate 2022, Grégory Cuilleron, chef lauréat 2021 ou Frédéric Vardon, chef lauréat 2019. D'autres jurés, en lien avec la gastronomie ou la Bourgogne, sont aussi présents.

● **Le programme**

Le samedi 14 octobre, des dégustations, le concours amateur et une démonstration avec la championne en titre Joy Astrid Poinsot sont notamment au menu. Le lendemain matin, ce sont les apprentis qui sont aux fourneaux tandis que le concours professionnel est prévu de 12 h 45 à 16 h 45. Le week-end est ouvert au public. Pour déguster, il faut réserver.

https://www.meurette.fr

Le Lyonnais Grégory Cuilleron a remporté le trophée en 2021. Photo archives Gisèle Lombard

Une heure pour préparer son assiette

Depuis qu'il a appris sa sélection, le chef du Scratch s'entraîne tous les jours à la réalisation de son plat. Il a l'intention de servir son œuf poché sur un confit d'oignon au cerdon, petit clin d'œil d'un vin local en Bourgogne, avec autour du lard paysan, des champignons de Paris, des pickles d'oignon et des croûtons de pain frottés à l'ail. « La sucrosité du confit et l'acidité des pickles donneront à un peu pep's à l'assiette », annonce Andréas Baehr. Le jour de l'épreuve, il se présentera avec tous les ingrédients nécessaires. « La sauce bourguignonne, il faut 24 heures pour la réaliser donc elle sera forcément cuisinée à l'avance. » Il préparera aussi le confit d'oignons au cerdon et les pickles. Le lard paysan viendra de chez Pochon (boucherie du Centre, à Bourg), chez qui il se fournit habituellement.

Chaque candidat dispose d'une heure pour préparer douze petites assiettes miniatures de dégustation et une assiette de présentation, où le jury pourra juger des critères visuels avec le dressage.

À noter que Rhône-Alpes a déjà remporté le trophée en terre bourguignonne grâce au Lyonnais Grégory Cuilleron en 2021.

Bourg-en-Bresse

Les lycéens sensibilisés au cyberharcèlement

Le lycée Saint-Joseph de Bourg-en-Bresse, avec le concours de la Police Nationale organisait, mardi 10 octobre, une journée ayant pour thème le cyber harcèlement.

Les dangers liés à internet

« 160 lycéens en classes de seconde bac professionnels tertiaires et industriels, de 1re année CAP et de la classe de 3e prépa métiers participent à cette information expliquait Laurence Descher, documentaliste. Cet évènement est mis en place depuis de nombreuses années au sein du lycée. Cela permet aux élèves d'apprendre beaucoup de choses utiles dans le domaine de l'utilisation d'internet ».

Pour chacune des classes le brigadier Arnaud Desvignes a exposé, durant deux heures, les multiples dangers liés à l'utilisation d'internet. « Je ne suis pas là pour vous faire la morale, indiquait en préambule le représentant de la police nationale, je suis ici pour vous informer des dangers liés à une mauvaise utilisation d'internet. Vous êtes tous des utilisateurs de cet outil et tout ce que je vais vous expliquer va vous être utile toute votre vie. Il y a plusieurs façons de se servir d'Internet et des réseaux sociaux mais il y a des précautions à prendre et des erreurs à ne pas commettre. »

Portail officiel de signalement des contenus illicites de l'Internet : internet-signalement.gouv.fr

● **De notre correspondant Robert Mas**

L'atelier a duré deux heures. Photo Robert Mas