

Création

- 1972

- 80 Membres actifs tous  
 professionnels plus de la cuisine  
 notre unique organe  
 qui élève plusieurs lauréats  
 qui ~~possèdent~~ la ~~première~~  
 de ~~sont~~ sélectionnés des jeunes talents  
 leur permettant au avenir certain  
 cette année satisfaction, nos desirs  
 sont réalisés, to avec

Je représente notre Amicale  
 le Président et tous nos Membres

ANNÉE 1983

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 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

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

## CONSEIL D'ADMINISTRATION

*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 BINOCHE

*Trésorier :*

M. Michel MORET

*Trésorier adjoint :*

M. Christian HENAULT

*Commissaires aux comptes :*

M. Michel LORAIN

M. Valéry GUIENIAT

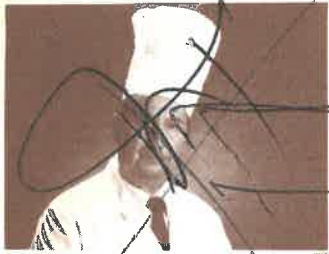
*Membres du bureau :*

M. Michel GAUTHIER

M. Hubert RILLOT



*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.*



Mrs Air

**Gabriel BOURGEOIS**

président actif

de Not de Paris

**Chers Collègues et Amis,**

*C'était le 23 décembre 1944, j'avais 14 ans et j'ai toujours gardé le souvenir de ce jour où je suis entré en apprentissage. Ce qui m'a le plus frappé, c'est la rapidité avec laquelle travaillait tout ce monde qui occupait la cuisine, la discipline qui y régnait.*

*A cette époque, qui n'est pourtant pas très éloignée, les fourneaux fonctionnaient au charbon et, deux fois par jour, l'apprenti alimentait la soute. L'après-midi était consacré à l'épluchage et au plumage des volailles, sans oublier le nettoyage. Le soir, avant de quitter la cuisine, après le service, il fallait briquer les plaques et le piano, préparer le petit bois pour le lendemain matin, nettoyer les tables, la chambre froide et le sol de la cuisine. On n'était jamais libre avant 23 heures ou minuit. Les robots-coupe et les cutter n'existaient pas et lorsque nous faisons des quenelles, elles passaient par le mortier et le pilon, sans oublier le tamis.*

*Les temps ont évolué, peut-être trop rapidement, car bien des « jeunes », si on leur supprimait les machines, seraient-ils capables d'assurer un service ? Notre métier est devenu bien moins pénible, les fourneaux s'allument avec un bouton, les fours sont électriques et réglés par thermostat, les légumes passent par l'éplucheuse, etc.*

*Nos jeunes apprentis bénéficient de cours qui les préparent à divers examens, dont le brevet professionnel qui récompense les plus assidus. Il faut, certes, nous en féliciter, mais c'est ici que je voudrais intervenir. Ce qui me frappe désagréablement, c'est la non-motivation d'un certain nombre d'apprentis qui ne savent pas utiliser le temps libre laissé par les machines pour s'instruire en tous domaines. De plus, un certain désintéressement des parents vis-à-vis de leurs enfants.*

## RÉSULTATS DES CONCOURS 1982

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

Dominique CALMUS, M. Prieur, « Le Commerce », à Auxerre.

### COUPE DU PRÉSIDENT MAXIME-FORTUNÉ

Stéphane DROCHON, « Le Morvan », à Avallon, ayant obtenu les meilleures notes en pratique C.A.P.

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

Quatre candidats sélectionnés qui représenteront notre département, à Dijon :

- Pascal CADET, « Le Morvan », Avallon ;
- Michel CAMPENON, « La Grilladerie », Auxerre ;
- Fabrice DEMOUCHEY, « Modern'Hôtel », Joigny ;
- Thierry POITOU, « Le Maxime », Auxerre.

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

Premier de l'Yonne, Pascal CADET, « Le Morvan », à Avallon.

Michel CAMPENON, « La Grilladerie », à Auxerre ; Fabrice DEMOUCHEY, « Le Modern'Hôtel », à Joigny ; Thierry POITOU, « Le Maxime », à Auxerre, 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 pour les demi-finales à Paris :

- Stéphane DROCHON, « Le Morvan », à Avallon ;
- Michel AULOY, « Les Capucins », à Avallon.

### FINALE DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE

Stéphane DROCHON, « Le Morvan », à Avallon.

## FOIRE D'AUXERRE

Salle Vaulabelle,  
du dimanche 15 au lundi 23 mai :

Exposition de plats froids réalisés par nos chefs  
Démonstration et concours de plats chauds  
au stand de notre Amicale.

## Notre carnet

Félicitations à notre collègue Éric BRIFFARD, pour sa seconde place au concours mondial du Meilleur rôtisseur.

Toutes nos félicitations à notre ami René PORTE, pour sa réussite au Meilleur ouvrier de France.

### NOS JOIES

M. et M<sup>me</sup> Michel GAUTHIER nous font part de la naissance de leur fille, DELPHINE, le 5 janvier 1983.

M. et M<sup>me</sup> Yves BONNICHON nous font part de la naissance de leur fille, CEGOLÈNE, le 11 mars 1983.

### NOS PEINES

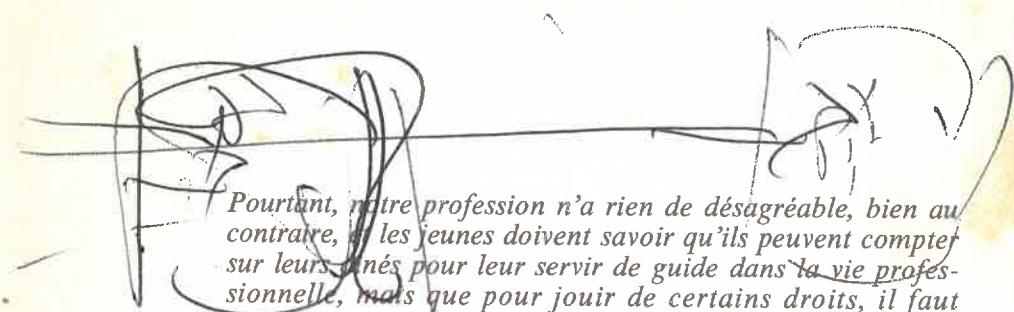
Marcel CHOUVON, président d'honneur de notre Amicale, nous a quittés voici bientôt une année. C'est avec une grande tristesse que nous avons appris son décès et, brièvement, je voudrais retracer sa carrière professionnelle.

Apprenti cuisinier en 1921, au restaurant Lapérouse, à Paris, il œuvre tour à tour comme commis au « Namur », puis à « La Reine Pédaque », à Paris, puis comme chef au « Château d'Ardenne », en Belgique, à « l'Oriental », à Agen en 1929, à « l'Albert-1<sup>er</sup> », à Bruxelles.

En 1936, il se met à son compte à Migennes, puis s'installe au « Morvan », à Avallon, de 1945 à 1962. Carrière bien remplie.

Toujours de bon conseil, l'esprit jeune malgré l'âge et le handicap que nous lui connaissions, tout spécialement dévoué à notre profession, il nous laissera l'image d'un homme fier de son métier, intègre, et d'une grande rigueur morale.

Nous présentons à son épouse, qui était également son guide, et à sa fille, nos très sincères condoléances.



Pourtant, notre profession n'a rien de désagréable, bien au contraire, et les jeunes doivent savoir qu'ils peuvent compter sur leurs aînés pour leur servir de guide dans la vie professionnelle, mais que pour jouir de certains droits, il faut savoir obéir aussi à certains devoirs.

Cette année (1982) encore, nous sommes satisfaits de notre activité, la foire d'Auxerre s'est déroulée comme prévu, bien qu'une présence plus nombreuse de nos collègues aurait été souhaitable. Félicitations à l'équipe de l'Avallonnais, conduite par notre ami AUBLANC, pour son dévouement à la foire d'Avallon.

Félicitations également aux apprentis et à leurs maîtres d'apprentissage, MM. BRETON et AUBLANC, qui ont offert à notre département des places de finalistes au concours du Meilleur apprenti de France.

L'année s'est terminée par un voyage amical dans le Bordelais qui nous a laissé à tous un très bon souvenir grâce à l'accueil chaleureux de la Maison CORDIER et de son directeur, M. LAGRUE.

Je vous souhaite à tous, Chers Collègues et Amis, une bonne année 1983, dans le travail et la fraternité qui nous réunissent au sein de notre Amicale, en pensant que notre rôle de cuisinier (de vrai) est de travailler sans relâche, avec amour, avec art et goût, à l'élaboration des différents plats que nous présentons à la clientèle, pour le plus grand plaisir de l'œil et du palais.

L'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne  
représente la tradition culinaire.

## Quelques définitions de termes culinaires

### LES CONDIMENTS

sont composés par le sel marin, le sel gemme (ou sel de roche), la moutarde et le vinaigre.

### LES DIFFÉRENTS AROMATES

(que l'on rencontre dans beaucoup de potagers) :

- |                 |                  |
|-----------------|------------------|
| - le persil ;   | - le basilic ;   |
| - le cerfeuil ; | - la menthe ;    |
| - le thym ;     | - la sauge ;     |
| - le laurier ;  | - l'ail ;        |
| - la ciboule ;  | - le genièvre ;  |
| - l'estragon ;  | - la marjolaine. |

### LES DIFFÉRENTES ÉPICES

- |                |                          |
|----------------|--------------------------|
| - le poivre ;  | - le coriandre ;         |
| - la muscade ; | - les clous de girofle ; |
| - le paprika ; | - le curry ou carry ;    |
| - le cumin ;   | - le safran ;            |
| - la vanille ; | - la cannelle.           |

**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 vous enseignera le métier de cuisinier, écrivez-nous :**

**Amicale des Cuisiniers de l'Yonne  
C.I.F.A., rue du Moulin-du-Président, 89000 Auxerre.**

## Petit vocabulaire des vins



### LES DIFFÉRENTES SORTES DE VERRES

**Le verre à bourgogne :** c'est un verre ballon, d'assez grande dimension, sur un pied court.

**Le verre à bordeaux :** c'est un verre « tulipé », ordinairement présenté en deux dimensions, 25-27 cl pour les vins rouges, 28-30 cl pour les vins blancs liquoreux.

**Le verre d'anjou :** c'est une coupe à profil rectangulaire, montée sur un pied élevé.

**Le verre à vouvray :** même forme que le verre d'anjou, mais avec les bords évasés.

**Le verre d'alsace :** il est monté sur un pied élevé, quelquefois de couleur.

**Le verre à champagne :** en forme d'œuf à fond pointu, a détrôné définitivement la coupe. La flûte garde toujours ses partisans, il faut reconnaître qu'elle a beaucoup de race.

**Le verre à dégustation :** c'est un verre ballon à ouverture rétrécie, ce qui permet de garder un peu plus longtemps l'arôme du cru à déguster. Il est de volume variable suivant sa destination.

**Le gobelet droit :** tout simple, de forme cylindrique.

On peut se contenter de quatre sortes de verres : le verre à bordeaux, qui peut recevoir tous les vins, rouges et blancs ; le verre à champagne, pour le champagne ; le verre ballon à dégustation, qui peut servir aussi bien pour les vins rouges que pour les digestifs ; le gobelet assez grand, pour les vins sans prétention.

## LE MAXIME

HOTEL \*\*\* NN  
BAR

2, quai de la Marine  
AUXERRE  
Tél. (86) 52.14.19  
(86) 52.08.34



RESTAURANT  
GRILL-ROOM

4 et 5, quai de la Marine  
AUXERRE  
Tél. (86) 52.04.41

## 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

## Heureuse époque où l'on avait le temps d'apprécier de tels menus...

### Menu de 24 couverts – Écosse

Crème d'orge à la Reine.  
Consommé à la brunoise.  
Turbot sauce hollandaise.  
Filets de maquereau à la Colbert.  
Rissoles à l'italienne.  
Filets de caneton à la macédoine.  
Quenelles de faisán à la Périgueux.  
Selle de mouton à l'anglaise.  
Poulardes à la financière. Jambon.  
Filet de bœuf à la napolitaine.  
Canards sauvages, dinde, perdreaux, rôtis.  
Mayonnaise de homards. Profiteroles au chocolat.  
Haricots flageolets. Gelée panachée aux fruits.  
Céleris à la moelle, pudding à la Nesselrode.  
Petits soufflés au fromage.

**S.G. DUC DE MALBOROUGH**  
Dîner servi par M. Ernest Denis (1865)  
(Menu authentique)

### Menu de 30 couverts – Hambourg

Potage à la d'Orléans, lié.  
Timbales à la Valenciennes.  
Turbot sauce hollandaise.  
Filet de bœuf à la Reynière.  
Poulardes du Mans truffées.  
Épigrammes d'agneau à la macédoine.  
Buisson de queues de homards.  
Chaufroid de foie-gras à la gelée.  
Punch à la romaine.  
Écosses rôties, aux croûtes.  
Dinde de Bresse au cresson.  
Petits pois à la française. Cardons à la demi-glace.  
Gelée napolitaine. Plombière aux avelines.  
Croque-mouche aux fruits. Gâteau de broche à la vanille.

**M. GOTTLIEB JENISCH**  
Dîner servi par M. Finot (1867)  
(Menu authentique)

HOTEL \*\* NN  
24 chambres  
RESTAURANT  
Salles de banquets  
Garage  
Jardin fleuri

**HOTEL DE SEIGNELAY**  
M. RAFESTIN  
CUISINE ET SPÉCIALITÉS BOURGUIGNONNES  
VINS RÉGIONAUX  
2, rue du Pont  
89000 AUXERRE Tél. (86) 52.03.48

## HOSTELLERIE DU MOULINOT

Elisabeth et Jean-Claude GENEST  
(chef de cuisine)

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

## recettes

### HORS-D'ŒUVRE



### CROISSANT AU SAUMON FUMÉ

Former un rectangle de 8 cm de large sur 40 cm de long, en pâte feuilletée (toute prête). Couper des triangles et rouler avec, à l'intérieur, une fine tranche de saumon fumé ; avec un pinceau dorer vos croissants et les cuire au four, thermostat 7.

Se sert à l'apéritif.

### BEIGNETS DE LOTTE

Préparer la pâte à frire (pâte à crêpes épaisse faite à la bière, dans laquelle vous incorporez deux blancs d'œufs montés en neige). Couper en gros cubes de 3 cm de côté votre filet de lotte, parsemer dessus un peu de fleur de thym, du persil haché, un filet de citron et une goutte d'huile, laisser mariner quelques instants, mélanger dans la pâte à frire, égoutter et plonger dans une friture pas trop fumante, égoutter, saler légèrement et dresser sur serviette.

## Grands vins de Chablis



Chablis grands crus :  
Les Clos, Valmur, Blanchot.  
Chablis premiers crus :  
Monée 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



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

MUSIQUE D'AMBIANCE

## *auberge le voutenay*

christian shori

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

*fermé le lundi*

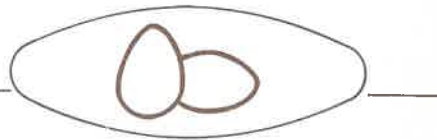
LOCATION DE LINGE

## 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*

## ŒUFS



### ŒUFS FRITS « BASQUAISE »

Faire suer au beurre un demi-oignon, ciselé très fin (haché), ainsi qu'un demi-poivron épépiné et coupé en petits cubes. Ajouter la tomate fraîche concassée, une gousse d'ail écrasée, saler, poivrer et laisser cuire 20 mn environ. Réserver au chaud.

Faire frire les œufs un à un, les égoutter sur un linge. Préparer un croûton, passer au four et frotter légèrement à l'ail. Disposer dessus l'œuf, napper de sauce « basquaise » et servir très chaud.

### ŒUFS FRITS « ANDALOUSE »

Couper des aubergines ou des courgettes en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur, les passer dans le lait, égoutter, puis dans la farine, secouer et cuire dans une friture assez chaude.

Égoutter sur un linge et assaisonner. Réserver au chaud. Faire frire les œufs. Dresser en intercalant œufs et aubergines, courgettes, et servir à part une sauce tomate légère.

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 Troèmes : médaille d'or, Paris 1975.
- Chablis : médailles d'or, Mâcon 1976, Paris 1981.

## TARTE D'ESCARGOTS AUX GIROLLES

**Pour 6 personnes.** — 250 g de pâte brisée, deux douzaines d'escargots (cuits au court-bouillon), 500 g de girolles, trois œufs, une gousse d'ail, un bol de crème, échalote, persil haché, sel, poivre.

*Dans un court-bouillon (un litre d'eau, un quart de litre de vin blanc sec, un oignon, bouquet garni, un zeste d'orange), cuire les escargots pendant trois heures. Tomber les girolles dans une poêle antiadhésive. Foncer la pâte brisée dans un moule à tarte, disposer les escargots et girolles bien égouttés, verser dessus l'appareil que vous aurez préparé avec les œufs battus, le bol de crème, l'ail, l'échalote et le persil haché, saler, poivrer.*

*Enfourner à four chaud, cuire pendant 35 à 40 minutes et servir très chaud.*

**Les Frères GODARD,**  
Hôtel de Paris et de la Poste, à Sens.



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



## FILET MIGNON DE PORC A LA BOURGUIGNONNE

Prendre un beau filet mignon de porc, le parer, saler et poivrer. Couper 150 g de poitrine de porc salée en petits lardons, les faire blanchir (mettre dans l'eau froide, porter à ébullition, rafraîchir et égoutter).

Prendre une petite cocotte en fonte, faire chauffer un peu d'huile, faire revenir les petits lardons ainsi que le filet de porc. Ajouter 100 g de petits oignons, 150 g de champignons de Paris coupés en quartiers, dégraisser, ajouter 4 dl de vin rouge de Bourgogne, un peu d'eau, un petit bouquet garni, deux gousses d'ail finement hachées.

Laisser cuire 30 mn. Lier la sauce avec un peu de féculé délayé dans un peu d'eau. Retirer le filet, le trancher en biais, le mettre dans un plat creux et napper de sauce. Ce plat s'accompagne très bien de nouilles fraîches.

**Xavier SCHEGGS,**  
professeur de cuisine au C.I.F.A.



*Voyage d'étude des apprentis du C.I.F.A.  
au Concorde-Lafayette, à Paris.*

## 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

## 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*

## OMELETTE AUX CHAMPIGNONS ET FINES HERBES

Battre les œufs dans une terrine ronde, saler, poivrer, ajouter une cuillerée à soupe de fines herbes (ciboulette, cerfeuil et persil). Nettoyer les champignons, les laver, égoutter et émincer. Les sauter dans une poêle avec beurre et huile, assaisonner. Mélanger avec les œufs.

Faire l'omelette suivant la cuisson désirée et mouler en forme de cigare.

## OMELETTE CHASSEUR

Bien vérifier que les foies de volaille n'ont plus de fiels, les couper en gros morceaux, assaisonner et les sauter au beurre, égoutter. Faire sauter à part quelques champignons émincés, ajouter aux foies de volaille. Mélanger l'ensemble (foies, champignons) avec un peu de fond lié ou de sauce tomate assez réduite. Vérifier l'assaisonnement. Casser les œufs et faire l'omelette dans une poêle avec beurre avant de la mouler, fourrer l'intérieur avec la « Chasseur », refermer l'omelette en forme de cigare et démouler sur un plat de service.



**RESTAURANT**  
**Le**  
**Saint-Hubert**

Carte des vins  
agro-biologiques

Quai de la République  
AUXERRE  
☎ (86) 52.10.57  
PARKING ASSURÉ

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

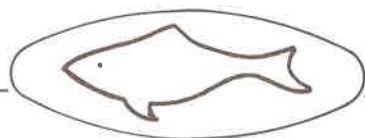
**Chablis**  
*premiers crus*  
COTE DE LECHET  
VAILLON

**Bernard DEFAIX**  
PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

MILLY

89800 CHABLIS Tél. (86) 42.40.75

## POISSONS



### FILET DE LIEU JAUNE AUX MOULES

Acheter du lieu jaune levé en filets et coupé en grosses escalopes. Nettoyer, laver et mettre à cuire un litre de moules de « Bouchot » de préférence avec un demi-oignon coupé en morceaux, un verre de chablis et deux verres d'eau. Décortiquer les moules en réservant l'intérieur et la cuisson, ébarber (retirer la colerette noire) les moules.

Beurrer un plat allant au four, saler, poivrer, parsemer d'échalotes ciselées, d'un beau champignon de Paris (très blanc) émincé. Placer dessus les filets de lieu, mouiller avec un demi-verre de chablis et la cuisson des moules, mettre à cuire au four.

Après cuisson, dresser les filets sur le plat de service, ajouter dessus la garniture de moules égouttées, réserver au chaud. Mettre la cuisson dans une cocotte et faire réduire avec trois cuillerées à soupe de crème.

Lier avec deux jaunes d'œufs, ajouter un filet de citron, rectifier l'assaisonnement de la sauce et napper votre plat de poisson.

### COMMENT PANER UN FILET DE POISSON A L'ANGLAISE ?

Mettre un peu de farine dans un plat. Préparer des œufs battus, assaisonner plus un filet d'huile, comme pour une omelette.

Préparer à part également dans un plat, soit de la mie de pain passée au tamis, soit de la chapelure. Assaisonner le filet de poisson, le passer dans la farine, secouer, dans les œufs battus, égoutter, et terminer dans la mie de pain.

Aplatir avec le plat d'un couteau et quadriller sur un côté avec le revers du tranchant.

Se traite en meunière (cuisson poêle, beurre et huile noisette).

## FOIRE D'AVALLON

Visitez le stand de l'alimentation du 5 au 8 mai

Notre brochure sera à votre disposition

## GAMBAS FLAMBÉES

*Par personne, minimum trois grosses gambas. Une fois dégelées, bien les essuyer. Dans une poêle, deux cuillerées d'huile. Une fois bouillante, y ajouter les gambas avec quelques grains de gros sel et faire dorer des deux côtés, puis flamber avec, au choix, pastis, cognac ou marc. Déglacer avec de la crème fraîche. Dresser sur assiette avec citron et persil.*

Paul REUMAUX,

« Le Moulin des Pommerats », à Venizy.

## GIGOT A LA VAPEUR D'HERBES

*Frotter un gigot d'agneau préalablement paré avec une poignée de gros sel, poivrer largement.*

*Emplir aux trois quarts la marmite d'une couscoussière d'eau, ajouter une garniture aromatique composée de sel, poivre, thym, laurier, queues de persil, basilic, herbes de Provence.*

*A ébullition, mettre le gigot dans la passoire et cuire à couvert environ deux tiers de temps de plus que la normale.*

*Servir en tranches fines sur un plat chaud nappé d'un beurre blanc relevé des mêmes herbes qui composent le bouillon.*

*Garnir de trois purées : aux carottes, aux céleris, aux pois cassés. Parsemer de fines herbes fraîches. Décorer d'un bouquet de cresson.*

Claude DUBOIS,

chef de cuisine,

auberge du « Relais Fleuri », à Avallon.

Sortie  
autoroute A6

89200  
AVALLON

Tél. (86) 34.02.85

# Relais

# fleuri

HOTEL \*\*NN  
RESTAURANT  
BAR

Salle pour séminaires

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

## BOUCHERIE-CHARCUTERIE

### D. DEJUST

DÉTAIL - DEMI-GROS

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

MARCHÉ DE L'ARQUEBUSE

Auberge « LES ROULIERS »  
BAR

### B. PELLERIN

Propriétaire  
Chef de cuisine

Route Nationale — 89380 APPOIGNY  
Tél. (86) 53.20.09

Fermé : mardi soir et mercredi

## BLANQUETTE DE TRUITE DE MER AU CHABLIS avec rouelles de carottes et de blanc de poireaux

**Proportions pour 6 personnes.** — 1 truite de mer de 2 kg, fumet, un oignon, une branche de thym, une petite feuille de laurier, le vert d'un poireau.

**Cuisson des moules.** — Un demi-litre de moules, deux échalotes, 5 cl de vin blanc, une rondelle de citron, poivre du moulin.

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

**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 (2 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.*

**Recette exécutée par Jean-Louis BINOCHE,**  
chef au « Relais Saint-Fiacre »,  
lauréat du Concours national  
de la « Couronne Gourmande ».

*En cuisine  
comme dans tous les arts,  
la simplicité est le signe de la perfection.*

## TABLEAU DE CUISSON DES CRUSTACÉS

CRUSTACÉS	POIDS	TEMPS
Homard	300 à 600 g	10 à 12 mn
Langouste	700 à 800 g	18 à 20 mn
Araignée	1 kg	25 à 30 mn
Gros crabe	1 500 à 2 500 g	30 à 35 mn
Écrevisses - langoustines		3 mn, un bouillon
Crevettes		une ébullition

## HARENGS GRILLÉS SAUCE MOUTARDE

Huiler les harengs, les cuire sur le grill des deux côtés, assaisonner et réserver au chaud.

Préparer une sauce Béchamel (beurre, farine, lait).

Après cuisson, ajouter de la crème, bien la lisser au fouet, saler et poivrer. Incorporer à chaud deux jaunes d'œufs et deux cuillerées de moutarde forte de Dijon.

Servir à part des harengs, il faut que la sauce soit très onctueuse.

## POISSONNERIE LA VAGUE

21, rue des Champoulains  
89000 AUXERRE

Tél. (86) 52.30.39

## Le Grillon

Monsieur COEUGNEIT, chef de cuisine

Restaurant  
Banquets  
Noces  
Lunchs

89290  
VINCELLES  
☎ 42.27.46  
Fermé le lundi

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

## Auberge \* RESTAURANT Au Bon Accueil TOURISME

Jack DURAND  
propriétaire, chef cuisinier

58500 CLAMECY  
Tél. (86) 27.06.32

Cuisine traditionnelle  
et nouvelle cuisine  
HOTEL \*NN

## 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

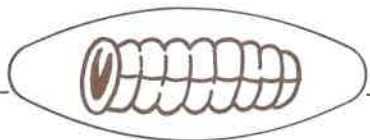
HOTEL-RESTAURANT  
\*\*\*NN

## La Grande Chaumière

Propriétaire, chef de cuisine :  
Jean-Pierre Bonvalot

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

## VIANDES



### CASSOULET DE CANARD DE BARBARIE

Cuire les haricots blancs avec gousse d'ail, carottes, oignons piqués de clous de girofle, bouquet garni, couennes fraîches et blanchies et eau. Au bout d'une heure, ajouter lard de poitrine blanchi, saucisson à l'ail et un peu de sel. A part, couper un gros canard de Barbarie en morceaux, faire revenir dans une cocotte avec du gras, avant la coloration, ajouter un oignon haché et gousses d'ail écrasées. Mouiller avec la cuisson des haricots, laisser cuire. Après cuisson, dresser dans un plat creux allant au four par couches alternées, haricots blancs, morceaux de canard, lard coupé en gros dés et rondelles de saucisson en terminant par des haricots. Couvrir de cuisson. Saupoudrer de chapelure et gratiner au four.

### ESCALOPES DE VEAU A LA HONGROISE

Assaisonner des escalopes de veau de sel fin et poivre du moulin. Cuire dans une cocotte avec de l'huile et beurre noisette. Après cuisson, dresser les escalopes dans un plat creux. Faire suer un demi-oignon haché dans le gras de cuisson, ajouter trois cuillerées de crème, saupoudrer de paprika en poudre. Laisser réduire et napper les escalopes de veau.

## BAR RESTAURANT DE L'ÉCU

RUE ANDRÉ-MARTIN  
89120 CHARNY -- Tél. (86) 63.65.67

Fabrice CERCUEIL  
TRAITEUR Chef de cuisine

## 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

## LAPIN FROMAGÈRE

Pour 4 personnes. — Le râble et les cuisses d'un beau lapin fermier sur plaque à rôtir, arroser copieusement les morceaux de lapin d'huile d'olive. Saupoudrer de thym, laurier, poivre du moulin, sel fin, 1 échalote émincée. Mouiller légèrement au vin blanc (chablis de préférence).

Mettre à four chaud pour rôtir et dorer sur toutes les faces en arrosant de temps en temps.

Pendant la cuisson, mélanger intimement du fromage pur chèvre avec de la crème fraîche (moitié-moitié), ainsi qu'une dizaine de feuilles de menthe fraîche finement ciselée, sel, poivre du moulin. En fin de cuisson, tartiner généreusement les morceaux de lapin avec cet appareil. Remettre à four très chaud jusqu'à coloration du fromage.

Dresser avec pommes fondantes, petits champignons étuvés, tomate fraîche chaude et purée de céleri. Arroser du jus de cuisson. Garnir chaque morceau de lapin d'une feuille de menthe fraîche.

S'accompagne très bien d'un gigondas rosé.

J.-C. GENEST,  
chef de cuisine,  
« Le Moulinot », à Vermenton.

Le foie gras est le roi des hors-d'œuvres, il doit être dégusté avec un appétit frais et joyeux, au début du repas. Le servir en dernier plat avec une salade, dont le vinaigre ou le citron abolissent le goût de tous les vins, est une hérésie gastronomique.

Entre Avallon et Vézelay  
HOTEL-RESTAURANT \*NN

## Les Fleurs

Michel GAUTHIER

PONTAUBERT, 89200 AVALLON  
Tél. (86) 34.13.81

Parc ombragé

HOTEL-RESTAURANT

## LES CAPUCINS

D. AUBLANC, chef de cuisine

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

## « 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

### GATEAU DE FOIES BLONDS AU COULIS D'ÉCREVISSES

**Ingrédients.** – 12 foies de volailles, 1 litre et demi de lait, 12 œufs et 6 jaunes, sel, poivre, muscade, 70 g de farine, 1 gousse d'ail écrasée, 1 kg d'écrevisses, 1 carotte, 1 oignon, 3 échalotes, sel, poivre de Cayenne, cognac, 1 bouquet garni, 2 l de béchamel, 1 demi-litre de fumet de poissons, 100 g de beurre, 1 demi-litre de crème fraîche.

*Hacher au mixer les foies avec le sel, le poivre, la râpée de muscade et la farine. Ajouter les jaunes et les œufs entiers, le lait et la gousse d'ail écrasée. Passer au chinois fin.*

*Mettre en terrine beurrée et cuire au four à 150° pendant 2 heures au bain-marie. Sortir et laisser refroidir. Trancher et réchauffer doucement pour servir.*

*D'autre part, faire sauter les écrevisses châtrées au beurre chaud. Parsemer la brunoise d'oignons, carottes et échalotes, flamber au cognac, sel, une pointe de poivre de Cayenne. Mouiller béchamel, fumet et crème. Ajouter bouquet garni. Cuire une vingtaine de minutes.*

*Décanter les écrevisses, faire rebouillir le coulis et réduire s'il n'est pas assez lié. Passer à la passoire fine.*

*Napper le fond des assiettes avec le coulis, déposer les tranches tiédies de gâteau de foies blonds et bon appétit.*

LESTRIEZ,

Hôtel des Tillèuls, Saint-Florentin.

### BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE

Blanchir, rafraîchir et égoutter des morceaux d'épaule ou de poitrine de veau.

Remettre à cuire avec une garniture aromatique, composée de carottes, oignon piqué de clous de girofle, un poireau, un bouquet garni, gros sel et eau. Après cuisson, séparer les morceaux de la cuisson, réserver. Préparer à par un roux blanc (beurre et farine), le mouiller avec la cuisson du veau et lier avec jaunes d'œufs et crème. Remettre les morceaux dans la sauce, ainsi qu'une garniture de petits oignons glacés à blanc (cuisson eau, beurre et sel fin) et de champignons de Paris coupés en quartiers et cuits de même.

Maintenir au chaud dans un bain-marie.

### ROUELLES DE VEAU EN OSSO-BUCCO

Rouelles de veau revenues au beurre dans une cocotte. Ajouter oignons hachés, tomates concassées, bouquet garni, un demi-verre de vin blanc, un demi-verre de madère et une boîte de sauce tomate. Braiser lentement.

Après cuisson des rouelles, dresser sur un plat creux, laisser réduire de moitié, rectifier l'assaisonnement. Verser le fond et la garniture sur les rouelles et parsemer de persil haché.

## « Votre pressing »

Urgence en 2 heures

Daim - Cuir - Ameublement  
Dépôt blanchisserie

M<sup>me</sup> DROUHIN  
Centre commercial  
89290 Champs-sur-Yonne

☎ (86) 53.83.37

FAEMA

Machines  
à café  
Lave-verres  
Machines à laver  
Matériel de cuisson

SERVICE  
DÉPANNAGE ☎ 52.01.88  
TOUTES MARQUES ☎ 51.70.56

IMPORTATEUR FRANCE

Sté Claude Larrivé 9, rue de Valmy  
AUXERRE

B  
RESTAURANT 52.11.68  
R

SPECIALITÉS BOURGUIGNONNES

LE à deux pas  
de la cathédrale :  
SAINT-ÉTIENNE

14, rue Fourier 89000 AUXERRE

BONNE TABLE – BONS VINS



LE  
CHEVAL  
BLANC

HOTEL  
RESTAURANT  
\* N.N.

LOGIS DE FRANCE

89120 CHARNY – ☎ 63.60.66

## COQ AU VIN ROUGE

Découper un gros coq de ferme. Mettre à mariner avec vin rouge + rouelles d'oignons, ail en chemise écrasée, queue de persil, carottes émincées, thym, laurier, branche de céleri (environ 12 heures). Égoutter dans une passoire.

Faire revenir les morceaux dans une cocotte en fonte avec du saindoux brûlant. Ajouter un gros oignon haché, laisser prendre couleur. Fariner légèrement après avoir retiré l'excédent de gras. Flamber avec 2,5 cl de vieux marc. Mouiller avec une bouteille de bon vin rouge (corsé). Laisser réduire de moitié et ajouter le jus de la marinade, saler, poivrer, bouquet garni, gousse d'ail écrasée. Laisser cuire doucement 2 à 3 heures, suivant le coq.

Sortir les morceaux de coq cuits, les ranger dans un plat en terre, ajouter par-dessus une garniture de lardons blanchis et rissolés et de champignons coupés en quartiers et sautés à la poêle. Terminer la sauce en rectifiant l'assaisonnement et l'onctuosité et passer au chinois fin (passoire fine) sur le coq et la garniture.

Laisser mijoter 5 mn au four et entourer de croûtons de pain frits ou séchés au four et frottés à l'ail.

S'accompagne d'un bon vin rouge âgé (de préférence un bourgogne).

## CUISSON D'UNE TÊTE DE VEAU

Mettre le morceau de tête de veau dans un récipient avec de l'eau froide, monter à ébullition. Rafraîchir après 5 mn d'ébullition.

Couper la tête en morceaux de grosseur égale. Mettre à cuire à l'eau froide, avec une carotte, un oignon piqué de trois clous de girofle, gros sel, bouquet garni, un demi-citron, un demi-verre de vinaigre d'alcool. Recouvrir d'un linge et laisser cuire lentement.

### SAUCE DE LA TÊTE DE VEAU

Monter une sauce mayonnaise très ferme, avec jaunes d'œufs, moutarde, huile et très peu de vinaigre à la fin.

Préparer, à part (câpres, cornichons, oignons blancs, persil, ciboulette, cive, œufs durs, le tout haché séparément). Terminer la sauce en incorporant les ingrédients hachés dans la sauce mayonnaise et en ramenant la sauce à l'onctuosité voulue par un apport de cuisson de tête de veau bouillante.

Rectifier l'assaisonnement (sel fin et poivre du moulin). Égoutter les morceaux de tête de veau avec une écumoire et dresser dans un plat creux de préférence. Napper avec la sauce. Parsemer de cerfeuil et estragon hachés.



# YONNE ET TOURISME



## LA MAISON DU TOURISME

Quai de la République, AUXERRE

Tél. (86) 52.26.27

*Gastronome et cuisinier 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 discuter et goûter leur cuisine ?*

## SOUPE DE MOULES AU SAFRAN

Faire ouvrir des moules de Bouchot avec échalotes et vin blanc. Les décortiquer. Laisser reposer la cuisson et la filtrer. Faire suer au beurre une julienne de blancs de poireaux, oignons et fenouils. Ajouter une pointe d'ail, une ou deux tomates coupées en dés. Safraner légèrement. Mouiller avec la cuisson des moules. Laisser cuire. Lier légèrement avec crème fraîche et jaunes d'œufs. Ajouter les moules. Rectifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud avec des croûtons de pain frottés à l'ail et fromage râpé.

Michel et Marie-Thérèse VASSARD,  
Restaurant « La Tour d'Argent », Chéroy.

### Voyage annuel de notre Amicale



Départ pour la visite des chais des Domaines CORDIER.

## 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

## L'Auberge des 7 Ecluses

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



BANQUETS  
REPAS D'AFFAIRES

(86) 74.91.41

## LÉGUMES

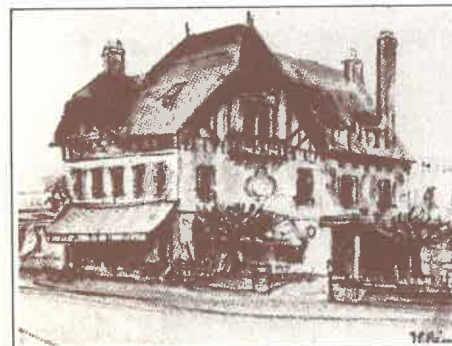


### BLETTES A LA TOMATE

Détacher les branches, éplucher avec un couteau économe afin d'éliminer les filaments, détailler en morceaux de 6 à 7 cm de long, laver correctement, égoutter et plonger 5 mn dans l'eau bouillante salée. Rafrâichir et égoutter. A part, dans une cocotte, faire revenir des morceaux de lard maigre blanchis et détaillés en gros dés, ajouter un demi-oignon ciselé, puis quatre à cinq tomates mondées, épépinées et concassées, une gousse d'ail écrasée, un bouquet garni. Ajouter ensuite les morceaux de blettes blanchis, sel fin et poivre du moulin. Laisser mijoter jusqu'à complète cuisson des blettes. Accompagne de préférence un rôti de veau ou de porc.

### CÉLERI RAVE SAUTÉ AU BEURRE

Éplucher et citronner un céleri rave. Détailler en gros dés. Plonger dans l'eau bouillante salée. Retirer et égoutter avant complète cuisson (ils doivent être fermes). Sauter à la poêle dans un beurre noisette, saler légèrement.



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

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

★ ★



## 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.



## DESSERTS



### GATEAU D'AMANDES

Prendre 500 g d'amandes douces, les faire tremper un moment dans l'eau pour les débarrasser de leur peau. Les broyer ensuite avec 500 g de sucre en poudre et quelques zestes de citron hachés fin. Mélanger les amandes, le sucre, 70 g de fécule de maïs, quatre œufs entiers, plus un jaune et une pincée de sel fin.

Monter le blanc d'œuf en neige et le mélanger avec la préparation. Beurrer un moule, y verser votre appareil et cuire à four doux pendant une heure.

### BONBONS AU CARMEL

Mettre dans une casserole en inox ou cuivre non étamé, un bol de crème et un bol de sucre en poudre. Poser votre casserole sur feu doux et remuer jusqu'à ce que la crème prenne une teinte de café au lait. Verser alors sur un marbre huilé et couper la pâte en petits carrés. Vos bonbons doivent être un peu mous et tenir aux dents.

### ÉTOUFFÉ DE LOTTE A LA CRÈME ET AUX PETITS LÉGUMES

Pour 4 personnes. — 600 à 800 g de filet de lotte, 100 g de carotte, 100 g de céleri, 100 g de blanc de poireau, 3 dl de crème fraîche, sel, poivre, curry.

Faire une julienne (petit bâtonnet très mince) avec les légumes et la faire étuver au beurre, tenir la julienne légèrement croquante.

Ajouter la crème fraîche, une pincée de curry, saler légèrement, donner une ébullition et ajouter la lotte, coupée en morceaux. Laisser cuire doucement et à couvert.

Ensuite, retirer la lotte et la réserver sur le plat de service et faire réduire légèrement la sauce, rectifier l'assaisonnement. Napper la lotte avec la sauce, persil et cerfeuil haché dessus.

Christlan HENAULT,  
Auberge du Cheval Blanc, à Leugny.

### POIRES GLACÉES « FORT-DE-FRANCE »

Ingrédients pour 6 personnes. — 6 belles poires fondantes, 1 litre de sirop, zeste de 2 oranges et 2 citrons, quelques grains de pistache, 1 litre et demi d'appareil à parfait glacé ananas, 6 fonds de nougatine, 6 corbeilles en sucre filé, un quart de litre de crème Chantilly.

Faire pocher 6 poires entières, au sirop aromatisé de rhum blanc et du zeste de 2 oranges et citrons hachés.

Égoutter les poires, les tenir au frais, faire réduire le sirop et le tenir glacé.

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

Jean BRETON,  
« Le Morvan », à Avallon.

## Éts Laguillaumie

Abattoir  
VOLAILLES - LAPINS



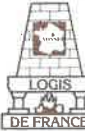
GROS  
DEMI-GROS

ŒUFS

Route des Bries  
89380 APOIGNY  
Tél. (86) 53.00.41

## 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



Hôteliers, Restaurateurs,  
Offrez à vos clients un  
SCOTCH WHISKY de qualité  
Offrez-leur le fin du fin des  
SINGLE MALT

Offrez-leur le  
**GOLDEN RARE**



Le **GOLDEN RARE** est en vente à AUXERRE  
chez CRENEAU-MERCIER  
6, avenue de la Turgotine, tél. (86) 51.08.60

Alexander Blending Co. 33/34 Alfred Place. London WC 1 E7 DP

Fournisseur à titre gracieux des assemblées générales et réunions  
de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne

**SDA** SALAISONS  
PRODUITS  
RÉGIONAUX

SOCIÉTÉ  
DE DISTRIBUTION AUXERROISE

Frank RIGAS

Siège social et bureaux :

138, rue de Paris, 89000 AUXERRE

Tél. (86) 46.92.60

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

★★ HOTEL-RESTAURANT  
DU COMMERCE

5, rue René-Schaeffer  
89000 AUXERRE

Tél. (86) 52.03.16

Garage d'hôtel et parking

## Recettes de nos chefs

### AILES DE PIGEON A LA FEUILLE DE CHOU

**Ingrédients pour 4 personnes.** — 4 pigeons de 350 g, un chou vert, un chou rouge, 100 g de poitrine demi-sel, un oignon, une carotte, 30 cl de jus de pigeon.

*Séparer les ailes des cuisses des pigeons et faire un jus avec les carcasses que vous faites dorer avec oignon et carotte coupés en petits dés dans un sautoir beurré et que vous mouillez d'un litre d'eau, assaisonner, laisser cuire et réduire.*

*Prendre les plus belles feuilles du chou vert que vous jetez dans l'eau bouillante, égoutter au bout de cinq minutes et étaler sur une serviette.*

*Faire cuire le chou rouge en le braisant avec lardons, oignon, carotte et bouquet garni.*

*Cuire les ailes de pigeons dans un sautoir beurré ainsi que les cuisses. Retirer les ailes très saignantes et enveloppez chacune d'elles dans une feuille de chou salée et poivrée, remettre dans le sautoir afin de finir de cuire dans le beurre en tournant régulièrement.*

Michel LORAIN,

« La Côte Saint-Jacques », à Joigny.

A JOIGNY

UN RELAIS GOURMAND

la Côte St-Jacques

Michel LORAIN

Tél. (86) 62.09.70

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

**Auberge**  
de  
la **vanne**

Restaurant  
★★  
Tourisme

Jardin  
d'été  
Salle  
au bord  
de l'eau  
Parking  
privé  
assuré

S. JACQUEMARD  
chef de cuisine  
propriétaire

176, route de Lyon  
89100 SENS — (86) 65.13.63

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

## 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

### MATELOTE D'ESCARGOTS CHABLISIENNE EN CASSEROLETTE FEUILLETÉE

Éléments pour 8 personnes. — 8 douzaines d'escargots de Bourgogne, 3 dl de chablis, un demi-verre de marc de Bourgogne, 20 petits oignons blancs, 250 g de champignons, 150 g de lard de poitrine et feuilletage.

Préparation. — Faire cuire les escargots selon la méthode traditionnelle, les laisser refroidir 24 heures dans leur court-bouillon, les égoutter, les sortir des coquilles et supprimer les pédoncules.

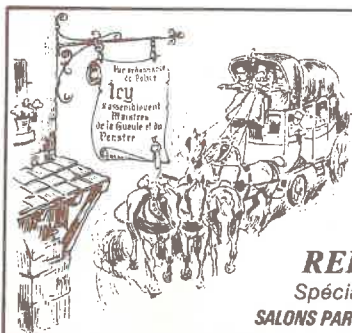
Faire revenir, dans un sautoir, les petits oignons et les lardons, ajouter les champignons et mouiller ensuite avec les 3 dl de chablis et laisser cuire doucement 10 minutes. Compléter avec autant de court-bouillon des escargots.

Avec les escargots et leurs garnitures, garnir les huit casserolettes.

Faire réduire « la sauce matelote » de moitié et la lier légèrement au beurre manié. Remplir les casserolettes et laisser refroidir.

Une demi-heure avant de servir, étaler votre pâte feuilletée, préalablement préparée, recouvrir chaque casserolette, décorer, dorer à l'œuf et cuire 20 minutes à four très chaud. Servir de suite.

Création de Michel MORET,  
Maître cuisinier de France,  
« Relais Saint-Fiacre », à Appoigny.



A 5 minutes d'AUXERRE, route de Paris

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

Michel MORET  
Maître cuisinier  
de France

89380 APPOIGNY Tél. (86) 53.21.80

RELAYS GASTRONOMIQUE ★★★

Spécialités de cuisine régionale - Bar bourguignon

SALONS PARTICULIERS POUR RÉUNIONS, BANQUETS ET REPAS D'AFFAIRES  
JARDIN OMBRAGÉ - PISCINE



**René Porte**

Meilleur  
Ouvrier  
de France

Maître charcutier

9, rue Auxerroise, 89800 CHABLIS  
Tél. (86) 42.11.51

### TRUITE AU BOURGOGNE DE SAINT-BRIS

Pour 4 personnes. — 4 truites, 15 cl de sauvignon de Saint-Bris, 8 échalotes, sel, poivre en grains, fines herbes.

Faire macérer, la veille, les échalotes émincées très fines dans le vin blanc.

Mettre dans le plat les échalotes et vin blanc, ensuite les 4 truites, sur celles-ci une cuillère à soupe de crème fraîche, saler, poivrer avec une demi-cuillère à café de poivre en grains par truite.

Mettre au four chaud 12 minutes (le dessus doit légèrement blondir).

Au sortir du four, déposer les truites sur un plat chaud. Reposer le plat sur le feu en ajoutant une cuillère de crème. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.

Laisser légèrement épaissir et au dernier moment, ajouter les fines herbes.

Verser le tout sur les truites. Servir chaud.

M. SCHORI, chef de cuisine,  
Auberge « Le Voutenay », à Voutenay-sur-Cure.

### PATÉ DE SOLE DU CHEF

Ingrédients. — 2 kg de sole filet, 850 g de beurre en pommade, 3 jaunes d'œufs, cerfeuil, persil, ciboulette hachée, sel fin et poivre du moulin.

Passer au cutter, ajouter tomates concassées réduites. Mouler dans une terrine. Cuisson 30 mn au bain-marie à 180°.

M. CHAUVIN,  
Hôtel de Paris, à Migennes.

## 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. Jean-Pierre LESTRIEZ