

ANNÉES 1974-1975

AMICALE
des
CUISINIERS
de
L'YONNE





*Le Président et les Membres
de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne
remercient bien sincèrement
les commerçants
qui, par leur publicité,
ont permis d'établir ce recueil
et prient les lecteurs
de réserver leurs achats
à ces annonceurs.*

AMICALE DES CUISINIERS DE L'YONNE

Vous avez 16 ans... Vous venez de terminer vos études scolaires. Peut-être êtes-vous indécis sur votre avenir ? Peut-être ignorez-vous les possibilités que vous offre

LA PROFESSION DE CUISINIER

La permanence de notre Amicale, 90, rue de Paris, à Auxerre, se tient à votre disposition chaque samedi, de 15 à 17 heures, pour vous renseigner utilement et vous diriger éventuellement sur des établissements du département où **un vrai professionnel, membre de notre Amicale, vous enseignera le métier de cuisinier.**

Imprimerie de L'Yonne Républicaine
8-12, avenue Jean-Moulin, 89000 AUXERRE
Typo - Photocomposition - Offset

amicale des cuisiniers de L'YONNE

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président d'honneur :

M. Marcel CHOUVON

Vice-président d'honneur :

M. Bernard BŒUF

Président actif :

M. Maxime FORTUNE

Vice-présidents :

M. Charles GODARD

M. Jean BRETON

Secrétaire administratif :

M. Gabriel BOURGEOIS

Trésorier :

M. Michel MORET

Commissaires aux comptes :

M. Michel LORAIN

M. Valéry GUÉNIAT.

Marcel CHOUVON

président d'honneur



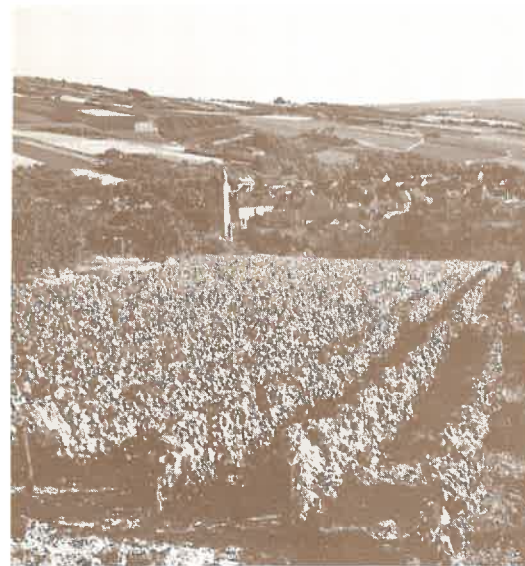
C'est avec une joie profonde que j'ai appris, dans ma retraite avallonnaise, mon élection à la présidence d'honneur de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne. Durant un instant — oh combien fugace ! — j'ai senti couler à nouveau dans mes veines le sang bouillant que j'avais en 1921. Et en cette rétrospective de quelque cinquante-deux années, j'ai, sans orgueil, mais sans fausse modestie non plus, revécu une nouvelle fois ma carrière professionnelle, durant laquelle je crois avoir œuvré pour le respect scrupuleux des règles de notre profession.

C'est ce qui m'autorise, le doyenné aidant, à m'adresser aux jeunes, qui ont l'avenir devant eux, au nom d'un passé qui m'a permis de connaître toutes les servitudes de notre métier mais aussi ses joies.

Quelle satisfaction, quel orgueil même n'éprouvons-nous pas à dresser avec goût le plat que nous avons réalisé selon toutes les règles de l'art culinaire.

Avec quelle passion nous cherchons une recette nouvelle, nous dosons une sauce méditée ou même créons un petit quelque chose qui constituera l'appoint d'un classique.

C'est tout cela qui fait de notre corporation un groupe qui vit parce qu'il crée, parce qu'il donne aux autres, ces autres qui nous le rendent mille fois par leurs témoignages de satisfaction.



YONNE ET TOURISME



LA MAISON DU TOURISME

QUAI DE LA RÉPUBLIQUE, AUXERRE

Petit vocabulaire des vins



BOUQUETÉ : très agréable au goût et à l'odorat.

FIN : élégant, de bonne classe, peu chargé en alcool.

FRUITÉ : vin rappelant le goût naturel du raisin.

LÉGER : vin peu alcoolisé.

DOUX : vin possédant encore une partie de son sucre non transformé en alcool.

LIQUOREUX : vin très doux, riche en alcool.

PUISSANT : vin qui a du caractère et une bonne tenue en alcool.

SEC : vin ne possédant plus de sucre naturel non transformé.

SÉVEUX : vin d'une bonne force alcoolique laissant l'impression d'un complet épanouissement.

VERT : vin encore très jeune qui se bonifie avec l'âge.

Le millésime

Le millésime fait connaître « l'année de naissance » d'un vin. Généralement, tous les grands vins sont millésimés.

LE PETIT VIGNERON

Fournisseur des grandes maisons

VINS DE CHABLIS

Premier cru « VAUCOPIN »
Médaille d'or, Paris (1962-1970)

Luc MICHAUT
Propriétaire récoltant

CHICHÉE, 89800 CHABLIS
Tél. (86) 53.11.76

à ses amis cuisiniers

Oui, le client est vraiment un ami, un ami très cher auquel nous devons toute la science culinaire que nous avons acquise de nos maîtres, et que nous nous efforçons de perfectionner.

Jeunes cuisiniers, n'oubliez jamais que les grands chefs ont été comme vous des apprentis. Comme eux, efforcez-vous d'acquérir la plénitude de ce merveilleux métier et d'être des créateurs.

N'oubliez pas non plus que vous êtes Icaunais d'origine ou d'adoption et que la vocation touristique de notre beau département, aux régions naturelles si variées, aux traditions si ancrées, est en partie entre vos mains. Sachez les rendre souples pour mieux pétrir vos pâtes, précises pour mieux parer vos viandes, habiles pour mieux présenter vos plats.

Sachez aussi que vous trouverez au sein de notre Amicale la merveilleuse confraternité du métier, la solidarité de ceux que brûlent les fourneaux mais dont la peine trouve récompense dans le meilleur service de cet art qu'est la cuisine et la joie des gastronomes.

Et méditez cette pensée de Brillat-Savarin : « La découverte d'un met nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile ».

Quelques définitions de termes culinaires

APPAREIL :

préparation composée d'un ou plusieurs éléments de différentes natures, mélangée pour l'apprêt d'un plat quelconque (exemple : pour la quiche lorraine, l'appareil est versé sur la pâte).

BARDER :

envelopper de tranches de lard minces et larges le gibier, la volaille ou le poisson de façon à éviter leur dessèchement et les rendre plus moelleux.

BLANCHIR :

passer quelques minutes à l'eau bouillante pour attendrir ou enlever l'âcreté.

BOUQUET GARNI :

assemblage de persil, thym, laurier, céleri ficelés ensemble. Sert à donner un parfum agréable aux mets.

CHAPELURE :

croûte de pain rassis passée au tamis et séchée.

CONCASSER :

hacher grossièrement (exemples : persil concassé, tomate concassée).

CASSEROLETTE DE FILETS DE SOLE AU CHABLIS

Composition (pour six personnes) : 2 œufs, 3 soles de 500 à 600 g, 6 tartelettes feuilletées, 6 petits bâtons de pâte de 10 cm de long, 200 g de champignons de Paris, une petite boîte de pointes d'asperges vertes, une petite boîte de pelures de truffes, 100 g de crème fraîche, une bouteille de chablis, deux échalotes.

Préparation : lever les filets de sole, les rouler en les maintenant avec un bâtonnet. Dans une casserole de cuivre, étuver au beurre les échalotes finement hachées. Poser les filets de sole roulés, mouiller avec la bouteille de vin de Chablis, saler et poivrer légèrement. Laisser frissonner sans bouillir dix minutes environ. Retirer du feu.

Garnir les tartelettes de champignons de Paris coupés en petits dés et revenus au beurre. Installer les pointes d'asperges en couronne, les pointes à l'extérieur et se dégageant de la pâte (les passer délicatement au beurre préalablement). Poser ensuite deux filets roulés.

Les six tartelettes étant prêtes, les mettre à four doux en attente. Préparer une sauce genre béchamel en mouillant uniquement avec la cuisson des filets (passée au tamis). La sauce doit être un peu épaisse. Hors du feu, ajouter deux jaunes d'œufs et 100 g de crème fraîche. Assaisonner.

Sortir les casserolettes du four, les napper de cette sauce onctueuse, éparpiller sur le dessus les pelures de truffes et planter sur le côté la queue de la casserole (le petit bâtonnet de pâte). Repasser au four quelques instants.

Servir sur assiettes brûlantes.

M. ROBERT

grand diplôme d'honneur
de la Poêle d'or

RESTAURANT « LE RABELAIS »
MALAY-LE-PETIT 89100 SENS



FRICASSÉE DE POULET AU VIN GRIS DE JOIGNY

Préparation : 20 minutes ; **cuisson** : 50 minutes. — Pour 4 personnes : un beau poulet de grain de 1,5 kg, 200 g de beurre, 150 g de poitrine de porc, 12 petits oignons, des têtes de champignons de Paris, un dl de ratafia de pays, 4 petites quenelles de volaille, une demi-bouteille de vin gris de Joigny, 2 cuillerées de concentré de tomate, 2 dl et demi de fond blanc de volaille, 80 g de farine, persil, thym, laurier, sel et poivre.

Découper, assaisonner les morceaux du poulet, les raidir au beurre puis flamber au ratafia de pays, singer avec la farine, mouiller avec le vin gris, le fond blanc de volaille et le concentré de tomate ; ajouter sel, poivre et bouquet garni. Faire cuire à feu doux.

Dix minutes avant de servir, ajouter les quenelles de volaille, les petits lardons blanchis et sautés, les petits oignons glacés et les champignons tournés. Temps de cuisson total 50 minutes. Dresser le poulet sur un plat chaud avec la garniture et napper de sauce.

MM. GODARD,

propriétaires, chefs de cuisine
MODERN'HOTEL
89300 JOIGNY

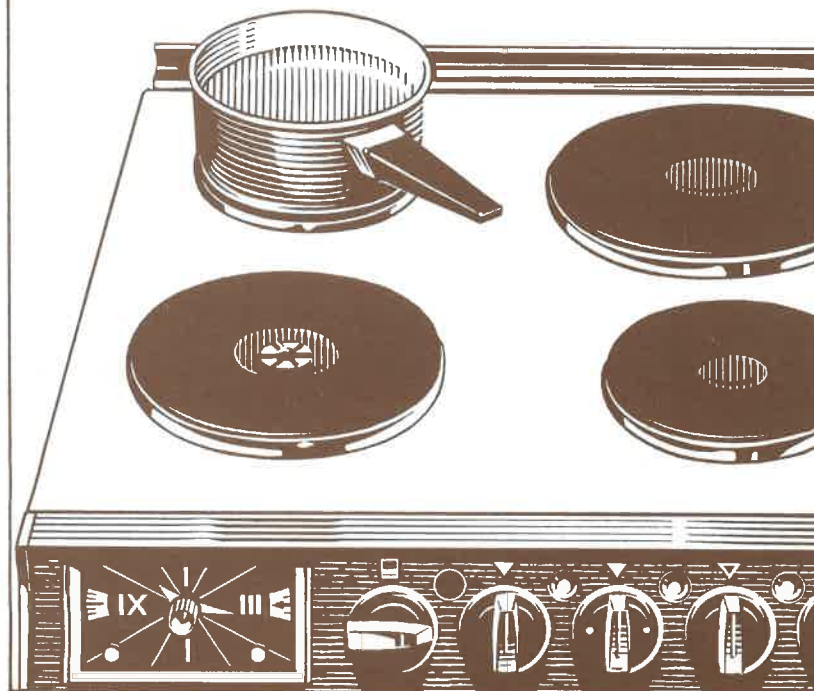
Seule, LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE peut surveiller le lait en votre absence.

PROCOM

demandez notre documentation
à la conseillère ménagère : M^{me} LARÈRE
E.D.F.-G.D.F., 45, avenue des Clairions,
Auxerre (tél. 52.24.36)
ou renseignez-vous auprès des
professionnels portant ce panonceau



simple, propre, sûre, automatique



L'HOTEL DE PARIS ET DE LA POSTE

Maurice SANDRÉ
propriétaire depuis 1933

89100 SENS
Tél. (86) 65.17.43

Rôtisserie - Tournebrotte - Bar « Le Relais »
Restaurant climatisé - Terrasse fleurie
Grand garage d'accès facile pour 25 voitures

Hôtel du Rocher Situé sur le bord du Cousin dans un site pittoresque RESTAURANT

PÊCHE
PARKING

Robert
PROT

11, rue des Iles-Labaume
89200 AVALLON
Tél. 1.54

recettes

HORS-D'ŒUVRE



MELON COCKTAIL

Éléments principaux : 2 melons de 500 g, 100 g de sucre, un dl de porto.

Couper les melons en deux, sortir les pépins avec une petite cuillère, lever l'intérieur avec une cuillère à pomme parisienne de manière à avoir des petites boules de melon que vous mettrez dans un saladier, mélanger délicatement avec le sucre en poudre et le porto.

Mettre 30 minutes à macérer au frigidaire et dresser dans des coupes glacées.

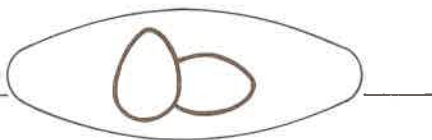
QUICHE LORRAINE

Éléments principaux pour la pâte brisée : 125 g de farine, 70 g de beurre, un œuf, sel, eau.

Appareil : 1/8 de litre de lait, 1/8 de litre de crème, 2 œufs, 40 g de gruyère, 40 g de poitrine de porc, un cl d'huile, sel fin, poivre, noix de muscade.

Foncer en pâte brisée un cercle à flan, piquer, garnir le fond de fines tranches de lard blanchi et légèrement revenu au beurre, alterner les tranches de lard avec de fines tranches de gruyère. Remplir le cercle à flan avec un appareil composé du lait, de la crème, des œufs, sel, poivre, râpures de noix de muscade. Cuire à four normal pendant 30 à 35 minutes.

ŒUFS



ŒUFS POÊLÉS AUX TOMATES

(pour 4 personnes)

Éléments principaux : 8 œufs, 50 g de beurre, 2,5 cl d'huile, 200 g de tomates (4 pièces), une gousse d'ail, une demi-cuillerée de fines herbes, sel et poivre.

Prendre une grande poêle, mettre le beurre et l'huile, chauffer à noisette, couper les tomates en deux, disposer les tomates dans la poêle du côté des pépins dans le beurre.

Une fois cuites, les retourner, saler, poivrer et parsemer avec les fines herbes et la gousse d'ail mélangée hachée.

Casser les œufs sur les tomates et cuire au four quelques minutes.

OMELETTE FERMIERE

(pour 4 personnes)

Éléments principaux : 12 œufs, 150 g de jambon du Morvan coupé en dés, une cuillerée de fines herbes, 50 g de beurre, sel et poivre.

Casser les œufs, mélanger avec les fines herbes, saler très peu, poivrer, faire revenir le jambon dans le beurre, ajouter les œufs battus.

Faire une omelette plate qui se sert dans la poêle.

HOTEL - BAR
RESTAURANT
JARDIN FLEURI

CUISINE
ET SPÉCIALITÉS
BOURGUIGNONNES
VINS DE CHABLIS

HOTEL
DE SEIGNELAY

M. RAFESTIN

2, rue du Pont, 89000 AUXERRE

Tél. (86) 52.03.48

COQUELET A L'ESTRAGON

Éléments principaux (pour 4 personnes) : 2 coquelets de 600 g, 50 g d'échalotes nouvelles, un demi-dl d'huile, 75 g de beurre, un demi-dl de chablis, un demi-dl de porto, une cuillerée d'estragon haché grossièrement, sel fin et poivre du moulin.

Flamber, vider et couper en deux les deux coquelets, saler, poivrer. Mettre 50 g de beurre et l'huile dans une cocotte en fonte, faire dorer des deux côtés, côté peau le premier, dégraisser en égouttant la moitié du gras, ajouter l'échalote hachée finement, déglacer avec le porto, laisser réduire, ajouter le vin blanc, parsemer avec la moitié de la cuillerée d'estragon. Couvrir et laisser cuire 15 minutes à feu assez fort.

Dresser les demi-coquelets sur un plat long, faire réduire la sauce, ajouter le reste de l'estragon, incorporer le restant du beurre, rectifier l'assaisonnement et napper les coquelets.

Garniture recommandée : une demi-tomate provençale, bouquet de haricots verts frais au beurre.

G. BOURGEOIS

ancien chef de partie du « George-V »
professeur d'art culinaire
à la Chambre de commerce d'Auxerre



TIMBALE D'ESCARGOTS AU CHABLIS ET AUX NOISETTES

(6 personnes)

Ingédients : 6 douzaines d'escargots, 6 champignons frais, 3 cuillères à café de raisins secs, 3 cuillères à café de câpres, 6 cuillères à café de noisettes, un demi-décilitre de cognac, un demi-litre de chablis, 30 grammes de beurre d'escargots.

Préparation : prendre 6 gros champignons frais bien lavés, les couper en dés, les rissoler au beurre, ajouter les 6 douzaines d'escargots, 3 cuillères de raisins secs, 3 cuillères de câpres, 6 cuillères de noisettes écrasées et une pincée d'échalote hachée cuite.

Flamber au cognac, mouiller à hauteur avec du bon chablis, laisser réduire de moitié, ajouter une cuillère à soupe de beurre d'escargots.

Servir dans des cassolettes en terre avec des croûtons.

Jean BRETON

maître cuisinier
créateur du « Rougeot du Morvan »
RESTAURANT « LE MORVAN »
89200 AVALLON

LES ÉCREVISSSES AU WHISKY ET A LA CRÈME

Il existe trois variétés d'écrevisses : l'écrevisse à pattes rouges à chair délicate, l'écrevisse à pattes blanches plus petite ne dépassant pas 60 à 70 g et l'écrevisse à pattes grêles, de grande taille, importée d'Europe centrale et de qualité médiocre.

Choisir six belles écrevisses à pattes rouges par personne, les châtrer, c'est-à-dire enlever le boyau central (pour cela, il suffit de tirer la partie centrale de la queue qui entrainera le boyau), les faire sauter au beurre en ajoutant une fine mirepoix de légumes, saler, poivrer et déglacer avec trois centilitres de whisky, éviter de flamber afin que les flammes ne brûlent le bout des petites pattes, ce qui risque de donner de l'amertume à la sauce. Ajouter quatre grandes cuillères de crème et une cuillère de fumet de poisson. Laisser cuire dix minutes à couvert, retirer les écrevisses et dresser en timbale, relever la sauce avec une pointe de cayenne et envoyer avec un accompagnement de riz créole.

Michel LORAIN

maître cuisinier de France

membre de l'Académie culinaire de France

RESTAURANT « A LA COTE SAINT-JACQUES »
89300 JOIGNY



SOLES SOUFFLÉES AU CHAMPAGNE

Durée de préparation : 30 minutes.

Choisir des soles bien blanches de 350 g. Retirer la peau noire, gratter la peau blanche, laver les soles, les inciser du côté de la peau, retirer et enlever à l'aide d'un couteau à lame fine l'arête centrale. Les farcir d'une mousse de brochet à la crème, les refermer, les ranger dans un plat beurré l'ouverture en dessous.

Les assaisonner de sel, poivre, ajouter une petite pincée d'échalotes hachées très finement. Mouiller à fleur avec deux volumes de champagne brut et un volume de fumet de poisson, fait avec les arêtes. Cuire au four durant quinze minutes en arrosant fréquemment.

Égoutter les soles et les ébarber, c'est-à-dire retirer les arêtes de chaque côté, couper la tête, de ce fait, il ne reste que les filets. Ranger les soles dans un plat ovale garni d'une bordure en pommes Duchesse colorées à la salamande.

Préparation et terminaison de la sauce : *passer la cuisson au chinois, la réduire de moitié, lui ajouter le même volume de crème fraîche et réduire à nouveau de moitié. Retirer la casserole du feu, incorporer quelques noix de beurre et rectifier l'assaisonnement.*

Au moment de servir, passer les soles au four, afin d'enlever l'excès d'humidité, puis napper avec la sauce et agrémenter le plat de petits croissants en pâte feuilletée et de truffes coupées en fines lamelles.

R. BENOIST

RESTAURANT DU PALAIS
89100 SENS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

★★
**HOTEL-RESTAURANT
DU COMMERCE**

5, rue René-Schaeffer
89000 AUXERRE

Tél. (86) 52.03.16

Garage d'hôtel et parking

Auberge « LES ROULIERS »

B. PELLERIN

*Propriétaire
Chef de cuisine*

Route Nationale
89380 APPOIGNY

Tél. (86) 53.00.17

ŒUFS COCOTTE A LA CRÈME

(pour 4 personnes)

Éléments principaux : 4 œufs, 25 g de beurre, un demi-décilitre de crème, sel fin et poivre.

Beurrer, saler, poivrer les ramequins, mettre une cuillerée de crème dans le fond, casser les œufs, un par ramequin, et mettre à cuire au bain-marie.

Réduire le reste de la crème et napper en cordon.

ŒUFS MOLLETS FLORENTINE

(pour 8 personnes)

Éléments principaux : un kg d'épinards, 8 œufs, 60 g de beurre, 50 g de gruyère râpé.

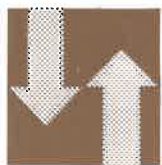
Sauce Mornay : un demi-litre de lait, 35 g de farine, 35 g de beurre, 2 œufs, 50 g de râpé, sel fin, poivre, noix de muscade.

Préparer une sauce Mornay (sauce Béchamel liée avec deux jaunes d'œufs, légèrement fromagée).

Cuire les œufs mollets (œufs entiers cuits dans de l'eau bouillante cinq minutes), les sortir de l'eau, les écaler, tenir au chaud dans l'eau tiède.

Cuire les épinards en branches, les assaisonner et les chauffer au beurre en les concassant légèrement. Disposer dans un plat et dresser les œufs égouttés et chauds dessus.

Napper avec la sauce Mornay et gratiner au four.



Location de linge et vêtements de travail
pour hôtellerie, restaurants, collectivités,
industries, alimentation.

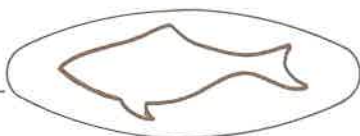
interlinge

MOULIN-DU-PRÉSIDENT

LAV'EXPRESS

8, rue Louis-Renault
89000 AUXERRE
Tél. (86) 52.13.38

POISSONS



TRUITE AUX AMANDES

Éléments principaux : 4 truites, un citron, 100 g de
beurre, 100 g d'amandes effilées, un demi-décilitre
d'huile.

Vider, écailler, nettoyer quatre belles truites, bien les éponger, saler,
poivrer, fariner légèrement et les cuire à la meunière dans une poêle avec
beurre et huile, retourner et dresser sur un plat long.

Ajouter un peu de beurre frais, faire mousser, mettre les amandes dans la
poêle. Exprimer à part le citron sur les truites dressées, lorsque les
amandes prennent couleur, napper les truites et envoyer bien chaud.

Elles s'accompagnent volontiers d'un bon chablis.

A JOIGNY

UN HOTEL GRAND CONFORT ★★

UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE ★★★

à la Côte St-Jacques

Michel LORAIN

Maître Cuisinier de France - Membre de l'Académie culinaire

Tél. (86) 62.05.05 et 62.09.70

Recettes de nos chefs

LA TRUITE DES PEULONS

On l'avait surnommé GROUCUL parce qu'à l'égal de sa face réjouie ses fesses
lui faisaient honneur. Mais al' remplissaient tellement pas ses pantalons que quand
qu'i mettait ses enloupiaux, ça t'y fsait un' culotte de golf à faire pâlir les Britiches.

Groucul, c'était un peulon d' Saint-Pé, ces vigneron rivaux de ceux du
Grand-Qué qui prétendaient qu' les ceps de Champraisin et des Beurlons, y donnint
un ben meilleur vin qu' les grappes des Clairions ou des Boivins.

C' jour-là, mon Groucul i' persurait sa récolte, et l' peursoi il t'ait à cheval
su' l' trottoir et tous les gars qui passint, i' pouvaient goûter l' vin nouveau. Et i' s'en
privaient pas, les jeunes comme les vieux, les costauds comme les bancroches, les
soiffards comme les délicats.

Vint à passer la Supérieure des Filles de la Miséricorde. D'un souriant :
« Bonjour mes amis », elle salue les francs buveurs et... a' passe. Mon Groucul
qu'étint d'avant l' peursoi appuyé sur un paissiau (dam', 240 livres, i' faut ben les
sout'nir) l'aperçoit et lui lance : « Ma Mère, v'allez ben goûter l' vin nouveau ».
« Merci mon ami », qué yi répond, « Not' règle nous l'interdit ». « Ah, ben ! »,
qu' dit nout' Groucul décont'nancé, « Attendez voir ». Y rent' dans sa cambuse, et
i' r'vient avec une bouteille ben cachetée, tout' pleine de poussée. Y'avait même
que j'crois ben des toèles d'araignées. I' t' la tend à la bon' sœur en yi disant :
« C'telle-là, vous la goûterez quanq' v'aurez p'us vos règles... » Rouge de confusion,
la bon' mère partit avec ce viatique.

A queq' temps d' là, branle-bas de combat au couvent. Monseigneur ! Voui,
c'était Monseigneur qui rendait visite à ses saintes filles. On était vendredi, jour
maigre, mais il avait beau habiter Sens, nout' archevêque, c'était un d' ces
va-d-la-gueule qui s' sentait ben mieux farci qu'épouéti comme dit la chanson
d'Auxerre. « Mon Dieu ! Mon Dieu ! Que donner à Monseigneur ? », se lamentait la
sœur cuisinière... Femme de tête, la Supérieure envoya une nonette chez Chigerlin,
l' braco, en t' y expliquant qu'il habitait dans la rue des Queutards où qu'a fait
l'angle avec la ruelle des Nourrices (avouez qu' l'urbanisme, dans nos provinces,
i' fait d' ces trucs).

Mon Chigerlin, soucieux d' racheter ses péchés d' chair et d' boissons et aussi
queq's autres, i' t'y donna une d'mi-douzaine de truites qu'il avait pêchées l'matin
même dans l'ru d' Baulche, au pont de Pierre, à mi-ch'min ent' Auxerre et
Appoigny.

Mais tout ça avait d'mandé du temps et Monseigneur s'impatientait et i' tapait
dur su' l' ratafia qui y en avait déjà pas tellement en réserve. Alors la Révérende
mère prit l' poëlon. E' t'y mit un grou monciau d' beurre (en c' temps-là on t'en
aurait foutu d' la margarine). Mais, une truite meunière, c'était indigne de
Monseigneur.

C'est alors que saint Fiacre l'inspira. E' minça d'l'échalote, té r'tourna les
poissons d'dans et, s' rapp' lant subitement de la bouteille à Groucul, a' t' versa eune
bonne goulée d'vin blanc pou' déglacer. Elle ajouta queq' tomates et la jatte de
crème étant à portée, a t'n colla pa d'su eune louchée.

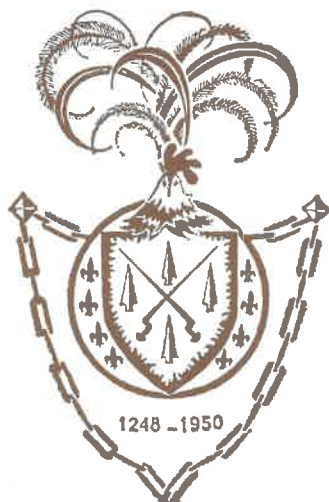
Et Monseigneur se pourlécha.

**Communiqué aimablement par Michel MORET,
chef et propriétaire du Relais Saint-Fiacre, Appoigny.**

(Tous droits de reproduction réservés, copyright by Hôtel Saint-Fiacre, 89380 Appoigny.)

Chaîne des Rôtisseurs

ASSOCIATION MONDIALE DE LA GASTRONOMIE



CHANCELLERIE :

9, square Moncey, 75009 PARIS

M. le professeur G. PORTMANN

Grand maître de la Chaîne des Rôtisseurs

Jean VALBY

Grand chancelier

Maîtres rôtisseurs de l'Yonne :

Jean BRETON, « Le Morvan », à Avallon

Charles GODARD, « Modern' Hôtel », à Joigny

Michel MORET, « Relais Saint-Fiacre », à Appoigny

Maurice PERCELIER, charcutier-traiteur à Auxerre

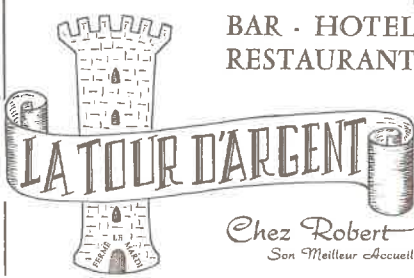
Hôtel-Restaurant du Lion d'Or

Propriétaires, chef de cuisine :
M. et M^{me} **Daniel FLUCKIGER**

- Salle rustique
- Spécialités régionales
- Noces - Banquets

89130 TOUCY

Tél. 0.30



BAR - HOTEL
RESTAURANT

Chez Robert
Son Meilleur Accueil

PLACE DE LA CONCORDE - 89690 CHEROY - Tél. 86 66.53.43

POISSON MEUNIÈRE

Saler, poivrer un poisson bien épongé, saupoudrer de farine et cuire dans une poêle au beurre et huile noisette. Retourner le poisson et arroser avec une cuiller de beurre de cuisson.

Dresser sur un plat, exprimer le jus d'un citron dessus. Remettre dans la poêle un morceau de beurre frais et napper lorsqu'il est encore bien mousseux.

MAQUEREAUX DIEPPOISE

Éléments principaux : un kg de petits maquereaux, un dl de vin blanc, 2 dl de vinaigre, 100 g de carottes, 75 g d'oignons, un bouquet garni.

Préparer une marinade avec le vin blanc, le vinaigre, les carottes et les oignons finement émincés, saler, poivrer. Mouiller les petits maquereaux avec cette marinade. Mettre à cuire 10 minutes et laisser refroidir dans la marinade.

LES HUITRES

Les huîtres s'accompagnent toujours de tranches de pain bis, de beurre, de citron et d'une sauce échalote composée d'un tiers de vin blanc, de deux tiers de vinaigre, poivre fin et échalote grise hachée.

BAR
HOTEL
RESTAURANT ★

Bernard BŒUF

89, rue du Général-de-Gaulle

89100 SENS

Tél. (86) 65.19.63

REPAS D'AFFAIRES
MARIAGES BANQUETS

★ ★ A la Petite Auberge ★ ★

Ses Spécialités - Son Cadre
Grande Salle pour Noces - Banquets
Petite Salle pour Repas d'Affaires

Tél. (86) 53.30.10 à Vaux

3 km Auxerre, route Camping

89 - VAUX

AMICALE DES CUISINIERS DE L'YONNE

90, rue de Paris,
89000 AUXERRE

Permanence chaque samedi
de 15 à 17 heures

FROID AVALLONNAIS

64, rue de Lyon, 89200 AVALLON
Tél. 3.93

TOUS MATÉRIELS PROFESSIONNELS
pour boucherie, charcuterie, boulangerie,
hôtels, restaurants, collectivités, etc.

DORADE A L'ALIGOTÉ DE SAINT-BRIS

Éléments principaux : une dorade d'un kg, 30 g d'oignon, 2,5 dl d'aligoté, un demi-citron, persil et cerfeuil hachés, 150 g de champignons de Bailly.

Beurrer un plat allant au four, saler, poivrer, parsemer avec de l'oignon haché finement et les champignons émincés.

Disposer la dorade dessus, mouiller avec le vin blanc et mettre à cuire au four en arrosant souvent, égoutter la cuisson dans une casserole, lier avec un beurre manié, incorporer le reste du beurre, mettre le jus de citron, rectifier l'assaisonnement, mélanger les fines herbes hachées et napper le poisson.

Servir dans le plat de cuisson.

MODERN' HOTEL ★★★

LES FRÈRES
GODARD

Membre de l'Académie culinaire de France
Maître cuisinier, maître rôti
Chefs de cuisine

89300 JOIGNY

Tél. (86) 62.16.28

DIVERS



PATE BRISÉE

Éléments principaux : 250 g de farine, 100 g de beurre, un œuf, une pincée de sel et, suivant usage, une pincée de sucre.

Disposer la farine sur une table, faire une fontaine dans le milieu, mettre la matière grasse, le sel, l'œuf et le sucre. Mélanger l'intérieur et incorporer la farine petit à petit, asperger d'eau de manière à obtenir une pâte assez ferme. Laisser reposer 30 minutes avant de l'employer.

COMMENT PRÉPARER UNE PATE A FRIRE

Mettre 125 g de farine dans une terrine, ajouter une petite pincée de sel, un œuf entier, mélanger l'ensemble avec de la bière afin d'obtenir une pâte assez épaisse mais molle.

Nettoyer les bords, répandre un peu d'huile sur le dessus afin d'éviter des croûtes. Laisser reposer, terminer la pâte à frire en incorporant deux blancs d'œufs montés en neige.

BEURRE MANIÉ

Le beurre manié sert de liaison rapide.

Mélanger avec une fourchette dans une assiette 50 g de beurre pour 30 g de farine, incorporer à la sauce que vous voulez épaissir.

DESSERTS



TARTES AUX POMMES

Foncer un moule à tarte avec de la pâte brisée. Disposer les pommes émincées comme pour une tarte normale, mettre à cuire.

Préparer à part dans un saladier un appareil composé de 50 g de sucre, un œuf, 30 g de farine et un décilitre de lait, une cuillerée à soupe de kirsch.

Verser cette préparation sur la tarte lorsque les pommes commencent à prendre couleur. Terminer la cuisson au four.

CAKE CANASTRA

Éléments principaux : 100 g d'amandes, 100 g de noisettes, 3 œufs, 200 g de raisins de Corinthe, 75 g de sucre cristallisé, 15 g de levure.

Mettre dans une terrine les œufs, les raisins, la farine, la levure, le sucre et les noisettes avec les amandes concassées finement. Mélanger le tout, verser dans un moule à cake et faire cuire au four pendant 45 minutes.

TUILES AUX AMANDES

Éléments principaux : 60 g d'amandes, vanille en poudre, 25 g de fécule, 3 œufs (2 blancs et un jaune), 75 g de sucre en poudre, sel fin.

Hacher grossièrement 60 g d'amandes effilées, mélanger avec un blanc d'œuf le sucre, très peu de sel fin, la fécule. Ajouter le jaune, puis l'autre blanc et la vanille en poudre, verser sur une plaque beurrée par demi-cuillerée à café. Les petits tas doivent être assez espacés. Faire cuire au four chaud. Mouler au sortir du four sur un rouleau à pâtisserie.

**Hostellerie
de l'Etoile** ★★^{NN}
G. ANDUILLÉ
Propriétaire - Chef de Cuisine
Confort et Gastronomie
dans un Cadre Médiéval
Époque XV^{me} siècle
☎ 1
89310 - NOYERS-SUR-SERREIN

GRANDS VINS DE CHABLIS
**DOMAINE
R. VOCORET**
et ses fils
PROPRIÉTAIRES-VITICULTEURS
89800 CHABLIS
Tél. (86) 53.12.53

BROCHET CHABLISIEN

Éléments principaux : un brochet de trois livres, 750 g de girolles, un décilitre de chablis, 2 décilitres de crème, échalotes, estragon, cerfeuil.

Lever les filets d'un brochet de trois livres du Serein, en suivant l'arête principale. Mettre à plat sur une planche de cuisine et retirer la peau en glissant la lame du couteau entre la peau et la chair. Une fois le filet retiré, le trancher en portions, beurrer un plat allant au four, assaisonner de sel et de poivre au moulin, parsemer de quelques échalotes finement hachées.

Préparer à part 750 g de girolles lavées, émincées grossièrement et passées quelques minutes dans de l'eau bouillante salée, rafraîchies à l'eau froide et égouttées.

Mettre dans le fond du plat les girolles et ajouter un décilitre de vin de Chablis, deux décilitres de crème.

Faire cuire au four, couvert d'un papier sulfurisé beurré. Après cuisson, dresser les portions sur un plat beurré. Faire réduire la cuisson en rectifiant l'assaisonnement et au dernier moment, avant de napper, mélanger dans la sauce une demi-cuillerée d'estrageon et de cerfeuil finement hachés.

Servir chaud avec un bon chablis.

Cette recette nous a été fournie
par M^{me} CLOUZARD, de Poinchy.

HOTEL-RESTAURANT ★★^T

LE BON ABRI



ROSOY, 5 kilomètres de SENS
Tél. (86) 86.10.05

CHAMBRES TOUT CONFORT

A 5 minutes d'AUXERRE, route de Paris



**Relais
St-Fiacre**

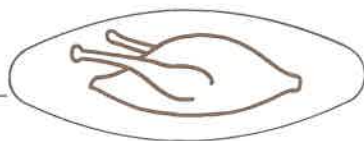
89380 APPOIGNY Tél. (86) 53.01.40

Michel MORET
maître rôtisseur
chef de cuisine

Relais gastronomique - spécialités

SALLE POUR BANQUETS ET RÉUNIONS D'AFFAIRES

VOLAILLES



CANETON POÊLÉ AUX NAVETS

Éléments principaux : un canard d'environ 2 kg, 50 g de beurre, un demi-dl d'huile, 1,5 kg de navets, 125 g de petits oignons, un demi-dl de vin blanc et un demi-dl de madère.

Poêler le caneton bridé à l'avance, retirer le caneton cuit, dégraisser et déglacer vin blanc et fond lié, ajouter madère, passer au chinois, faire cuire la garniture à part, navets tournés et petits oignons glacés. Dresser le caneton avec la garniture autour, mettre un peu de sauce à part, napper le reste sur le caneton, couvrir et servir très chaud.

GRILL - RESTAURANT *** - BAR

« **LE MAXIME** »

Quai de la Marine, 89000 AUXERRE

Tél. (86) 52.04.41

SALLE POUR BANQUET

CUISINE SOIGNÉE

A 7 km de l'autoroute du Sud

**AUBERGE
RABELAIS**

Hôtel-Restaurant

Ses jardins fleuris au bord de la Vanne

Hôtel tout confort

Rendez-vous de pêche et de chasse

MALAY-LE-PETIT (Yonne)

Tél. 2

**BOUCHERIE
D. DEJUST**

DÉTAIL - DEMI-GROS

53, rue du Pont

89000 AUXERRE

Tél. (86) 52.07.78

PETITS POIS A LA PAYSANNE

Éléments principaux : une boîte de petits pois, 50 g d'oignons, quelques feuilles de laitues, 50 g de beurre, 150 g de lard maigre, 150 g de carottes, sel.

Émincer les carottes et les mettre à cuire dans de l'eau salée. Faire revenir l'oignon haché finement dans le beurre et le lard maigre coupé en gros dés, sans le colorer.

Ajouter les feuilles de laitue grossièrement hachées, mettre la boîte de petits pois avec seulement la moitié du jus. Ajouter également les carottes cuites et égouttées.

Laisser cuire doucement pendant 10 minutes avant de servir.

LES ASPERGES

Les asperges s'épluchent avec un couteau économe.

Laver et ficeler en botte, elles sont cuites dans de l'eau bouillante et salée, ensuite rafraîchies.

INSTALLATIONS CHAUFFAGE CENTRAL

GAZ - FUEL - ÉLECTRICITÉ

EAU CHAUDE - AIR CHAUD PULSÉ

Pose et entretien
de brûleurs

Financement
des installations
et transformations

Ramonage

TOUS COMBUSTIBLES

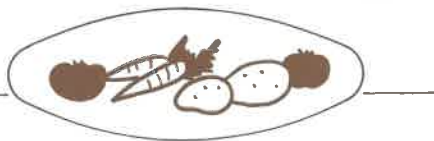
Ets TROTTIER

1, rue Étienne-Dolet

89000 AUXERRE

Tél. (86) 52.28.20

LÉGUMES



POMMES DE TERRE BOHÉMIENNE

Éléments principaux : une grosse pomme de terre par personne, 300 g de chair à saucisse, un œuf, une cuillère de persil concassé.

Laver les pommes de terre et les mettre à cuire au four, les évider et remplir avec la farce faite de chair à saucisse mélangée avec un œuf et du persil haché.

Parsemer le dessus de la pomme de terre d'un peu de beurre et terminer la cuisson au four.

MACARONI AU GRATIN

Éléments principaux : 300 g de macaroni, un demi-litre de lait, 125 g de gruyère, 75 g de beurre, sel, poivre.

Faire cuire les macaroni dans de l'eau bouillante salée, les égoutter, les remettre à bouillir dans le lait, avec 50 g de beurre, saler, poivrer légèrement, mélanger une partie du gruyère coupé en petits dés.

Mettre dans un plat à gratin avec le reste du gruyère râpé et le beurre coupé en petits morceaux. Mettre à gratiner au four.

Restaurant LE MORVAN***

Jean BRETON

Maître cuisinier, maître grillardin

CRÉATIONS CULINAIRES

89200 AVALLON

Parc - Parking

BAR - RESTAURANT - HOTEL

RELAIS PARISIEN

Maurice TERRISCA

1^{er} prix gastronomique de l'Yonne 1969

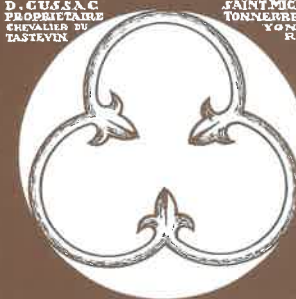
*Salle bourguignonne
pour banquets*

FULVY (Yonne)

Tél. 6

HOSTELLERIE DE L'ABBAYE
D. GUSSE
PROPRIÉTAIRE
CHEVALIER DU
TASTEYD

SAINT MICHEL
TONNERRE 44
YONNE
RND



FRICASSÉE DE VOLAILLE A LA CHABLISIENNE

(pour 8 personnes)

Prendre un poulet d'environ 1,8 kg, lever les deux cuisses et les deux ailes, couper chaque morceau en deux. Garder les abattis et la carcasse pour faire un fond.

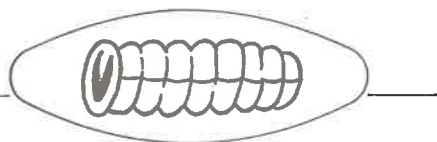
Pour la préparation du fond, il faut mettre les abattis et la carcasse dans un pot-au-feu rempli d'eau froide et faire bouillir. Après ébullition, rafraîchir, changer de récipient et mettre à cuire avec une garniture aromatique : gros sel, poivre, ajouter deux décilitres de vin de Chablis, laisser cuire une heure.

Ensuite, mettre dans une cocotte du beurre, faire revenir les morceaux sans colorer, ajouter les oignons hachés, singer (parsemer) avec de la farine et mouiller avec un décilitre de chablis, puis mouiller à hauteur avec le fond, monter à ébullition et faire cuire.

Pour la préparation des champignons, nettoyer les girolles en les coupant directement en morceaux, les laver, faire bouillir l'eau avec du sel, mettre les girolles cinq minutes dans l'eau bouillante, ensuite rafraîchir et égoutter.

Les morceaux de poulet étant cuits, les retirer de la sauce, les mettre dans un autre récipient, ajouter les champignons, terminer la sauce en la faisant réduire avec de la crème, rectifier l'assaisonnement et passer la sauce sur la volaille et sa garniture. Faire mijoter quelques instants et servir en cocotte.

VIANDES



COTES DE VEAU SAUTÉES GRAND-MÈRE

(pour 8 personnes)

Éléments principaux : 8 côtes de veau de 150 g, 100 g de beurre, 1 dl d'huile.

Garniture : un kg de pommes de terre, 150 g de champignons, 125 g de petits oignons, 125 g de poitrine salée, 50 g de beurre, un demi-dl d'huile, un demi-dl de vin blanc, une cuillerée de persil haché, sel fin, poivre du moulin.

Mettre les côtes de veau en cocotte, assaisonner, les faire sauter à feu vif environ 10 minutes de chaque côté.

Préparer à part la garniture, nettoyer, couper en quatre les champignons, les sauter vivement à la poêle, faire cuire les petits oignons à part et les sauter au beurre, couper également les pommes de terre en gros dés, les pocher à l'huile ; une fois cuites, égoutter le gras, mélanger les champignons, les petits oignons et les lardons. Égoutter le gras de la cocotte des côtes de veau et déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire et monter au beurre.

Dresser les côtes de veau sur un plat long, ajouter la garniture, napper les côtes de jus et parsemer la garniture de fines herbes.

HOTEL MANOIR DU MORVAN

Route de Vézelay, 89200 AVALLO

Tél. 4.99

Dans un cadre merveilleux
LE MOULINOT

G. DELIS, chef de cuisine

Hostellerie au bord du lac

89270 VERMENTON

Tél. 57

Ses spécialités, sa cave, son confort
Son lac, dans un parc de 12 hectares

Restaurant du Palais

(à droite, face à la cathédrale)

Cuisine et pâtisserie fines

R. BENOIST cuisinier-pâtissier

18, place de la République
89100 SENS Tél. (86) 65.13.69

SALON DE THÉ

Ses spécialités Salle au premier

COTES DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE

(4 personnes)

Éléments principaux : 4 côtes de porc de 150 g, 2,5 cl d'huile, 50 g de beurre, 50 g d'oignon, un dl de vin blanc.

Prendre une cocotte, mettre le beurre et l'huile. Chauffer à noisette, disposer les côtes de porc, assaisonner de sel et poivre, faire cuire environ 25 minutes en faisant rissoler les deux côtés. Retirer les côtes, dégraisser de moitié, mettre l'oignon haché finement, remuer, saupoudrer de farine, déglacer avec un verre de vin blanc sec et un demi-verre de vinaigre. Ajouter un verre de fond (ou d'eau), une cuillère à café de tomate concentrée, faire réduire 10 minutes, retirer du feu, lier avec une cuillère à soupe de moutarde, ajouter quelques cornichons coupés en fine julienne, dresser dans un plat creux, napper avec la sauce.

ENTRECOTE POÊLÉE BERCY

(4 personnes)

Éléments principaux : 2 entrecôtes de 300 g chacune, 50 g d'échalote, 75 g de beurre, sel, poivre, 2,5 cl d'huile, un dl de vin blanc.

Mettre 40 g de beurre et l'huile dans la poêle et chauffer à noisette, saler et poivrer les entrecôtes, les faire cuire saignantes, hacher finement les échalotes.

Dresser sur un plat les entrecôtes, mettre à la place dans la poêle les échalotes ; juste avant la coloration, déglacer avec le vin blanc, laisser réduire et monter avec le restant du beurre, rectifier l'assaisonnement, mélanger une demi-cuillère de fines herbes et napper sur les entrecôtes.

