



*Cuisine poyaudine ancienne
(musée de Villiers-Saint-Benoît).*

La Maison du Tourisme

Quai de la République

Tél. (86) 52.26.27

AUXERRE

AMICALE des CUISINIERS de L'YONNE



2231

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.

DÉFENDEZ VOS INTÉRÊTS

Renseignez-vous
à nos guichets

A la Banque
Populaire
un capital maximum
de 33 000 F
placé en parts
sociales peut
vous rapporter
jusqu'à

9%
net
d'impôt

 **Banque
Populaire**



POUR LES PROFESSIONNELS EXIGEANTS

- Machines à café
- Lave-vaisselle
- Lave-verres
- Fabrique de glaçons
- Épurateurs d'air
- Gamme cuisson

**IMPORTATEUR EXCLUSIF
pour la BOURGOGNE :**

S^{te} Claude LARRIVÉ

- Bureau :
51, rue du Temple
Tél. (86) 52.01.88
- Atelier :
9, rue de Valmy
à Auxerre

**DÉPANNAGE
TOUTES MARQUES
51.70.56**

amicale des cuisiniers de L'YONNE

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président d'honneur :

M. Bernard BCEUF

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

Commissaires aux comptes :

M. Michel LORAIN

M. Valéry GUIENIAT

Membres du bureau :

M. Michel GAUTHIER

M. Hubert RILLOT



Gabriel BOURGEOIS
président actif

Chers Collègues et Amis,

Voici déjà 1984, et je voudrais retracer brièvement notre activité de l'an passé qui s'est déroulée comme nous l'avions prévue.

Pour la première fois, depuis la création de notre amicale en 1972, nous avons pu réaliser un rêve cher à nous tous : faire une démonstration de plats culinaires chauds devant public, à l'oc-

casion de la Foire de mai, à Auxerre. Et ceci, durant les sept jours de la foire...

Nous avons également exposé, sur la « table des fins gourmets », 35 plats froids réalisés par les chefs de notre amicale.

Rien de ceci ne pourrait être fait sans une entente parfaite de l'ensemble de nos membres. C'est pourquoi, je tiens particulièrement à les remercier du travail qui fut accompli, tant à Avallon pour le succès que remporta le stand de l'alimentation qu'à Auxerre.

Deux assemblées générales, cinq concours et un voyage, bien mérité, nous a récompensés. Celui-ci a été également une première dans ce genre, puisque nous avons été invités, par nos collègues normands, à passer une journée dans cette merveilleuse province. Nous avons successivement été reçus à Rouen, au musée de la Bénédictine, à Fécamp, par M. Bruno Legrand, au C.F.A. hôtellerie, ensuite, circuit et dégustation dans le Calvados, pour terminer au restaurant de l'aéroport de Deauville. Journée bien remplie qu'il nous sera difficile de rendre à nos collègues normands, tant leur amabilité et leur gentillesse étaient grandes. Mais nous ferons de notre mieux, en respectant l'esprit fraternel qui est à la base des cuisiniers.

A notre époque, où beaucoup d'individus se montrent insatisfaits, il me semble, au contraire, qu'un peu d'optimisme devrait être de rigueur, il faut penser que nous sommes à la base des futurs cuisiniers de l'an 2000 et qu'il serait donc raisonnable, à l'heure où différents types de cuisine évoluent, de soigner particulièrement l'apprentissage de nos jeunes. Je pense qu'une base solide d'enseignement classique est nécessaire et que, pour apprendre, il faut savoir. Pour former des cuisiniers, il ne suffit pas d'être un bon restaurateur, il faut être un vrai professionnel de la cuisine, certains l'ont compris mais, malheureusement, d'autres continuent de s'obstiner dans un mauvais renom de la restauration française.

La cuisine française est une richesse nationale, notre rôle à tous, professionnels de la cuisine, est de veiller à la préserver sous sa noble forme et de la porter toujours à l'honneur. Comme nous l'ont si bien appris nos aînés, sans qui nous ne pourrions avoir de prétentions.

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

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



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

RÉSULTATS DES CONCOURS 1983

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE L'YONNE

Laurent POIRIER, M. Pelletin, « Les Rouliers », Appoigny.

COUPE DU PRÉSIDENT MAXIME-FORTUNÉ

Gérald LAPLAINE, « Modern Hôtel », à Joigny, ayant obtenu les meilleures notes en pratique C.A.P.

CONCOURS SÉLECTIF DÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS DE 2^e ANNÉE

Trois candidats sélectionnés qui représenteront notre département, à Dijon :

- Frédéric FERRIEN, « Auberge de la Vanne », Sens ;
- Lionel FLUCKIGER, « Le Lion d'Or », Toucy ;
- Christophe MARCILLAC, « Le Morvan », Avallon.

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

Premier du concours, Christophe MARCILLAC, « Le Morvan », Avallon, qui remporte la Coupe de Dijon.

Sont classés ex aequo, les finalistes Frédéric FERRIEN et Lionel FLUCKIGER.

CONCOURS RÉGIONAL DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE, A AUXERRE

Admis en demi-finale, à Paris, Laurent POIRIER, « Les Rouliers », Appoigny.

FINALE DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE

Laurent POIRIER, « Les Rouliers », Appoigny.

CONCOURS CULINAIRE PROSPER-MONTAGNÉ

Premier du concours, Marc MARCHAND, « Sofitel-Sèvres », Paris.

Finaliste, Jean-Pierre ROY, « La Petite Auberge franc-comtoise », à Boulogne-Billancourt.

Quelques définitions de termes culinaires

ABAISSER. — Etendre une pâte (brisée, feuilletée, etc.) à l'épaisseur voulue ; cette pâte prend le nom d'abaisse.

APPAREIL. — Mélange d'éléments composant une recette (exemple : appareil à soufflé).

ARROSER. — Verser du jus ou du gras sur un mets pour éviter le dessèchement.

BATTERIE. — Ensemble des ustensiles destinés à la préparation et à la cuisson des mets.

BOUQUET GARNI. — Thym, laurier, queue de persil, branche de céleri, parfois enveloppé dans une feuille de poireau et ficelé.

DÉSARÊTER. — Enlever l'arête principale d'un poisson.

DÉTENDRE. — Rendre un appareil où une crème plus fluide en lui ajoutant un élément liquide (lait, sirop...).

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.

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) 42.12.53

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



Jean-Claude
GENEST
 chef de cuisine
 ★★

HOSTELLERIE
DU MOULINOT

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

FOIRE D'AUXERRE

Salle Vaulabelle
 du dimanche 27 mai au 3 juin

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

recettes
HORS-D'ŒUVRE



QUICHE AU SAUMON FUMÉ (pour 8 personnes)

Préparer une pâte brisée composée de 250 g de farine, 125 g de beurre, un œuf, une pincée de sel et de l'eau. Foncer un moule à tarte et le piquer avec une fourchette. Préparer l'appareil composé d'un quart de litre de lait, un quart de litre de crème, quatre œufs entiers, sel fin (léger), poivre du moulin ; mélanger l'ensemble. Ajouter 300 g (environ) de saumon fumé coupé en petits cubes et une demi-cuillerée de cerfeuil haché ; mélanger à l'appareil. Remplir le moule à tarte avec l'appareil et mettre à cuire au four (thermostat 7), environ 35 mn.

SAUCISSON CHAUD, POMMES A L'HUILE

Cuire séparément les saucisses de Morteau ou autres, les pommes de terre en peau (viola de préférence) à l'eau. Après cuisson des pommes de terre, les égoutter et les éplucher chaudes, les couper en rondelles dans un saladier. Préparer la sauce vinaigrette en hachant séparément : oignons blancs, échalotes, cives, ciboulettes, estragon, cerfeuil, une pointe d'ail, vinaigre de vin, huile, sel fin et poivre du moulin ; mélanger le tout. Mélanger la sauce et les pommes de terre. Retirer la peau de votre saucisse ou saucisson et couper en grosses rondelles. Faire bouillir 2 dl de vin de Chablis et arroser l'ensemble au moment de servir.

16 médailles d'or
 et 12 médailles d'argent
 à Paris, Mâcon
 et Blayot-Bourget,
 depuis 1975

GRANDS VINS DE CHABLIS

Domaine
Alain GEOFROY
 PROPRIÉTAIRE - VITICULTEUR



Chablis premiers crus : FOURCHAUMÉ - BEAUROY - TROËMES
et CHABLIS « DOMAINE DU VERGER »

BEINES - CHABLIS - Tél. (86) 42.43.76

Notre carnet

Félicitations à nos collègues et amis, Marc MARCHAND, du Sofitel-Sèvres, à Paris, pour sa victoire au concours culinaire Prosper-Montagné, ainsi qu'au finaliste Jean-Pierre ROY, de « La Petite Auberge franc-comtoise », tous deux formés en apprentissage dans notre département.

NOS JOIES

M. et M^{me} Jean-Pierre BONDOUX nous font part de la naissance de leur fils Xavier, le 10 juillet 1983.

M. et M^{me} Dominique COURTAÏN nous font part de la naissance de leur fils Michaël, le 28 février 1984.

M. et M^{me} Philippe GODARD nous font part de la naissance de leur fils Benjamin, le 12 décembre 1983.

Nous adressons aux heureux parents nos sincères félicitations.

NOS PEINES

C'est avec beaucoup de peine que nous avons appris le décès de notre ami Maurice TERRISCA suite à une longue maladie.

Maurice avait remporté le Premier Prix du Concours gastronomique de l'Yonne en 1969.

Nous adressons à son épouse et à sa fille nos très sincères condoléances.

*
 **

C'est avec stupeur que nous avons appris le décès de notre ami René PORTE. René, Meilleur Ouvrier de France charcutier, était un grand ami des cuisiniers et c'est avec beaucoup de peine que nous adressons à son épouse et à ses enfants nos très sincères condoléances. Son esprit et sa gentillesse resteront pour nous un exemple à suivre.

En cet heureux temps...



Collection Luc MICHAUT.

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) 42.11.76

MIKO Gel

Ets LOISON
à votre service

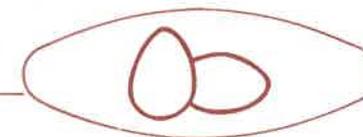


PRODUITS SURGELÉS – CRÈMES GLACÉES
POUR COLLECTIVITÉS – RESTAURANTS – DÉTAILLANTS

AUXERRE
8 bis, rue des Prés-Coulons
Tél. (86) 46.97.75

SENS
Route de Nailly, COURTOIS
Tél. (86) 65.65.01

ŒUFS



ŒUFS SUR LE PLAT A LA LORRAINE

Garnir le fond du plat beurré de minces tranches de lard maigre grillées et de fines lamelles de gruyère. Casser les œufs dans le plat. Mettre un cordon de crème fraîche autour des jaunes. Cuire au four à l'ordinaire.

OMELETTE ARGENTEUIL

Faire une omelette selon la méthode habituelle et la fourrer de pointes d'asperges légèrement passées au beurre. L'entourer d'une sauce béchamel légèrement crémée.

LA COUDRE – VENOY (proximité sortie autoroute Auxerre-Sud)
SUR RÉSERVATION ☎ (86) 40.23.79
FERMÉ LE MERCREDI



Aux portes du Morvan

HOTEL
RESTAURANT
★★

**LE
CASTEL**

M. et M^{me} BRÉÈRETTE
propriétaires, chef de cuisine

Logis de France
Relais du silence

89660 MAILLY-LE-CHATEAU (LE HAUT)
Tél. (86) 40.43.06

**BISTRO
DU
MARCHÉ**



Marché de l'Arquebuse
89000 AUXERRE — Tél (86) 51.75.30

Ouvert tous les jours
pendant la foire

Repas
de 15 à 35 F

**Chomette
Favor**



ORLY

**ÉQUIPEMENTS ET FOURNITURES
POUR HOTELS – RESTAURANTS – CAFÉS**

Vaisselle, verrerie, couverts, platerie, accessoires de table, tables roulantes, batteries et ustensiles de cuisine, coutellerie, matériels électriques, papiers, produits d'entretien.

Représentant régional :

M. LARUE

6, rue du Plat-d'Etain, 89100 SENS — Tél. (86) 64.12.69

Direction commerciale :

3, rue du Moulin-à-Cailloux, zone Sénia, B.P. 8, 94310 ORLY
Tél. 687.32.27 — Télex 200 551

Heures d'ouverture : 8 h 30 à 11 h 30 et 13 à 17 heures, du lundi au vendredi

**PUITS D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE
AU CHABLIS**

Ingrédients : huit croûtes à bouchée, huit douzaines d'escargots de Bourgogne, 2,5 dl de chablis, un quart de litre de crème, 80 g d'échalotes, 40 g de beurre, sel et poivre blanc.

Ciseler les échalotes, les faire suer dans du beurre, ajouter les escargots, remuer l'ensemble, déglacer avec le chablis, assaisonner, laisser réduire, terminer en ajoutant la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement. Pendant cette préparation, préchauffer vos croûtes, garnir les bouchées avec les escargots et la sauce et entourer d'un cordon de sauce.

Hubert RILLIOT,
« Le Saint-Hubert », Auxerre.

TARTE A L'ORANGE MERINGUÉE

Foncer un moule à tarte de huit personnes, le précuire. Remplir, aux trois quarts, de crème pâtissière aux zestes d'oranges confits. Garnir le dessus de tranches d'orange pelée à vif. Terminer la cuisson. Ensuite, garnir avec une meringue décorée et colorer en cuisson au four.

Ph. GUILLEMIN,
chef de cuisine,
« Bistro du Marché », Auxerre.

MENU D'HIVER

VINS
Crémant de Bourgogne rosé
ou
champagne blanc de blancs

RÉVEILLON

Salade de Noël au saumon fumé
*
Boudin blanc aux pommes reinette
*
Dindonneau aux marrons
*
Fromages
*
Bûche glacée au praliné

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



RESTAURANT
**Le
Saint-Hubert**

Carte des vins
agro-biologiques

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

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*

B
RESTAURANT 52.11.68
R

SPÉCIALITÉS BOURGUIGNONNES

LE à deux pas
de la cathédrale :
SAINT-ÉTIENNE

14, rue Fourier 89000 AUXERRE



Auberge de l'Atre

Michel Vignaud

« Les Lavaults »

89630 Quarré-les-Tombes
Téléphone (86) 32.20.79

Fermé mardi soir
et mercredi hors saison

Chablis
premiers crus
COTE DE LECHET
VAILLON

Bernard DEFAIX
PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

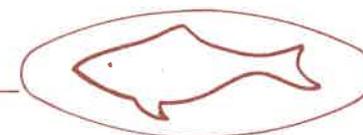
MILLY

89800 CHABLIS Tél. (86) 42.40.75

MORCEAUX DE BICHE, CERF OU SANGLIER, EN SAUCE

Sortir du congélateur 24 heures à l'avance. Une fois décongelé, désosser et découper en morceaux d'environ 75 g. Placer dans un plat en terre creux avec une garniture aromatique composée de carottes émincées, oignons coupés en fines lamelles, queues de persil, thym, feuilles de laurier, gousses d'ail écrasées et une bouteille de bon vin rouge. Retourner les morceaux de temps en temps et laisser mariner environ une nuit. Égoutter et éponger, mettre une cocotte au feu, ajouter du saindoux, assaisonner les morceaux de sel et poivre et les faire rissoler, égoutter une partie du gras. Ajouter un oignon haché, faire prendre et flamber avec un quart de bon cognac, mouiller avec le jus de la marinade, ajouter 2 gousses d'ail écrasées et laisser cuire. A part, préparer un roux composé d'environ 50 g de beurre et de 50 g de farine, laisser cuire quelques minutes et laisser refroidir sur le côté. Lorsque la viande est cuite, la débarrasser dans un récipient à part. Verser sur le roux, monter à ébullition, vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement, ajouter une cuillerée à soupe de gelée de groseille et passer dans une passoire étamée sur les morceaux de viande. Faire revenir dans une poêle quelques champignons de Paris coupés en quartiers, égoutter et ajouter à la viande et sauce. Égoutter et rincer à l'eau tiède une boîte de marrons au naturel et ajouter également au ragoût, laisser mijoter quelques instants. Servir très chaud accompagné de tranches de pain séchées au four et légèrement frottées à l'ail. S'accompagne d'un très bon vin rouge.

POISSONS



TRUITES AU BLEU

Il faut impérativement des truites vivantes, les assommer, les vider en faisant attention de ne pas trop les manipuler. Les plonger dans une soupière contenant du vinaigre d'alcool. A part, mettre à cuire des rondelles d'oignons et de carottes finement émincées, des mignonnettes (poivre en grains écrasés), gros sel. Préparer du persil concassé (réserver). Après cuisson du court-bouillon, verser les truites et le vinaigre dans le court-bouillon bouillant, ramener à ébullition quelques minutes, ajouter le persil concassé. Dresser les truites et la garniture sur un plat de service et servir avec jus de citron et beurre frais fondu.

FILETS DE MERLAN AUX CORNICHONS

Passer les filets de merlan dans de la farine et les cuire comme à la meunière (saler et poivrer légèrement). A part, hacher des cornichons ainsi qu'un peu d'estragon. Dresser les filets de merlan dans un plat plat. Parsemer de cornichons hachés, arroser d'une noisette de beurre et ajouter une pincée d'estragon haché sur l'ensemble.

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

FOURNITURES GÉNÉRALES
BOULANGERIES — PATISSERIES
HOSTELLERIES — RESTAURATION
COLLECTIVITÉS

S.A. **Cherest-Perceau**

5, rue Méric, 89000 AUXERRE
Tél. (86) 46.30.84 (répondeur autom.)

PRODUITS LABORATOIRE
PRODUITS SURGELÉS
PETIT MATÉRIEL

Sortie
autoroute A6

89200
AVALLON

Tél. (86) 34.02.85

**Relais
fleuri**

HOTEL **NN
RESTAURANT
BAR

Salle pour séminaires

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

D. DEJUST

DÉTAIL - DEMI-GROS

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

MARCHÉ DE L'ARQUEBUSE

POISSONNERIE

LA VAGUE

21, rue des Champoulains
89000 AUXERRE

Tél. (86) 52.30.39

TARTE AU FROMAGE BLANC (8 personnes)

Préparer une pâte brisée avec 300 g de farine, 150 g de beurre, un œuf, une pincée de sel, 50 g de sucre, 8 cl d'eau.

Abaisser la pâte et foncer (garnir) un moule à tarte, piquer et précuire la pâte pendant 5 minutes environ dans un four moyen.

Préparer la garniture, mélanger 500 g de fromage blanc, 2 dl de crème fraîche, 3 œufs, 200 g de sucre semoule, 2 cuillerées de maïzena, une pincée de sel, 50 g de raisins de Corinthe (trempés préalablement), un sachet de sucre vanillé.

Garnir votre fond de tarte et laisser cuire 40 minutes à four moyen (environ 180°).

Xavier SCHEGG,
professeur de cuisine au C.I.F.A.

LA DARNE DE SAUMON SAUCE ISABELLE

Pour quatre personnes : quatre darnes, trois échalotes, un décilitre de vin blanc, deux décilitres de velouté de poisson, quatre cuillerées à soupe de crème fraîche, un jaune d'œuf, une grosse cuillère de ciboulette.

Mettre à cuire, au court-bouillon, les darnes de saumon.

Préparation de la sauce : faire réduire les échalotes ciselées avec le vin blanc (de moitié) ; ajouter le velouté de poisson et porter à ébullition ; ajouter la moitié de la crème fraîche et laisser réduire à feu doux ; terminer la sauce en liant avec le restant de la crème fraîche et le jaune d'œuf ; rectifier l'assaisonnement et ajouter la ciboulette.

Napper les darnes de saumon après avoir retiré la peau et l'arête. Faire glacer, à la salamandre, et servir avec des pommes vapeur ou avec des épinards à la crème.

Pascal FORTUNÉ,
« Le Maxime », Auxerre.

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

LE MAXIME

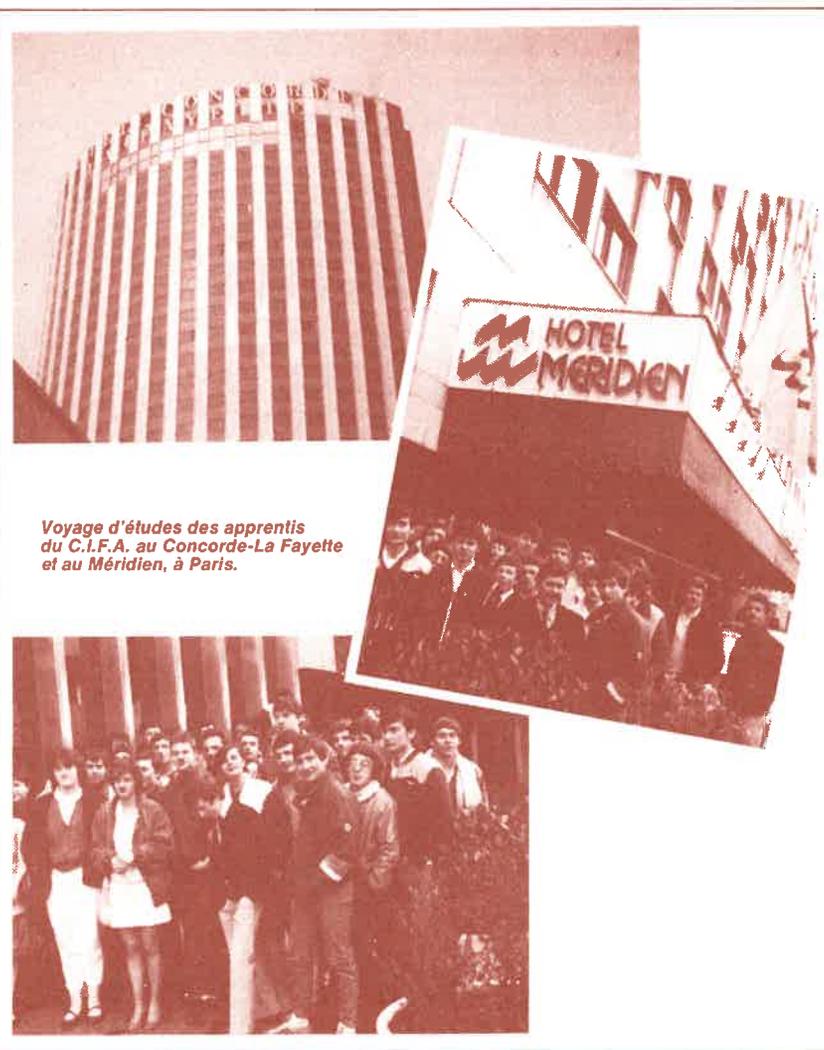
HOTEL *** NN
BAR

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



*Voyage d'études des apprentis
du C.I.F.A. au Concorde-La Fayette
et au Méridien, à Paris.*

SERMIZELLES Jean-Claude
HOTEL 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

auberge
le voutenay

christian shori

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

fermé le lundi

**LE RELAIS
DE CHARMOY**

HOTEL-RESTAURANT

**BANQUETS
PLATS A EMPORTER**
fermé le mardi

M. et M^{me} Jean-Pierre BONDoux
2, route de Paris, 89400 CHARMOY
Tél. (86) 73.23.19 (futur n° 91.23.19)

La  **Vaudeurinoise**

AUBERGE

Route de Saint-Florentin
VAUDEURS, 89320 CERISIERS
Tél. (86) 88.13.30

Depuis août 1982
M. BALLU
chef cuisine, propriétaire
TRAITEUR

Quelques conseils pratiques

FABRICATION DU VINAIGRE DE VIN

Nettoyer correctement le vinaigrier à l'eau tiède. Mettre à bouillir deux décilitres de vinaigre d'alcool. Rincer le vinaigrier avec le vinaigre bouillant. Laisser à peine refroidir et ajouter la mère, ainsi qu'une bouteille et demie de vin chambré.

Placer dans un endroit tempéré (cuisine).

Après environ un mois, retirer une demi-bouteille, en rajouter aussitôt une bouteille et demie.

Ensuite, tirer une bouteille et la remplacer aussitôt par une autre.

Espacer environ d'un à deux mois, suivant l'usage.

Meilleur est le vin, meilleur est le vinaigre !

Pour éviter de se brûler les mains en épluchant des pommes de terre en robe des champs : les piquer avec une fourchette et ensuite les éplucher avec votre couteau.

**« Votre
pressing »**

Urgence en 2 heures

Daim - Cuir - Ameublement
Dépôt blanchisserie

M^{me} DROUHIN
Centre commercial
89290 Champs-sur-Yonne

(86) 53.83.37

SHC SERVICE
HOTEL
COLLECTIVITÉ
HOTELLERIE

FROID DAGARD - SEDA
CARPIGIANI - ICEMATIC

FAST FOOD DIM - SOMATIC

PETIT MATÉRIEL DE CUISINE

MOBILIER TRADITIONNEL et SPÉCIAL

Equipements hôpitaux et maisons de retraite

LAVERIE - BUANDERIE

Dépannages toutes marques et S.A.V.

M. COUCHEUX

31, rue des Gouttières - 89600 Saint-Florentin

TRUITES FARCIES EN CHEMISE

Pour quatre personnes : quatre truites, un tourteau, un quart de litre d'appareil à crêpe, un litre (environ) de Mornay, un demi-litre de fumet de poisson, 500 g de beurre, deux verres de vin blanc, deux cuillerées à soupe de crème, pommes de terre, sel, poivre.

Préparation : débarrasser la truite de ses arêtes. La farcir d'une Mornay légère aux dés de crustacés. Enduire une crêpe de cette même sauce Mornay et en envelopper le poisson en ayant bien soin de bien refermer l'ouverture faite pour retirer l'arête et pour farcir. Cuire au four dans un plat bien beurré, avec un peu de fumet de poisson et une goutte de vin blanc (aligoté de Bourgogne). Recouvrir avec un papier beurré. La cuisson terminée, le plat doit être à peu près sec. Le plat doit être présenté dans son plat de cuisson, accompagné de pommes anglaises et d'une saucière de beurre fondu. Ce plat peut être accompagné d'un bourgogne aligoté.

M. BALLU,

« La Vaudeurinoise », Vaudeurs.

**MENU
PRINTEMPS**

Petit feuilleté d'asperges sur lit de verdure
et sabayon de chablis à la ciboulette

Barons d'agneaux de lait rôtis
au feu de bois

et petits légumes nouveaux à l'étuvée

Crottin de Chavignol au four
Salade frisée aux lardons

Gâteau printanier aux fraises



« A LA PETITE AUBERGE »

restaurant

2, place du Passeur 89290 VAUX tél. (86) 53.80.08
Fermé dimanche soir et lundi

Hôteliers, restaurateurs,

*offrez à vos clients un
SCOTCH WHISKY de qualité*

*offrez-leur les
Whiskies Alexander Blending :*

*« KINSMAN » choice blended, 12 ans d'âge
« GOLDEN-RARE » single malt, 10 ans d'âge*



En vente chez

Creneau-Mercier
6, avenue de la Turgotine, à Auxerre
Tél. (86) 51.08.60

Alexander Blending France, S.A.R.L. — 3, impasse Abraham, 89100 Sens — Siren 328 015 599

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

**Auberge « LES ROULIERS »
BAR**

B. PELLERIN

*Propriétaire
Chef de cuisine*

Route Nationale — 89380 APOIGNY

Tél. (86) 53.20.09

Fermé : mardi soir et mercredi



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

MUSIQUE D'AMBIANCE

TERRINE DE CANARD « LES ROULIERS »

Un kilo de chair de canard coupé en dés, deux ou trois foies de canards, 500 g de chair de porc haché, 70 g de farine, 400 g de lard gras, un décilitre de vin blanc (chablis), cinq centilitres de cognac, un décilitre de porto, deux œufs, deux échalotes, une gousse d'ail, sel, poivre, thym et laurier.

Faire mariner la chair de canard et les foies dans le vin blanc, le cognac, le porto, le thym, le laurier, ail et échalote. Après quelques heures, retirer la garniture. Couper 100 g de lard gras en petits dés. Blanchir, rafraîchir, égoutter. Hacher le reste du lard et les foies. Mettre dans un récipient : chair de canard, chair de porc, lard, foies, œufs, farine, ail, échalote hachée. Assaisonner le tout. Mouler, dans une terrine, et cuire 2 h 30 au bain-marie, four doux. Presser la terrine et mettre au frais.

B. PELLERIN,

« Les Rouliers », Appoigny.

POULE AU RIZ

Faire blanchir une poule (eau froide, ébullition, rafraîchir). Remettre à cuire avec une garniture aromatique composée de carottes, oignon piqué de clous de girofle, bouquet garni, gros sel, poivre en grains. Préparer, à part, un roux blanc (beurre et farine), laisser refroidir. Après cuisson, mouiller votre roux avec la cuisson de la volaille. Bien la crémer, laisser cuire et terminer la sauce avec un filet de citron, rectifier votre assaisonnement. A part, faire revenir, sans coloration, un oignon haché très fin. Mettre une quantité mesurée de riz et mouiller avec le double de la cuisson de la poule, ajouter un bouquet garni et laisser cuire 18 minutes (laisser terminer la cuisson dans le récipient). Découper votre volaille, la dresser dans un plat et napper de sauce, envoyer le riz à part dans un légumier.

RESTAURANT * * N N

HOTEL



DE PARIS

*Chef de cuisine,
propriétaire :*
Patrice CHAUVIN

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

Fermé vendredi soir et samedi.

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 (futur n° 97.53.43)

BAR
HOTEL ★ NN
RESTAURANT ★

Le Saint-Pregts

M. SURAT

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

Repas d'affaires • Mariages • Banquets

AVALLON
Vallée du Cousin

Hostellerie du Moulin des Ruats

Relais de campagne
☎ (86) 34.07.14

Entre Avallon et Vézelay

HOTEL-RESTAURANT ★ NN

Les Fleurs

Michel GAUTHIER

PONTAUBERT, 89200 AVALLON
Tél. (86) 34.13.81

Parc ombragé

FILETS DE RASCASSE AU CRÉMANT DE BOURGOGNE ET AUX MORILLES

Pour six personnes : six filets de rascasse, deux cuillerées de crème fraîche épaisse, 250 g de morilles avec leur jus, un quart de bouteille de crémant de Bourgogne, sel et poivre.

Pocher les filets de rascasse dans le crémant pendant trois minutes. Sortir les filets de la poêle. Verser, dans celle-ci, les morilles et leur jus dans le crémant de cuisson. Laisser réduire cinq minutes. Ajouter les deux cuillerées de crème fraîche épaisse, sel et poivre. Napper les filets avec cette sauce. Servir chaud accompagné d'un riz au curry.

MENU D'AUTOMNE — LA CHASSE

Terrine de caille vendangeuse

Râble de lièvre aux cèpes

Salade de doucette

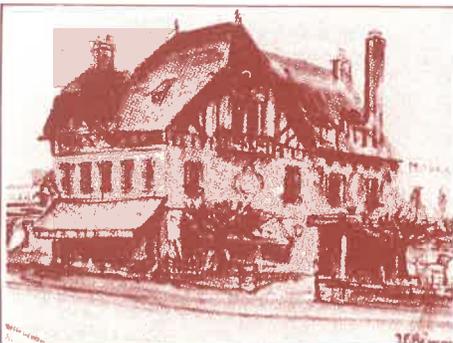
Epoisse aux cerneaux

Tarte aux poires bourdaloue

VINS

Chablis

Irancy, côte de Palotte



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

SUPRÊME DE BROCHET AU CHABLIS

Lever les filets d'un beau brochet et les piquer de lard. Les mettre à mariner 24 heures avec : échalotes ciselées, bouquet garni, sel, poivre du moulin et deux verres de chablis. Beurrer grassement un plat à gratin. Plaquer les filets en les entourant de beaux champignons escalopés. Verser la marinade et les condiments et cuire vingt minutes, à four assez vif, en arrosant souvent les filets ; ils doivent être bien dorés. Faire réduire le jus et incorporer deux cuillerées à soupe de crème. Rectifier l'assaisonnement et servir chaud.

Michel GAUTHIER,
« Les Fleurs », Pontaubert

GAMBAS WHISY CRÈME

Décongeler les gambas une heure avant le service. Faire chauffer l'huile d'arachide au maximum, ajouter les gambas, les remuer avec une spatule en bois, les assaisonner (sel fin, poivre du moulin), égoutter le trop-plein de gras. Les flamber au whisky, ajouter la crème et laisser réduire à feu vif jusqu'à obtenir l'onctuosité voulue. Servir aussitôt avec un rince-doigts par personne (ramequin rempli à moitié avec de l'eau tiède et une rondelle de citron).

RESTAURANT "Les Chenêts"



R.N. 6 — VALLOUX
89200 AVALLON
Tél. (86) 34.23.34

Cadre
agréable,
ambiance
musicale,
repas
d'affaires
et de groupe

Spécialité de poissons
Escargots aux croûtons
Brochettes de lotte
et Saint-Jacques
Pavé morvandiau
Tarte Tatin

Fermé le lundi soir et le mardi, sauf en saison

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



LA MARMITE BOURGUIGNONNE

25, rue du Carrouge
89144 LIGNY-LE-CHATEL

Tél. (86) 47.43.74

Fermé le jeudi



auberge des tilleuls

bar – restaurant – hôtel

repas d'affaires – banquets
fermé mercredi soir et jeudi

ALAIN RENAUDIN
89290 VINCELOTES – (86) 42.22.13
TERRASSE AU BORD DE L'EAU

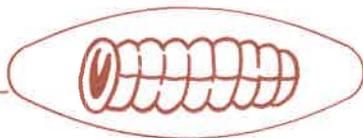
HOTEL-RESTAURANT

LES CAPUCINS

D. AUBLANC, chef de cuisine

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

VIANDES



BŒUF EN DAUBE

Faire préparer, par votre boucher, un morceau de paleron, gîte ou autre de 1,5 kg minimum et un pied de veau. Mettre à mariner votre viande avec une garniture de carottes, oignons émincés, thym, laurier, ail, queues de persil, une bouteille de vin blanc et deux décilitres de cognac (environ 24 heures). Egoutter votre viande et la faire colorer dans une cocotte au saindoux. Retirer ensuite le surplus de gras. Faire blanchir votre pied de veau. Ajouter, dans votre cocotte, la garniture de votre marinade. Faire revenir et mouiller avec le jus de la marinade. Ajouter le pied de veau, assaisonner et laisser cuire, de 2 h 30 à 3 heures, à feu doux ou au four.

Préparer, à part, une garniture de petits oignons, petites carottes, petits pois et petites pommes de terre, le tout cuit séparément et liés au beurre. Après cuisson, retirer le pied de veau, le désosser et le couper en gros cubes. Sortir votre viande, rectifier l'assaisonnement de votre fond, le passer au chinois étaminé. Remettre dans la cocotte, avec la garniture, puis la viande tranchée, laisser mijoter 10 mn avant de servir.

SALADE VERTE AU RIS DE VEAU ET CIBOULETTE

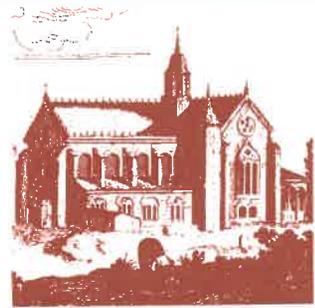
Dégorger la noix de ris de veau à l'eau courante et la blanchir. Dénervet et parer. Escaloper la noix pas trop épaisse, blondir les escalopes au beurre, saler et poivrer. Déglacer au madère puis crémier, laisser réduire et ajuster. Dresser sur une salade verte assaisonnée, napper avec la sauce et ajouter la ciboulette. Servir aussitôt.

D. AUBLANC,
« Les Capucins », Avallon.

FEUILLETÉ DE SAUMON AUX POINTES D'ORTIES

Pour quatre personnes : 800 g de filet de saumon, 100 g de pointes d'orties, 50 g d'échalotes, 4 cl de vermouth, 2 dl de chablis, 50 g de beurre, 2 dl de crème fraîche, 4 dl de velouté de poisson, deux jaunes d'œufs, feuilletage. Préparation. – Dans une sauteuse, faire suer les échalotes au beurre avec les pointes d'orties, flamber au vermouth, réduction au chablis et crème fraîche. Ajouter le velouté chaud, assaisonnement (sel fin et poivre blanc), incorporer, hors du feu, les deux jaunes. Napper la sauce sur les filets de saumon pochés, 8 minutes à 70°, dans un fumet traditionnel. Surmonter le tout de petits poissons en feuilletage.

A. RENAUDIN,
« Les Tilleuls », Vincelottes.



L'Abbaye Saint-Michel ★★★★★

Daniel CUSSAC

89700 TONNERRE Tél. (86) 55.05.99

Relais et Châteaux
Couronne gourmande

Cadre médiéval
Parc fleuri - Panorama - Tennis





PIZZERIA

la pignotta

50, rue Joubert
AUXERRE
Tél. (86) 52.76.54

VINS DES COTEAUX DE SAINT-BRIS

Robert et Philippe DEFRANCE

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

Mise en bouteille à la propriété – Expédition

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

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

RELAIS TOURISTIQUE
REPAS D'AFFAIRES

**★ ★ ★
RESTAURANT
HOTEL DE L'EST**

J. WARBURTON
chef de cuisine
Tél. (86) 35.10.35

Route de Troyes
89600 Saint-Florentin
parking dans l'hôtel

Michelle et Guy ROY
seront heureux de
vous recevoir à

**La
Bonne
Auberge**

BAR
RESTAURANT
TRAITEUR

Spécialités et vins de la région

Route de Dijon
89700 TONNERRE — (86) 55.12.84

Fermé le dimanche soir et lundi

BROCHETTES DE CERVELLE D'AGNEAU

Deux cervelles par personne. Dégorger à l'eau fraîche. Cuire à l'eau salée avec thym et laurier. Laisser refroidir. Couper chaque cervelle en quatre. Enrouler chaque morceau dans une tranche fine de poitrine fumée. Embrocher et faire sauter à la poêle. Finir avec une tombée de tomate et riz pilaw à part.

S. JACQUEMARD,
« Auberge de la Vanne », Sens.

FILET MIGNON DE PORC AUX MORILLES

Bien laver, à plusieurs eaux, les morilles, les couper en deux et les mettre à blanchir dans de l'eau salée, les rincer une dernière fois et les égoutter. Escaloper un filet de porc, assaisonner, le faire sauter dans une cocotte, bien colorer des deux côtés et réserver. Ajouter une échalote ciselée, la laisser suer un petit moment. Déglacer au porto, laisser réduire. Ajouter la crème, laisser réduire jusqu'à l'onctuosité voulue puis ajouter les morilles. Rectifier l'assaisonnement et remettre vos escalopes de filets de porc à mijoter, 5 minutes environ. Servir chaud.

Marle-Claude HENRY,
de Lausannes.

MOUSSELINE DE BROCHET AU BEURRE ROUGE

Ingrédients : 700 g de filet de brochet, 12 œufs, un demi-litre de crème fleurette, un demi-litre de lait, ciboulette, persil, sel et poivre. Prendre un brochet de 1,5 kg, l'écailler, l'ébarber, lever les filets. Mettre les 700 g de filet dans un cutter, faire tourner et incorporer les œufs un à un, puis la crème et le lait, bien mélanger. Pour finir, mettre la ciboulette et le persil. Vérifier l'assaisonnement. Beurrer des ramequins, les remplir aux trois quarts d'appareil et cuire au bain-marie 10 à 15 minutes. Quand la cuisson est terminée, monter un beurre rouge, assaisonner, démouler votre mousseline et napper de beurre rouge. Servir de suite.
Beurre rouge. — Réduction d'échalotes au vin rouge montée au beurre.

Guy ROY,
« La Bonne Auberge », Tonnerre.

MENU ÉTÉ

Cocktail de melon glacé au ratafia de Saint-Bris
Saumon frais de Loire poché
beurre blanc aux fines herbes
Poularde bressane aux morilles
étuvée de petits légumes
Fromages affinés
Pêche flambée au Grand-Marnier

A JOIGNY UN RELAIS GOURMAND

la Côte St-Jacques

Michel LORAIN

Tél. (86) 62.09.70

M. et M^{me} Paul Reumaux d'Équainville
propriétaires

HOSTELLERIE

89210 VENIZY
☎ (86) 35.08.04

Fermé le lundi
et dimanche soir hors saison

**LE MOULIN
DES
POMMERATS**
★ ★





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

Tél. 65.17.43

Les Frères GODARD

AUBERGE RABELAIS

HOTEL * N.N. RESTAURANT **

M. et M^{me} Bernard ROBERT
Diplômés « Poêle d'Or »

MALAY-LE-PETIT 89100 SENS

Tél. 88.21.44

Fermé le jeudi

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

AIGUILLETTE DE VOLAILLE AUX LAITUES

Faire blanchir fortement les feuilles vertes de quatre laitues. Rafraîchir, égoutter, presser, mixer. Ajouter, à la purée obtenue, deux œufs entiers, deux cuillerées de crème liquide, du sel, du poivre, et mettre à cuire dans des petits ramequins beurrés, 20 minutes à 180°. D'autre part, avoir des filets de volaille parés et dénervés. Poêler au beurre chaud en les tenant légèrement rosés. Mettre de côté.

Préparer la sauce : faire réduire un quart de litre de consommé avec un jus de citron. Ajouter, en fouettant, 150 g de beurre très frais, saler, poivrer et jeter, dans cette sauce, une cuillerée à café d'oseille cuite. Démouler les gâteaux de laitues sur chaque assiette, disposer autour les filets de volaille détaillés en aiguillettes et napper de sauce.

Philippe GODARD,

« Hôtel de Paris et de la Poste », Sens.

LA DAUBE DE BŒUF VIGNERONNE

Votre marché pour huit personnes : 2,5 kg de gîte, jarret et paleron de bœuf, 500 g de lard de poitrine, un pied de veau, couenne de porc, six gros oignons, six carottes, quatre échalotes, quatre gousses d'ail, un bouquet garni (persil, thym, laurier), quelques tomates, un décilitre de marc, une bouteille de bourgogne rouge, un litre de fond de veau ou bouillon, 100 g de saindoux. Cuisson : 5 heures.

● SUITE PAGE SUIVANTE.

Voyage annuel de notre Amicale en Normandie



Réception au musée de la Bénédicte, à Fécamp

BONNE TABLE – BONS VINS



HOTEL
RESTAURANT
* N.N.

LE CHEVAL BLANC

LOGIS DE FRANCE

89120 CHARNY – Tél. 63.60.66

BAR RESTAURANT DE L'ÉCU

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

Fabrice CERCUEIL

TRAITEUR Chef de cuisine

L'Auberge des 7 Ecluses

ROGNY (Yonne) site agréable

J. BELLEVILLE chef de cuisine



BANQUETS
REPAS D'AFFAIRES

(86) 74.91.41

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

Le Grillon

Monsieur COEUGNEIT, chef de cuisine

Restaurant
Banquets
Noces
Lunchs

89290
VINCELLES
☎ 42.27.46
Fermé le lundi

FOIRE D'AVALLON

Visitez le stand de l'alimentation
du 10 au 13 mai



Notre brochure sera à votre disposition

MACARONIS AU MOULE

500 g de gros macaronis bouillis ; 700 g de cervelles, de rognons et de foies de volailles ; 500 g d'aubergines frites au beurre ; 4 jaunes d'œufs ; un demi-litre de vin blanc ; 150 g de sauce tomate sans sel ; 50 g de farine ; 5 g de cannelle, de poivre blanc et de muscade ; 300 g de râpé (parmesan) ; 400 g de bouillon ou eau bouillante ; 125 g de beurre.

Faire revenir les oignons dans du beurre avant qu'ils colorent, ajouter rognons, foies, puis la farine, la sauce, le vin, l'eau, le sel et les condiments. Laisser bouillir une heure environ. Faire revenir les aubergines et cervelles, bouillies et coupées, au beurre puis les ajouter au tout. Enduire un moule avec beurre et chapelure, roussir au four. Mélanger une partie de la sauce avec le râpé, les macaronis, les quatre jaunes d'œufs et le poivre. Remplir le moule d'une partie des macaronis, d'une partie de la farce et ainsi de suite par couches successives. Four chaud, une demi-heure. Démouler.

Jean BRETON,

« Le Morvan », à Avallon.

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.

LE MORVAN

RESTAURANT ★★★

Jean BRETON

Maître cuisinier de France

AVALLON

Tél. 16 (86) 34.18.20

Fermeture le dimanche soir et le lundi

FABRICATION ARTISANALE DE CRÉATIONS CULINAIRES

Man spricht Deutsch

Parc ombragé

A 5 minutes d'Auxerre
route de Paris

"Relais S Fiacre"

89380 APOIGNY

MICHEL MORET

maître cuisinier de France

Réservation : (86) 53.21.80

REPAS D'AFFAIRES
SALONS PARTICULIERS POUR
BANQUETS ET RÉCEPTIONS
SERVICE TRAITEUR





René Porte *Meilleur Ouvrier de France*
 Maître charcutier
 9, rue Auxerroise, 89800 CHABLIS
 Tél. (86) 42.11.51

Éts Laguillaumie

Abattoir
VOLAILLES - LAPINS

GROS DEMI-GROS
 Route des Bries
 89380 APPOIGNY **ŒUFS**
 Tél. (86) 53.00.41

**BANQUETS
 NOCES
 REPAS
 D'AFFAIRES**

C. HENAUT
 propriétaire
 chef de cuisine

auberge du cheval blanc

Fermé le mardi soir et le mercredi

LEUGNY Tél. (86) 47.61.09

Hôtel-Restaurant du LION D'OR

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

SALLE RUSTIQUE
 SPÉCIALITÉS RÉGIONALES
 REPAS D'AFFAIRES

89130 TOUCY Tél. (86) 44.00.76

POULET « MADAME »

Découper le poulet en morceaux. Les faire blondir dans deux cuillères de beurre avec deux échalotes coupées fines. Flamber au marc de Bourgogne dans une sauteuse à fond épais. Beurrer largement, mettre les blancs de poireaux, le céleri branche, l'oignon blanc, coupés très finement, au milieu, mettre un bouquet de queues de persil. Couvrir avec le chablis. Laisser étuver environ 20 min. Ajouter les morceaux de poulet, couvrir le tout avec du bouillon de veau et cuire doucement à couvert 30 à 35 minutes suivant la grosseur des volailles.

Préparer les pommes en les pelant à moitié, les cuire au four dans un plat creux avec un demi-verre d'eau et quelques noisettes de beurre. Couper le lard en petits dés, le blanchir 5 minutes, l'égoutter et le faire rissoler à la poêle avec un peu de beurre. Couper le pain en rondelle, le faire dorer au beurre. Quand le poulet est cuit, le disposer sur un plat rond de service et garder au chaud. Pendant ce temps, ajouter la crème fraîche dans la sauteuse, faire un bouillon aux deux et retirer du feu. Lier la sauce avec les jaunes d'œufs additionnés du jus de persil et, si besoin est, faire un très léger beurre manié pour finir la sauce. Napper les morceaux de poulet. Garnir le tour du plat avec les pommes, les remplir de lardons et intercaler les rondelles de pain viennois et quelques bouquets de persil.

M^{me} Nicole TERRISCA,
lauréate du concours
 « Madame Cordon-Bleu »
 Foire-exposition d'Auxerre 1983

salaisons auxerroises s.a.

Ets SAVY Paul et fils

charcuterie
 en gros
 et demi-gros

45, avenue Jean-Mermoz
89000 AUXERRE
Tél. (86) 46.76.72

FRICASSÉE D'ESCARGOTS AU VINAIGRE DE CIDRE

Pour quatre personnes : quatre douzaines d'escargots, 20 petits oignons, 100 g de blanc de poireaux, 100 g de champignons cuits, 20 cl de vinaigre de cidre, 30 cl de crème fraîche, 40 g de beurre.

Faire revenir légèrement les petits oignons (au préalablement cuits) dans le beurre, déglacer avec le vinaigre de cidre, réduire de moitié, ajouter la crème fraîche et porter à ébullition, mettre ensuite les escargots, le blanc de poireaux émincé et étuvé au beurre ainsi que les champignons, saler et poivrer, faire mijoter quelques minutes. Ensuite retirer les escargots et la garniture pour les mettre dans de petits plats en terre, tenir au chaud, faire réduire légèrement la sauce, rectifier l'assaisonnement, napper les escargots avec la sauce, persil haché dessus.

Christian HENAUT,
 « Auberge du Cheval Blanc », à Leugny.

SALADE DE CHOU VERT A L'EFFILOCHÉE DE HADDOCK

Pour quatre personnes : un filet de haddock, 100 g de crevettes décortiquées (en saumure) et une boîte d'œufs de lump (50 g), un quart de lait, trois cuillerées de vinaigre de cidre, un beau chou vert, une échalote, une pointe d'ail, sel, poivre, persil haché.

Emincer et blanchir le chou. Faire pocher le filet de haddock dans le lait additionné d'eau. Pour dresser, après avoir égoutté le chou, effiloche le haddock, faire une vinaigrette assez relevée avec l'ail, l'échalote, le persil haché et le vinaigre de cidre, le tout mélangé avec le chou et le haddock. Dresser sur une assiette individuelle et décorer avec les œufs de lump et quelques feuilles de trévisse. Servir tiède.

D. GASPARD,
 « Auberge du Point du Jour », Bléneau.

A BLÉNEAU

à 5 min du château
 de Saint-Fargeau

Auberge du Point du Jour

Daniel GASPARD

Place de la Mairie

Tél. (86) 74.94.38