

ANNÉE 1981

I.S.S.N. 0241 - 4570

AMICALE  
des  
CUISINIERS  
de  
L'YONNE



1178

## Soripa : 3000 sélections



**le "p'tit chef" crée et sélectionne pour vous...**

- Spécialités gastronomiques
- Epicerie fine
- Produits d'accueil
- Décors de table
- Papeterie hôtelière
- Produits d'entretien

et... toutes les spécialités  
que vous cherchiez en vain  
... avant de nous connaître!

TOUTE UNE EQUIPE AU SERVICE EXCLUSIF  
DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE.  
PRISES DE COMMANDES ET LIVRAISONS A  
DOMICILE SUR TOUTE LA FRANCE.

**SORIPA** *gastronomiquement  
vôtre...*

les Restaurateurs  
et Hôteliers français.



Z.I. de Gretz Armainvilliers - D. 32 - Route de Presles - 77220 TOURNAN  
Tél. 407.26.77 - Télex 692648

 **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.**

# amicale des cuisiniers de L'YONNE

## CONSEIL D'ADMINISTRATION

### *Présidents d'honneur :*

M. Marcel CHOUVON  
M. Maxime FORTUNÉ

### *Vice-président d'honneur :*

M. Bernard BŒUF

### *Président actif :*

M. Gabriel BOURGEOIS

### *Vice-présidents :*

M. Charles GODARD  
M. Jean BRETON

### *Secrétaire administratif :*

M. Yves ROBINEAU

### *Secrétaire adjoint :*

M. Jean-Louis BINOCHÉ

### *Trésorier :*

M. Michel MORET

### *Trésorier adjoint :*

M. Francis LALLIER

### *Commissaire aux comptes :*

M. Michel LORAIN  
M. Valéry GUÉNIAT

### *Membres du bureau :*

M. Christian HÉNAULT

## **Marcel CHOUVON**

*président d'honneur*



### **Mes Chers Amis Cuisiniers,**

*C'est pour moi un réel plaisir de constater qu'après neuf années d'existence, notre amicale des cuisiniers de l'Yonne se porte bien, connue et appréciée de tous les collègues, elle poursuit sans prétention mais avec ténacité sa progression.*

*Au cours de sa réunion de février dernier, le conseil d'administration a pris connaissance de la démission présentée par notre président actif et ami Maxime Fortuné qui, hospitalisé, souhaitait être déchargé de ses fonctions. A l'unanimité, le conseil, tout en lui présentant des souhaits de prompt rétablissement, l'élisait co-président d'honneur, ce dont je me réjouis dans ma retraite avallonnaise. Sur proposition de divers membres du conseil, un vote désignait notre ami Gabriel Bourgeois comme nouveau président de l'amicale.*

*C'est donc à lui que je passe la plume pour traiter de l'avenir culinaire et du fonctionnement de l'amicale, après vous avoir adressé à tous mon très cordial salut.*



*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.*

## RÉSULTATS DES CONCOURS 1980

### CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE L'YONNE

Christophe WENTZEL, « Relais Saint-Fiacre », Appoigny.

### COUPE DU PRÉSIDENT MAXIME-FORTUNÉ

Jean-Pierre VOURIOT, « Modern'Hôtel », Joigny,  
ayant obtenu les meilleures notes en pratique au C.A.P.

### CONCOURS SÉLECTIF DÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS DE DEUXIÈME ANNÉE

Philippe BERAU, « Modern'Hôtel », Joigny.  
Fabien BOSC, « La Tour d'Argent », Chéroy.  
Francis LEVÉQUE, « La Côte-Saint-Jacques », Joigny.  
Alain THÉROUDE, « Les Capucins », Avallon.

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

Premier de l'Yonne : Francis LEVÉQUE, « La Côte Saint-  
Jacques », Joigny.  
Deuxième de l'Yonne : Fabrice BOSC, « La Tour d'Argent »,  
Chéroy.

### CONCOURS RÉGIONAL DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE A DIJON

Admis : Christophe WENTZEL, « Relais Saint-Fiacre »,  
Appoigny.  
Jean-Pierre VOURIOT, « Modern'Hôtel », Joigny.

### FINALE NATIONALE DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE

Christophe WENTZEL, finaliste « Meilleur apprenti de  
France », « Relais Saint-Fiacre », Appoigny.

## Gabriel BOURGEOIS

président actif.



### Chers Collègues et Amis,

*On a coutume de dire que les années se suivent et ne se ressemblent pas, le mode de vie change, les individus également. Mais nous demeurons ceux qui aiment et apprécient le travail bien fait, sans doute, parce que notre métier est un art et que nous sommes honorés par la reconnaissance de nos hôtes.*

*Notre métier que l'on aborde très jeune demande bien des sacrifices, mais d'autres en exigent également. Pourtant en cette période de crise où le chômage se développe, notre profession apparaît comme privilégiée.*

*Cela tient sans doute à la qualification de base qu'elle nécessite mais plus encore au perfectionnement continu qu'elle requiert pour accéder à la pleine connaissance des traditions culinaires en même temps qu'à une créativité sans cesse en éveil.*

*Mais cela repose aussi sur cette relève qui nous fait obligation de transmettre tout ce que nous avons reçu, qui nous a été légué par de grands anciens que nous avons dû adapter aux nouvelles techniques, aux nouvelles conditions de la vie sans pourtant déroger aux principes de base affinés par une longue et riche tradition.*

*C'est ainsi que pour la première fois cette année, nous serons représentés à la foire de Sens où nous exposerons les plats réalisés par nos chefs. Je ne doute pas que nous obtenions le même succès qu'à Auxerre, et que, si le temps le permet, nous puissions également participer à la foire d'Avallon.*

*La succession de ces manifestations nous permettra d'assurer un meilleur regroupement des professionnels et par la diffusion de notre dépliant, de mieux faire connaître notre beau métier au grand public comme aux jeunes qui viendront ainsi prendre le relais pour transmettre les traditions culinaires. Ce dépliant paraîtra désormais tous les ans sous une forme peut-être moins luxueuse mais son contenu n'en sera pas moins riche.*

*Comme l'a écrit Marcel Chouvon, notre président, notre amicale se porte bien et avec l'effort de tous elle pourra se porter mieux encore.*

*Conscients des charges de chacun, nous avons limité à deux nos assemblées annuelles. Il est souhaitable que nous vous y retrouvions tous pour échanger nos avis, les suggestions ou critiques, car avec « un pas grand-chose », beaucoup d'amitié et de bonne volonté, on peut assurer une progression souhaitable.*

*Mais je suis optimiste quant à l'avenir de notre amicale, que nos maisons soient grandes ou petites, nous sommes tous des cuisiniers, c'est cela qui importe. L'ambiance fraternelle qui règne lors de notre voyage annuel en est le meilleur témoignage.*

*J'aurais, je l'espère, l'occasion d'établir un bilan positif pour le dépliant 1982, dixième anniversaire de notre amicale, et en vous adressant, mes Chers Collègues et Amis, mes vœux de bonheur et de santé, je vous rappelle ces mots d'Alain Lambreaux qui nous guident dans l'exercice de notre profession : « L'art de manger consiste essentiellement à découvrir toujours du nouveau dans le même plat. »*

## Quelques définitions de termes culinaires

### ASSAISONNER :

donner du goût à un plat, à un met, en quantité raisonnable.

### ABATS :

pieds, tête, cœur, cervelle, foie, amourette (moelle épinière) ris (de veau ou d'agneau), rognons, se dit d'un animal.

### ABATIS :

cou, tête, pattes, rognons, crête, gésier, ailerons, foie, cœur, se dit d'une volaille.

### BARDER :

envelopper d'une mince tranche de lard gras, une pièce de viande, de volaille ou de poisson, afin d'éviter le dessèchement.

### LARDER :

introduire à l'aide d'un lardoir des morceaux de lard gras dans une pièce de viande à braiser pour la rendre plus moelleuse.

### MONDER :

passer dans l'eau bouillante un légume (tomate) ou un fruit (pêche) pour en retirer la peau.

**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.**

## 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

## Petit vocabulaire des vins



**ÉPAIS :** un vin très coloré et commun.

**CAPITEUX :** vin riche en alcool, qui porte à la tête, vin chaud, vin fumeux.

**CORSÉ :** qui a du corps, c'est un vin alcoolisé, qui a de la consistance, riche en tanin, on dit aussi étoffé.

**DISTINGUÉ :** fin et délicat.

**ENVELOPPÉ :** un vin qui a du gras, de la rondeur, qui n'accroche pas au palais, souple, velouté, charnu, rond.

**FRIANT :** c'est un vin frais, qui appelle à boire.

**GÉNÉREUX :** c'est un vin bien constitué, qui donne, en le buvant, une impression de chaleur à l'estomac. Vin puissant.

### CAPACITÉ DES BOUTEILLES CHAMPENOISES

Quart .....	20 cl		
Demie .....	40 cl		
Bouteille .....	80 cl	.....	1 bouteilles
Magnum .....	160 cl	.....	2 bouteilles
Jéroboam .....	320 cl	.....	4 bouteilles
Réhoboam .....	480 cl	.....	6 bouteilles
Mathusalem .....	640 cl	.....	8 bouteilles
Salmanasar .....	960 cl	.....	12 bouteilles
Balthazar .....	1 200 cl	.....	15 bouteilles
Nabuchodonosor .....	1 600 cl	.....	20 bouteilles

## 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

## RABLE ET CUISSES DE LAPEREAU ROTI SAUCE AUX AROMATES

Un lapin de 1,800 kg à 2 kg ; quelques petites carottes ; girolles ou champignons des bois ; épinards ; crème ; chablis ; moutarde de Dijon.

*Séparer le râble, les deux cuisses du reste du lapereau, désosser le tout, faire une farce fine du devant et farcir les cuisses et le râble. Former trois petits rôtis allongés que vous enveloppez d'une crêpine et ficeler. Placer dans un sautoir avec beurre et rôtir 15 minutes. Réservez.*

*Quelques échalottes ciselées légèrement blondies dans le sautoir, déglacer chablis, ajouter crème, laisser réduire, ajouter une noisette de moutarde. Couper les petits rôtis en rouelles, formez en couronne dans l'assiette, garnir le centre de petites carottes glacées, épinards poêlés et girolles.*

*Napper seulement les rouelles de la sauce passée au chinois et envoyer bien chaud.*

**Michel LORAIN,**

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

## SOUFFLÉ D'OURSIN AUX ÉCREVISSES

12 oursins ; 1 kg d'écrevisses ; appareil à soufflé : roux blanc (50 g de beurre, 50 g farine) ; 1/2 litre coulis d'écrevisses ; 6 jaunes d'œuf ; 10 blancs d'œuf.

**COULIS D'ÉCREVISSES.** – Tailler en brunoise, carottes et oignons (50 g de chaque env.), échalotes hachées (30 g). Chauffer fortement de l'huile d'olive. Y jeter les écrevisses, ajouter l'échalote, la mirepoix et les tomates fraîches (500 g environ) ; flamber au cognac, déglacer au vin blanc, ajouter bouquet garni, mouiller avec fumet de poisson, cuire au four 5 minutes. Décanter et décortiquer les écrevisses. réserver la chair des queues. Piler les carcasses et remettre à cuire dans la sauce, 30 minutes. Passer la sauce en foulant sur les carcasses.

Ouvrir les oursins avec une paire de ciseaux. Réserver les langues et le jus, laver les oursins vides, les beurrer à l'intérieur.

Faire fondre le beurre, ajouter la farine, mouiller avec le coulis d'écrevisses et le jus d'oursins réduit ; vérifier l'assaisonnement, incorporer les jaunes d'œuf un par un Incorporer les queues d'écrevisses escalopées et les langues d'oursins, puis les blancs d'œuf montés très ferme. Remplir les oursins à moitié. Mettre au four.

**Francis LALLIER,**

Chef de cuisine, « Hôtel du Commerce », à Auxerre.

HOTEL  
RESTAURANT  
Jardin Fleuri  
Garage

\*\* NN

HOTEL  
DE  
SEIGNELAY

M. RAFESTIN

CUISINE ET SPÉCIALITÉS BOURGUIGNONNES  
VINS RÉGIONAUX

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

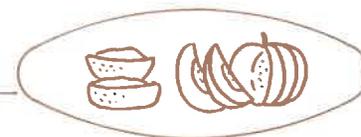
HOTEL \*NN  
RESTAURANT \*  
La  
**Grande Chaumière**  
ÉTAPE GASTRONOMIQUE

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



## ALLUMETTE AU FROMAGE

(pour 6 couverts)

Acheter du feuilletage tout préparé.

300 g de feuilletage, 50 g de beurre, 30 g de farine, un œuf, un demi-litre de lait, 50 g de gruyère râpé, noix de muscade, paprika.

Préparer une sauce béchamel avec le beurre, la farine et le lait, terminer avec le gruyère râpé et le jaune d'œuf, travailler à la spatule en bois et laisser refroidir.

Allonger votre feuilletage en bande rectangulaire, coucher l'appareil (sauce mornay préparée à l'avance) avec une poche et une douille lisse de 30 en forme de petite saucisse, assez espacé, mouiller les intervalles avec un pinceau et recouvrir le tout d'une abaisse de feuilletage.

Découper avec un grand couteau légèrement humide, quadriller à la fourchette et dorer au pinceau avec le jaune d'œuf.

Saupoudrer de paprika et cuire à four chaud pendant 15 à 20 minutes environ.

L'Abbaye Saint-Michel \*\*\*\*  
89700 Tonnerre (Yonne)  
France  
TÉL. (86) 55.05.00  
Daniel Cussac, propriétaire



L'ancien village d'habitants d'Auxerre

LE SON  
PIERRE  
LANG

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

MUSIQUE D'AMBIANCE

## FLAN AUX POIREAUX

(pour 6 personnes)

Foncer un moule à flan avec de la pâte brisée.

Faire suer sans colorer, 12 poireaux moyens que vous aurez finement émincés, dans 50 g de beurre.

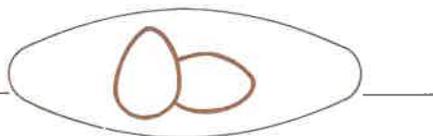
Préparer une sauce crème avec 50 g de beurre, deux cuillerées de farine, une tasse de lait, sel, poivre du moulin, noix de muscade.

Mélanger avec les poireaux une fois la cuisson de ceux-ci terminée.

En garnir le moule à flan, mettre au four et cuire comme pour une quiche lorraine.

(Recette aimablement communiquée  
par M<sup>me</sup> Chantal GEOFFROY, de Beines.)

## ŒUFS



## COMMENT POCHER LES ŒUFS

Mettre à bouillir, dans une casserole, de l'eau (environ 1 litre et 1/2 décilitre de vinaigre d'alcool).

Casser un œuf dans un ramequin afin de vérifier sa fraîcheur.

Le verser dans le liquide en ébullition lente, au centre de l'ébullition.

Attendre environ 4 minutes, le sortir avec une écumoire et tâter avec le doigt le degré de cuisson.

Lorsque vous aurez obtenu la cuisson recherchée, sortir l'œuf avec l'écumoire, et le plonger dans un récipient contenant de l'eau froide.

Parer (couper au couteau les bavures du tour de l'œuf) égoutter et votre œuf est prêt à l'emploi.

Grands  
vins  
de  
Chablis



**Alain Geoffroy**

Propriétaire-viticulteur

Beines, 89800 Chablis

Tél. (86) 42.43.76

- Chablis 1<sup>er</sup> cru Beauroy : médaille d'or, Paris 1975.
- Chablis 1<sup>er</sup> cru Fourchaume : médaille d'or, Paris 1975-1978, Mâcon 1976.
- Chablis 1<sup>er</sup> cru Troëmes : médaille d'or, Paris 1975.
- Chablis : médaille d'or Mâcon 1976.

## ESCALOPES DE BICHE, AU VINAIGRE DE VIN ROUGE ET AUX BAIES DE CASSIS TIMBALETTES DE MOUSSES DE LÉGUMES

**Éléments pour 4 personnes.** — Quatre belles escalopes de biche, détaillées dans la noix ; 1/2 litre de vinaigre de vin aromatisé (ail, oignon, thym, laurier et quelques feuilles d'estragon, poivre en grain) ; 100 g de baies de cassis ; 2 décilitre de sauce poivrade ; 1/2 verre de crème de cassis 20°.

**Mousses de légumes.** — 1 kg de champignons de Paris ; un beau céleri rave ; 1 kg de poireaux et 500 g de pommes de terre ; 1 litre de lait ; 6 œufs entiers ; 1 décilitre de crème fraîche.

**PRÉPARATION.** — La veille, faire mariner les baies de cassis dans le vinaigre de vin bien aromatisé, et préparer la sauce poivrade avec les parures de gibier selon la méthode habituelle. Deux heures avant le service, mettre mariner les escalopes dans le vinaigre de vin. Faire sauter les escalopes à feu vif, les tenir bien rosées et les réserver au chaud. Déglacer avec un verre à moutarde de vinaigre ayant servi à la marinade, et laisser réduire de moitié. Dégraisser le sautoir, ajouter 2 décilitres de sauce poivrade, les baies de cassis et laisser cuire 20 minutes.

**MOUSSES DE LÉGUMES.** — Faire cuire séparément dans du lait bien aromatisé et en y ajoutant quelques pommes de terre : les champignons, le céleri rave coupé en morceaux et les poireaux. Lorsque ces divers éléments sont cuits, les égoutter, passer au presse-purée comme pour une purée mousseline, y incorporer les œufs et la crème fraîche et garnir des petits moules à dariole. Cuire au bain-marie environ 15 minutes.

**PRÉSENTATION.** — Sur le plat de service, dresser les escalopes de biche que l'on décorera avec les baies de cassis. Dégraisser une nouvelle fois la sauce bien réduite, y ajouter les 5 décilitres de crème de cassis et monter au beurre afin de la rendre bien brillante. Napper les escalopes et les entourer des petites timbalettes de mousses de légumes.

Bénaton d'or 1980 des chevaliers du Noble Cassis,  
**Michel MORET,**  
« Relais Saint-Fiacre », à Appoigny.

## TRUITES FOURRÉES BRAISÉES AU PORTO

**Pour 6 personnes.** — Piler au mortier 250 g de brochet avec deux blancs d'œuf. Sel et poivre. Ajouter en travaillant sur glace 100 g de crème fraîche. Ajouter à cette mousse une julienne de champignons, de carottes et de truffes.

Laver les truites et les désosser par le dos (6 truites portion). Les fourrer avec la mousse de brochet. Braiser les truites doucement dans le porto. Réserver les truites enlevant la peau sur un plat de service. Réduire la cuisson, crémer, ajuster.

Napper les truites et servir chaud.

**D. AUBLANC,**  
« Les Capucins », à Avallon.

## GATEAU DE FOIES BLONDS AUX QUEUES D'ÉCREVISSSES

*Piler 300 g de foies de volaille dans un mortier que vous avez frotté à l'ail ; ensuite détendre ce hachis dans un saladier avec 1/2 litre de lait, trois œufs et trois jaunes ; saler, poivrer, passer au tamis et rectifier l'assaisonnement.*

*Passer à l'huile des petits moules à soufflé, ne pas remplir complètement et faire cuire au four au bain-marie pendant 20 minutes.*

*Servir accompagné de 18 écrevisses cuites à la Bordelaise.*

**Michel GAUTHIER,**  
« Les Fleurs », à Pontaubert.

### COMPLÈMENT DE FORMATION DES CUISINIERS



CIFA de l'YONNE.



AUXERRE  
Tél. 52.51.20  
52.47.14

63, Rue du Moulin du Président. Entrée 3, Rue Jean Bertin  
BP 189 89002 AUXERRE CEDEX

### Hôtel-Restaurant du LION D'OR

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

### OMELETTES SOUFLÉ AU RICARD

(pour 4 personnes)

*Casser 10 œufs dans une sybille, saler, poivrer et battre, comme pour une omelette ordinaire.*

*A part, monter en neige très ferme 4 blancs d'œufs.*

*Mélanger délicatement les blancs aux œufs battus en omelette, ajouter 2 centilitres de Ricard.*

*Mettre du beurre dans une poêle, faire l'omelette comme à l'ordinaire, démolir sur un plat et passer à four chaud pendant 5 minutes avant de servir.*

### CROUSTADE D'ŒUFS POCHÉS BERGERONNETTE

(pour 4 personnes)

*Mouler quatre moules à tartelette en pâte feuilletée, piquer, remplir de noyaux et mettre à cuire. Réserver.*

*A part, faire pocher quatre œufs, tenir au chaud dans de l'eau tiède.*

*Émincer quatre champignons de Paris et mettre à cuire avec un peu d'eau, sel, et un filet de citron.*

*Préparer un roux blanc et faire une sauce Béchamel, 30 g de beurre, 20 g de farine, 1/4 de litre de lait.*

*Réserver la moitié de la sauce à laquelle vous ajouter les champignons égouttés, une pincée de fines herbes et une pointe d'ail.*

*En garnir les croustades, égoutter l'œuf poché, poser dessus.*

*Ajouter un jaune d'œuf à l'autre moitié de la sauce Béchamel, 1/2 cuillère de crème.*

*Napper l'œuf et la croustade, parsemer de parmesan râpé et faire prendre couleur au four.*

## Relais Paris-Nice \*

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

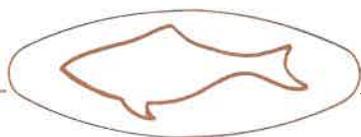
*Une gentille auberge  
avec terrasse et grand jardin  
Son restaurant touristique  
où l'on vous servira  
une cuisine agréable et régionale*

## Auberge « LES ROULIERS » BAR B. PELLERIN

Propriétaire  
Chef de cuisine

Route Nationale  
89380 APPOIGNY  
Tél. (86) 42.00.94

## POISSONS



### QUICHE AUX MOULES ET CARRY

Foncer un moule à tarte avec de la pâte brisée.  
Préparer un appareil, composé d'un 1/2 litre de lait, quatre œufs entiers, un décilitre de crème, sel fin, poivre du moulin et une pincée de carry.  
A part, cuire deux litres de moules, les ouvrir et les ébarber.  
Égoutter, mélanger dans l'appareil et en garnir l'intérieur des moules à tarte.  
Mettre à cuire au four environ 35 minutes et servir chaud en entrée ou à l'apéritif.

(Recette fournie par M<sup>me</sup> M.-Claude HENRY, de Lausanne.)

## 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

## FILETS DE SOLE HOTEL DE PARIS

*Faire pocher les filets de sole dans un fumet de poisson au vin de Chablis à court mouillement. Égoutter les filets. Les dresser dans un plat creux allant au four dans lequel on aura escalopé quelques têtes de champignons.*

*Par ailleurs, préparer quelques homards à l'américaine et réserver la sauce. Décorer les homards, escaloper les queues pour les placer sur le dessus des filets.*

*Au court fumet de poisson qui provient de la cuisson des filets, ajouter la sauce réduite des homards à l'américaine. Ajouter quelques cuillerées de sauce Hollandaise. Compléter avec un peu de crème fraîche.*

*Napper les filets de sole de cette sauce, passer sur la salamandre pour glacer. Décorer avec quelques fleurons de légère pâte feuilletée.*

Charles GODARD,  
« L'Hôtel de Paris et de la Poste », à Sens.

### PAUPIETTES DE VEAU A LA CHABLISIENNE

**Pour 8 personnes :** 8 escalopes de 80 grammes dans la noix, 4 tranches de jambon, 400 g de farce fine de porc.

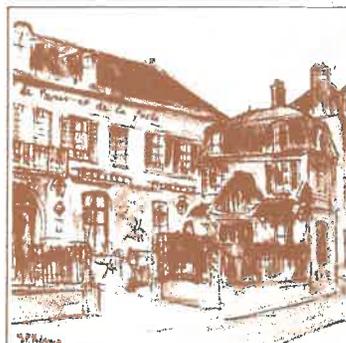
*Aplatir les escalopes, garnir avec 1/2 tranche de jambon et farce. Rouler et ficeler.*

*Faire colorer au beurre avec quelques oignons, carottes et poireaux coupés en brunaise. Singier avec un peu de farine, ajouter concentré de tomate, fond blanc et vin de Chablis, ail écrasé et bouquet garni. Laisser cuire environ 30 mn, retirer les paupiettes, déficeler et dresser sur un plat de service.*

*Sauter à part quelques champignons escalopés, les placer sur les paupiettes. Terminer la sauce en laissant réduire, rectifier assaisonnement et passer au chinois sur les paupiettes.*

*Servir chaud, accompagné de préférence avec des pâtes fraîches.*

Michel BETHERY,  
chef de cuisine, « Hôtel de Seignelay », Auxerre.



Au carrefour de la Bourgogne et de la Champagne, à deux pas de la cathédrale, une hostellerie de prestige alliant tradition et qualité, gastronomie et confort.

## L'HOTEL de PARIS et POSTE

SENS  
☎ 65.17.43

Les Frères GODARD

## LES TILLEULS

BAR - HOTEL - RESTAURANT

3, rue Descourtives  
89600 SAINT-FLORENTIN  
Tél. (86) 35.09.09

*Dans son cadre verdoyant,  
une cuisine soignée  
de style régional.*

M. et M<sup>me</sup> LESTRIEZ, Propriétaires

## Le Grillon

Restaurant

Banquets

Noces

Lunchs

89290  
VINCELLES  
42.27.46  
Fermé le lundi

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

## TRIANON

*Pour 6 personnes : prendre 24 biscuits de Reims rose, les hacher. Mélanger avec 250 g de sucre, deux œufs entiers et 200 g de beurre en pommade.*

*Parfumer avec du grand marnier ou autre liqueur ; mouler et conserver au frais.*

*Servir froid avec une sauce anglaise ou un sabayon.*

**M. HENAUT,**

« Cheval Blanc », à Charny.

## PICCATA DE VEAU

*Filet de veau, en médaillons, poêlés au beurre, déglacés au porto. Ajouter champignons émincés, fond de veau, crème fraîche, réduction. Recouvrir d'une fine tranche de jambon de Paris, faire gratiner avec du gruyère râpé. Servir avec un riz pilaf.*

**M. Bernard BŒUF,**

« Le Saint-Pregts », à Sens.

## FOIRE D'AUXERRE

*Salle Vaulabelle, le samedi 30 mai  
et le dimanche 31 mai  
Exposition de plats froids  
réalisés par nos chefs,  
au stand de notre amicale.*

## FILETS DE BROCHET AU VIN ROUGE D'ÉPINEUIL

*Lever les filets d'un beau brochet, tailler en portions.*

*Beurrer un plat allant au four, saler, poivrer, parsemer le fond d'échalotes ciselées et d'un lit de champignons émincés, placer les filets de brochet, mouiller avec une bouteille de vin d'Épineuil, recouvrir d'un papier aluminium et mettre à cuire au four.*

*A la première ébullition, retirer du four.*

*Sortir les portions de poisson et dresser sur le plat de service.*

*Vider le contenu de la cuisson dans une casserole, ajouter une pointe d'ail écrasée, lier avec un beurre manié, rectifier l'assaisonnement et napper les filets de poisson avec cette sauce.*

*A part servir quelques croûtons de pain légèrement aillé.*

(Recette aimablement communiquée  
par M<sup>me</sup> Anny MICHAUT de Chichée.)

## SAUCE DES PÊCHEURS DE LANILDUT

*Préparer une bonne sauce vinaigrette avec échalotes ciselées à laquelle vous ajoutez l'intérieur de corail d'un gros crabe écrasé à la fourchette.*

*Bien mélanger et servir avec la chair des crabes, tourteau ou araignée de mer.*

## FOIRE DE SENS

*Exposition de plats froids réalisés  
par les chefs de notre amicale  
à notre stand  
le vendredi 1<sup>er</sup> mai, toute la journée*

## GRATIN DE COQUILLES SAINT-JACQUES DE L'ABER-ILDUT

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques et les mettre à cuire dans de l'eau, un peu de lait et un demi citron, plus gros sel.

Au premier frissonnement de l'eau, retirer du feu et laisser terminer la cuisson à part.

A part, faire réduire une grosse échalote ciselée dans un verre de vin blanc.

Monter comme pour une sauce Hollandaise, quatre jaunes d'œufs, incorporer 200 g de beurre, 1/2 sel clarifié, mélanger la réduction d'échalotes à un peu de cuisson des Saint-Jacques, une pincée de fines herbes (cerfeuil et persil).

Égoutter les coquilles et dresser dans un plat allant au four.

Napper avec la sauce et faire prendre couleur dans un four très chaud.

(Recette fournie par M<sup>me</sup> Arlette GOURVEST, de Lanildut.)



## ÉCREVISSES AU SAUTERNES

Marché pour 4 personnes. — 40 écrevisses bien vivantes ; 20 g de gingembre frais ; un verre de sauternes ; 200 g de beurre fin et frais.

**CUIRE LES ÉCREVISSES.** — Faire bouillir un volume d'eau (+ sel, thym, laurier, vinaigre) pouvant largement contenir les écrevisses. Jeter les bêtes vivantes dans cette eau et ramener le tout en ébullition à couvert ; attendre quelques secondes avant de refroidir sous l'eau courante. Décortiquer les écrevisses ; en garder quatre entières pour la présentation.

**FAIRE LE BEURRE MONTÉ.** — Mettre dans une casserole, le gingembre haché grossièrement et le sauternes ; faire réduire doucement sur le feu, il ne doit rester que trois à quatre cuillères de sauternes. Garder cette réduction à frémissement en incorporant le beurre au fouet, par petites parcelles de 20 à 30 g. Une fois terminé, ne pas trop attendre avant de servir, ce mélange risquant de tourner. Saler à votre goût et laisser le beurre dans un endroit tempéré.

**SERVIR LES ÉCREVISSES.** — Réchauffer les queues et les quatre écrevisses dans un plat allant au four avec quelques gouttes de sauternes. Rassembler le tout harmonieusement sur quatre assiettes de service chaudes et accompagner ce plat du reste de la bouteille de sauternes rafraîchie fortement à la glace.

Jean-Luc BARNABET,  
« A la Petite Auberge », Vaux.

### L'Auberge des 7 Celuses

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



BANQUETS  
REPAS D'AFFAIRES

(86) 74.91.41

HOTEL — RESTAURANT

### LES CAPUCINS

D. AUBLANG, chef de cuisine

6, avenue Paul-Doumer  
AVALLON Tél. 34.06.52

### « A LA PETITE AUBERGE »

RESTAURANT-HOTEL \*\* N.N.

2, place du Passeur  
89290 VAUX Tél. 42.80.08

## FOIRE D'AVALLON

Visitez le stand de l'alimentation  
du 14 au 18 mai  
Notre brochure  
sera à votre disposition

## LA TARTE AUX NOIX OU PÉCANS

Recette pour deux tartes de 25 cm de diamètre environ.

Utiliser une bonne pâte Brisée au beurre pour les fonds.

**Éléments.** – 9 œufs entiers, 225 g de sucre cristallisé, 30 g d'arrowroot (fécule), 30 cl de sirop de sucre à 13 de densité (chaud), 70 cl de sirop d'érable pur, 30 g de beurre fondu, 500 g de noix sèches ou pékans.

*Casser les œufs dans une terrine et y incorporer le sucre, les deux sirops, le beurre fondu, l'arrowroot délayer avec un peu d'eau. Fouetter le mélange et le passé au chinois. Mettre 250 g de noix dans chaque fond de tarte non cuit et y verser le mélange dessus.*

*Cuire à four moyen pendant 35 minutes environ. Saupoudré de sucre glacé et servir tiède.*

**Jean-Caude TINDILLER,**

*Maître-cuisinier de France, Étigny-Véron, chef de cuisine U.S.A.*

RESTAURANT

\* \*\* NN

## HOTEL DE PARIS

*Chef de cuisine, propriétaire :*  
**Patrice CHAUVIN**

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

Fermé vendredi soir et samedi.



## Le Talleyrand

M. et M<sup>me</sup> Michel TENADÉ

au PETIT-VILLIERS  
sur R.N. 60 et R.N. 5  
Tél. 88.24.02  
THEIL-SUR-VANNE

Fermé  
le mardi soir  
et le mercredi

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

## VIANDES



## CIVET DE LIÈVRE AU PALOTE D'IRANCY

*Mettre les morceaux de lièvre à mariner la veille avec une bouteille de vin de Palotte d'Irancy, une carotte et un oignon émincé, une feuille de laurier, une brindille de thym, quelques queues de persil.*

*Égoutter les morceaux dans une passoire.*

*Faire fondre du lard gras dans une cocotte, laisser chauffer et faire revenir les morceaux de lièvre, égoutter le gras et ajouter un gros oignon haché, deux gousses d'ail écrasées, singer d'un peu de farine, flamber au marc de Bourgogne et mouiller avec une bouteille de Palotte et le jus de la marinade. Assaisonner et mettre à cuire à feu doux.*

*Après cuisson, retirer les morceaux de lièvre, faire réduire un peu la sauce, rectifier l'assaisonnement et l'onctuosité et passer cette sauce dans une passoire étaminée sur les morceaux de lièvre.*

*A part, sauter à la poêle et au saindoux des champignons de bois, mélanger au civet.*

*Laisser mijoter quelques instants et servir très chaud.*

BAR  
HOTEL ★NN  
RESTAURANT ★

## Le Saint-Pregts

Bernard BŒUF

89, rue du Général-de-Gaulle  
89100 SENS  
Tél. 65.19.83

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 Saint-Hubert

RESTAURANT

MENUS BIOLOGIQUES  
SUR COMMANDE

3, rue de la Poterne, AUXERRE  
☎ 52.10.57

PARKING ASSURÉ

Restaurant

## LE JARDIN GOURMAND

de Pierre et Sylvie  
BOUSSEREAU

51.53.52

Fermé le mardi soir  
et le mercredi

56, boulevard Vauban, AUXERRE

### GRATIN D'ASPERGES

(pour 4 personnes)

Éplucher au couteau économe, laver et mettre en botte deux kilos d'asperges de Charbuy.

Mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et disposer dans un plat bien beurré.

Monter quatre jaunes d'œufs et 200 g de beurre en sauce Hollandaise, ajouter le jus d'un demi citron et une pincée de cerfeuil haché.

Napper l'ensemble des asperges et glacer vivement dans un four très chaud.

(Recette aimablement fournie  
par M<sup>me</sup> CLOUZARD, de Poinchy.)

### COMMENT FAIRE CUIRE UN RIZ A LA CRÉOLE

Mettre de l'eau à bouillir avec du gros sel et un demi-citron.

Laver votre riz, égoutter et plonger dans l'eau bouillante.

Surveiller la cuisson : vers 12 à 15 minutes, rafraîchir, égoutter, rincer votre riz.

Beurrer fortement votre plaque allant au four et verser dedans votre riz, saler légèrement.

Recouvrir, étuver 1/2 heure.

Égrener à la fourchette et servir tel quel.

Sortie  
autoroute A6

89200  
AVALLON

Tél. (86) 34.02.85

## Relais fleuri

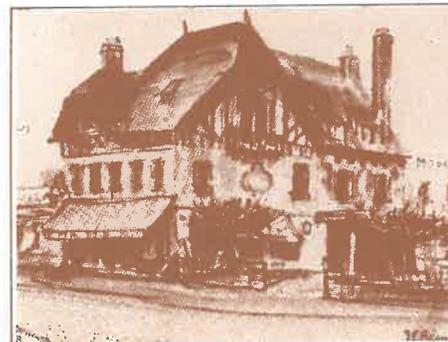
HOTEL \*\*NN  
RESTAURANT  
BAR

Salle pour séminaires

Sortie Amicale des Cuisiniers de l'Yonne  
dans les vignes de Loire.



Repas de midi servi dans une cave « troglodyte » des environs de Vouvray.



Admirablement situé, à 1 h 15 de  
Paris par l'autoroute du soleil,  
une étape confortable et gour-  
mande dans une ville historique  
aux portes de la Bourgogne.

## Modern'hotel

JOIGNY  
Tél. 62.16.28

Les Frères Godard

## MUSÉE DE VILLIERS-SAINT-BENOIT



*Reconstitution d'une cuisine poyaudine du siècle dernier.*  
**YONNE et TOURISME.** Quai de la République, Auxerre

### AUBERGE RABELAIS

HOTEL \* N.N. RESTAURANT \*\*

M. et M<sup>me</sup> Bernard ROBERT  
Diplômés « Poêle d'Or »  
MALAY-LE-PETIT 89100 SENS

Tél. 88.21.44

Fermé le jeudi

BONNE TABLE - BONS VINS



HOTEL  
RESTAURANT  
\* N.N.

LE  
CHEVAL  
BLANC

LOGIS DE FRANCE

89120 CHARNY - ☎ 63.60.66

### 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

### PETITS POIS A LA FRANÇAISE

500 g de petits pois écossés, quelques feuilles de laitue, 100 g de petits oignons blancs garniture, 60 g de beurre, deux morceaux de sucre, sel fin.

Ciseler les feuilles de laitue, mettre tous les ingrédients dans une cocotte et mélanger l'ensemble avec les deux mains.

Mouiller avec de l'eau, juste à hauteur et mettre à cuire à feu vif.

Maintenir la cuisson à grande ébullition, en couvrant avec du papier aluminium.

Servir tel quel lorsque les petits pois sont cuits.

### PINTADEAU SAUTÉ AU RATAFIA

Lever les deux ailes et les deux cuisses d'un pintadeau de 1 kg.

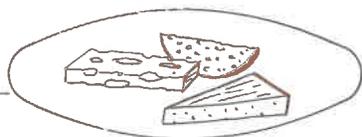
Faire revenir au beurre les morceaux côté peau le premier.

Assaisonner, égoutter le gras et déglacer avec un verre de ratafia.

Terminer la cuisson en mijotant à feu doux.

Servir tel quel sur un plat, napper avec la sauce et parsemer dessus de fines herbes, composées de cerfeuil et estragon haché.

## FROMAGES



### POUR CHOISIR UN FROMAGE

En principe on ne choisit un fromage qu'à point. Avant de les acheter, palpez les fromages délicatement. Ils se « font » délicatement de l'extérieur vers l'intérieur. Pour être à point, une « croûte fleurie » doit être souple partout. Les « croûtes lavées » sont fermes, mais doivent être élastiques à la pression des doigts.

Présenter toujours les fromages sur un plateau, c'est plus pratique et plus agréable ; en principe, un choix offrant au moins un fromage par catégorie est indispensable.

Il n'est pas exclu, de temps en temps, lorsque l'on connaît le goût des convives de ne servir qu'un seul fromage.

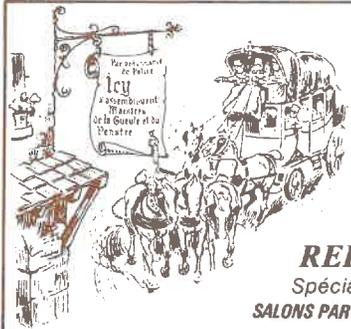
Ne pas oublier d'adapter le fromage au repas qui le précède et servir avec le vin qui lui convient.

En hiver, on supporte mieux les fromages forts, qu'en été où l'on sert des pâtes molles de préférence, accompagnées d'un assortiment de ciboulettes, ail, noix, etc...

Pour un repas aux fromages, prévoir un assez grand choix de fromages et quelques vins qui leur conviennent, servir sur un buffet quelques classiques : camembert, Brie, Maroilles..., absolument parfaits, ensuite une grande variété de spécialités, voire de curiosités régionales, chaque fromage devra porter une étiquette.

N'oubliez rien de ce qui peut rendre meilleur encore le meilleur fromage ou le faire mieux apprécier : cumin, noix, anis, sel, moutarde, poivre du moulin. Prévoyez également toutes sortes de pain, bis, de seigle, de campagne, couronne, n'oubliez pas quelques tiges de céleri ou de fenouil.

Un repas de cette sorte doit être composé avec grand soin, car il donne aux amateurs une occasion de faire connaissance avec des fromages inhabituels et de les comparer séance tenante.



A 5 minutes d'AUXERRE, route de Paris

# Relais St-Jacques

89380 APOIGNY Tél. (86) 42.01.80

**RELAYS GASTRONOMIQUE \*\*\***

Spécialités de cuisine régionale - Bar bourguignon

**SALONS PARTICULIERS POUR RÉUNIONS, BANQUETS ET REPAS D'AFFAIRES**

JARDIN OMBRAGE - PISCINE

Michel MORET  
maître rôtisseur  
chef de cuisine

## AILERONS DE RAIE AUX BAIES DE CASSIS

*Quantités.* — Pour 6 personnes : deux kilos d'ailerons de raie bouclée, 150 g de baies de cassis, 1/2 décilitre de crème de cassis, 200 g de beurre, 25 g de persil.

*Préparation.* — Nettoyer et parer les ailerons de raie, pocher dans de l'eau vinaigrée et salée, égoutter, retirer la peau noire et blanche, dresser sur un plat de service.

Parsemer de baies de cassis macérées au vinaigre de vin.

Arroser légèrement de crème de cassis, entourer de pommes de terre à l'Anglaise.

Napper les ailerons d'un beurre noisette.

Parsemer l'ensemble de persil haché.

Cette recette a été sélectionnée  
au Trophée du « Benaton d'Or » en 1980  
au Concours internationaux  
de la Chaîne gastronomique du cassis,

**Philippe GUILLEMIN,**  
cuisinier-traiteur à Auxerre.

# IDÉAL-FROID

**MICHAUT-CHAISTRAGNAT**

43, Grande-Rue - B.P. 151 - 89102 SENS CEDEX  
Tél. (86) 65.16.54 et 65.58.46  
Z.I. route d'Auxerre, MONÉTEAU 89470  
Tél. (86) 40.64.22



# Bonnet

ROTISOL

CONTI



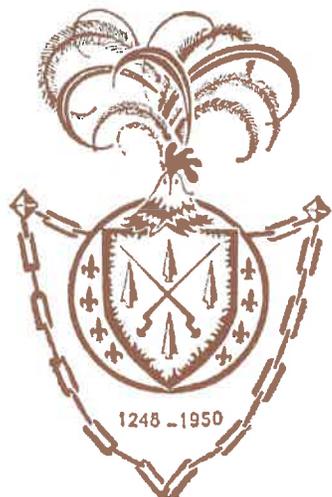
# BECUWE THOMSELLE

TOUTES LES APPLICATIONS DU FROID  
MATÉRIEL DE CUISSON POUR COLLECTIVITÉS  
MACHINES A LAVER PROFESSIONNELLES  
MACHINES A CAFÉ

Bureau d'études

# 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 :*

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

**Charles GODARD**, « Hôtel de la Poste et de Paris », Sens.

**Jean-Claude GODARD**, « Modern'Hôtel », Joigny.

**Michel MORET**, « Relais Saint-Fiacre », Appoigny.

**Daniel SCHIEVER**, « Relais Fleuri », Avallon.

## 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

**BANQUETS  
NOCES  
REPAS  
D'AFFAIRES**

**C. HENAUT**  
propriétaire  
chef de cuisine

**auberge  
du cheval blanc**

**LEUGNY**

**Tél. (86) 41.11.09**

## DESSERTS



### CRÊPIAU A LA REINETTE

*Disposer dans une poêle à froid, sur un lit de beurre et sucre, des quartiers de pommes de Reinette.*

*Placer la poêle sur le feu et remuer jusqu'à ce que le sucre commence à prendre couleur.*

*Couler à ce moment un appareil à crêpes épais et légèrement crème sur les pommes.*

*Mettre à cuire au four.*

*Retourner sur un plat rond et servir tiède.*

### 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*

**S. Jacquemard**

*Propriétaire, chef de cuisine*

**AUBERGE  
DE LA VANNE  
SENS**

*Ex-sous-chef au « Savoy »  
à Londres*

Brevet professionnel de l'Yonne

**POISSONNERIE**

**LA VAGUE**

21, rue des Champoulains  
89000 AUXERRE

Tél. (86) 52.30.39

# Recettes de nos chefs

## TARTE AU FROMAGE

**Fourniture.** — Pour 8 personnes : 500 g de fromage blanc frais non battu à 45 % ; 90 g de farine tamisée ; deux petits œufs ; une cuillère de crème fraîche ; 17,5 cl de lait ; sel, pain blanc, muscade.

**Exécution**

*Lisser le fromage avec sel, poivre, muscade et crème. Ajouter les œufs, la farine, lait.*

*Foncer un moule à tarte avec de la pâte feuilletée. Piquer le fond et verser l'appareil.*

*Faire cuire 30 à 40 minutes dans un four à 180°. Manger tiède.*

**M. FLUCKIGER,**

*« Le Lion d'Or », à Toucy*

BEURRE  
ŒUFS  
VOLAILLES  
GIBIERS

**DURVILLE**



Marché de l'Arquebuse  
7, place des Cordeliers  
14, avenue Ch.-de-Gaulle

AUXERRE



52.76.81  
52.09.84  
52.01.79

## TOURTE BOURGUIGNONNE

**Ingédients.** — Pour 6 personnes : 250 g échine de porc ; 250 g noix de veau ; 1/2 bouteille bourgogne blanc ; deux oignons ; deux gousses ail ; un brin de thym ; deux centilitres marc de Bourgogne ; une cuillère à soupe de cognac ; 1/2 pied de veau ; sel, poivre, persil ; 800 g de feuilletage ; un œuf.

*La veille mariner la viande coupée en gros dés avec le vin, un oignon, l'ail, thym, sel, poivre, marc de Bourgogne.*

*Étaler le feuilletage, foncer une tourtière profonde bien beurrée en faisant retomber les bords hors du moule. Réserver de la pâte pour faire un couvercle.*

*Égoutter la viande, la hacher grossièrement avec un oignon ciselé, le persil et le cognac. La mettre dans la tourte, recouvrir avec le couvercle en pratiquant une cheminée au milieu.*

*Dorer à l'œuf, ciseler, cuire au four moyen 45 minutes.*

*Réduire de moitié la marinade avec le 1/2 pied de veau, la passer, l'introduire froide dans la tourte par la cheminée. Mettre à refroidir et servir le lendemain.*

**Hubert RILLIOT,**

*Restaurant « Le Saint-Hubert », Auxerre.*

## FILETS DE BROCHET A L'OSEILLE

*Lever les filets d'un brochet. Éliminer la peau et les arêtes, escaloper les filets. Laver une belle poignée d'oseille ; ciseler et faire suer au beurre. Mettre dessus les escalopes de brochet, saler et poivrer.*

*Faire un fumet avec les arêtes de brochet. Mouiller les escalopes avec ce fumet. Cuire au four.*

*Décarter les escalopes, ajouter au fumet de la crème fraîche, réduction jusqu'à formation d'une sauce onctueuse, rectifier assaisonnement, napper les escalopes de brochet, saupoudrer de fines herbes et dégustez.*

**Jean-Pierre LESTRIEZ**

*« Les Tilleuls », à Saint-Florentin.*

## HOTEL- RESTAURANT DES VENDANGES

89580 COULANGES-  
LA-VINEUSE



**(86) 42.21.91**

## VINS DES COTEAUX DE SAINT-BRIS

**Robert  
DEFRANCE**

Bourgogne aligoté  
Sauvignon de  
Saint-Bris V.D.Q.S.  
Bourgogne rouge  
Crémant  
de Bourgogne

VITICULTEUR  
5, rue du Four  
89530

**SAINT-BRIS  
LE-VINEUX**

Tél. (86) 53.33.82

Mise en bouteille à la propriété — Expédition