

ANNÉE 1982

I.S.S.N. 0241 - 4570

AMICALE  
des  
CUISINIERS  
de  
L'YONNE



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

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

les Restaurateurs  
et Hôtelières français.



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

Représenté par M. Jacques BEUCHOT depuis 1960,  
secteur Auxerre-Avallon.

 **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

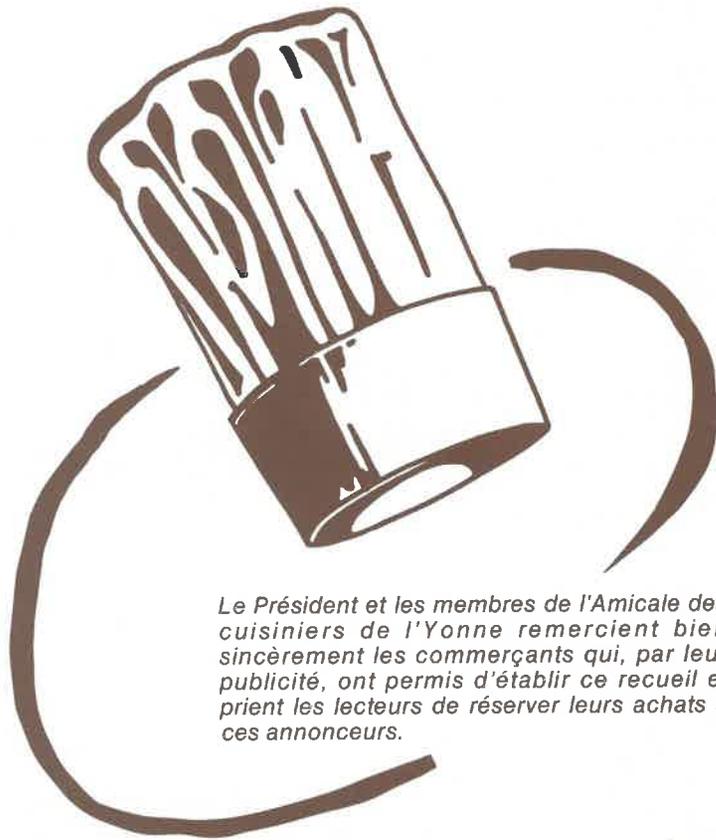
 **eurocheque**

chèque garanti

**BP**  
**Banque  
Populaire**

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

# amicale des cuisiniers de L'YONNE



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

## CONSEIL D'ADMINISTRATION

*Président d'honneur :*

M. Marcel CHOUVON

*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. Christian HENAULT

*Commissaire aux comptes :*

M. Michel LORAIN

M. Valéry GUIÉNIAT

*Membres du bureau :*

M. Michel GAUTHIER

M. Hubert RILLOT



*Notre président d'honneur et ami, Maxime Fortuné, n'est plus, il nous a quittés après un long calvaire de souffrance.*

*Exemple de la profession, il débuta son apprentissage en 1917 à l'hôtel Moderne, place de la République à Paris, où il resta jusqu'en 1923 ; ensuite, il œuvra quatre années à la « Reine Pédaque » et deux à la « Périgourdine », puis, de 1931 à la déclaration de la guerre, au « Médicis Room ».*

*Après avoir subi les geôles nazies et l'antichambre des camps de la mort lente, rescapé par miracle, notre ami revenait en avril 1946 pour fonder « son » restaurant à Auxerre. Grâce à ses connaissances culinaires, à la gentillesse qu'il a toujours eu vis-à-vis de ceux qui le côtoyaient, grâce aussi à son courage et à l'aide généreuse de M<sup>me</sup> Maxime, son épouse, et de ses enfants, le petit restaurant a pris l'importance que nous lui connaissons maintenant, avec l'hôtel qui porte son nom.*

*Lorsque, début mai 1972, après une réunion à son domicile, nous avons proposé la création d'une Amicale des cuisiniers professionnels de notre département, c'est avec le plus grand plaisir que notre ami s'est mis à notre disposition. Grâce à son dévouement, à ses conseils, l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne était créée.*

*Il fut notre président et, malgré l'émotion que nous ressentons tous, son nom restera pour nous le symbole de la droiture, un exemple pour les jeunes et moins jeunes qui ont choisi notre beau métier de cuisinier, un modèle d'esprit pour nous tous.*

*En remettant, tous les ans, la Coupe qui porte son nom, une pensée émue nous remplira de tristesse à son souvenir et nous rappellera, s'il en était nécessaire, que notre président d'honneur Maxime a droit, de notre part, au plus profond respect et à une admiration exemplaire de tous les cuisiniers de notre département.*

## RÉSULTATS DES CONCOURS 1981

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

Jean-Claude HEBERT, « Le Petit Claridge », à Thèmes.

### COUPE DU PRÉSIDENT-MAXIME-FORTUNÉ

Philippe PLUQUIN, « Modern'Hôtel », à Joigny, ayant obtenu les meilleures notes en pratique au C.A.P.

### CONCOURS SÉLECTIF DÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS DE 2<sup>e</sup> ANNÉE

Michel AULOY, « Les Capucins », à Avallon.

Dominique CALMUS, « Le Commerce », à Auxerre.

Stéphane DROCHON, « Le Morvan », à Avallon.

Joël BAILLET, « Le Palais », à Sens.

Max BONDOUX, « La Côte-Saint-Jacques », à Joigny.

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

Premier de l'Yonne, Max BONDOUX, « La Côte-Saint-Jacques », à Joigny.

Joël BAILLET et Stéphane BRETON obtenaient un diplôme d'honneur de la Foire gastronomique et une médaille de la Commanderie des Cordons-bleus de France.

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

Admis : Jean-Claude HEBERT, « Le Petit Claridge », à Thèmes.

Philippe PLUQUIN, « Le Modern'Hôtel », à Joigny.

## FOIRE D'AUXERRE

Salle Vaulabelle, du dimanche 16  
au dimanche 23 mai,  
exposition de plats froids  
réalisés par nos chefs,  
au stand de notre Amicale.

## Notre carnet

Félicitations à nos collègues Jean-Claude GODARD et Michel MORET pour leur admission à l'association des Maîtres Cuisiniers de France.

### NOS JOIES

M. et M<sup>me</sup> Jean-Louis BINOCHE nous ont fait part de la naissance de leur fils, Mathieu, le 4 novembre 1981.

M. et M<sup>me</sup> Philippe GUILLEMIN nous ont fait part de la naissance de leur fille, Magalie, le 4 novembre 1981.

M. et M<sup>me</sup> Xavier SCHEGG nous ont fait part de la naissance de leur fille, Cécile, le 19 juillet 1981.

M. et M<sup>me</sup> Jean-Luc BARNABET nous ont fait part de la naissance de leur fille, Julie, le 23 novembre 1981.

M. et M<sup>me</sup> Luc GALLOIS nous ont fait part de la naissance de leur fils, Pierre-Michaël, le 6 mars 1982.

*Nous adressons aux parents nos sincères félicitations.*

### NOS PEINES

M. Maxime FORTUNÉ, président d'honneur de notre Amicale, décédé le 6 décembre 1981, à son domicile.

Le conseil d'administration et les membres de notre Amicale expriment du plus profond d'eux-mêmes leurs condoléances attristées à la famille FORTUNÉ.

### DERNIÈRE MINUTE

Au moment de mettre sous presse, nous apprenons le décès de notre président d'honneur, Marcel CHOUVON.

Que son épouse et sa famille trouvent ici le témoignage de sympathie et de profonde tristesse de tous les membres de notre Amicale.

## Gabriel BOURGEOIS

président actif



*Chers Collègues et Amis,*

*Le 9 mai 1972, notre Amicale des cuisiniers de l'Yonne était créée dans le but de renforcer les liens d'amitié, de mieux nous connaître au sein de notre belle et noble profession.*

*Dix années ont déjà passé, qui nous ont parfois remplis de joie, lorsque nous apprenions le succès dans un concours de l'un des nôtres, et parfois de peine lorsque, comme c'est le cas récemment, l'un des nôtres disparaissait.*

*La vie pourtant continue, notre activité s'est développée au point que nous sommes au maximum de nos possibilités, petit département, notre Amicale comprend 80 membres actifs.*

*Avec deux assemblées générales, quatre concours, quatre expositions culinaires aux foires de notre département, notre emploi du temps, bien chargé, se trouve couronné par un voyage annuel qui réconforte par son esprit amical et son ambiance les durs travailleurs que nous sommes. N'oublions pas qu'à tous les moments de son existence professionnelle, le cuisinier est toujours fidèle derrière son fourneau, à œuvrer, à rechercher la perfection dans l'élaboration ou la fabrication d'un mets, pour le plaisir de la table.*

*C'est notre vie à nous de faire plaisir et le plaisir de la table entre dans une part importante dans l'existence d'un individu, gastronomes et cuisiniers sont indispensables l'un à l'autre, car que deviendraient les gastronomes s'il n'y avait pas de bons chefs, et que deviendraient les cuisiniers s'il n'y avait pas de fins gourmets pour déguster et goûter leur cuisine ?*

*Je suis souvent peiné devant la prolifération des établissements hôteliers fournissant à leur clientèle une prestation qui n'a plus rien à voir avec notre art, que celui de nourrir, exécutée par des soi-disant « chefs » (n'ayant même pas la valeur d'un ouvrier spécialisé) avec, pour menu ou carte, qu'un va-et-vient de hors-d'œuvre non élaborés ou sortis de boîte, un ou deux poissons (surgelés) meunière et trois ou quatre grillades rarement faites au goût du client et taillées dans des formes ne correspondant aucunement au découpage d'un cuisinier.*

*D'où vient leur formation ? Et par qui ?*

*Je pense souvent à la nécessité d'une promotion culinaire due à la base par un apprentissage sérieux. Et que recherchons-nous dans un apprenti si ce n'est une intelligence saine, souple et emplie de sentiments nobles et généreux, un corps sain, un caractère trempé, une maîtrise de langage. L'obtention du C.A.P. lui donnera le droit au travail car, sans travail régulier, il n'y a ni dignité de la vie, ni sécurité de l'existence, ni respect de l'individu ; c'est pourquoi le titre de chef, chez nous, doit obligatoirement passer par une promotion culinaire ayant pour base l'obtention d'un brevet professionnel de cuisine lui permettant d'accéder à la maîtrise.*

*L'avancement du cuisinier ne peut obtenir de récompense que dans la satisfaction du devoir accompli.*

*TRAVAILLER, cela signifie acquérir des habitudes de travail, se familiariser avec celui-ci, qui conduira ensuite à renouveler le bagage des connaissances acquises, les vérifier, les corriger et les améliorer.*

*Tel est là l'esprit qui nous guide, nous autres cuisiniers, car comme l'écrivait récemment Émile Tingaud, président des Maîtres Cuisiniers de France, la gastronomie de notre pays, fruit d'une lente et complète évolution, représente une somme d'expériences innombrables.*

## Quelques définitions de termes culinaires

### CHEMISER :

*c'est masquer l'intérieur d'un moule d'une légère couche de gelée, de fonds, de glace, etc., avant de le remplir avec un appareil composé au choix.*

### GRATINER :

*passer au four un mets saupoudré de chapelure ou de fromage râpé pour lui faire prendre couleur.*

### MACÉRER :

*laisser séjourner quelque temps un fruit dans une liqueur pour lui faire prendre le goût de celle-ci.*

### MOUILLER :

*ajouter à un plat en cuisson, soit de l'eau, soit du fond clair, du bouillon ou du consommé pour lui faciliter la cuisson.*

### PINCER :

*faire colorer légèrement au feu une viande, des os, des légumes avant de les mouiller.*

### SAUTER :

*cuisson dans un corps gras, dans un plat à sauter, une poêle, soit de la viande, volaille ou légumes.*

**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.**

**MARIAGES  
BANQUETS  
LUNCHES**

**TOUTES  
DISTANCES**

**Ph. Guillemain**

MAITRE ROTISSEUR  
CUISINIER-TRAITEUR

6, avenue du Maréchal-Juin  
89000 AUXERRE

☎ (86) 46.93.99

## Petit vocabulaire des vins



**AMERTUME :** *goût contracté par de très vieux et très grands vins, souvent par suite d'un excès de tanin. On dit qu'il tourne à l'amer.*

**BOUQUETÉ :** *qui exhale finement son parfum.*

**COMMUN :** *sans race, indigne d'un grand vin.*

**DÉLICAT :** *peu chargé de tarte et de parties colorantes, ni âme ni piquant, un tel vin peut avoir du spiritueux, du corps et du gratin, mais les qualités doivent être bien combinées et qu'aucune ne domine.*

**MOELLEUX :** *caractéristique des vins contenant beaucoup de glycérine et de matières gommeuses, qui tiennent le milieu entre les vins secs et les vins liquoreux. Un vin moelleux flatte le palais et chatouille agréablement les muqueuses.*

**MACHE :** *vin ayant de la chair, du moelleux et du gras. Il emplit la bouche et semble avoir assez de consistance pour être mâché.*

### CONTENANCE DES FUTS

Sauf dans le Languedoc, on ne vend pas le vin à l'hectolitre, mais au tonneau, dont la contenance varie d'une région à l'autre.

Beaujolais	la pièce 215 litres	
Bourgogne	la pièce 228 litres	le demi-muid 456 litres
Basse Bourgogne	la pièce 210 litres	la feuillette 136 litres
Bordeaux	la pièce 225 litres	le tonneau 900 litres
Région de Nantes	la barrique 230 litres	

### LE PETIT VIGNERON

Fournisseur des grandes maisons

## VINS DE CHABLIS

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

Concours « Grands vins de France » à Mâcon (1975)

Bourgogne rouge « ÉPINEUIL », médaille d'argent, Paris (1982)

**Luc MICHAUT**

Propriétaire récoltant

**CHICHÉE, 89800 CHABLIS**

Tél. (86) 53.11.76

## PINTADEAU PAYSANNE

Prendre un beau pintadeau, le vider, mettre à cuire sur une plaque à rôtir 15 minutes à four vif.

Dans un sautoir, faire suer au beurre une Matignon (paysanne) composée de 50 g d'oignons, 50 g de carottes, 100 g de lard de poitrine fumée coupé en dés très fins et blanchis.

Après trois quarts de cuisson, couper le pintadeau en quatre et terminer la cuisson dans un sautoir avec la garniture à feu vif, flamber au cognac, déglacer avec un verre de chablis et deux verres de fond de veau lié, laisser mijoter quelques instants.

Dresser les morceaux sur le plat de service avec une garniture de petits pois, fonds d'artichauts, tomates provençale.

Laisser réduire la sauce, napper et accompagner de triangle de pain de mie grillé.

Philippe GUILLEMIN,  
cuisinier traiteur.

## BLANQUETTE DE TRUITE DE MER AU CHABLIS AUX ROUELLES DE CAROTTES ET DE BLANCS DE POIREAUX

**Proportions pour 6 personnes.** — Une truite de mer de 2 kg, fumet, un oignon, une branche de thym, une petite feuille de laurier, le vert d'un poireau.

**Garniture.** — 500 g de carottes, 500 g de poireaux.

**Cuisson des moules.** — Un demi-litre de moules, deux échalotes, cinq centilitres de vin blanc, une rondelle de citron, poivre du moulin.

**Sauce.** — Un demi-litre de crème, six jaunes d'œufs, 35 g de beurre, 35 g de farine, sel et poivre.

Désarêter une belle truite de mer de 2 kg. Lever les filets, les parer et détailler en gros tronçons (deux par personne). Avec les arêtes et les parures du poisson, confectionner un fumet avec les légumes d'usage et une bonne bouteille de chablis.

Laver et cuire les moules. Réserver la cuisson que l'on ajoutera au fumet et garder au chaud les « coquillages » pour ajouter à la blanquette. Passer le fumet et mettre à cuire les rouelles de carottes, les blancs de poireaux et garnitures ; 10 minutes avant la fin de cuisson, ajouter les tronçons de truite préalablement découpés. Réserver au chaud.

Faire un velouté ; ajouter un demi-litre de crème et les jaunes d'œufs au dernier moment.

Remettre poisson et garnitures ; chauffer le tout et servir avant ébullition.

Jean-Louis BINOCHÉ,  
chef au « Relais Saint-Fiacre », à Appoigny.  
(Recette exécutée lors de la finale  
du meilleur chef de la Couronne Gourmande.)

L'AMICALE DES CUISINIERS DE L'YONNE  
REPRÉSENTE LA TRADITION CULINAIRE.

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-RESTAURANT  
★★NN

La Grande  
Chaumière

Propriétaire, chef de cuisine :  
Jean-Pierre Bonvalot

3, rue des Capucins (place Dilo)  
89600 SAINT-FLORENTIN - ☎ (86) 35.15.12

## recettes

### HORS-D'ŒUVRE



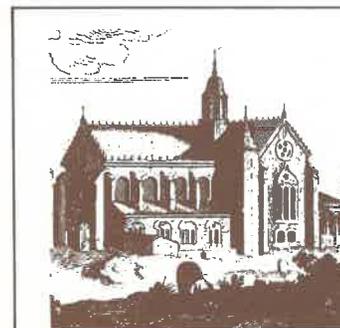
## RILLONS DE TOURS

Prendre du porc frais très entrelardé, le couper en gros dés d'environ 4 cm, mettre tous ces morceaux dans un récipient avec un peu d'eau salée et du saindoux. Mettre à cuire lentement en remuant souvent. L'eau s'évapore.

Lorsque les rillons sont cuits et ont pris une belle teinte brune, enlever les morceaux et les égoutter avant de servir.

## SALADE MÉLANGÉE

Ajouter successivement, dans un grand saladier, de l'endive coupée en gros morceaux, de la mâche, un peu de frisée ou scarole, une julienne de céleri rave et du comté, ainsi qu'un émincé de viande ou volaille froide. Quelques cerneaux de noix, vinaigre de vin, sel fin, poivre du moulin, huile de noix et cerfeuil haché.



L'Abbaye Daniel  
CUSSAC

Saint-Michel ★★★★★

89700 TONNERRE Tél. (86) 55.05.99

Relais et Châteaux  
Couronne gourmande  
Cadre médiéval

Parc fleuri - Panorama - Tennis



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

MUSIQUE D'AMBIANCE

### 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

A JOIGNY

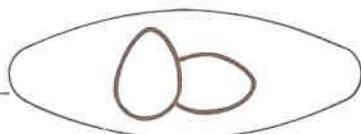
UN RELAIS GOURMAND

## la Côte St-Jacques

Michel LORAIN

Tél. (86) 62.09.70

## ŒUFS



### ŒUFS SUR LE PLAT DITS AU MIROIR

Beurrer grassement un plat allant au four, casser vos œufs dedans avec sel fin et poivre, faire cuire au four.

On peut saupoudrer de fromage râpé ou bien fonder le plat de tranches minces de jambon légèrement revenues au beurre.

### OMELETTE AU THON

Hacher fin, gros comme la moitié d'un œuf, du thon au naturel, ajouter une pointe imperceptible d'ail et une un peu plus forte d'échalote.

En hachant le thon, si possible hacher et mélanger une laitance de carpe blanchie à l'eau un peu salée. Faire chauffer le tout dans une poêle avec du beurre, mélanger avec six œufs battus en omelette, saler, poivrer, et un peu de fines herbes ciselées.

Cuire comme une omelette ordinaire et arroser d'un jus de citron.

Grands  
vins  
de  
Chablis



**Alain Geoffroy**

Propriétaire-viticulteur

Beines, 89800 Chablis

Tél. (86) 42.43.76

- Chablis 1<sup>er</sup> cru Beauroy : médailles d'or, Paris 1975 et 1981.
- Chablis 1<sup>er</sup> cru Fourchaume : médailles d'or Paris 1975, 1978, Mâcon 1976.
- Chablis 1<sup>er</sup> cru Troêmes : médaille d'or, Paris 1975.
- Chablis : médailles d'or, Mâcon 1976, Paris 1981.

### TRUITE FARCIE « MODE D'ICY »

**Composition pour quinze truites.** — 200 g de carottes, 100 g de poireaux, 100 g d'oignons, 100 g de céleri rave, 10 g de zeste de citron, 20 g de truffes.

*Hacher, étuver avec 50 g de beurre. Lorsque les légumes sont cuits, ajouter 50 g de beurre d'escargots, 50 g de filets d'anchois en purée.*

*Lier avec 20 g de farine et trois jaunes d'œufs. Laisser refroidir, ajouter 200 g de chair de brochet tamisée et assaisonnée.*

*Désosser les truites par le dos, les farcir et les cuire meunière. Une fois cuites, enlever la peau supérieure et les napper au beurre blanc.*

Jean BRETON,  
« Le Morvan », à Avallon.

### POTAGE AUX MOULES

**Pour 4 personnes.** — 1 kg de moules, 30 g de beurre, un oignon, trois blancs de poireaux, un décilitre de vin blanc sec, un bouquet garni, sel, poivre, deux cuillerées à soupe de crème fraîche.

*Laver les moules, les mettre dans une casserole et les faire ouvrir sur feu vif. Filtrer l'eau rendue par les moules.*

*D'autre part, faire revenir l'oignon haché dans du beurre, y ajouter les blancs de poireaux émincés et mouiller avec l'eau des moules. Ajouter le vin blanc et un bon litre d'eau. Parfumer avec le bouquet garni, le sel et le poivre et laisser cuire à petit feu une demi-heure. Pendant ce temps, débarrasser les moules de leurs coquilles ; les ajouter au potage et lier avec la crème fraîche.*

*A part, faire dorer des petits croûtons de pain et servir très chaud.*

Michel GAUTHIER,  
« Les Fleurs », à Pontaubert.

## FOIRE D'AVALLON

Visitez le stand de l'alimentation du 6 au 9 mai.

Notre brochure sera à votre disposition.

### PINTADEAUX FARCIS BRAISÉS A L'IRANCY

Prendre deux beaux pintadeaux de 1,200 kg, les flamber, vider et couper en quatre. Désosser les pattes et les ailes.

Préparer une farce avec un petit pain au lait (trempé dans un demi-verre de lait), mélanger avec 300 g de chair à saucisse, deux échalotes, une gousse d'ail finement hachée, un peu de persil haché, sel fin et poivre du moulin.

Farcir les morceaux et les envelopper avec de la crépine. Les faire colorer dans une cocotte avec beurre et huile, ajouter un gros oignon ciselé, 300 g de champignons coupés en quartiers. Flamber au marc de Bourgogne, saupoudrer avec une cuillère de farine, ajouter trois décilitres de vin d'irancy et un peu d'eau, un petit bouquet garni, laisser cuire trois quarts d'heure environ.

Servir dans un plat creux. Saupoudrer de persil haché. Ce plat s'accompagne de pommes sautées à cru et d'un palote de préférence.

**X. SCHEGG,**  
professeur de cuisine au C.I.F.A.

### COMPLÉMENT 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

### SERMIZELLES HOTEL

Jean-Claude  
DRUJON

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

### 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

### ŒUFS FARCIS

Faire durcir les œufs, les couper en deux dans le sens de la longueur, enlever les jaunes, les écraser avec un peu de beurre, un petit morceau de mie de pain trempé dans du lait, persil et ail haché fin, sel et poivre, mélanger le tout et remplir vos œufs avec cette farce.

Prendre un plat allant au four, le beurrer, y mettre un peu de farce et ranger dessus vos moitiés d'œufs.

Faire cuire à four chaud, servir lorsqu'ils ont une belle couleur.

### ŒUFS BROUILLÉS AU HARENG SAUR

Prendre deux filets de hareng saur que vous hachez très fin, les battre avec les œufs, poivrer légèrement.

Mettre un morceau de beurre dans une casserole en inox de préférence. Placer sur le feu, verser vos œufs battus et mélanger avec une spatule en bois jusqu'à la cuisson désirée.

Auberge « LES ROULIERS »  
BAR

**B. PELLERIN**

Propriétaire  
Chef de cuisine

Route Nationale — 89380 APOIGNY

Tél. (86) 53.20.09

Fermé : mardi soir et mercredi

*Chablis*  
*premiers crus*  
COTE DE LECHET  
VAILLON

**Bernard DEFAIX**  
PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

MILLY

89800 CHABLIS Tél. (86) 42.40.75

## *auberge le voutenay*

christian shori

89650 voutenay-sur-cure  
tél. (86) 33.41.94

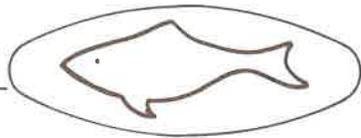
fermé le lundi

## HOSTELLERIE DU MOULINOT

Elisabeth et Jean-Claude GENEST  
(chef de cuisine)

R.N.6 89270 VERMENTON  
Tél. (86) 53.57.90

### POISSONS



#### RAIE AU BEURRE NOIR

La raie la plus estimée est la raie bouclée. La faire couper en tranches portion, bien la laver et mettre à cuire avec gros sel, vinaigre d'alcool, eau et petite branche de thym.

Égoutter, retirer les deux peaux, arroser de vinaigre de vin, parsemer de câpres et napper le tout d'un beurre un peu plus que noisette, mais pas noir. Un peu de persil haché au moment de servir.

#### MORUE A LA PROVENÇALE

Cuire la morue à l'eau froide, égoutter et effeuiller.

Faire cuire à l'eau des pommes de terre en peau (Belle de Fontenay de préférence), égoutter, retirer la peau et émincer.

Faire sauter à la poêle dans le beurre et l'huile les pommes de terre, ajouter les feuillettes de morue ainsi qu'un hachis d'ail et persil. Servir très chaud.

## LE MORVAN

Jean BRETON  
maître cuisinier  
maître grillardier

RESTAURANT ★★★

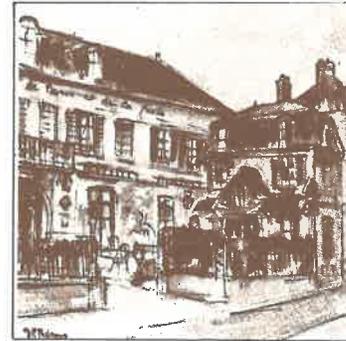
AVALLON

Tél. 16 (86) 34.18.20

FABRICATION ARTISANALE DE CRÉATIONS CULINAIRES

Man spricht Deutsch

Parc ombragé



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

### CHAUSSON DE JAMBON AU CHABLIS

**Ingrédients principaux.** — Six tranches de jambon d'York, 400 g d'épinards en branches, 200 g de champignons de Paris, le jus d'un demi-citron.

**Ingrédients de la sauce d'accompagnement.** — 20 g de beurre, une échalote hachée, une cuillère à soupe de concentré de tomate, neuf cuillères à soupe de vin de chablis (en réserver trois pour la finition), 200 g de crème fraîche, sel et poivre.

**Préparation des légumes.** — Équeuter les épinards et bien les laver, les cuire à l'anglaise et les égoutter. Éplucher soigneusement les champignons et bien les laver puis les passer au mixer afin d'obtenir une mousse (duxelle).

Mettre cette mousse dans une casserole avec une cuillerée de crème fraîche et une pincée d'échalote, sel, poivre et le jus du demi-citron. Cuire l'ensemble jusqu'à complète évaporation du liquide.

**Préparation de la sauce.** — Dans la casserole, mettre les 20 g de beurre, l'échalote hachée ; faire blondir doucement et ajouter six cuillerées à soupe de chablis et la cuillerée de concentré de tomate. Laisser réduire de moitié et, pour finir, ajouter la crème fraîche. Cuisson 10 minutes à moyenne ébullition. Assaisonner au goût sel et poivre. Passer au tamis et conserver au chaud au bain-marie avec couvercle.

**Fabrication et cuisson des chaussons.** — Répartir en quantités égales sur vos tranches de jambon la mousse de champignons et les épinards. Former votre chausson en pliant votre tranche de jambon en deux.

Pour terminer (tenir au chaud), mettre les chaussons dans un plat à gratin beurré au préalable et les arroser avec les trois cuillerées de chablis que vous avez réservées. Couvrir d'un papier aluminium, mettre au four 10 minutes, thermostat 150°.

**Présentation.** — Napper de sauce très chaude le fond des six assiettes et y déposer les six chaussons de jambon au chablis.

**Ustensiles de préparation et de présentation.** — Une feuille de papier aluminium de 20 cm, trois casseroles (une grande et deux moyennes), un mixer, un tamis, une écumoire à pied, une cuillère en bois, une spatule en fer, un couteau d'office, un petit fouet, un plat à gratin, six assiettes.

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

Sortie  
autoroute A6

89200  
AVALLON

Tél. (86) 34.02.85

## Relais fleuri

HOTEL \*\*NN  
RESTAURANT  
BAR

*Salle pour séminaires*

### LA TOMBE DU PÊCHEUR

Deux gros rougets grondins (ou tombe), 1,800 kg de pommes de terre, 100 g de beurre, deux gros oignons, un verre de bon vin blanc, deux verres d'eau, sel fin, poivre et persil haché.

*Dans un plat à gratin, mettre le beurre et les oignons émincés.*

*Recouvrir de pommes de terre grossièrement émincées, sel et poivre.*

*Mouiller avec vin blanc et eau.*

*Disposer les deux rougets nettoyés et ébarbés dans le plat.*

*Parsemer de persil haché et laisser cuire 40 minutes à four doux (6).*

**M. DESLORIEUX,**  
« Les Rouliers », à Appoigny.

### LA JAMBONNETTE DE PINTADEAU AU CHABLIS

*Désosser un pintadeau en quatre quarts, prélever 150 g de chair. Préparer la farce suivante :*

*– prendre les 150 g de chair, ajouter 100 g de jambon maigre et gras, 100 g de mousse de foie gras, un œuf, sel et poivre ;*

*– farcir les quarts avec la farce obtenue ;*

*– faire revenir dans un sautoir les os de la carcasse avec une fine mirepoix, déposer les jambonnettes dessus et les cuire au four, en les arrosant souvent ;*

*– les retirer et les préserver au chaud, déglacer le sautoir au vin de Chablis, laisser réduire, mouiller au fond de veau, réduire la sauce et l'ajuster.*

*Servir avec des épinards frais en branches, et fleurons.*

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

### 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*

### COMMENT DÉPOUILLER UNE ANGUILE ?

*Prendre un couteau pointu (office) et passer la pointe tout autour de la tête, détacher cette peau et la rabattre, saisir la tête de la main gauche puis, avec un torchon tenu dans la main droite, prendre l'anguille à l'endroit où vous avez rabattu la peau et tirer cette peau jusqu'à la queue. Couper alors la tête.*

*Pour vider l'anguille, il faut lui fendre le ventre et retirer le boyau et le limon qui se trouve attaché à la peau. Bien essuyer ensuite le poisson.*



### COMMENT CUIRE UN POISSON FRIT ?

*Plus le poisson est petit, plus la friture doit être chaude et inversement.*

*Bien éponger le poisson, le passer dans de la bière, égoutter et le rouler dans la farine. Plonger dans la friture, égoutter après cuisson, dresser sur une serviette avec persil frit et demi-citron.*

### FOIRE DE SENS

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

M. et M<sup>me</sup> Paul Reumaux d'Équainville  
propriétaires

# HOSTELLERIE

89210 VENIZY  
☎ (86) 35.08.04

Fermé le lundi  
et dimanche soir hors saison

LE MOULIN  
DES  
POMMERATS  
★ ★



## Le Grillon

Restaurant  
Banquets  
Noces  
Lunchs

89290  
VINCELLES  
☎ 42.27.46  
Fermé le lundi

## 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. COEUGNEIT, chef de cuisine

### PAUCHOUSE DE VERDUN-SUR-LE-DOUBS

On emploie généralement quatre sortes de poissons pour faire une bonne pauchouse, de l'anguille, du brochet, une grosse tanche et une grosse perche.

Vider, écailler, laver et couper le poisson en tronçons. Faire revenir dans une cocotte du lard gras coupé en dés, ajouter ail écrasé, une brindille de thym. Placer dessus les morceaux de poissons, assaisonner de sel fin et poivre du moulin, mouiller avec un bon vin blanc jusqu'à hauteur. Faire partir à grand feu, lier avec un beurre manié, ajouter des petits oignons garniture glacés au beurre, rectifier l'assaisonnement.

Dresser dans un plat creux, napper avec la sauce et servir à part des petits croûtons frits au beurre et frottés à l'ail.

Servir très chaud, accompagné du vin de cuisson.

### ÉCREVISSSES

La meilleure saison pour les écrevisses est de juin à octobre. Celles qui ont les pattes rouges et le dessous du corps vert sont préférables. Les meilleures écrevisses se pêchent dans les eaux vives et claires.

### SALADE TIÈDE DE SAINT-JACQUES AU CRESSON

**Pour 6 personnes.** – 1,500 kg de noix de Saint-Jacques fraîches, deux bottes de cresson bien vert, six petites tomates bien fermes, six fonds d'artichauts, deux cuillerées à soupe de vinaigre de Xérès, 200 g de beurre.

*Préparer un court-bouillon, le cuire et le laisser réduire de moitié. Éplucher le cresson, réserver une botte pour la présentation. Blanchir l'autre botte 30 secondes à l'eau bouillante, passer au mixer afin d'en extraire le jus.*

*Cuire les fonds d'artichauts dans un blanc (farine et eau) et les escaloper, monder les tomates et les épépiner, puis les couper en petits dés.*

*Dresser sur six grandes assiettes : les fonds d'artichauts sur l'extérieur, les petits dés de tomate, un lit de cresson au centre de l'assiette.*

*Dans une petite sauteuse, faire réduire le vinaigre de Xérès, ajouter le jus de cresson et autant de court-bouillon, laisser réduire à nouveau.*

*Pendant ce temps, pocher les Saint-Jacques en les gardant moelleuses, les détailler en rondelles et les disposer sur le lit de cresson. Incorporer à votre réduction en fouettant énergiquement les 200 g de beurre, vérifier l'assaisonnement, napper vos assiettes de cette sauce chaude et servir.*

Michel VIGNAUD,  
Auberge de l'Atre, « Les Lavaults », Quarré-les-Tombes.

## l'Auberge des 7 Celuses

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



BANQUETS  
REPAS D'AFFAIRES

(86) 74.91.41

AVALLON  
Vallée du Cousin

## Hostellerie du Moulin des Ruats

Relais de campagne  
☎ (86) 34.07.14

## La Tour d'Argent



Marie-Thérèse  
et Michel VASSARD  
Membres de la Chaîne des rôtisseurs

3, place de la Concorde  
89690 CHÉROY  
Tél. (86) 88.53.43

## PINTADE AUX RAISINS ET MARC DE BOURGOGNE

*Cuire la pintade au four à mi-cuisson.*

*Découper en 4/4 et flamber au vieux marc de Bourgogne.*

*Déglacer au chablis et fond de veau clair.*

*Laisser mijoter, après cuisson, dresser sur plat de service.*

*Terminer la sauce en ajoutant les raisins frais macérés préalablement dans du vieux marc.*

*Garniture recommandée : quartiers de pommes frites fondus au beurre.*

**Bernard HONORÉ,**  
Hôtel des Grottes, à Arcy-sur-Cure.

## LE GRATIN D'ORANGE AU SABAYON

**Pour 4 personnes.** — Quatre jaunes d'œufs, 100 g de sucre, un quart de crème fraîche, 400 g d'oranges en fins quartiers, un centilitre de Grand Marnier.

*Préparation.* — Fouetter à feu doux les jaunes, le sucre et deux cuillères de jus d'orange, obtenir une onctuosité légèrement consistante que vous laissez refroidir. Ajouter délicatement la crème fraîche que vous aurez fouettée également, mais à froid, ajouter le Grand Marnier.

*Déposer les oranges dans l'assiette et recouvrir de la crème que vous venez de mettre au point.*

*Il est très important que vous fassiez gratiner vos assiettes sous une source de chaleur violente, rôtissoire au plus fort de manière à laisser colorer sans cuire.*

*Un vin, un conseil.* — Un champagne est tout indiqué pour accompagner ce dessert chaud.

*Au moment des fruits rouges, vous pouvez faire la même préparation avec des fraises des bois, framboises, cassis, mûres, en parfumant la préparation avec kirsch framboise.*

**Michel LORAIN,**  
« La Côte-Saint-Jacques », à Joigny.

HOTEL-RESTAURANT

**LES**  
*D. AUBLANC, chef de cuisine*  
**CAPUCINS**

6, avenue Paul-Doumer  
89200 AVALLON  
Tél. (86) 34.06.52

**AUBERGE**  
**DE L'ATRE**

**BAR-RESTAURANT**  
Michel VIGNAUD

LES LAVALTS  
89630 QUARRÉ-LES-TOMBES  
Tél. (86) 32.20.79

Fermé le mardi soir et mercredi  
sauf du 1<sup>er</sup> juillet au 15 septembre

GRILL - RESTAURANT \*\*\* - BAR

Hôtel \*\*\* NN

« **LE MAXIME** »

Quai de la Marine, 89000 AUXERRE

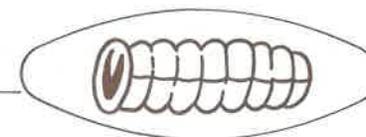
Tél. (86) 52.04.41

SALLE POUR BANQUET

CUISINE SOIGNÉE

A 7 km de l'autoroute du Sud

## VIANDES



## TRIPES A LA MODE DE CAEN

Prendre une livre de tripes de bœuf que vous coupez en morceaux grands comme la moitié de la main, désosser un pied de veau que vous coupez aussi en morceaux.

Mettre dans une cocotte en fonte une ou deux carottes émincées, un bouquet garni, une à deux gousses d'ail, deux clous de girofle et quelques petits morceaux de lard. Placer dessus un lit de tripes, un lit de garniture et ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez employé toutes les tripes. Saler légèrement et poivrer. Remplir avec un peu de bouillon et de vin blanc ; il faut que le tout soit couvert ; finir avec une ou deux bardes de lard gras pour couvrir le tout. Fermer soigneusement avec le couvercle et cuire au four de cinq à six heures.

Sortir un peu de cuisson et lier légèrement avec un peu de fécule. Rectifier l'assaisonnement.

Remettre à mijoter et servir très chaud.

B  
RESTAURANT 52.11.68  
R

**SPÉCIALITÉS BOURGUIGNONNES**

**LE** à deux pas  
de la cathédrale :  
**SAINT-ÉTIENNE**

14, rue Fourier 89000 AUXERRE

RÉCEPTIONS **Confiez**  
NOCES **vous**  
BANQUETS **table**  
COCKTAILS **à**  
PLATS **vous**  
CUISINÉS **traiteur**

**Jean-Pierre VAURY**

Tél. (86) 40.23.79

Moulin de la Coudre  
VENOY, 89290 Champs-sur-Yonne

## Grands vins de Chablis



Chablis grands crus :  
*Les Clos, Valmur, Blanchot.*  
Chablis premiers crus :  
*Montée de Tonnerre, Forêt,  
Montmains, Vaillon.*  
Chablis.

Propriétaires-Viticulteurs

**Domaine Robert VOCORET et ses Fils**

16 et 25, rue Émile-Zola - 89800 CHABLIS - Tél. (86) 53.12.53

## 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

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.



*Sortie amicale des cuisiniers de l'Yonne  
dans les caves de Champagne Besserat de Bellefont, à Reims.*



## LANGUE DE BŒUF AU GRATIN

Couper en tranches très minces une langue de bœuf cuite dans un pot-au-feu.

Disposer dans un plat allant au four avec quelques morceaux de beurre, un verre de vin blanc, cornichons, échalotes, fines herbes, le tout haché bien fin, poivre et sel, parsemer les tranches de langue, ajouter de la chapelure et mettre à gratiner au four.

## PIGEON A LA CRAPAUDINE

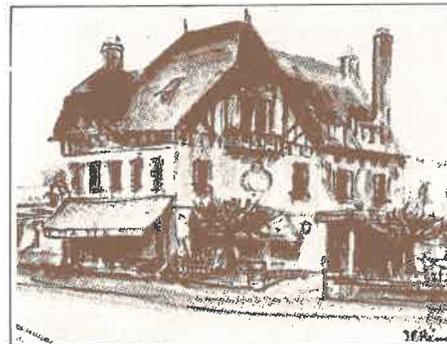
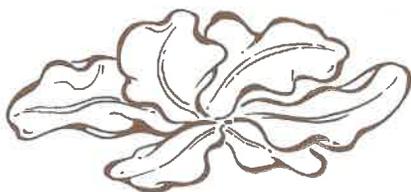
Fendre vos pigeons par le dos, les aplatir sans beaucoup casser les os, enduire d'huile, sel, poivre, persil et ciboule hachée, paner avec de la mie de pain et faire griller doucement.

Après cuisson, dresser sur un plat avec cresson et une sauce diable à part (réduction d'échalotes, vin blanc et vinaigre et fond de sauce), pommes paille en garniture.

## SALADE DE PISSENLITS AU LARD

Placer les pissenlits dans un saladier, saler, poivrer et arroser de vinaigre de vin.

Faire chauffer dans une poêle de l'huile et des petits cubes de lard gras, verser fumant sur les pissenlits, tourner vivement et servir aussitôt dans les assiettes chaudes.



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

## Modern'hotel

JOIGNY  
Tél. 62.16.28

Les Frères Godard

**VIGNOBLES DE CHABLIS**  
*Vendanges dans les grands crus*



YONNE ET TOURISME (Photo J.-C. RABY)

***Le Saint-Hubert***

RESTAURANT

MENUS BIOLOGIQUES  
SUR COMMANDE

3, rue de la Poterne, AUXERRE  
☎ 52.10.57

PARKING ASSURÉ

BONNE TABLE — BONS VINS



HOTEL  
RESTAURANT  
\* N.N.

**LE  
CHEVAL  
BLANC**

LOGIS DE FRANCE

89120 CHARNY — ☎ 63.60.66

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

Entre Avallon et Vézelay

HOTEL-RESTAURANT \*NN

***Les Fleurs***

Michel GAUTHIER

PONTAUBERT, 89200 AVALLON  
Tél. (86) 34.13.81

Parc ombragé

**DESSERTS**



**GELÉE DE COINGS**

Prendre des beaux coings bien mûrs, couper en quartiers minces, mettre les morceaux dans une bassine sur le feu avec juste assez d'eau pour qu'ils baignent à l'aise.

Lorsque les coings sont cuits, égoutter sur un tamis. Peser le jus bien clair en y ajoutant la même quantité de sucre. Faire cuire, retirer quand la gelée se répand en nappe autour de l'écumoir, repasser au tamis et réserver. En mettant moins de sucre, on obtient une gelée plus ferme.

A part, remettre à cuire les coings avec sucre semoule et poires ou pommes afin d'obtenir une bonne marmelade.

**FRANGIPANE**

La frangipane est une crème qui s'emploie pour les flans ou pour les tartellettes.

Mettre dans une casserole trois cuillerées de farine délayée avec trois œufs entiers, ajouter peu à peu un demi-litre de lait en faisant attention qu'il n'y ait pas de grumeaux. Mettre la casserole sur le feu et faire prendre en ayant soin de remuer toujours. Ajouter 70 g de sucre et un peu de vanille.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

★★ HOTEL-RESTAURANT  
DU COMMERCE

5, rue René-Schaeffer  
89000 AUXERRE  
Tél. (86) 52.03.16

Garage d'hôtel et parking

**HOTEL DES GROTTES  
LA CHAUMIÈRE ★ NN**

BAR  
RESTAURANT  
Bernard HONORÉ  
*Propriétaire, chef de cuisine*

89270 ARCY-SUR-CURE  
R.N.6 (à 500 mètres des grottes)  
Tél. (86) 40.91.47

## 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

**Auberge** ★ RESTAURANT  
TOURISME

**Au Bon Accueil**

**Jack DURAND**  
propriétaire, chef cuisinier

58500 CLAMECY  
Tél. (86) 27.06.32

Cuisine traditionnelle  
et nouvelle cuisine

**HOTEL** ★NN

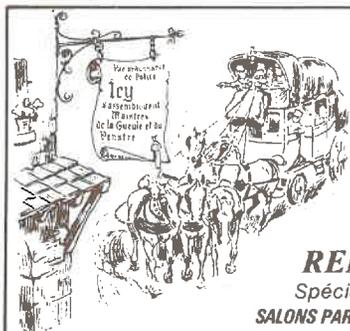
## GATEAUX AUX NOIX

Un verre de noix décortiquées, un verre de raisins de Corinthe, trois cuillérées à soupe de sucre semoule, six pommes Golden, deux biscottes, 500 g de farine, 100 g de beurre, sel fin, un œuf entier.

Mettre votre farine en fontaine, le sel fin, le beurre, l'œuf, un verre d'eau tiède, faire une pâte élastique.

Étendre au rouleau sur un linge bien fariné, ajouter les pommes émincées, les biscottes écrasées, le sucre, les raisins macérés dans du rhum, les noix, bien étendre le tout sur la pâte, rouler ensuite celle-ci sur elle-même en donnant la farine d'un gros rouleau, placer sur une plaque beurrée, arroser de beurre fondu et cuire à four pas trop chaud pendant une heure environ.

(Recette communiquée par M<sup>me</sup> Pascale CAPPE,  
de Perrigny.)



A 5 minutes d'AUXERRE, route de Paris

**Relais  
St-Fiacre**

**Michel MORET**  
maître rôtisseur  
chef de cuisine

89380 APPOIGNY Tél. (86) 53.21.80

**RELAIS GASTRONOMIQUE** ★★★

Spécialités de cuisine régionale - Bar bourguignon

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

JARDIN OMBRAGÉ - PISCINE

# RENÉ VALOGNES

assureur-conseil

directeur particulier  
des  
assurances générales  
de france



7 bis, rue paul-armandot  
89005 auxerre  
tél. (86) 52.33.37 lignes groupées

**HOTELIERS-RESTAURATEURS,  
POUR VOS ASSURANCES,  
UN SEUL CONTRAT :  
CELUI DES A.G.F.**

INCENDIE - VOL - DÉGATS DES EAUX - BRIS DE GLACES  
PERTES D'EXPLOITATION - VALEUR VÉNALE  
RESPONSABILITÉ CIVILE (EXPLOITATION ET DÉPOSITAIRE)

## ASSURANCES-RETRAITES CAPITALISATION

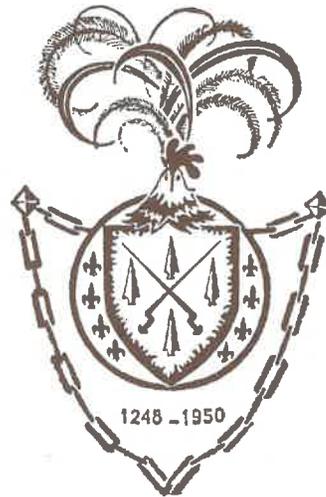
et un nouveau produit :  
**L'ÉPARGNE AGF 15 000**

Avant de vous assurer, les A.G.F. vous informent. Pour  
obtenir des précisions complémentaires et l'examen de  
votre cas personnel, sans aucun engagement de votre part,

*ne manquez pas  
de nous consulter !*

# 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.

## BOUCHERIE-CHARCUTERIE

### D. DEJUST

DÉTAIL - DEMI-GROS

53, rue du Pont  
89000 AUXERRE

Tél. (86) 52.07.78

MARCHÉ DE L'ARQUEBUSE

BANQUETS  
NOCES  
REPAS  
D'AFFAIRES

**C. HENAULT**  
propriétaire  
chef de cuisine

auberge

du cheval blanc

Fermé le mardi soir et le mercredi

LEUGNY

Tél. (86) 41.11.09

# Recettes de nos chefs

## PATÉ DE POMMES SAUCE GROSEILLE

Pour 6 personnes :

**PATÉ.** — 350 g de farine, 175 g de beurre, 50 g de sucre, 2 œufs, sel, 1 kg de pommes (Golden ou Reinette).

*Faire une pâte brisée, la laisser reposer. Ensuite, fonder un moule avec cette pâte, comme pour une tourte. Disposer les pommes épluchées et coupées en gros quartiers dedans. Recouvrir de pâte et faire une ouverture dans le couvercle de pâte. Cuire à four chaud pour saisir et modéré ensuite.*

**GELÉE DE POMME.** — 1 litre de jus de pomme, 40 g de gélatine en feuille.

*Faire bouillir le jus de pomme et mélanger la gélatine dedans (au préalable la ramollir dans de l'eau froide).*

*Verser cette gelée de pomme dans le pâté quand celui-ci est presque froid. Mettre au réfrigérateur.*

**SAUCE GROSEILLE.** — Mettre en purée 250 g de groseilles avec 150 g de sucre et un verre d'eau. Passer au chinois. Servir en saucière avec le pâté de pommes.

**M. Christian HENAULT,**  
« Auberge du Cheval Blanc », à Leugny.

## POISSONNERIE LA VAGUE

21, rue des Champoulains  
89000 AUXERRE

Tél. (86) 52.30.39

Aux portes du Morvan

## Le Castel

HOTEL-RESTAURANT ★★

M. et M<sup>me</sup> BREERETTE,  
propriétaires

89590 MAILLY-LE-CHATEAU

Tél. (86) 40.43.06

Banquets - Séminaires - Repas d'affaires  
Chambres tout confort  
Conditions pour séjours

## S. Jacquemard

Propriétaire, chef de cuisine

### AUBERGE DE LA VANNE

SENS

Ex-sous-chef au « Savoy »  
à Londres

Brevet professionnel de l'Yonne

Hôtel de bon confort,  
à 6 km de Sens,  
sur la route de Nemours,  
dans un cadre rustique :

### RELAIS DE VILLEROY

A. CLÉMENT, propriétaire, chef de cuisine

89100 VILLEROY  
Tél. (86) 88.81.77

Restaurant fermé  
le dimanche soir et le lundi  
Hôtel fermé  
le dimanche soir

## « A LA PETITE AUBERGE »

RESTAURANT-HOTEL \*\* N.N.

2, place du Passeur  
89290 VAUX Tél. 42.80.08

## L'Escale

### HOTEL-RESTAURANT DE LA GARE

M. Wattelier

89400 MIGENNES  
(face à la poste)

☎ (86) 80.20.99

## BAVAROIS D'AVOCAT, SAUCE RAIFORT

**Ingrédients.** — Trois avocats mûrs, sept jaunes d'œufs, un demi-litre de lait, neuf feuilles de gélatine, 150 g de crème fouettée, sel, poivre de Cayenne, un citron, persil, ciboulette, cerfeuil, raifort râpé.

*Peler les avocats, en passer deux à la moulinette ou au tamis. Couper le troisième en filets. Faire une anglaise avec les jaunes et le lait. Incorporer la gélatine trempée, assaisonner la purée d'avocat légèrement citronnée. Monter la crème. Incorporer la purée d'avocats avec l'anglaise à température. Terminer en mélangeant avec la crème fouettée. Monter dans une terrine fraîche en intercalant les filets d'avocat. Mettre au frais, démouler et trancher avec un couteau fin.*

*Pour la sauce, fouetter de la crème, assaisonner, fines herbes, persil haché et raifort râpé.*

**Attention :** l'avocat s'oxydant rapidement, cette terrine se sert aussitôt refroidie et bonne à trancher.

**Michel VASSARD,**  
« La Tour d'Argent », à Chéroy.

## GOUGÈRES FARCIES FORESTIÈRE

**Ingrédients.** — Pour 8 personnes : un quart de litre d'eau, 135 g de beurre, 200 g de farine, cinq œufs entiers, deux décilitres de crème, 800 g de champignons, 100 g de gruyère, sel, poivre, muscade.

*Préparer les gougères avec un quart de pâte à chou additionnée de 100 g de gruyère coupé en petits dés. Dresser sur plaque, dorer à l'œuf, cuire au four à 200° ou thermostat 6,5.*

*Éplucher et laver les champignons, les couper en brunoise, les cuire avec un jus de citron.*

*Faire un roux avec 60 g de beurre et 50 g de farine, mouiller avec essence de champignons pour obtenir une sauce épaisse. Incorporer les champignons et les deux décilitres de crème, rectifier l'assaisonnement.*

*Ouvrir les gougères, les farcir avec l'appareil obtenu. Servir chaud.*

## ROGNONS DE VEAU « FINE BOURGOGNE »

**Ingrédients.** — Trois rognons de veau, 300 g de champignons frais, trois décilitres de crème fraîche, deux décilitres de bourgogne aligoté, échalotes, sel, poivre, muscade, un verre de fine bourgogne, riz en garniture.

*Pour les champignons frais, couper le bout terreux, laver rapidement dans l'eau fraîche citronnée, égoutter, émincer grossièrement. Faire suer au beurre chaud quelques minutes avec jus de citron et sel.*

*Cuisson du riz à la créole, c'est-à-dire jeter le riz dans l'eau bouillante salée. Cuire à feu vif, sans trop (il doit être croquant).*

*Sur les rognons frais, enlever la fine pellicule et la graisse qui les entourent. Dans un premier temps, les fendre dans le sens de la longueur pour les dénervier. Ensuite, les couper en petits morceaux que l'on fera revenir dans une matière grasse très chaude pour les saisir. Selon le degré de cuisson souhaité, surveiller cette première opération (car ils seront réchauffés plus tard une fois la sauce au point). Saler, poivrer et, sur feu vif, flamber à la fine bourgogne. Débarrasser alors les dés de rognons et, sur la réduction d'alcool, jeter de fines échalotes hachées (feu doux), y ajouter le bourgogne aligoté. Laisser réduire presque à fond. Déglacer à la crème fraîche, râper un peu de muscade, laisser mijoter au coin du feu pour y ajouter les champignons frais et leur jus de cuisson.*

*Au moment de servir, remettre les rognons et le jus qu'ils ont pu rendre dans la sauce. Rectifier l'assaisonnement et surveiller le degré de chaleur pour ne pas trop cuire la préparation.*

*Servir en timbale avec persil et cerfeuil hachés. Riz créole à part (sur assiette, disposer le riz en couronne et les rognons au centre).*

**M. M. BREERETTE,**  
« Le Castel », à Mailly-le-Château.

## HOTEL- RESTAURANT DES VENDANGES

89580 COULANGES-  
LA-VINEUSE

☎ (86) 42.21.91

## VINS DES COTEAUX DE SAINT-BRIS

### Robert et Philippe DEFRANCE

Bourgogne aligoté	VITICULTEUR
Sauvignon de	5, rue du Four
Saint-Bris V.D.Q.S.	89530
Bourgogne rouge	SAINT-BRIS
Crémant	LE-VINEUX
de Bourgogne	Tél. (86) 53.33.82

Mise en bouteille à la propriété — Expédition