



**CROZATIER**  
**LE N°1 DU MEUBLE**

*c'est aussi  
les collectivités*

NOUS CONSULTER

DEVIS GRATUIT SUR DEMANDE

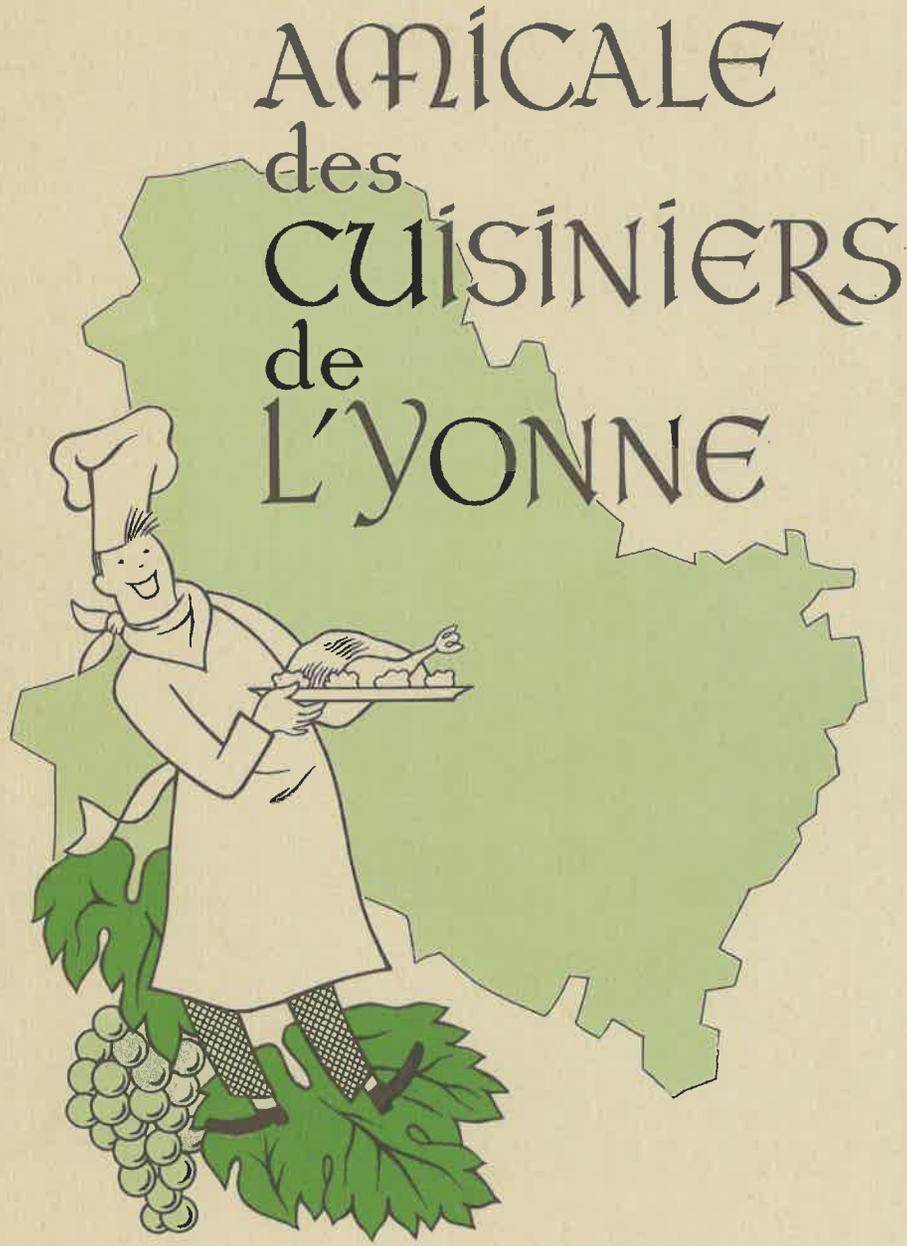
**Société DAMI**

ROUTE NATIONALE 6

89380 APOIGNY

TÉL. 53.03.63

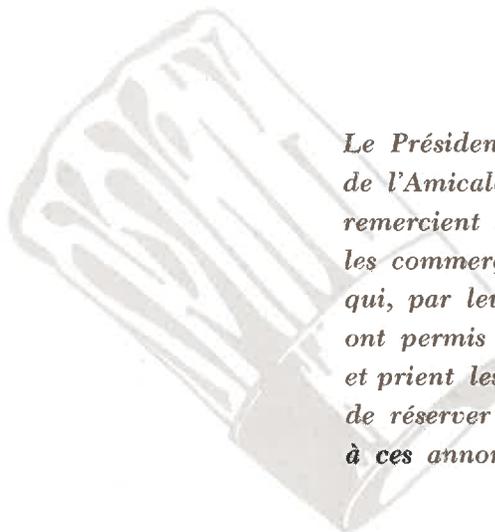
ANNÉE 1976



*Le millésime 1975 favorable  
à l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne*

**CONCOURS NATIONAL  
DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE L'YONNE**

- Jean-François CHEVEREAU remporte le titre de « MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE » ; maîtres d'apprentissage : les Frères GODARD (« Modern' Hôtel » à Joigny).
- Finaliste : Yves ABRAHAM ; maître d'apprentissage : Jean BRETON (« Le Morvan » à Avallon).



*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.

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*



***amis cuisiniers,***

*Notre amicale vit. Ce nouveau bulletin en témoigne comme il porte témoignage des liens cordiaux qui se sont établis et développés entre les professionnels de notre département.*

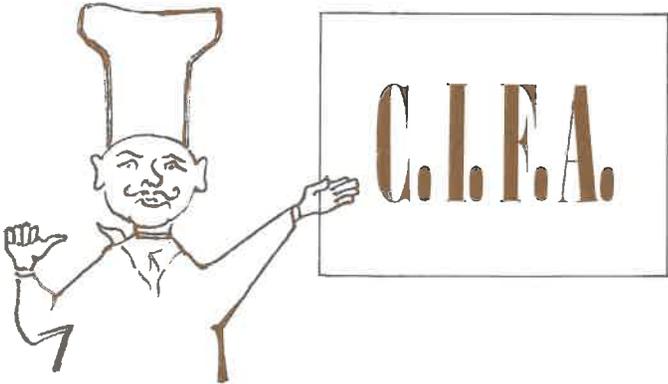
*On a parfois critiqué, et à juste titre, l'individualisme des artisans et des commerçants. Et notre « art », qui tient à la fois de la création et de la transformation et qui débouche sur une exploitation commerciale, était sans doute l'un des secteurs où ce personnalisme était le plus ancré, que le chef soit salarié ou patron.*



Yonne  
et  
Tourisme

**LA MAISON DU TOURISME**  
QUAI DE LA RÉPUBLIQUE, AUXERRE

COMPLÉMENT DE FORMATION  
DES APPRENTIS CUISINIERS



**C.I.F.A.**

RUE DU MOULIN-DU-PRÉSIDENT  
89000 AUXERRE

## Petit vocabulaire des vins



**AIGRE** : saveur acide très prononcée.

**BOURRU** : jeune vin sortant de la cuve ou du pressoir et dont la transparence est obscurcie par une quantité de lie et transformation alcoolique.

**CACHET** : caractéristique d'un vin, on dit aussi qu'il a du caractère.

**CASSÉ** : malade, se dit d'un vin trouble ayant perdu saveur et vigueur.

**CHARGÉ** : épais, trop coloré.

**CORPS, CORSÉ** : vin ayant une force vineuse, un goût prononcé, une substance charnue, le contraire d'un vin léger, faible, froid. On dit aussi qu'il est étoffé.

**DÉPOUILLÉ** : vin débarrassé par le repos des particules solides, qui troublaient sa limpidité. La robe d'un vin se dépouille avec l'âge.

**FRANC DE GOUT** : on qualifie ainsi les vins qui n'ont pas d'autre saveur que celle que leur donne le raisin. Ceux qui ont un goût de terroir, quoique naturels, ne sont pas réputés francs de goût.

### LE PETIT VIGNERON

Fournisseur des grandes maisons

## VINS DE CHABLIS

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

1975 : concours « Grands vins de France » à Mâcon

**Luc MICHAUT**

Propriétaire récoltant

**CHICHÉE, 89800 CHABLIS**

Tél. (86) 53.11.76

Certes, le soleil continue à briller pour tous encore qu'il faille en cet automne « relancer » son éclat pour mieux dissiper la brume qui ouate l'évolution des coûts des matières premières, du matériel, des charges et de bien d'autres composantes d'un prix de revient qui conditionne la satisfaction de notre clientèle.

Pour chacun d'entre nous, qu'il soit salarié ou employeur, les heures passées au « piano », comme celles que nos compagnes et compagnons de la brigade noire consacrent à la salle font de notre belle profession l'un des métiers les plus durs et sans nul doute l'un des plus contraignants.

Et j'invite les détracteurs de la jeunesse à regarder au-delà de la carte ou du menu, travailler nos apprentis, nos commis, nos serveuses et serveurs, tous ces jeunes qui, comme nous, ont fait ce choix, à une période où plus encore que pour nous les tentations de la civilisation des loisirs s'offraient à eux.

Puissent nos dirigeants, dans les mesures qu'ils envisagent en faveur des métiers manuels, prendre ces éléments en considération et consentir à notre profession avantages et allègements qui permettront à nos établissements et à leur personnel de maintenir les traditions françaises de la gastronomie et de l'accueil.

C'est, mes amis, à l'heure crépusculaire qui sonne au carillon de celui que vous avez élu à la présidence d'honneur de votre amicale, la grâce qu'il vous souhaite en toute affection.

## Quelques définitions de termes culinaires

### ÉBARBER :

*retirer la partie qui déborde les moules, huîtres, œufs pochés. Couper à l'aide d'un ciseau les nageoires et queues de poissons.*

### ÉMINCER :

*couper en fines tranches un oignon, une carotte, etc.*

### FARCIR :

*remplir l'intérieur d'une « tomate », d'une volaille, d'un poisson, avec une farce de composition différente suivant le produit.*

### GRATINER :

*passer au four ou à la « salamandre » (gril de four ménager) un met saupoudré de chapelure ou de fromage râpé pour lui faire prendre une couleur doré.*

### MARINER :

*laisser une viande ou un gibier immerger dans une marinade pour attendrir et donner plus d'arôme.*

### MIJOTER :

*faire cuire à petit feu, un ragoût, une estouffade, un coq au vin.*



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

# FROID 89

COMMERCIAL  
INDUSTRIEL

45, rue d'Auxerre  
89470 MONÉTEAU  
Tél. 60.42.80

CONCESSIONNAIRE EXCLUSIF  
**SATAM-HUSSMANN**

*le spécialiste du matériel professionnel*



## M<sup>me</sup> BASTIDE

AMBERT • Tél. 16 (73) 82.09.68

**DOGUE DE CHANTOSSEL**

DOGUES ALLEMANDS

COMPAGNIE, GARDE

## M<sup>me</sup> RODDE

AUXON • Tél. 16 (25) 45.73.29

**DOGUE DE GERMANANGUE**

TATOUAGES

VACCINS

OREILLES COUPÉES

# AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE

## créations "AUBERGE"

- Foie gras des Landes à l'ancienne,
- Confit de Canard,
- Quenelles de Homard Truffées,
- Soupe de Poissons Provençale,
- Tripes d'Agneau Provençale,
- Sauces Grande Carte, etc...



# SORIPA

B. P. 89 - 94 SAINT-MAUR  
TÉL. 886.20.20

LES RESTAURATEURS et HOTELIERS FRANÇAIS  
33 à 37, Av. DU MIDI - 94 - SAINT-MAUR

## 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 Robert  
PARKING PROT

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

## recettes

### HORS-D'ŒUVRE



## AVOCAT PRINTANIER

(pour 4 personnes)

**Éléments principaux :** 2 avocats, 100 g de carottes, 50 g de navet, 2 cuillers de petits pois, 5 cl d'huile, 1 œuf, une cuiller à café de moutarde, 1/2 jus de citron, 25 g de crevettes décortiquées, 1 cuiller à bouche de ketchup, une pincée de paprika.

*Couper les avocats en deux, évider, concasser l'intérieur. Faire une macédoine de légumes, lier avec une sauce mayonnaise dont le vinaigre aura été remplacé par le jus de citron et auquel on aura ajouté le ketchup. Mélanger délicatement avec les crevettes décortiquées que vous aurez préalablement rincées à l'eau froide et égouttées. Remplir les avocats, dresser sur un lit de feuilles de laitue et saupoudrer de paprika.*

## GRAND GARAGE DE LA ROUTE DE PARIS

**G. G. R. P.**  
**PEUGEOT**

CONCESSIONNAIRE  
Location véhicules

AUXERRE • Tél. 52.37.90  
AVALLOIN • Tél. 34.06.45

## DOGUES ALLEMANDS COMPAGNIE, GARDE

M<sup>me</sup> BASTIDE - Ambert  
Tél. 16 (73) 82.09.68

M<sup>me</sup> RODDE - Auxon  
Tél. 16 (25) 45.73.29

Tatouages • Vaccins  
Oreilles coupées

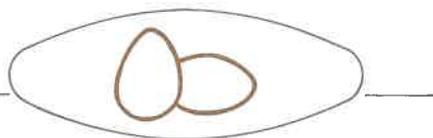
## CROUTES AUX CHAMPIGNONS

Acheter ou faire une croustade ronde ou ovale en pâte feuilletée. Peler proprement et laver à plusieurs eaux 400 g de champignons (de Paris, mousserons, girolles ou autres), égoutter et plonger les champignons dans de l'eau bouillante, légèrement citronnée, salée et beurrée, laisser cuire 5 mn environ, égoutter avec une écumoire et réserver.

Préparer à part un roux blanc composé de 50 g de beurre et 30 g de farine, laisser refroidir et mouiller avec 1/2 de litre de lait, monter à ébullition en remuant avec un fouet, ajouter la crème (2,5 cl environ), régler l'onctuosité avec la cuisson des champignons. Rectifier l'assaisonnement, ajouter une pointe d'ail écrasée, une pincée de fines herbes, les champignons égouttés, remplir les croûtes, passer au four et servir chaud.

(Recette aimablement fournie par M<sup>me</sup> Chantal Geoffroy, de Beine.)

## ŒUFS



## OMELETTE A L'OSEILLE

(pour 4 personnes)

**Éléments principaux :** 12 œufs, 50 g de beurre, sel fin, poivre du moulin, 250 g de lard maigre salé.

Casser dans une sybille les 12 œufs, saler, poivrer, battre correctement avec une fourchette. Équeuter 10 belles feuilles d'oseille, laver à plusieurs eaux et émincer très finement. Détailler, en gros dés, les 250 g de lard maigre, faire blanchir, rafraîchir, égoutter et faire légèrement rissoler dans une poêle avec le beurre, adjoindre les œufs et cuire l'omelette normalement, la rouler baveuse et démouler sur un plat large.

Grands  
vins  
de  
Chablis



**Alain Geoffroy**

Propriétaire-récoltant

Beines, 89800 Chablis

Tél. 40.21.95

CAVEAU  
DE  
DÉGUSTATION

- Chablis 1<sup>er</sup> cru *Beuroy* : médaille d'or, Paris 1975.
- Chablis 1<sup>er</sup> cru *Fourchaume* : médaille d'or, Paris 1968.
- Chablis : médailles d'argent et de bronze, Paris 1962 et 1972.

## FILETS DE SOLES A L'ORANGE

(6 personnes)

**Préparation :** 35 minutes.

**Cuisson :** 30 minutes.

**Ingédients :** 3 soles de 400 à 500 g chacune, un verre de vin blanc, un bouquet garni, 200 g de beurre, 6 oranges, 4 œufs, sel, poivre.

Ébarber les soles à l'aide de ciseaux ; enlever les deux peaux ; avec un couteau à filet de sole, inciser entre deux filets et faire glisser la lame entre les arêtes et la chair ; détacher alors les filets qui ne tiennent plus que par la tête des poissons ; puis les mettre dans un récipient et laisser couler de l'eau dessus afin qu'ils dégorgent.

Couper une tranche au sommet de chaque orange et vider les fruits de leur chair.

Préparer un petit bouquet garni ; mettre dans une casserole la chair de 2 oranges, le bouquet garni, le vin blanc et 2 cuillerées à soupe d'eau ; assaisonner l'ensemble de sel et de poivre et faire cuire 15 minutes à feu doux.

Égoutter les filets de soles ; les rouler et les maintenir roulés par un pique-olive ; ajouter les filets de soles dans la sauce à l'orange et laisser cuire doucement pendant 6 à 8 minutes.

Faire chauffer un plat de service : quand les filets de soles sont cuits, les sortir de leur jus de cuisson.

Préparer la sauce : casser les 4 œufs en séparant les blancs des jaunes ; mettre les jaunes dans une casserole, ajouter 1/2 verre de jus de cuisson des filets de soles, puis mettre la préparation sur le feu et faire épaissir en remuant continuellement à l'aide d'une cuillère de bois : dès que la sauce a épaissi, incorporer le beurre par petites parcelles ; assaisonner de sel et de poivre et ajouter le jus d'orange.

Placer deux filets de soles par orange vidée, napper avec la sauce, puis dresser sur le plat de service et servir bien chaud.

« Restaurant du Palais », Sens.

Vêtements professionnels  
Nappages et linge hôtelier

**Éts SOLINGE**

PORT-RIVIÈRE  
69830 SAINT-GEORGES-DE-RENEINS

HOTEL ★  
RESTAURANT ★ ★

**Le P'tit Claridge**

« LOGIS DE FRANCE »

NOCES • BANQUETS  
SÉMINAIRES • PENSIONS

TÉL. (86) 63.12.02 ET 63.10.92

THÈMES, 89410 CÉZY

**Claude PAPON**

chef de cuisine, propriétaire

## COUPE GLACÉE VÉRONIQUE

(6 personnes)

**Crème :** 1/2 l de lait, 8 jaunes d'œufs, 250 g de sucre, 2 cl de rhum.

**Chantilly :** 1/2 l de crème, 125 g de sucre, lait.

**Garniture :** 3 bananes, 3 poires, 3 cl de rhum, beurre, amandes, raisin de Corinthe.

*Cuire la crème comme une crème anglaise, laisser refroidir sur cubes de glace tout en remuant avec une spatule, une fois froide, incorporer le rhum, la crème Chantilly, mouler et mettre au conservateur à glace pendant 4 heures minimum. D'autre part, couper des bananes et poires ; faire revenir séparément au beurre, sucrer légèrement et ajouter le rhum, laisser refroidir.*

**Dressage :** remplir les coupes de fruits, crème glacée en dôme dessus, décorer d'amandes grillées et de raisin de Corinthe.

**Recette de S. JACQUEMARD**

*Auberge de la Vanne, Sens,  
ex-sous-chef au « Savoy » à Londres.*

## ANANAS CHAUD A LA MARTINICAISE

(4 à 5 personnes)

**Éléments :** 8 belles tranches d'ananas (de conserve), 4 cuillerées à soupe de beurre, 4 à 5 cuillerées à soupe de sucre en poudre, 3/4 de tasse de jus d'ananas, 1 cuillerée à café en poudre soluble, 1/2 tasse de rhum blanc.

**Garniture :** 2 cuillerées à soupe d'amandes effilées, dorées au four sur tôle.

*Dans une poêle, fondre le beurre, faire étuver les tranches d'ananas des deux côtés, ajouter le sucre, le jus d'ananas, le café, laisser réduire et caraméliser. Ajouter le rhum et flamber. Dresser sur un plat rond et saupoudrer avec les amandes. Accompagner de tuiles aux amandes ou petits fours secs.*

**Vin suggéré :** le rhum flambé et le café détruiraient tout bon vin, mais un tout petit verre de punch glacé peut être amusant.

**Jean BRETON,**

*maître cuisinier, « Le Morvan », Avallon.*

### 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 APOIGNY  
Tél. (86) 53.00.17

## **ŒUFS EN MEURETTE**

(pour 4 personnes)

**Éléments principaux :** 8 œufs, 1/4 de bouteille de vin rouge, 1 cuillerée de farine, 2 gousses d'ail, 4 tranches de pain de mie, 30 g de beurre, bouquet garni.

*Mettre le vin rouge dans une casserole, faire bouillir en ajoutant un bouquet garni composé de thym, laurier, queue de persil, petite branche de céleri, des gousses d'ail écrasées, sel et poivre. Casser les œufs dans l'ébullition deux par deux, laisser cuire 4 à 5 mn, égoutter avec une écumoire et placer sur les tranches de pain de mie, préalablement grillées et frottées à l'ail.*

*Terminer la sauce en la liant avec un beurre manié composé de beurre et de farine, rectifier l'assaisonnement et passer cette sauce au chinois sur les œufs, parsemer d'une pointe de cerfeuil et persil haché.*

## **ŒUFS COCOTTE AU FOIE DE VOLAILLE**

*Couper, en gros dés, quelques foies de volailles, en ayant soin d'éliminer le fiel ou les parties vertes attachant au foie, les sauter dans une poêle contenant un beurre noisette, saler, poivrer, parsemer d'échalotes grises finement hachées et déglacer avec un filet de vin blanc sec, tenir les morceaux de foie cuit à point et égoutter dans une passoire, beurrer et saler les ramequins, répartir les morceaux de foie jusqu'à mi-hauteur, casser un œuf dessus, parsemer d'un peu de fines herbes et mettre à cuire au bain-marie, servir en sortant du four, les œufs étant cuits mollets.*

**BOUCHERIE**  
**D. DEJUST**

DÉTAIL - DEMI-GROS

53, rue du Pont  
89000 AUXERRE  
Tél. (86) 52.07.78

**PRONUPTIA**

la maison du bonheur

**TOUT POUR LA MARIÉE,  
LE CORTÈGE ET LES INVITÉS**  
GRAND CHOIX DE COIFFES,  
VOILES, POCHEttes,  
CHAUSSURES, GANTS

Reportages photographiques « mariage »

24, rue Fécauderie, AUXERRE

## ŒUFS A LA GELÉE AU JAMBON

Préparer un 1/2 litre de gelée au porto acheté dans le commerce. Laisser refroidir et en garnir l'intérieur (chemiser) de 6 ramequins que vous aurez soin de mettre au réfrigérateur. Faire pocher dans de l'eau bouillante acidulée d'un décilitre de vinaigre d'alcool 6 œufs frais. Après 4 mn d'ébullition, les sortir avec une écumoire et les plonger dans un récipient rempli d'eau fraîche, égoutter ensuite sur une serviette et placer au frigo. Sortir les ramequins et décorer l'intérieur de lozanges de jambon, d'une feuille d'estragon, disposer dans le milieu et à l'envers une rose faite en peau de tomate, parer l'œuf poché, le poser dans le fond du ramequin et recouvrir de gelée.

Ranger au réfrigérateur et laisser prendre. Garnir un plat avec quelques feuilles de salade et démouler l'œuf dessus juste avant de passer à table.

**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

## LES ESCALOPES DE RIS DE VEAU SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

(4 personnes)

**Éléments :** 1 ris de veau de 800 g, julienne d'une orange et d'un citron, 4 cl de Grand Marnier, 20 grammes de poivre vert.

*Commander un beau ris de veau bien blanc chez votre boucher, le faire dégorger à l'eau courante et le blanchir 5 minutes, rafraîchir et parer en conservant les noix que l'on met sous presse entre deux linges pendant 2 heures.*

*Tailler dans ces noix de belles escalopes de 1 cm d'épaisseur, saler, poivre du moulin et faire cuire à feu doux dans un sautoir avec beurre moussoux.*

*Une fois bien doré, retirer, dégraisser le sautoir, et déglacer avec le jus d'une orange et celui d'un demi-citron, ajouter quatre petites louches de fond de veau lié, 4 centilitres de Grand-Marnier cordon rouge, 20 g de poivre vert ainsi que la julienne d'orange et de citron ; bien blanchi, remettre les ris de veau à mijoter quelques minutes sans bouillir et dresser en ajoutant quelques quartiers d'oranges pelés à vif, poser sur les escalopes ou autour. Laisser réduire la sauce qui doit être onctueuse et beurrer avant de napper, glacer et envoyer.*

*Si vous ne réussissez pas ce plat, vous avez toujours la possibilité de venir le déguster chez Michel LORAIN, maître cuisinier à Joigny, dans son restaurant « A la Côte Saint-Jacques ».*

## RIS DE VEAU A LA POYAUDINE

*Prendre de beaux ris de veau bien blancs, les faire blanchir, les rafraîchir aussitôt. Ensuite les faire étuver au beurre avec une brunoise de carotte, les flamber au marc de pommes et les mouiller avec un bon cidre. Quand ils sont cuits, retirer les ris de veau de la cuisson et les laisser au chaud. Passer la cuisson pour récupérer la brunoise de carotte que l'on réserve à part.*

*Faire réduire légèrement le cidre, lier légèrement avec un peu de roux blond, rectifier l'assaisonnement, passer la sauce au chinois et y rajouter la brunoise de carotte.*

*Escaloper les ris de veau, les dresser sur un plat en parsement sur les escalopes des haricots rouges et napper le tout avec la sauce.*

**Christian HÉNAULT,**  
Auberge du Cheval-Blanc, Leugny.

**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

**Hôtel-Restaurant  
du Lion d'Or**

Propriétaires, chef de cuisine :  
M. et M<sup>me</sup> 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

**GRATIN DE FRUITS DE MER A MA FAÇON**

(6 personnes).

**Éléments principaux :** 2 litres de moules, 6 coquilles Saint-Jacques, 0,300 g de champignons de Paris, 1 kg de langoustine, quelques échalotes, 2 dl de vin de Chablis, 1 dl de crème, les feuilles vertes d'une laitue, 100 g de beurre, 30 g de farine, 20 g de parmesan rapé, 2,5 cl d'huile, 2 cl de cognac, 2 œufs, 1/2 citron, sel fin, poivre blanc du moulin, gousse d'ail, bouquet garni.

*Cuire 6 noix de coquilles Saint-Jacques dans de l'eau avec un peu de lait et laisser dans la cuisson.*

*Faire revenir dans l'huile fumante les langoustines, ajouter une pincée d'échalotes hachées, déglacer et flamber au cognac, mouiller avec 1 dl de chablis et la cuisson sur les moules, ajouter la gousse d'ail écrasée, bouquet garni, assaisonner, laisser cuire 10 mn, retirer les langoustines, décortiquer les queues et les joindre aux moules.*

*Faire tomber dans une petite casserole avec un peu de beurre, les feuilles de laitues finement ciselées, laisser cuire.*

*Préparer et laver les champignons, les couper en fines juliennes et mettre à cuire avec un peu d'eau, du beurre, du sel fin et le jus d'un demi-citron.*

*Préparer à part un beurre mariné, composé de 50 g de beurre et 30 g de farine.*

*Récupérer toutes les cuissons, lier au beurre mariné, ajouter la crème fraîche, laisser réduire, rectifier l'assaisonnement, incorporer les jaunes d'œufs et passer au chinois sur les moules et langoustines décortiquées, la laitue et les champignons égouttés, les noix de Saint-Jacques coupées en deux et en biais.*

*Mélanger délicatement le tout et verser dans un plat en terre allant au four. Saupoudrer de parmesan et gratiner à la salamandre.*

*Accompagner d'un premier cru de Chablis pas trop frais.*

**M. Gabriel BOURGEOIS,**  
ex-chef poissonnier au « George V » de Paris,  
professeur de cuisine au C. I. F. A. de l'Yonne.

**PLATS**



**ESCALOPES DE CABILLAUD AU CARRY**

*Beurrer une cocotte, saler, poivrer, parsemer le fond avec de l'oignon finement ciselé, disposer dessus les escalopes de cabillaud frais. Ajouter 1 dl 1/2 de chablis, mettre à cuire en couvrant la cocotte. Après 5 mn d'ébullition, retirer les escalopes et dresser sur un plat creux. Remettre à bouillir, laisser réduire et lier avec un beurre manié (beurre et farine). Ajouter 1/2 dl de crème, rectifier l'assaisonnement, ajouter le carry avec parcimonie, passer au chinois sur le poisson égoutté. Parsemer le dessus de fines herbes finement hachées.*

**ESCARGOTS CHABLISIENNE**

*Préparer un beurre à escargots avec échalotes finement hachées, une gousse d'ail broyée au mortier, du persil haché fin, le tout pétri avec du beurre frais et assaisonné. Garnir le fond des coquilles, placer dessus l'escargot et remplir avec le beurre à escargots. Placer les coquilles garnies dans un plat allant au four, saupoudrer de mie de pain fraîche passé au tamis, mettre dans le fond du plat un décilitre de vin de Chablis et passer au four bien chaud.*

*Déguster bien chaud avec un chablis frais.*

Proportion	Beurre	Échalotes	Ail	Persil	Sel	Poivre blanc
	0,350	0,035	1 gousse	0,025	0,012	0,002

(Recette fournie par M<sup>me</sup> Annie Michaud, de Chichée.)

## PAIN DE BROCHET CHABLISIENNE

Lever les filets d'un brochet d'environ 3 livres, retirer la peau à l'aide d'un couteau à filet de sole, et enlever à la main toutes les petites arêtes qui pourraient rester sur le côté du ventre.

Couper en petits cubes et débarrasser dans un grand saladier, ajouter la valeur de deux oignons moyens ciselés finement, 3 gousses d'ail écrasées et hachées, la mie de pain parée et passée à la « moulinette » d'environ 4 à 5 tranches de pain de mie, 2 grosses cuillères de crème, 4 œufs entiers, 1/2 verre de chablis (ou vin blanc sec), 1 cuillerée de fines herbes hachées, 1 litre de moules ébarbées dont vous aurez gardé la cuisson, 0,300 kg de champignons de Paris coupés en cubes et cuits avec eau et un jus d'un demi-citron dont vous aurez également gardé la cuisson, saler, poivrer, mélanger le tout correctement, goûter, rectifier l'assaisonnement et transvaser dans un moule ou plusieurs préalablement beurrés. Cuire au four et au bain-marie suivant la quantité de moules.

**Sauce d'accompagnement :** faire un roux avec 40 g de beurre et 40 g de farine, laisser refroidir, mouiller avec la cuisson des moules et champignons, ajouter 1/4 litre de crème, faire bouillir 5 mn ; monter à part, comme pour une sauce hollandaise, 3 jaunes d'œufs lorsque les jaunes commencent à napper, verser votre sauce dessus, mélanger, rectifier l'assaisonnement, ajouter un petit jus de citron et passer votre sauce au chinois, débarrasser dans un récipient, mettre au bain-marie et servir à part avec votre pain de brochet que vous aurez démoulé après cuisson.

(Recette aimablement communiquée par M<sup>me</sup> Clouzard, de Poinchy.)

### MODERN' HOTEL ★★★

LES FRÈRES  
GODARD

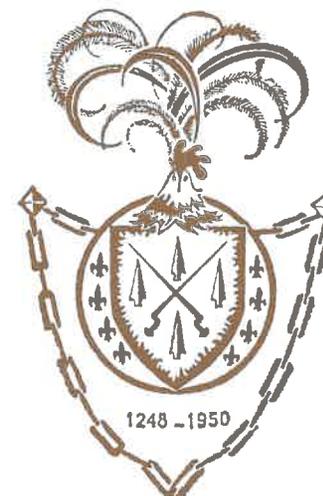
Membre de l'Académie culinaire de France  
Maître cuisinier, maître rôti-seur  
Chefs de cuisine

89300 JOIGNY

Tél. (86) 62.16.28

## 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 rôti-seurs 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

**S. Jacquemard**

Propriétaire, chef de cuisine

**AUBERGE  
DE LA VANNE  
SENS**

Ex-sous-chef au « Savoy »  
à Londres

Brevet professionnel de l'Yonne

**Le Relais  
du Chablis**

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

**P. DESBORDES**

**BEINES**

89800 CHABLIS

TÉL. 2

BAR  
HOTEL ★ NN  
RESTAURANT ★

**Le Saint-Pregts**

Bernard BŒUF

89, rue du Général-de-Gaulle

89100 SENS

Tél. 65.19.63

Repas d'affaires • Mariages • Banquets

**Hostellerie  
de l'Étoile ★★ NN**

**G. ANDUILLÉ**

Propriétaire - Chef de Cuisine

Confort et Gastronomie  
dans un Cadre Médiéval

Époque XV<sup>me</sup> siècle

☎ 1

89310 - NOYERS-SUR-SERBIN

**GIGOT D'AGNEAU EN ROBE D'OR**

Choisir un petit gigot. Enlever l'os du milieu jusqu'à la jointure. Assaisonner l'intérieur de sel et de poivre. Passer vivement à la poêle, dans un peu d'huile, 4 rognons d'agneaux et champignons coupés en petits dés, égoutter et déglacer au madère puis ajouter thym, romarin et estragon. Farcir de cette préparation la cavité laissée par l'os du gigot. Reconstituer le gigot en rapprochant les chairs et en fixant par deux ou trois points de sutures. Assaisonner l'extérieur du gigot et l'enfourner à four vif pour saisir la viande, laisser cuire une quinzaine de minutes environ. Retirer du four, laisser refroidir et entourer d'une pâte feuilletée, étendue finement au rouleau, dorer le dessus au jaune d'œuf et remettre au four 20 à 25 minutes pour terminer la cuisson.

Servir avec un gratin dauphinois, et le jus de la première cuisson aromatisée avec des herbes.

**Recette des Frères GODARD,**  
« Modern'Hôtel », Joigny.

**ÉCREVISSE A LA CRÈME**

Préparation : 10 mn.

Cuisson : 20 mn.

**Éléments :** écrevisses, oignons, carottes, bouquet garni, cognac, vin blanc, sel fin, poivre de Cayenne, crème, huile, beurre, farine, tomate concentrée.

Faire revenir dans une sauteuse les écrevisses vivantes, ajouter la brunoise de légumes, laisser mijoter cinq minutes, déglacer et flamber au cognac, mouiller au vin blanc, fumet de poisson, ajouter le concentré de tomate et laisser cuire 10 minutes environ, retirer les écrevisses et laisser réduire de moitié, lier au beurre mariné, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement, passer la sauce au chinois sur les écrevisses.

**M. Gérard VIOLLAZ,**  
chef de cuisine, « Hôtel de Paris », à Sens.

**SANDRE TIÈDE POCHÉ A L'ALIGOTÉ  
DE SAINT-BRIS SAUCE VERTE**

Préparer un court-bouillon composé de carottes, oignons émincés, queues de persil, thym, laurier, une petite branche d'estragon, gros sel, poivre en grains, 2 dl d'aligoté et de l'eau. Laisser cuire pendant environ une demi-heure et laisser refroidir.

Trouver un récipient assez long ou à défaut une plaque allant au four, placer le sandre v. en écaillé, lavé à grande eau et la queue coupée au ciseau en V à l'envers. Couvrir de court-bouillon, fermer le récipient et faire monter à ébullition, ralentir la cuisson en laissant simplement frémir le court-bouillon. Suivant grosseur, laisser cuire de 15 à 25 mn. Retirer du feu en laissant le sandre dans la cuisson.

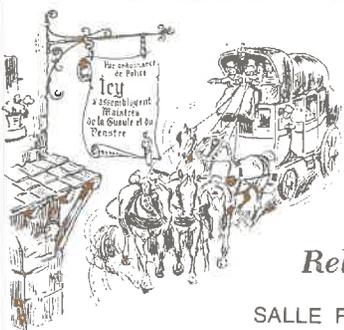
**La sauce verte :** préparer à part du persil, du cerfeuil, de l'estragon, le tout haché très finement, mélanger avec une sauce mayonnaise très serrée dont le vinaigre est remplacé par un jus de citron. Terminer en rectifiant l'assaisonnement plus une cuillère à café de cognac. Servir à part et en saucière.

Dresser le sandre encore tiède sur un plat recouvert d'une serviette blanche et entouré de persil en branche.

**CANETON A L'ORANGE  
ET AU RATAFIA ROUGE**

Flamber, vider et brider un beau canard, le mettre à rôtir au four très chaud, afin de l'obtenir légèrement saignant, réserver, dégraisser, saupoudrer la plaque à rôtir avec une demi-cuillerée de sucre en poudre, déglacer avec un décilitre de ratafia rouge de Chitry, le jus des deux oranges et d'un demi-citron, laisser bouillir, faire réduire et lier avec un peu de fécule. Ajouter 2 cuillères de zestes d'orange et une cuillère de zeste de citron détaillés en fines juliennes et fortement blanchis. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser le canard sur un plat, l'entourer de quartier d'oranges et recouvrir le tout avec la sauce et garniture.



A 5 minutes d'AUXERRE, route de Paris

**Relais**  
**S<sup>t</sup>-Fiacre**

Michel MORET  
maître rôtiisseur  
chef de cuisine

89380 APPOIGNY Tél. (86) 53.01.40

Relais gastronomique - spécialités

SALLE POUR BANQUETS ET RÉUNIONS D'AFFAIRES

## SALMIS DE PINTADEAU A L'IRANCY ROUGE

Couper un pintadeau d'un kg environ en quatre, soit 2 ailes et 2 cuisses. Fraire revenir 200 g de lard maigre détaillé en petits carrés et faire revenir les morceaux de pintadeau des deux côtés dans le gras. Réserver les lardons à part, ajouter un gros oignon haché, saupoudrer de farine, flamber avec 2,5 cl de marc et mouiller avec une bouteille d'irancy rouge, saler, poivrer, mettre un bouquet garni et une gousse d'ail écrasée. Laisser cuire environ 20 mn, retirer les morceaux, ajouter les lardons, accompagné de 500 g de champignons coupés en quartier et revenus au beurre.

Terminer la sauce en rectifiant l'assaisonnement et passer au chinois sur les pintadeaux. Laisser mijoter 10 mn et envoyer accompagné de croustons de pain grillés et frottés à l'ail.

## POTÉE BOURGUIGNONNE

Faire blanchir un jambonneau demi-sel, un morceau de plat de côtes, 1 kg de lard maigre salé, rafraîchir et mettre à cuire avec carottes, navets, un bouquet de poireaux, un demi-céleri rave coupé en morceaux, quelques tomates fraîches, un petit chou vert coupé en quatre, un oignon piqué de 3 clous de girofle, 2 gousses d'ail. Laisser cuire environ 2 heures et retirer les éléments cuits au fur et à mesure de leur cuisson, dégraisser. Ajouter en dernier quelques grosses pommes de terre entières, un saucisson à cuire.

Dresser le tout dans un grand plat en terre, accompagner à part de cornichons, moutarde, gros sel et tranche de pain de ménage.

# Recettes de nos chefs

## DÉLICES DE VOLAILLE COMTESSE MATHILDE

(4 personnes)

**Éléments** : 1 poularde de Bresse de 1,800 kg, 500 g de parures de ris de veau bien parés, 2 belles truffes fraîches, 4 dl de crème double, 100 g de beurre, 1 bouteille de chablis, oignons, poireaux, carottes, persil, thym, laurier.

**Garniture** : 4 artichauts, 200 g de morilles, 300 g de carottes, 200 g de navets, 250 g d'haricots verts et 150 g de beurre.

**Recette** : choisir une belle poularde de Bresse dont vous levez les cuisses et les suprêmes, que vous désossez. Hacher le reste de la chair de la poularde, le foie, la moitié du ris de veau et la truffe. Assaisonner et ajouter à ce hachis une bonne cuiller de crème double. Farcir les morceaux préalablement désossés avec cet appareil.

Préparer un fond blanc de volaille, de la façon suivante : mettre en casserole les os et carcasse de la poularde que vous aurez broyés, un os de veau, un oignon émincé grossièrement, 2 carottes, poireau et bouquet garni. Ajouter la bouteille de chablis, finir le mouillage à hauteur avec de l'eau froide et porter doucement à ébullition (cuisson : 1 h 30).

Pocher et cuire à blanc, les « délices de volaille » dans le fond que vous aurez ainsi préparés et les réserver au chaud.

Lier ce fumet de volaille pour en faire une excellente sauce suprême. Faire réduire d'un tiers en ajoutant par petites parties, en cours de cuisson, 2 dl de crème fraîche. Après cuisson, passer à l'étamine et vanner au dernier moment avec 1 dl de crème et 50 g de beurre fin.

**Présentation** : dresser les « délices de volaille » sur le plat de service surmontés des 4 médaillons de ris de veau réservés, sautés au beurre et d'une fine lamelle de truffe. Napper de l'excellente sauce suprême.

**Garniture** : fonds d'artichauts tournés, garnis des morilles, nappés de sauce suprême et glacés. Petits légumes (carottes et navets tournés, haricots verts, juste croquants), étuvés séparément au beurre et dressés autour du plat en bouquets alternés avec les fonds d'artichauts.

**Michel MORET,**  
maître rôtiisseur, chef de cuisine  
du Relais Saint-Fiacre à Appoigny.

## PETITS SABLÉS

Disposer en forme de puits 200 g de farine, 200 g de sucre, 100 g de beurre ramolli, 3 œufs entiers, 1 sachet de sucre vanillé, mélanger le tout et étaler au rouleau, découper à l'emporte-pièce, placer sur une plaque allant au four, placer sur le milieu du sablé un petit morceau de cerise confite. Cuire à four normal.

## POIRE AU VIN ROUGE

Éplucher les poires avec un couteau économe, les rincer à l'eau froide, égoutter. Faire bouillir à part 75 cl de vin rouge avec 500 g de sucre, 3 rondelles de citron, une pincée de cannelle. Après 5 mn d'ébullition, plonger les poires dans le vin, laisser cuire 10 mn et laisser refroidir dans la cuisson.

Servir dans un compotier, accompagné de mignardises.

## COMMENT PRÉPARER UNE LIQUEUR

Faire macérer, dans un litre d'eau-de-vie, une plante aromatique, soit (suivant son goût) : estragon, chartreuse ou autre, pendant environ un mois et demi à deux mois.

Préparer un sirop composé d'un litre d'eau et d'un kilogramme de sucre, faire bouillir 5 mn et laisser refroidir.

Mélanger l'ensemble en le filtrant à la proportion de 1/3 d'eau-de-vie et 2/3 de sirop.

### LE MORVAN

Jean BRETON  
maître cuisinier  
maître grillardier

RESTAURANT ★★★

AVALLON  
Tél. 16 (86) 34.18.20

FABRICATION ARTISANALE DE CRÉATIONS CULINAIRES

Man spricht Deutsch

Parc ombragé

### GRANDS VINS DE CHABLIS

## DOMAINE R. VOCORET

et ses fils  
PROPRIÉTAIRES-VITICULTEURS  
89800 CHABLIS  
Tél. (86) 53.12.53



## COMMENT PRÉPARER ET CUIRE UNE TÊTE DE VEAU

Laisser tremper dans de l'eau froide une demi-tête de veau désossée, retirer les quelques poils restant et la frotter avec un demi-citron. Mettre à bouillir dans un récipient rempli d'eau, laisser bouillir 10 mn et rafraîchir à l'eau courante. Égoutter, découper en morceaux réguliers, rincer et remettre à cuire dans un faitout propre, mouiller à hauteur d'eau, saler au gros sel, ajouter un peu de vinaigre, le demi-citron, 2 carottes coupées en morceaux, un oignon piqué de clous de girofles, un bouquet garni. Monter à ébullition, écumer, recouvrir avec un torchon, régler le feu afin d'obtenir une ébullition lente et régulière. Mettre un couvercle et laisser cuire environ 2 heures.

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

## COMMENT PRÉPARER UNE SAUCE TOMATE

Faire revenir au beurre, dans une casserole des parures de lard gras, ajouter carottes et oignons coupés en petits dés, une gousse d'ail écrasée, parsemer de farine (singer), remuer avec une spatule, mouiller avec de l'eau, ajouter une grosse cuiller de tomate concentrée, 4 à 5 tomates fraîches, un bouquet garni. Laisser cuire environ 1 heure, rectifier l'onctuosité et l'assaisonnement, passer au chinois étaminé. Beurrer grassement et servir en saucière.

## SPAGHETTI NAPOLITAINE

Cuire des spaghetti dans de l'eau bouillante et salée, rafraîchir légèrement et lier avec un beurre frais ramoli, saler et servir en légumier ; s'accompagne à part de sauce tomate, coquilles de parmesan rapé et de tomates fraîches concassées (tomates mondées, mélangées avec une tombée d'échalotes ciselées, cuites avec une gousse d'ail et un petit bouquet garni).

## POMMES FONDANTES

Beurrer grassement un plat en terre allant au four, saler et poivrer le fond, disposer en les serrant l'une contre l'autre, des pommes de terre épluchées, légèrement ovalisées au couteau d'office. Mouiller à hauteur avec un bouillon clair, beurrer le dessus et mettre au four, arroser fréquemment et sitôt le dessus ayant pris couleur, le recouvrir avec un papier sulfurisé beurré. Terminer la cuisson et servir soit autour d'une pièce rôtie, soit directement dans le plat de cuisson.

# HOTEL MANOIR DU MORVAN

Route de Vézelay, 89200 AVALLON  
Tél. 4.99

## 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

## 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

## DESSERTS



## TARTE A LA MÉNAGÈRE

Foncer un moule à tarte avec une pâte brisée composée de farine (200 g), beurre (125 g), une pincée de sel, de sucre et d'un œuf entier et un peu d'eau. La piquer avec une fourchette.

Préparer à part une crème pâtissière avec un demi-litre de lait bouilli que vous incorporez à un appareil composé de 65 g de farine, 5 jaunes d'œuf, 150 g de sucre. Remettre à cuire et, à la première ébullition, incorporer 2,5 cl de « Pernod », vider dans le moule à tarte, égaliser et répartir sur le dessus des pommes émincées, saupoudrer de sucre semoule et cuire au four pendant environ 15 à 20 mn. Servir froid sans mettre au réfrigérateur.

## HOTEL DE LA POSTE

M. DRUJON, gérant

Tout confort  
Garage  
Télévision

FLOGNY Tél. 13

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Sur Nationale 450 Montargis-Avallon  
à 9 km de Toucy :

## Auberge du Cheval blanc

LEUGNY — TÉL. 13

C. HÉNAULT  
propriétaire, chef de cuisine

Banquets • Noces • Repas d'affaires

**créée par vous**

**pour vous**

**chez vous**



**Banque  
Populaire**

au service  
exclusif  
de l'économie départementale

**BANQUE POPULAIRE DE L'YONNE**

**18 agences dans le département**

une banque régionale  
c'est plus sympathique