



la

Sté DAMI

RM6 - 89380 APPOIGNY

Tél. (86) 53.03.63 - Télex 800.056

c'est aussi

L'HOTELLERIE

LA RESTAURATION

- MOBILIER RUSTIQUE ET CONTEMPORAIN
- LITERIE
- REVÊTEMENTS DE SOLS - TAPIS - LUMINAIRES
- REVÊTEMENTS MURAUX
- PEINTURE
- RIDEAUX - TENTURES MURALES
- SALLES DE CONFÉRENCES
- BUREAUX

DEVIS GRATUIT - PLAN DE FINANCEMENT

ANNÉE 1979-1980

AMICALE
des
CUISINIERS
de
L'YONNE



2895

 **eurocheque**

du liquide 24 heures sur 24

 **eurocheque**

des devises dans 37 pays

 **eurocheque**

crédit automatique

 **eurocheque**

**plus qu'un chèque,
mieux qu'une carte**

 **eurocheque**

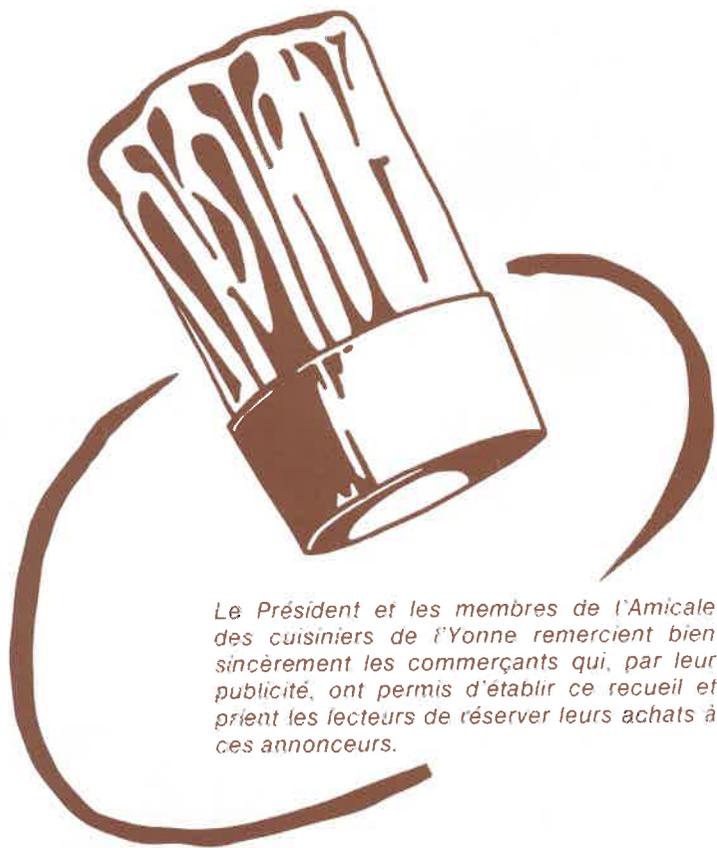
**pour payer par chèque
dans 8 pays d'Europe**

 **eurocheque**

chèque garanti


**Banque
Populaire**

**Plus
proche
de vous,
présente
partout.**



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.

Un remerciement particulier à la Caisse régionale du Crédit agricole pour le voyage en Yougoslavie offert au meilleur apprenti cuisinier de l'Yonne 1978.

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 FORTUNÉ

Vice-présidents :

M. Charles GODARD

M. Jean BRETON

Secrétaire administratif :

M. Gabriel BOURGEOIS

Secrétaires adjoints :

M. Jean-Louis BINOCHE

M. Yves ROBINEAU

Trésorier :

M. Michel MORET

Commissaires aux comptes :

M. Michel LORAIN

M. Valéry GUÉNIAT

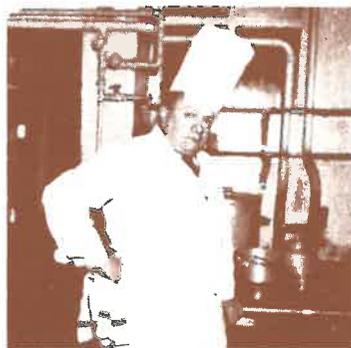
Membres du bureau :

M. Christian HENAULT

M. Francis LALLIER

Marcel CHOUVON

président d'honneur



amis cuisiniers,

C'est à la foire de mai, à Auxerre, que nous organiserons cette année encore une exposition des plats froids réalisés par les chefs de notre amicale et, en cette occasion, paraîtra notre nouveau dépliant 1979-1980.

Et je veux tout d'abord remercier ceux qui ont apporté leur précieux et dévoué concours à sa réalisation.

L'année qui vient de s'écouler a vu les représentants de notre département fournir de brillantes prestations aux différentes joutes gastronomiques.

Ils ont remporté les trois premières places à l'Interdépartementale de la Table de Lucullus, à Dijon.

Notre Basse Bourgogne a en outre envoyé un finaliste aux épreuves régionales du Meilleur apprenti de France et un finaliste aux nationales du Meilleur apprenti cuisinier.

Résultats des concours 1978

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE L'YONNE

- ❶ Pascal GAY, « Relais Saint-Fiacre », Appoigny.
- ❷ ex aequo : VANDENBUSCH, « Hôtel de Bourgogne, Auxerre ; Jérôme PASCAUET, « Hôtel de l'Escargot », Joigny.

Les meilleures notes en pratique au C.A.P. étant obtenues par le jeune apprenti André LAVAU, du « Modern'Hôtel », Joigny.

CONCOURS SÉLECTIF DÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS DE DEUXIÈME ANNÉE

- ❶ Éric BRIFFARD, « Relais Saint-Fiacre », Appoigny.
- ❷ Dominique COUSIN, « La Grande Chaumière », Saint- Florentin.
- ❸ Christian LONGUET, « La Côte Saint-Jacques », Joigny.

CONCOURS INTERDÉPARTEMENTAL DE LA TABLE LUCULLUS A LA FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON

- ❶ Dominique COUSIN, « La Grande Chaumière », Saint- Florentin.
- ❷ Christian LONGUET, « La Côte Saint-Jacques », Joigny.
- ❸ Éric BRIFFARD, « Relais Saint-Fiacre », Appoigny.

CONCOURS RÉGIONAL DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE

Admis : Pascal GAY, « Relais Saint-Fiacre », Appoigny.

Résultat des demi-finales à Paris :

2° Pascal GAY, « Relais Saint-Fiacre », Appoigny.

FINALE NATIONALE DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE

Pascal GAY, finaliste « Meilleur apprenti de France », 2° prix de pâtisserie, « Relais Saint-Fiacre », Appoigny.



YONNE ET TOURISME

LA MAISON DU TOURISME
QUAI DE LA RÉPUBLIQUE, AUXERRE

Le Pressoir de Champvallou, près de Joigny, est le dernier des grands « pressoirs à abattage » médiévaux encore en activité en Bourgogne et peut-être dans le monde. Chaque année, il presse la vendange de son propriétaire, M. BURET, de Sainte-Anne.

Photo RABY, Y. et T.

COMPLÈMENT DE FORMATION DES APPRENTIS CUISINIERS



RUE DU MOULIN-DU-PRÉSIDENT
89000 AUXERRE

En présentant, au nom de notre amicale, mes félicitations aux jeunes lauréats, je voudrais leur rappeler — et ils le savent bien — que le métier qu'ils ont choisi n'est pas un métier à la chaîne.

L'Art culinaire exige, pour la réalisation d'un plat, des heures de soins méticuleux, d'inlassable et persévérante activité. Mais quelle meilleure récompense pour nous, cuisiniers, qu'une pièce présentée avec art et savourée par de fins gourmets.

Nos glorieux devanciers ont construit une à une les pages de cette Bible professionnelle qu'est pour nous le « Guide Culinaire ». C'est à vous, les jeunes, qu'il appartiendra de maintenir la tradition tout en donnant libre cours à votre créativité.

Mais, de grâce, respectez, défendez ce que d'aucun, auquel il manque seulement peut-être les connaissances de base de « notre » métier, dénomme avec un certain mépris l'ancienne cuisine.

A mon époque — qui, après tout (laissez-moi la consolation de la relativité) n'est pas si ancienne — nous avons toujours « envoyé » les haricots verts cuits à la commande, ni crus ni en purée, les spaghettis « al dente » liés au beurre frais. Et la sole, le turbot, nous les cuisions non pas à la goutte de sang mais à la seconde près où, celle-ci disparaissant, il se forme un « lait » entre l'arête et la chair.

Soyez pareillement fermes vis-à-vis des arguties « diététiques » qui veulent condamner les liaisons à la farine. De mon temps, on faisait cuire une sauce Béchamel, ce qui rendait la farine tout aussi digeste et pas plus riche que la crème, le beurre ou le foie gras que l'on incorpore dans tout et à tout propos.

Un chef tient son art des bases enseignées par nos grands aînés : Escoffier, Philéas Gilbert, et vous les transmettez à votre tour, comme vous les avez reçues, pour que vos apprentis, vos élèves, possèdent la pleine maîtrise de leur métier.

Et alors, vous travaillerez, le cœur joyeux, pour le plaisir d'autrui en retenant pour d'heureusement rares occasions la morale d'Alain Lambreaux : « Celui qui mange mal ne m'indigne pas. Il me fait pitié comme l'illettré. J'ai envie de lui apprendre à manger, comme d'apprendre à lire à celui-ci ».

Quelques définitions de termes culinaires

NAPPER :

recouvrir de sauce ou de gelée les mets chauds ou froids.

PANER :

élément que l'on roule dans la mie de pain avant de les faire frire, sauter.

PANER A L'ANGLAISE :

signifie assaisonner la pièce, la passer dans de la farine, puis dans des œufs entiers battus avec un peu d'huile, égoutter et rouler ensuite dans de la mie de pain fraîche passée au tamis. Aplatir ensuite avec le plat d'un grand couteau et quadriller.

POCHER :

cuisson à mouillement plus ou moins abondant selon la nature des articles en traitement. On fait pocher des viandes, des poissons, des légumes, des œufs.

RÉDUIRE :

faire bouillir une sauce ou un fond pour le rendre plus corsé.

RELEVER :

rehausser le goût d'un mets en lui ajoutant des condiments, des aromâtes, des épices.

REVENIR :

faire sauter vivement une viande que l'on veut faire prendre couleur.



Petit vocabulaire des vins

ACERBE : *vin n'ayant pas atteint sa maturité, il est âpre, acide et dur.*

APRE : *difficile à avaler, rude astringent, il agace les dents comme l'oseille ou la prunelle.*

ASTRINGENT : *chargé en tanin, un vin qui prend aux gencives.*

CHARNU : *un vin qui a une certaine consistance ; un vin peut être charnu sans avoir beaucoup de corps.*

CHARPENTÉ : *c'est un vin bien constitué.*

COMPLET : *un vin bien équilibré, présentant un ensemble harmonieux de caractère.*

COULANT : *c'est un vin moelleux et friand.*

COURT : *vin ayant une faible saveur, et surtout fugace.*

ON APPELLE CRU : *un terroir où croît la vigne. On dit d'un vin qu'il est du cru de telle vigne ou de tel clos, ce qui ne présente qu'un espace circonscrit, mais on dit aussi qu'il est du cru de telle côte, de tel finage, quoique ces dernières applications indiquent une étendue de terrain qui peut renfermer un grand nombre de crus dont les produits diffèrent en qualité.*

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

Bourgogne rouge « ÉPINEUIL »

Luc MICHAUT
Propriétaire récoltant

CHICHÉE, 89800 CHABLIS
Tél. (86) 53.11.76

LOTTE AUX LARDONS

(pour six personnes)

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 40 minutes.

Ingrédients : un morceau de lotte de 1,250 kg, trois gousses d'ail, 250 g de lard de poitrine fumée, vingt-quatre petits oignons, 80 g de beurre, 1,5 dl de vin blanc, une feuille de laurier, une branchette de thym, persil, sel, poivre.

1° Laver et éponger la lotte, la saler et la poivrer.

2° Éplucher l'ail, piquer la lotte avec ces gousses d'ail, couper le lard en petits lardons.

3° Éplucher les petits oignons, laver et éponger le thym, le laurier et le persil.

4° Faire blondir 50 g de beurre dans une cocotte, faire revenir les lardons et les oignons dans ce beurre chaud ; laisser colorer ; ajouter la lotte dans la cocotte ; la laisser également revenir.

5° Arroser alors avec le vin blanc, ajouter le thym et le laurier, rectifier l'assaisonnement, couvrir et laisser la cuisson s'achever à petit feu.

6° Disposer la lotte sur un plat, l'entourer avec les petits oignons et les lardons.

7° Ajouter le reste du beurre à la sauce, mélanger ; napper la lotte avec cette sauce.

8° Hacher le persil et en saupoudrer le poisson au moment de servir.

R. BENOIST,

cuisinier-pâtissier, propriétaire du « Restaurant du Palais ».

BŒUF MIRONTON D'AUTREFOIS

Faire revenir des oignons ciselés dans du beurre, jusqu'à coloration à brun. Singer avec de la farine et mouiller au vinaigre. Ajouter un peu d'ail, laisser le tout cuire jusqu'à évaporation des deux tiers.

Ajouter le bœuf bouilli (coupés en gros dés), et mouiller avec le bouillon du pot au feu. Laisser cuire un quart d'heure, assaisonner et servir bien chaud.

LA TARTE POIRES-AMANDES

Faire un fond de tarte et le garnir de pâte d'amandes (125 g de poudre d'amande, 125 g de sucre, vanille, deux œufs et 100 g de beurre). Garnir ensuite le tout avec des poires cuites.

Cuire au four (moyen) pendant 20 minutes. Glacer avec nappage blond avant de servir.

Pascal FORTUNÉ,

chef de cuisine au « Restaurant Maxime », à Auxerre.

**HOTEL-BAR
RESTAURANT
Jardin Fleuri**

**HOTEL
DE
SEIGNELAY**

M. RAFESTIN

CUISINE ET SPÉCIALITÉS BOURGUIGNONNES
VINS DE CHABLIS

2, rue du Pont
89000 AUXERRE Tél. (86) 52.03.48

**HOTEL *NN
RESTAURANT ***

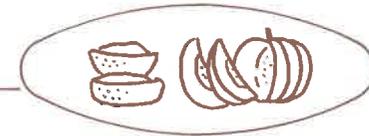
**La
Grande Chaumière
ÉTAPE GASTRONOMIQUE**

Propriétaire - chef de cuisine
Jean-Pierre BONVALOT

3, rue des Capucins (près de la place Dilo)
89600 ST-FLORENTIN, tél. (86) 35.15.12

recettes

HORS-D'ŒUVRE



FONDS D'ARTICHAUTS AUX MOULES

(pour 6 personnes)

Ouvrir un demi-litre de moules, les sortir de la coquille, ébarber (la collerette noire autour de la moule), réserver, faire un quart de bol de sauce mayonnaise que vous détendrez avec de la sauce ketchup, cuire à part un demi-bol de macédoine de légumes. Rafraîchir et égoutter, éponger.

Mélanger la macédoine, les moules égouttées et légèrement pressées, la sauce mayonnaise ketchupée, assaisonner.

Ouvrir une boîte de gros fonds d'artichauts, les rincer à l'eau froide, les éponger et disposer sur un lit de feuilles de laitue ; garnir les fonds de la macédoine et parsemer de cerfeuil haché.



HOTEL *** NN

RESTAURANT *** NN

LE SON
PIERRE
LANG

11, rue des Givoirs, 89000 AUXERRE
Tél. (86) 52.19.94

MUSIQUE D'AMBIANCE

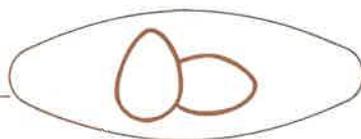
CHOU-FLEUR FAÇON A LA GRECQUE

Prendre un petit chou-fleur bien blanc, détacher les extrémités des bouquets en « sommité » (inflorescences). Réserver.

Faire chauffer dans une coquille de l'huile d'olive, ajouter un demi-oignon ciselé, puis les sommités de chou-fleur, un demi-jus de citron, quelques grains de coriandre, sel, poivre, un demi-verre de vin blanc sec, deux tomates mondées, épépinées et concassées, un bouquet garni.

Faire cuire vivement avec un couvercle et servir en hors-d'œuvre, tiède, parsemé de persil haché.

ŒUFS



OMELETTE A LA BOURGUIGNONNE

Il faut compter six escargots « petits gris » et trois œufs par personne.

Casser les œufs dans une sybille, ajouter les escargots égouttés après cuisson, une cuillerée à bouche de noix décortiquées, une demi-cuillerée de persil haché. Assaisonner et mélanger l'ensemble.

Faire cuire dans une poêle avec beurre noisette, moelleuse comme une omelette normale.

Grands
vins
de
Chablis



Alain Geoffroy

Propriétaire-récoltant

Belnes, 89800 Chablis

Tél. 40.21.95

CAVEAU
DE
DÉGUSTATION

- Chablis 1^{er} cru *Beuroy* : médaille d'or, Paris 1975.
- Chablis 1^{er} cru *Fourchaume* : médaille d'or, Paris 1968.
- Chablis : médailles d'argent et de bronze, Paris 1962 et 1972.

LE RAGOUT DE COCHON ET D'ANDOUILLE DES VENDANGEURS AUX HARICOTS ROUGES

Plat de côtes, jarret, queue et tête de cochon, deux ou trois belles andouilles de campagne au vin et aux échalotes cuites dans les haricots rouges préalablement trempés au vin rouge.

Lorsque tous les éléments sont cuits, couper la viande en morceaux et l'ajouter aux haricots rouges dans une grande cocotte en terre en alternant : une couche de haricots, une couche de cochon et d'andouille.

Repasser la cocotte au four environ une heure.

Michel MORET,

« Relais Saint-Fiacre », à Appoigny.

SANDRE FOURRÉ AUX POIREAUX

Éléments pour six personnes : deux sandres, deux blancs de poireaux, échalotes, crème, œufs, sel et poivre.

Vider les sandres par le dos et bien les laver. Faire suer deux grosses échalotes émincées dans un bon morceau de beurre, puis mettre les poireaux émincés, saler et poivrer et laisser cuire doucement.

Quand les poireaux sont cuits, mettre deux cuillères de crème et deux jaunes d'œufs remués et mettre à la place de l'arête.

Mettre au four avec vin blanc et échalotes mignonnette et court-bouillon. Quand le poisson est cuit, réserver au chaud ; faire réduire la cuisson et lier avec un jaune d'œuf et deux cuillères de crème.

Passer la sauce sur le poisson et server bien chaud.

Michel GAUTHIER,

« Les Fleurs », à Pontaubert.

COQ AU CIDRE

Découper un coq en morceaux, réserver les morceaux dans une assiette. Tailler des lardons et les ébouillanter, les égoutter et les faire revenir dans du beurre avec des petits oignons et des champignons coupés en quartiers.

Dans le même gras, faire revenir les morceaux de coq, sans trop les colorer, puis les saupoudrer de farine, mélanger, mouiller avec un bon cidre, faire bouillir en remuant, puis ajouter un bouquet garni ainsi que la garniture (oignons...).

Faire cuire lentement à couvert au four.

Après la cuisson, retirer les morceaux et la garniture, rectifier l'assaisonnement, passer la sauce au chinois sur le coq et sa garniture.

Pourquoi ne pas changer les traditionnelles pommes de terre par de petites mousseline de poireaux : émincer finement et étuver au beurre 200 g de blanc de poireau, ajouter quatre cuillères de bechamel, deux cuillères de crème, finir de cuire, lier avec cinq à six jaunes d'œuf, mouiller et pocher.

M. Christian HENAULT,

« Auberge du Cheval Blanc », à Leugny.

POIRES GLACÉES « FORT-DE-FRANCE »

Recette pour six personnes : six belles poires fondantes, 1 l de sirop de poire, zestes de deux oranges et deux citrons, quelques grains de pistache, 1,5 l d'appareil de parfait glacé à l'ananas, six fonds de nougatine, six corbeilles en sucre filé, 0,5 l de crème chantilly.

Faire pocher six poires entières, au sirop aromatisé de rhum blanc et des zestes d'oranges et citrons hachés. Égoutter les poires, les tenir au frais, faire réduire le sirop et le tenir glacé.

Pour le dressage : mettre chaque poire sur un parfait à l'ananas parfumé au rhum blanc (le parfait étant moulé dans un moule à savarin de forme approprié à la grosseur des poires), dresser sur un fond de nougatine ; verser le sirop sur les poires, semer de la pistache hachée et coiffer la poire avec une corbeille en sucre filé et un pompon de Chantilly sur la corbeille.

Jean BRETON,
maître cuisinier, Restaurant « Le Morvan ».



FEUILLETÉ D'HUITRES AUX TRUFFES

Ingédients : pâte feuilletée, fumet de poisson, jus d'huitres, truffes hachées, jus de truffe crème, huitres de Marenne n° 1.

Laisser réduire le fumet de poisson jusqu'à coagulation, crème, jus de truffe et truffes hachées, pointe d'ail, rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir.

Feuilleté pour six personnes : 350 g de farine, 125 g d'eau, 250 g de beurre, sel ; façonner la pâte, étaler le paton en forme de croix, le beurre au centre ; envelopper le beurre avec les quatre côtés de la croix le plus carré possible, puis donner six tours portefeuille soit plié en trois, espacés de 10 mn au frigo.

Étaler ensuite pour faire des rectangles grands et fins comme une enveloppe, mettre de l'œuf sur les côtés et la sauce froide sur la pâte, disposer trois belles huitres de Marenne n° 1, garder l'eau de mer, refermer la pâte en pressant avec les doigts, dorer à l'œuf. Cuisson : 12 mn à four 8 ou 200°. Servir nappé de sauce ci-dessus dilué de l'eau des huitres.

M. BEAUSSEREAU,
chef de cuisine, « Le Moulinot », à Vermenton.

Hôtel-Restaurant du LION D'OR

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

SALLE RUSTIQUE
SPÉCIALITÉS RÉGIONALES
REPAS D'AFFAIRES

89130 TOUCY Tél. (86) 44.00.76

SERMIZELLES Jean-Claude DRUJON HOTEL

Route de Vézelay
GIVRY
89200 AVALLON
Tél. (86) 33.41.03

*Au calme,
hors du pays, près de la gare*

**Les rivières, la forêt, cure de repos
et de plein air, chasse et pêche**

CUISINE SOIGNÉE

OMELETTE PORTUGAISE

Casser trois œufs par personne dans un légumier, assaisonner de sel fin et poivre du moulin.

Préparer à part des tomates mondées (plonger dans l'eau bouillante, rafraîchir à l'eau froide et en retirer la peau). Les épépiner, les concasser. Dans une casserole, mettre du beurre à fondre, ajouter une échalote hachée finement, puis les tomates concassées. Laisser cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau des tomates.

Mélanger les deux tiers de la tomate aux œufs, battre l'ensemble et cuire l'omelette. Avant de la rouler, garnir l'intérieur avec le reste de la tomate concassée. Refermer l'omelette en forme de cigare et dresser sur un plat long.

ŒUFS DURS CHIMAY

(deux œufs par personne)

Faire cuire des œufs durs, les rafraîchir, les écaler, les séparer en deux dans le sens de la longueur.

Mettre à part les blancs évidés de leurs jaunes sur un plat beurré allant au four.

Préparer un quart de litre de béchamel.

Préparer une duxelle en hachant très fin, au couteau, quelques champignons de Paris, faire suer au beurre avec une échalote ciselée jusqu'à complète évaporation. Mélanger ensuite avec deux cuillerées de sauce béchamel et les jaunes d'œufs, passer au tamis.

Incorporer un jaune d'œuf au reste de la sauce béchamel, détendre si nécessaire avec un peu de lait chaud.

Remplir l'intérieur des blancs d'œufs durs à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée de duxelle, jaunes d'œufs durs.

Napper de la sauce Mornay, saupoudrer de gruyère râpé et gratiner au four.

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

D. DEJUST

DÉTAIL - DEMI-GROS

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

MARCHÉ DE L'ARQUEBUSE

Dans le cadre verdoyant de l'Yonne

***NN Le Moulin des Pommerats

89210 VENIZY
(à 4 km de Saint-Florentin)
Tél. (86) 35.08.04

Fermé le lundi

FROID 89 COMMERCIAL INDUSTRIEL

Société NEY
45, rue d'Auxerre
89470 MONÉTEAU
Tél. 60.42.80

CONCESSIONNAIRE EXCLUSIF
FROID SATAM-BRANDT

le spécialiste du matériel professionnel

COMMENT FAIRE CUIRE DES ŒUFS FRITS

Mettre un décilitre (un verre) d'huile à chauffer dans une petite poêle. Lorsque l'huile fume légèrement, verser dedans un œuf entier que vous aurez cassé dans un petit bol à part. Lorsque votre œuf commence à prendre couleur, le retourner avec une spatule en bois, terminer la cuisson et retirer avec une écumoire, égoutter sur une serviette et servir suivant l'usage, ou la recette envisagée.

COMMENT PRÉPARER UN POISSON POUR LE FAIRE FRIRE

Après l'avoir ébarbé, bien laver et bien éponger, le tremper dans du lait froid, bien l'égoutter et le passer à la farine tamisée, le secouer. Disposer sur une grille et le mettre à la grande friture très chaude (lorsqu'elle commence à fumer légèrement).

Se méfier pour la conduite de la friture, plus la pièce de poisson est grosse, moins la friture doit être chaude pendant la cuisson. Plus la pièce est petite, plus la friture doit garder sa haute température.

LE MORVAN RESTAURANT ★★★

Jean BRETON
maître cuisinier
maître grillardier

AVALLON
Tél. 16 (86) 34.18.20

FABRICATION ARTISANALE DE CRÉATIONS CULINAIRES

Man spricht Deutsch

Parc ombragé

MORUE AU GRATIN

(six couverts)

Faire dessaler à l'eau courante une demi-morue au sel pendant une nuit.

Mettre à cuire dans un grand récipient rempli d'eau, monter à ébullition, laisser frémir quelques instants, retirer du feu.

Cuire à part 500 g de pommes de terre violat en robe des champs, et trois œufs durs.

Égoutter et effeuiller la morue en réservant un peu de cuisson, éplucher les pommes de terre, écaler les œufs, couper en rondelles.

Préparer une sauce crème (roux blanc, mouillé au lait et cuisson de la morue), crémier, ajouter ail écrasé.

Rectifier l'assaisonnement, mélanger délicatement dans la sauce : morue, pommes de terre, œufs durs, cerfeuil et persil haché.

Monter à ébullition et verser dans un plat beurré allant au four.

Saupoudrer de parmesan râpé mélangé avec fines herbes, gratiner à four vif.

G. BOURGEOIS,
professeur de cuisine C.I.F.A.

**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

**BANQUETS
NOCES
REPAS
D'AFFAIRES**

C. HENault
propriétaire
chef de cuisine

**auberge
du cheval blanc**

LEUGNY

Tél. (86) 41.11.09

PRONUPTIA

la maison du bonheur

**TOUT POUR LA MARIÉE,
LE CORTÈGE ET LES INVITÉS**

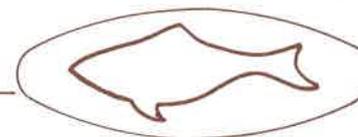
GRAND CHOIX DE COIFFES,
VOILES, POCHEttes,
CHAUSSURES, GANTS

Reportages photographiques « mariage »

24, rue Fécauderie, AUXERRE

Tél. 52.14.24

POISSONS



FILETS DE BARBUE A LA FLORENTINE

Faire chauffer des épinards en branche dans une casserole avec du beurre. Saler, poivrer. Les disposer dans le fond d'un plat long à servir.

Cuire à part dans une plaque beurrée, assaisonnés et parsemés d'échalotes hachées, des filets de barbue avec vin blanc et un peu d'eau.

Après cuisson, égoutter les filets et les placer sur le lit d'épinards.

Faire un petit roux à part, mouiller avec la cuisson de barbue passée au chinois, crémier, rectifier l'assaisonnement. Ajouter un jaune d'œuf fouetté, un filet de citron et recouvrir les filets de barbue, passer à la salamandre ou au four pour gratiner.

GOUJONNETTE DE PERCHE A MA FAÇON

Faire sauter dans une poêle et séparément des pommes de terre coupées en petits cubes, des fonds d'artichauts coupés en quartiers, les filets de perche taillés en goujonnettes, passer au lait et rouler dans la farine.

Après cuisson, mettre à chauffer du beurre « noisette » et mélanger goujonnettes, fonds d'artichauts et pommes de terre. Sauter le tout à feu vif, arroser d'un filet de citron et dresser sur un plat rond de service.

Parsemer d'un peu de persil haché et ajouter un demi-citron historié par personne.

(Recette aimablement communiquée
par M^{me} Marie-Claude HENRY, de Lausanne.)

TRUITE AU VIN ROUGE D'IRANCY

Si possible avec une belle truite du Serein.

Ébarber, vider, laver, placer dans une plaque, parsemer d'échalotes hachées, de sel fin et poivre du moulin, bouquet garni et ail écrasé. Mouiller à hauteur avec une demi-bouteille de vin de Palote, recouvrir d'un papier sulfurisé beurré ou papier d'aluminium et cuire au four.

A part, cuire dans un peu d'eau et le reste de la bouteille de Palote des champignons de Paris que vous aurez lavés, égouttés et coupés en petits cubes de la grosseur d'une macédoine. Après cuisson, égoutter les champignons et garder la cuisson, faire réduire de moitié.

Préparer un roux blond que vous laisserez cuire sur le côté du feu pendant une heure, mouiller avec la cuisson des champignons, rectifier l'onctuosité avec la cuisson de la truite. Ajouter une gousse d'ail écrasée, une cuillerée de crème, remettre à cuire. Rectifier l'assaisonnement et passer au chinois fin sur la truite que vous aurez préalablement dépouillée.

S'accompagne d'un vin de Palote d'Irancy.

Il est possible de faire la même recette avec des truites portions.

(Recette aimablement communiquée
par M^{me} CLOUZARD, de Poinchy.)

L'Auberge des 7 Ecluses

ROGNY (Yonne) · site agréable
J. BELLEVILLE · chef de cuisine



BANQUETS
REPAS D'AFFAIRES

(86) 74.91.41

GRANDS VINS DE CHABLIS

DOMAINE R. VOCORET

et ses fils

PROPRIÉTAIRES-VITICULTEURS

89800 CHABLIS

Tél. (86) 53.12.53

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

★★ HOTEL-RESTAURANT DU COMMERCE

5, rue René-Schaeffer
89000 AUXERRE

Tél. (86) 52.03.16

Garage d'hôtel et parking

ROUELLE DE VEAU AU RATAFIA

Préparation de la rouelle :

- assaisonner de sel et de poivre ;
- la faire revenir dans du beurre chaud afin que la viande prenne une belle couleur ;
- ajouter quelques oignons et carottes émincés, thym, laurier ;
- couvrir la cocotte et laisser cuire à feu doux.

Préparation de la garniture :

- tourner les fonds d'artichauts, cuire dans de l'eau salée et citronnée ;
- cuire les haricots verts dans l'eau bouillante quelques minutes ;
- tourner les carottes et les navets en petites gousses d'ail que l'on cuit séparément dans un peu d'eau, additionnée de beurre et d'une pincée de sucre.

Confection de la sauce :

- lorsque le jarret est cuit, arroser avec un peu de ratafia ;
- égoutter la viande et réserver au chaud ;
- ajouter la crème fraîche et laisser bouilloter tout doucement quelques minutes en rectifiant la liaison avec un peu de beurre manié ;
- couper les têtes de champignons en julienne et les faire suer au beurre ;
- passer la sauce au chinois sur les champignons.

Dressage :

- couper la viande en tranches épaisses et dresser sur le plat de service ;
- garnir les fonds d'artichauts avec les petits légumes tournés, liés auparavant avec un peu de crème réduite ;
- disposer autour de la viande en intercalant avec de petites bottes de haricots verts ;
- napper la sauce sur la viande et parsemer de persil haché.

Philippe GHERARDI,
auberge « Les Rouliers », à Appoigny.



Sortie amicale dans les caves de Moët-et-Chandon, à Épernay.

GIGOT A LA BOURGUIGNONNE

Désosser sans l'ouvrir un gigot de mouton. Le dégraisser légèrement, larder les extérieurs avec des filets de lard et de jambon cru ; assaisonner de sel et poivre, placer dans le centre une gousse d'ail épluchée entière.

Coudre le gigot en lui donnant une forme ronde, le déposer dans une terrine, l'assaisonner, ajouter les aromates et un peu d'épices, l'arroser de bon bourgogne et le tenir trente-six heures au frais. Six heures avant de le servir, masquer le fond et le tour d'une marmite de bardes de lard ; y déposer le gigot, l'entourer de six oignons moyens entiers, de quatre carottes coupées en tronçons, de 300 g de couennes divisées et blanchies.

Couvrir le gigot avec la marinade puis avec un grand rond de papier sulfurisé huilé et le couvercle. Faire bouillir le tout puis maintenir la cuisson à ébullition très modérée. Quand le gigot est cuit, l'égoutter, passer la cuisson.

Réserver les garnitures de couennes, carottes et oignons pour en entourer le gigot.

Bien dégraisser et rectifier l'assaisonnement du fond avant de le verser sur le gigot.

Servir avec une purée de flageolets.

LES FRÈRES GODARD,
« Modern'Hôtel », à Joigny.

LOCATION DE LINGE

BLANCHISSERIE SÉNONAISE

Z.I. MALAY-LE-GRAND
89100 SENS - Tél. (86) 65.18.99

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

FILETS DE SAUMON A L'OSEILLE

Faire tomber au beurre jusqu'à complète évaporation du liquide, de l'oseille ciselée. Réserver.

Lever les filets de saumon et retirer la peau, couper en grosses escalopes, placer sur une plaque beurrée, saler, poivrer et parsemer d'échalotes ciselées. Mouiller avec deux décilitres de chablis, couvrir d'un papier sulfurisé beurré, cuire au four ; après cinq minutes d'ébullition, retirer et dresser sur un plat long de service grassement beurré. A part, faire un léger roux blanc et mouiller avec la cuisson du saumon passé au chinois fin, ajouter un décilitre de crème, laisser cuire, rectifier assaisonnement et onctuosité et ajouter l'oseille ciselée.

Préparer votre plat de dressage et napper avec la sauce à l'oseille, entourer de fleurons en feuilletage.

S'accompagne d'un bon chablis.

SARDINES GRILLÉES AU MARC DE BOURGOGNE

Écailler, vider et bien laver les sardines à l'eau froide, les éponger avec un torchon. Les passer dans une plaque bien huilée et les disposer sur une grille spéciale pour griller les sardines.

Préparer un bon feu en plein air afin d'avoir une braise suffisante. Faire chauffer un gril, placer dessus les sardines, retourner la grille, maintenir jusqu'à cuisson et flamber au marc de Bourgogne, saler et déguster.

MODERN' HOTEL ***

Restaurant
gastronomique

LES FRÈRES
GODARD

BAR-SALON

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

89300 JOIGNY

Tél. (86) 62.16.28

FAISAN BRAISÉ SUR CHOUCROUTE

Préparer une choucroute, faire revenir au saindoux dans une cocotte des dés de lard maigre préalablement blanchis. Avant coloration, ajouter un gros oignon haché. Faire revenir sans colorer, ajouter un verre de vin blanc sec (sylvaner) puis la choucroute crue que vous aurez rincée à l'eau froide et égouttée, ajouter de l'eau à hauteur et un bouquet garni, quelques grains de poivre, clou de girofle et genièvre, enveloppés dans un petit chiffon, puis un morceau de lard maigre, salé, blanchi et rafraîchi.

Laisser cuire environ deux heures trente.

Habiller, brider un beau faisan, le faire cuire dans une cocotte et au four pendant une demi-heure et terminer la cuisson dans la choucroute, déglacer la plaque de cuisson du faisan avec la cuisson de choucroute et rajouter à la choucroute. Cuire à part quelques pommes à l'anglaise.

POUR DRESSER :

Sortir le lard maigre et couper en tranches.

Sortir le faisan et couper 4/4 (deux ailes et deux cuisses).

Rectifier l'assaisonnement de la choucroute.

Dresser la choucroute sur un plat long creux. Disposer dessus les quarts de faisan, les tranches de lard maigre et entourer avec les pommes à l'anglaise.

(Recette aimablement fournie par M^{me} Chantal GEOFFROY, de Beines.)

GRILL - RESTAURANT *** - BAR

Hôtel *** NN

« 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



BAR - HOTEL
RESTAURANT

Chez Robert
Son Maître d'Accueil

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

HOTEL ★
RESTAURANT ★ ★

Le P'tit Claridge

« LOGIS DE FRANCE »

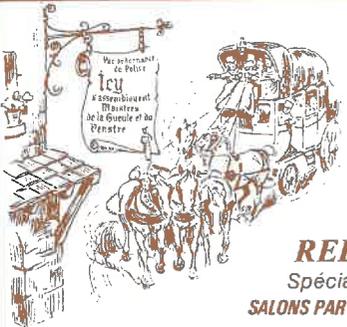
NOCES • BANQUETS
SÉMINAIRES • PENSIONS

TÉL. (86) 63.12.02 ET 63.10.92

THÈMES, 89410 CÉZY

Claude PAPON

chef de cuisine, propriétaire



A 5 minutes d'AUXERRE, route de Paris

Relais
St-Fiacre

Michel MORET
maître rôtisseur
chef de cuisine

89380 APOIGNY Tél. (86) 42.01.80

RELAIS GASTRONOMIQUE ***

Spécialités de cuisine régionale - Bar bourguignon

SALONS PARTICULIERS POUR RÉUNIONS, BANQUETS ET REPAS D'AFFAIRES

JARDIN OMBRAGÉ - PISCINE

ALMA ENGINEERING

Francis COUDER D.E.N.S.A.D.

**DOSSIERS DE FINANCEMENT
DÉCORATION
AGENCEMENT
MOBILIER
ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR**

11, rue de Paris
89200 AVALLON
Tél. (86) 34.07.12
34.05.18

SPÉCIALISTE HOTELLERIE - RESTAURATION

NOMBREUSES RÉFÉRENCES DANS L'YONNE

« Relais Saint-Fiacre », à Appoigny
« Modern' Hôtel », à Joigny
« Auberge des 7 Écluses », à Rogny

Relais Paris-Nice *

Rond-point de la Résistance
89300 JOIGNY Tél. (86) 62.06.72

*Une gentille auberge
avec terrasse et grand jardin
Son restaurant touristique
où l'on vous servira
une cuisine agréable et régionale*

Auberge « LES ROULIERS »
BAR

B. PELLERIN

*Propriétaire
Chef de cuisine*

Route Nationale
89380 APPOIGNY
Tél. (86) 40.00.09

POULET GRILLÉ A LA MOUTARDE

Il faut un gros poulet de 1,800 kg à 2 kg, le flamber, vider, et le couper en deux moitiés, soit une aile, une cuisse. Saler, poivrer, laisser mariner dans un peu d'huile d'olive, parsemer de brindilles de thym et de brisures de feuilles de laurier.

Faire chauffer un gril en plein air avec des sarments de vigne, si possible, et quelques branches de genièvre. Lorsque la braise est assez épaisse et qu'il n'y a plus de flamme, nettoyer le gril, huiler. Bien égoutter les demi-volailles et éponger l'huile, placer le côté peau le premier sur le grill et conduire la cuisson doucement afin d'éviter que la peau brûle. A mi-cuisson, enduire avec une cuillère le dessus, et ensuite le dessous, de moutarde, terminer la cuisson lentement.

Découper ensuite les cuisses en deux, les ailes en deux également.

Dresser sur plat long avec bouquet de cresson.

S'accompagne de pommes frites ou rissolées.

LAPIN DE GARENNE EN GIBELLOTTE

Faire revenir dans une cocotte des petits lardons de lard maigre, salés et blanchis, réserver, et à la place faire revenir les morceaux d'un beau lapin de garenne ; ajouter des échalotes finement hachées, une gousse d'ail écrasée, un bouquet garni, deux grosses tomates mondées, épépinées et concassées, 250 grammes de champignons de Paris lavés, égouttés et coupés en quartiers, une cuillère à café de tomate concentrée et un verre de vin blanc sec (aligoté ou de préférence chablis) ; remettre les lardons, couvrir la cocotte et faire cuire à feu rapide, suivant l'âge du lapin.

COMMENT PRÉPARER UNE SAUCE BÉARNAISE

Mettre 200 grammes de beurre à clarifier dans un bol à l'entrée du four.

Faire réduire dans une casserole en inox un demi-verre de vinaigre, deux échalotes hachées grossièrement, quelques grains de poivre écrasés, une cuillère à café d'estragon haché.

Lorsqu'il n'y a plus de cuisson, retirer du feu et laisser refroidir la casserole.

Mettre une cuillère à soupe d'eau froide dans la casserole, puis trois jaunes d'œuf, remuer avec un fouet comme pour monter une génoise, sur le côté du feu (il faut que le dessous de votre casserole soit chaud, sans vous brûler), continuer de remuer jusqu'à ce que le fond de votre appareil se détache du fond, ou face le ruban comme la génoise.

Retirer du feu et incorporer lentement en remuant toujours votre beurre clarifié, ne laisser dans votre bol que le petit lait.

Passer votre sauce au chinois fin, saler, poivrer, ajouter une cuillerée de fines herbes (estragon, cerfeuil et persil haché). Mélanger le tout et servir en saucière.

POUR CONSERVER DES PÂTES ALIMENTAIRES CUITES

Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée comme à l'habitude, n'assaisonner que ce qui vous est utile pour le repas et bien rafraîchir le reste.

Conserver dans de l'eau bien froide au frigidaire.

Pour réutiliser, faire bouillir de l'eau salée et plonger vos pâtes que vous aurez égouttées. Égoutter de nouveau et assaisonner suivant votre goût.

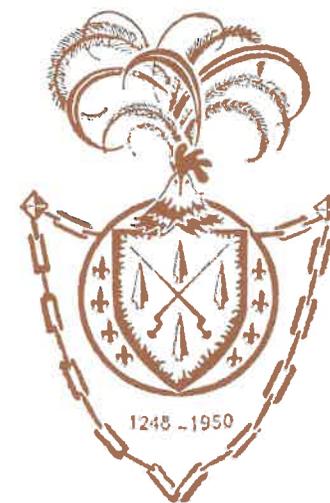
CAROTTES A LA CRÈME

Éplucher, laver et émincer des carottes, mettre à cuire avec un morceau de beurre, gros sel et deux morceaux de sucre, en mouillant à l'eau juste à hauteur.

Lorsqu'il n'y a plus d'eau et que les carottes sont cuites, ajouter deux cuillères à soupe de crème, remettre à bouillir, mélanger l'ensemble et servir très chaud.

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

Les Frères GODARD, « Modern' Hôtel », à Joigny

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

Jacky BELLEVILLE, « L'Auberge des 7 Écluses », à Rogny

Daniel SCHIEVER, « Relais Fleuri », à Avallon

S. Jacquemard

Propriétaire, chef de cuisine

**AUBERGE
DE LA VANNE
SENS**

*Ex-sous-chef au « Savoy »
à Londres*

Brevet professionnel de l'Yonne

RESTAURANT ** NN

**HOTEL
DE PARIS**

Chef de cuisine, propriétaire :
Patrice CHAUVIN

**57, avenue Jean-Jaurès
89400 MIGENNES - Tél. 80.23.22**

**BAR
HOTEL * NN
RESTAURANT ***

Le Saint-Pregts

Bernard BŒUF

**89, rue du Général-de-Gaule
89100 SENS
Tél. 65.19.63**

Repas d'affaires • Mariages • Banquets

Entre Avallon et Vézelay

HOTEL-RESTAURANT * NN

Les Fleurs

Michel GAUTHIER

**PONTAUBERT, 89200 AVALLON
Tél. (86) 34.13.81**

Parc ombragé

LE RAGOUT D'ESCARGOTS A L'IRANCY

Faire tomber 250 g de carottes et 250 g d'oignons taillés en mirepoix dans 250 g de beurre. Y ajouter 2 kilos de chairs d'escargots frais préalablement décoquillés et lavés.

Tourner quelques instants avec une palette de bois et mouiller avec deux bouteilles d'Irancy, un demi-litre de fumet de poisson et un litre de fond de veau lié.

Assaisonnement : bouquet garni, quelques bonnes herbes fines. Laisser cuire deux heures et demie très doucement.

Si quelquefois la sauce réduisait de trop, ajouter une ou deux louches de fumet de poisson suivant besoin.

Avant la fin de cuisson, préparer quelques petits oignons glacés et des champignons coupés en carrés et sautés au beurre que vous ajouterez au moment de servir en laissant mijoter quelques minutes. Des petits croûtons taillés en cœur aillés rehausseront le goût.

Michel LORAIN,

« A la Côte Saint-Jacques », à Joigny.

TARTE MERINGUÉE AUX POIRES

Foncer un moule à tarte avec de la pâte brisée, piquer à la fourchette, cuire à blanc au four en garnissant l'intérieur de haricots secs.

Après cuisson, retirer les haricots et remplir au trois quarts avec de la crème patissière parfumée au kirch.

Garnir le dessus avec des poires au sirop, émincées, ou tout autres fruits.

Monter à part des blancs d'œufs bien fermes, ajouter 50 g de sucre glace. Mélanger.

Recouvrir le dessus de la tarte avec de la meringue et décorer avec une spatule, parsemer quelques amandes effilées sur le dessus et passer au four. Attention que votre four ne soit pas trop chaud, car cela brûle très vite, bien surveiller afin d'avoir une meringue bien colorée.

(Recette fournie par M^{me} Annie MICHAUT, de Chichée.)

HOTEL ** NN

MANOIR DU MORVAN

Route de Vézelay, 89200 AVALLON

CHOUVON, propriétaire

Tél. (86) 34.00.30

Sortie
autoroute A6

**89200
AVALLON**

Tél. (86) 34.02.85

**Relais
fleuri**

**HOTEL ** NN
RESTAURANT
BAR**

Salle pour séminaires

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.*

*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,*

ÉCRIVEZ-NOUS au siège de notre Amicale, 2, boulevard Davout,
89000 AUXERRE.

Restaurant du Palais BAR (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

LE MOULINOT

HOTEL-RESTAURANT

VERMENTON
Tél. (86) 53.53.83

Recettes de nos chefs

COQUILLES SAINT-JACQUES AUX PETITS LÉGUMES

*Mettre à mariner les coquilles Saint-Jacques dans du vermouth pendant une
heure environ.*

*Préparer la garniture tournée en olive, concombre, navet, céleri rave, carotte ;
cuire séparément et glacer à blanc ; cuire également des petits oignons garnitures ;
glacer à blanc ; pocher des haricots verts coupés en losanges.*

*Faire pocher dans un fumet de poisson (sans bouillir) les coquilles, laisser dans la
cuisson. Faire suer des échalotes ciselées, ajouter des champignons de Paris émincés.
Déglacer au vermouth, laisser réduire, mouiller avec la cuisson des Saint-Jacques,
laisser réduire de nouveau, lier légèrement au beurre, manier, crémier, monter au
beurre, rectifier l'assaisonnement.*

*Dresser en prenant soin d'harmoniser la couleur des légumes et napper avec la
sauce.*

M. Francis LALLIER,
chef de cuisine à l'hôtel-restaurant du « Commerce », à Auxerre.

Tout pour l'hygiène
et l'entretien

Ets MORET
distributeur
LEVER INDUSTRIEL

57, rue du Moulin-du-Président
89000 Auxerre
Tél. (86) 51.04.12

*Dans un cadre
agréable...*

LE MOULIN DE PONTIGNY

... une bonne table

89230 PONTIGNY FERMÉ LE
Tél. (86) 53.44.98 MERCREDI