

PARIS
PREMIERE

MAGAZINE / INÉDIT



TRÈS TRÈS BON LA CHASSE AUX OEUFS MAYO

PRÉSENTÉ PAR FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

DIMANCHE 9 AVRIL À 12:00

TRÈS TRÈS BON : LA CHASSE AUX OEUFS MAYO

DIMANCHE 9 AVRIL À 12.00

Dans ce nouveau format de Très Très Bon, François-Régis Gaudry part à la chasse aux œufs mayo !

Depuis quelques années, cet authentique plat de bistrot s'offre une seconde jeunesse et de nombreux chefs le servent à leur sauce. Un engouement suffisant pour que notre critique gastronomique se mette à la recherche du **Très Très Bon œuf mayonnaise** en compagnie de **Marcelle Ratafia**, de **Zazie Tavitian**, de **Sébastien Mayol** (co-président de l'ASOM, l'Association pour la Sauvegarde de l'Œuf Mayonnaise) et de **Gwilherm de Cerval**. Durant cette émission spéciale, **Jamy** vous révèle la formule scientifique de la mayonnaise, on part à la rencontre de poules d'exception, **Eric Trochon**, meilleur ouvrier de France, vient tester notre jury sur ses connaissances culinaires et surtout, neuf candidats s'affrontent pour obtenir le titre du **Très Très Bon œuf mayo**.

LA SÉLECTION DES NEUF MAYO DE FRANÇOIS REGIS GAUDRY :



LE GRIFFONIER

Chef : Cédric Duthilleul

8 Rue des Saussaies, 75008 Paris



LE BOUILLON RÉPUBLIQUE

Chef : Clément Chicard

39 Bd du Temple, 75003 Paris



CHEZ MARCEL

Chef : Pierre Cheucle

7 Rue Stanislas, 75006 Paris



LES ARLOTS

Chef : Thomas Brachet / 136 Rue du Faubourg Poissonnière, 75010 Paris



LA GRANDE BRASSERIE

Chef : Adrien Spanu et Adrien Seguin
6 Rue de la Bastille, 75004 Paris



LA BONNE AVENTURE

Cheffe : Alcidia Vulbeau / 59 Rue des Rosiers, 93400 Saint-Ouen-sur-Seine



LE CADORET

Cheffe : Léa Fleuriot

1 Rue Pradier, 75019 Paris



LA FONTAINE DE MARS

Cheffe : Christiane Boudon

129 Rue Saint-Dominique, 75007 Paris



OUI MON GÉNÉRAL

Chef : Stéphane Reynaud

14 Rue du Général Bertrand, 75007 Paris

FRANÇOIS RÉGIS GAUDRY SERA ACCOMPAGNÉ DE PLUSIEURS CHRONIQUEURS DE RENOM :

- Marcelle Ratafia, autrice culinaire,
- Zazie Tavitian, journaliste culinaire
- Sébastien Mayol – co-président de l'ASOM
- Gwilherm de Cerval – co-président de l'ASOM

LE TEMPS PASSE, LES ŒUFS DURENT* - LE SLOGAN DE L'ASOM

Qu'est-ce que l'ASOM ?

L'Association pour la Sauvegarde de l'Œuf Mayonnaise

Par qui a été créée l'ASOM ?

Par Claude Lebey et relancée depuis 2018 par quatre gastronomes avertis. Elle organise chaque année le championnat du monde de l'œuf mayonnaise.

Quelle est la grille de notation de l'œuf Mayo ?

- * Aspect général et dressage (note sur 20)
- * Qualités gustatives générales (note sur 20)
- * Œuf : calibre, cuisson et goût (note sur 20)
- * Mayonnaise : qualité, texture et goût (note sur 20)
- * Accompagnement (note sur 20)

A quelle date aura lieu le prochain championnat du Monde de l'œuf Mayo ?

Novembre 2023

*Citation de Daniel Prévost, publiée dans son recueil "Les Pensées"



QUIZZ SUR L'ŒUF MAYONNAISE :

Quelle est la durée de cuisson de l'œuf mayo ?

Pour une bonne cuisson, on recommande neuf minutes à ébullition et placer ensuite l'œuf directement dans l'eau froide pour arrêter net la cuisson.

A quelle température cuit l'œuf parfait ?

Entre 63 et 65 degrés

Quels sont les ingrédients de base de la mayonnaise ?

Jaune d'œuf et huile

Quel pays a inventé la mayonnaise ?

La première trace écrite d'une mayonnaise telle qu'on la connaît aujourd'hui date de 1815 et elle est signée Antonin Carême, chef à la cour de France, qui parle d'une "magnonnaise" froide émulsionnée au jaune d'œuf.

Où consomme-t-on le plus de mayonnaise en France ?

Dans le Nord Est de la France. Ce n'est pas pour rien que Benedicta élabore ses recettes dans le Nord depuis plus de 100 ans

Quel est le pays qui consomme le plus de mayonnaise ?

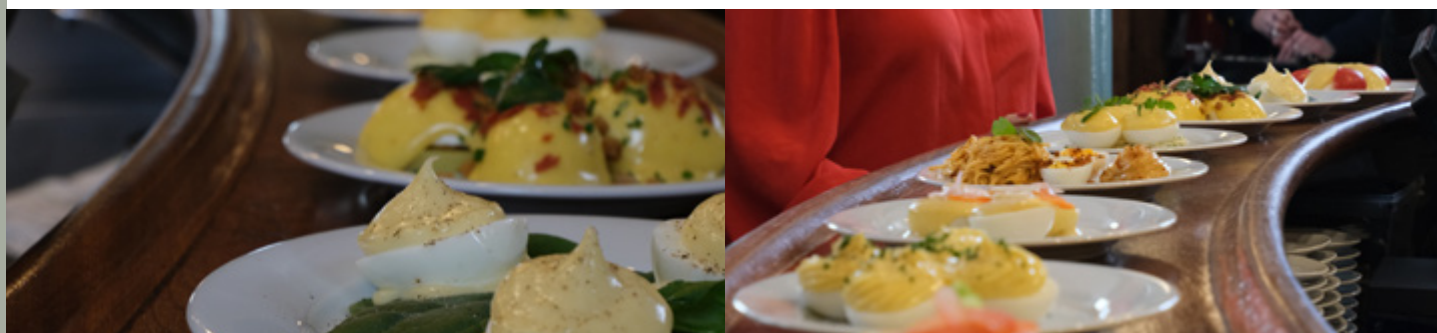
La Russie. Pour le Nouvel An un quotidien a donné en cadeau un pot de mayonnaise

Quelle est l'origine des œufs mimosa ?

Les petits morceaux de jaune d'œuf faisant penser aux fleurs de mimosa.

Quelle est la différence entre l'œuf mayo et l'œuf mimosa ?

L'œuf mayo est un œuf dur que l'on coupe en deux. On réalise ensuite, à part, une mayonnaise que l'on dispose sur chaque moitié. Il tolère peu de variations. En revanche, pour l'œuf mimosa, on extrait le jaune de l'œuf cuit, puis on remplace le creux par une mayonnaise. Le jaune est passé au chinois, ce qui donne de petites boules dorées qui rappellent la fleur de mimosa.



© PARIS PREMIERE



SÉVERIN DELPON



ARMELLE DURUPT CHARIE MARSAINES
PRISCILLA HUET

COMMUNICATION

JULIE GRESSANI : JGRESSANI@M6.FR – 06 42 05 72 09
FLORINE BARROIS : FLORINE.BARROIS@M6.FR – 07 72 34 07 07

 @parispremiere / @m6pro

 @parispremiere

 @parispremiere / @ttbontv