



La Maison du Tourisme

Quai de la République

Tél. (86) 52.26.27

AUXERRE

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.

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

BP 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 BŒUF

Président actif :

M. Gabriel BOURGEOIS

Vice-présidents :

M. Charles GODARD

M. Jean BRETON

Secrétaire administratif :

M. Yves ROBINEAU

Secrétaire adjoint :

M. Serge JACQUEMARD

M. Philippe GUILLEMIN

Trésorier :

M. Michel MORET

Trésorier adjoint :

M. Christian HENAULT

Commissaires aux comptes :

M. Daniel AUBLANC

M. Valery GUENIAT

M. Bernard PELLERIN

Membres du bureau :

M. Michel GAUTHIER

M. Hubert RILLOT



Gabriel BOURGEOIS
président actif

Chers Collègues et Amis,

1984 a été pour notre amicale une année particulièrement chargée en activité.

En effet, 22 réunions, assemblées générales, concours et manifestations se sont déroulés.

Pour la première fois nos collègues ont été invités à assister à une démonstration de préparation et présentation

d'entremets de restauration par un technicien pâtissier.

La « Table des fins gourmets », salle Vaulabelle, nous a occupés pendant les huit jours de la foire d'Auxerre. Fabrication de plats chauds réalisés par nos apprentis, concours de « Madame cordon-bleu », devant le public à notre stand, exposition de plats froids réalisés par nos chefs sur la « table ».

C'est toujours un réel plaisir que nous éprouvons de nous rencontrer lors de cette manifestation, qui de plus, est peut-être la seule qui nous permette de nous retrouver entre professionnels de l'alimentation de notre département.

Rappelons que nos collègues d'Avallon ont réalisé également une très bonne foire à leur stand alimentation. J'inviterai nos amis à venir plus nombreux leur rendre visite.

Je ne pourrais terminer sans vous exprimer toute la joie et la satisfaction que nous avons eu de recevoir nos amis et collègues des Toques Normandes dans notre région. Réception à Auxerre, visite de Vézelay, Bailly, avec dîner final à Chablis.

Revenons maintenant à 1985, qui devrait être à peu de chose près égale en activité à l'an passé.

Nous parlons actuellement beaucoup de chômage. S'il est évident qu'il est l'un des drames de notre époque, je pense que dans notre profession, l'ouvrier qui sait travailler, a moins de difficultés pour trouver un emploi qu'un autre sans qualification. C'est pourquoi, je voudrais attirer l'attention à nos apprentis sur ce problème, les inciter à travailler et apprendre sans relâche. Il existe trop de jeunes inconscients de leur avenir, qui considèrent l'apprentissage dans leur maison et l'éducation de leurs professeurs comme sans grande importance. La profession pure n'a que faire de ces irresponsables, qui viendront grossir les « sans-travail ».

Vous qui êtes jeunes, apprenez votre métier par le début, par les bases de cuisine, les termes culinaires; apprenez à faire correctement une vraie sauce Béchamel, la fabrication du foie gras viendra par la suite.

Prenez conscience de la réalité future de notre profession, qui elle non plus ne sera pas épargnée dans le contexte actuel de modernisation. Il vous faudra apprendre l'informatique, réorganiser vos gestions, utiliser les nouveaux moyens de cuisson, de conservation, etc., sans oublier une langue étrangère.

Votre réussite ne sera fonction que de vos facultés à vous adapter avec sérieux et en toutes circonstances aux responsabilités qui vous seront données.

Alors seulement, vous vous apercevrez que le travail bien fait ennoblit celui qui l'accomplit, élève sa condition d'homme et le libère de la servitude de ses passions, vous permettant ainsi de devenir cette élite qui trouvera naturellement sa place constructive et rentable dans notre société.

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 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



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



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.



A 5 minutes d'Auxerre
route de Paris

"Relais S Fiacre"

89380 APPOIGNY

MICHEL MORET
maître cuisinier de France
Réservation : (86) 53.21.80

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



RÉSULTATS DES CONCOURS 1984

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE L'YONNE

Éric FINON, chez M. Michel Lorain, « Côte Saint-Jacques », Joigny.

COUPE DU PRÉSIDENT MAXIME-FORTUNÉ

Régis VALET, chez M. Jean-Claude Godard, « Modern'Hotel », Joigny, ayant obtenu les meilleures notes en pratique au C.A.P. de l'Yonne.

CONCOURS SÉLECTIF DÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS DE 2^e ANNÉE

Trois candidats sélectionnés qui représenteront notre département à Dijon :

- Thierry BERTHAULT, « Saint-Fiacre », Appoigny ;
- Michel RONCIÈRE, « Côte Saint-Jacques », Joigny ;
- Sylvain VOCORET, « La Poste et Paris », Sens.

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

Les trois candidats de notre département sont classés parmi les cinq premiers, chacun reçoit un diplôme et une coupe.

CONCOURS RÉGIONAL DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE

Admis en demi-finale à Paris, Éric FINON, de la « Côte Saint-Jacques », à Joigny.

FINALE DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE

Éric FINON, de la « Côte Saint-Jacques », Joigny, qui remporte le 1^{er} prix de poisson national.

CONCOURS RÉGIONAL DE LA TOISON D'OR

Le lauréat du concours est notre ami Christian BALLU, de « La Vauderinoise », Vaudeurs.

Le second, Dominique DESLORIEUX, « Les Rouliers », à Appoigny.

Quelques définitions de termes culinaires

AIGUILLETTE. – Morceau de chair coupé mince et long.

CROUSTADINES. – Bouchées plates de différentes formes faites avec des rognures de feuilletage.

SINGER. – Saupoudrer de farine, afin d'obtenir une liaison.

SUER. – Mettre un légume dans une casserole contenant un corps gras. Couvrir et chauffer doucement.

TOURNER. – Donner aux légumes une forme régulière.

GLACER. – Colorer un mets à la salamandre.

SALAMANDRE. – C'est un appareil à gaz ou électrique qui sert à gratiner ou glacer les mets.



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., 3, rue Jean-Bertin, 89003 Auxerre cedex

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

PIZZERIA



La Pignata

50, rue Joubert
AUXERRE
Tél. (86) 52.76.54

**VINS DES COTEAUX
DE SAINT-BRIS**

**Robert et Philippe
DEFRANCE**

VITICULTEUR
5, rue du Four
89530
**SAINT-BRIS
LE-VINEUX**
Tél. (86) 53.33.82

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

Mise en bouteille à la propriété — Expédition

Bouchard *Domaine du Château de Beaune*
Père et Fils *depuis 1731*

SALADE DE NOUILLES A LA « JAUCAS »

Commencer par la sauce. Verser dans un mixer trois jaunes d'œufs, sel, poivre de Cayenne, quatre cuillerées à café de paprika, une cuillerée à soupe de moutarde, le jus d'un citron, une cuillère à soupe de vinaigre, une cuillère à soupe de tomate concentrée, une petite quantité d'huile d'olive et le tiers d'huile d'arachide, trois filets d'anchois. Mixer rapidement.

Garniture : égoutter une boîte de crabe, 250 g de champignons de Paris émincés arrosés de citron. 250 g de cornichons en lamelles. Faire cuire 500 g de nouilles larges, rafraîchir, ajouter dessus la sauce mélangée à la garniture.

Pizzeria « La Pignata », 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

FOIRE D'AUXERRE

*Salle Vaublanc
du dimanche 12 au 19 mai*

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

CHARLOTTE AU CASSIS, SAUCE GROSEILLE

Jus de cassis détendu au sirop en bavarois.
Incorporer crème chantilly, meringue italienne.
Imbiber les biscuits au sirop et chemiser le moule.
Remplir avec l'appareil et laisser prendre au froid.
Mixer les grains de groseilles et détendre afin d'obtenir une sauce liée.
Démouler la charlotte, verser autour la sauce groseille, parsemer de grains de cassis, ainsi que de petites tartelettes de cassis en bavarois.

J.-P. Lestriez,
« Les Tilleuls », Saint-Florentin.

Notre carnet

Nos joies

M. et M^{me} Daniel AUBLANC sont heureux de nous annoncer la naissance d'Amandine, le jeudi 21 novembre 1984.

M. et M^{me} Christian BALLU, nous font part de la naissance de leur fils David, le 28 novembre 1984.

M. et M^{me} Philippe GUILLEMIN sont heureux de nous annoncer la naissance de Florent, le 20 janvier 1985.

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 Michel LAGADEC.

Michel était un grand cuisinier, il débuta en 1950 à Quimper, à « L'Hôtel Pascal », ensuite il exerce successivement au « Bristol », au « Madrid », sous les ordres du chef PETIT, à Paris, puis à Londres d'où il revient pour s'installer à Vermenton, puis à Auxerre au « Bourgogne ».

Cuisinier de talent et ami de toujours, nous adressons à son épouse et à sa fille nos très sincères condoléances.

HOTEL-RESTAURANT
LES
D. AUBLANC, chef de cuisine
CAPUCINS

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

Auberge
 de la **Vanne**

S. JACQUEMARD
 chef de cuisine
 propriétaire

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

Restaurant
 ★★
 Tourisme

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

Hôtel-restaurant ★★★ NN

**La Grande
 Chaumière**

Jean-Pierre Bonvalot
 PROPRIÉTAIRE
 CHEF DE CUISINE

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

**LA
 MARMITE
 BOURGUIGNONNE**

25, rue du Carrouge
 89144 LIGNY-LE-CHATEL
 Tél. (86) 47.43.74

Fermé le jeudi



RABLE DE LAPIN FARCI DE PIEDS DE COCHON ET PLEUROTTES

Désosser deux rables de lapins sans les percer. Assaisonner de sel, poivre, cognac, thym frais.

La farce : hacher 100 g d'échalotes, les faire tomber au beurre. Ajouter 250 g de pleurottes hachées, porter à ébullition. Ajouter une bonne cuillère de crème. Cuire à feu vif. Laisser refroidir. Désosser trois pieds de porc cuits, hacher et ajouter aux champignons. Assaisonner.

Farcir l'intérieur des rables. Enrouler dans une crêpe et les ficeler.

Rôtir les rables sur les os concassés et une mirepoix à four vif. Cuire 35 minutes. Réserver au chaud.

Déglacer la plaque au madère et fond de veau. Réduire, ajuster. Servir avec épinards et pleurottes.

D. AUBLANC,
 « Les Capucins », Avallon.

MÉDAILLON DE VEAU A LA KING

Demander à votre boucher un médaillon de veau, le saler, le poivrer et le passer à la farine, le faire cuire à la poêle.

La cuisson finie, le dresser sur un plat. Dans la poêle faire revenir un poivron rouge, couper en petits dés, flamber au cognac, ajouter le fond de veau et monter au beurre.

Napper le médaillon garni de riz aux poivrons et petits pois.

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

CAKE AU JAMBON ET AUX OLIVES VERTES

Votre marché : 3 œufs, 100 g de farine, 200 g de gruyère râpé, 150 g de jambon blanc ou cru, 150 g de saucisson à l'ail, 150 g d'olives vertes décortiquées, une tasse à café de lait, une demi-tasse à café d'huile, 30 g de levure de boulanger. Batta les œufs entiers en incorporant la farine lentement et bien mélanger. Verser le lait avec la levure et l'huile en continuant à battre, incorporer le gruyère râpé, le jambon, le saucisson coupé en dés et ajouter les olives coupées. Verser le tout dans un moule à cake. Laisser lever une heure au tiède. Faire chauffer le four thermostat 7 pendant 10 minutes puis mettre à cuire 45 minutes, thermostat 7 ou 210°. Boisson conseillée : chablis jeune.

René ROUX.

ŒUFS POCHÉS AU HADDOCK A LA CRÈME DE CIBOULETTE

Pour quatre personnes : huit œufs pochés à l'eau vinaigrée, 600 g de filets de haddock pochés au lait, un demi-litre de crème fraîche, une petite botte de ciboulette, deux échalotes grises, sel, poivre, dix centilitres de quart de fumet de poisson, un demi-citron. Sauce ciboulette : réduire le fumet de poisson avec les échalotes hachées finement, ensuite, incorporer la crème fraîche, laisser réduire, sel, poivre, ajouter la ciboulette coupée grossièrement, terminer par un jus de citron. Dresser sur assiette chaude, le haddock émietté, au centre mettre les deux croûtes grillées, les deux œufs pochés, ensuite napper de crème de ciboulette.

Jack DURAND,
 « Au Bon Accueil », Clamecy.

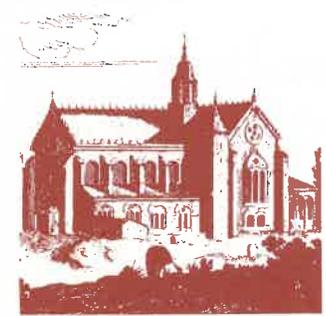
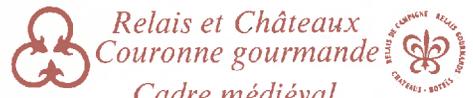
L'Abbaye Daniel
 CUSSAC

Saint-Michel ★★★★★

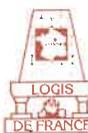
89700 TONNERRE Tél. (86) 55.05.99

Relais et Châteaux
 Couronne gourmande

Cadre médiéval
 Parc fleuri - Panorama - Tennis

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

Entre Avallon et Vézelay

HOTEL-RESTAURANT ★ NN

Les Fleurs

Michel GAUTHIER

PONTAUBERT, 89200 AVALLON
Tél. (86) 34.13.81

Parc ombragé

SERMIZELLES HOTEL

Jean-Claude
DRUJON

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

Au calme,
hors du pays, près de la gare

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

CUISINE SOIGNÉE

auberge le voutenay

christian shori

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

fermé le lundi

TRONÇONS DE CARPE AU VIN D'ÉPINEUIL ET A LA PETITE FRITURE

Matelote de carpe en tronçons, au vin d'Épineuil
accompagnée :

- d'oignons farcis d'une duxelle de champignons de pays,
- d'une friture de l'Armançon,
- de noix flambées au marc.

Le tout à notre façon

COQUILLES SAINT-JACQUES AU « B and B »

Faire revenir les Saint-Jacques au beurre avec champignons de Paris
émincés.

Flamber au « B and B », réserver, laisser réduire avec une cuillerée de demi-
glace de viande.

Assaisonner de sel fin et poivre du moulin, un soupçon d'ail et de persil
haché grossièrement.

Rajouter les Saint-Jacques, monter à ébullition et servir de suite accompagné
d'un chablis jeune de préférence.

FOIE DE VEAU A LA VAPEUR DE CHABLIS

Faire suer de l'échalote hachée à l'huile d'olive, ajouter une brunoise de gi-
rolles, cèpes et morilles.

Étuver le tout et déglacer au vin de Chablis.

Assaisonner, mouiller d'un peu de fond et laisser cuire à feu doux.

Préparer la garniture en taillant en forme d'olives des carottes, courgettes,
glacer à blanc.

Faire suer des blancs de poireau à l'huile d'olive, déglacer au vinaigre de ci-
dre, laisser réduire, ajouter le fond blanc, une pincée de sel fin et de sucre,
laisser confire à feu doux.

Parer un lobe de foie de veau, le larder, assaisonner de sel fin et poivre du
moulin, cuire dans une « couscoussière », à la vapeur de chablis et de fond
blanc corsé.

Laisser reposer le foie et réduire le fond de glaçage.

Dresser sur un plat ovale, disposer la garniture autour en intercalant les cou-
leurs, envoyer la sauce à part.

Patrick BEGUIGNE,
« Paris Nice », Joigny.



Liqueur Bénédictine

Philippe POUILLAIN

directeur régional des ventes

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

*Carême est le premier praticien qui ait porté la précision de l'architecture dans la pâ-
tisserie, les formes légères empruntées à sa pâtisserie, ses découpes, son feuilletage,
ont charmé les yeux, et sa suavité fondante a augmenté la quantité des mangeuses de
gâteaux.*

« Votre pressing »

Urgence en 2 heures

Daim - Cuir - Ameublement
Dépôt blanchisserie

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

(86)
53.83.37



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

BAR
HOTEL ★ NN
RESTAURANT ★

Le Saint-Pregts

M. SURAT

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

Repas d'affaires • Mariages • Banquets

HOTEL de la Croix Blanche

★★ NN

JARDIN
PARKING INTÉRIEUR

MARIAGES
BANQUETS
SÉMINAIRES

Salles
de
réunion

9, rue Victor-Guichard, 89100 Sens
Tél. 86. 64.14.42 et 64.00.02



Chablis
premiers crus
COTE DE LECHET
VAILLON

Bernard DEFAIX
PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

MILLY

89800 CHABLIS Tél. (86)42.40.75



PIERRE
LANG

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

MUSIQUE D'AMBIANCE

TERRINE DE COQUILLES SAINT-JACQUES

Ingrédients pour huit personnes : 6 coquilles Saint-Jacques (200 g environ), 200 g de filets de merlan, 3 échalotes (30 g), 1 dl et demi de lait, 60 g de beurre, 100 g de farine, 2 œufs + 3 blancs, un demi dl de crème fraîche, une cuillerée de ciboulette finement émincée.

Faites chauffer le lait avec le beurre, porter à ébullition, retirer du feu, ajouter la farine d'un seul coup, bien mélanger à l'aide d'une spatule en bois, ajouter les œufs entiers, mélanger à nouveau comme une pâte à choux.

Passer les filets de merlan au hachoir, ainsi que les échalotes. Mélanger le tout au batteur à grande vitesse, ajouter les blancs d'œufs, la crème, la ciboulette et assaisonner de sel, une petite pincée de cayenne. Laisser tourner afin d'obtenir un mélange bien lisse.

Faites pocher vos coquilles dans un peu d'eau et lait, sel et jus de citron. Beurrer l'intérieur de la terrine. Tasser la moitié de la préparation dedans. Disposer les coquilles Saint-Jacques au milieu. Recouvrir avec le reste de la préparation. Couvrir d'une feuille d'aluminium. Faire cuire au bain-marie à four chaud à 160°, thermostat 6-7 pendant 2 heures.

La terrine est cuite lorsque la lame d'un couteau ressort bien chaude. Laisser refroidir, puis mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Cette terrine s'accompagne avec une mayonnaise légèrement citronnée.

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

L'usage des truffes a été, dit-on, importé d'Espagne au XIV^e siècle, mais il eut grand peine à s'établir et, comme toutes les grandes et belles choses, les truffes, à leur apparition, furent méconnues.

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.

A JOIGNY
UN RELAIS GOURMAND
*La Côte
St-Jacques*
Michel LORAIN
Tél. (86) 62.09.70

MENU DE PRINTEMPS

Asperges au cerfeuil
Blanc de volailles aux morilles
Pommes nouvelles au beurre
Soumaintrain
Coupe de fraises chantilly

MENU D'ÉTÉ

Melon au ratafia
Carré d'agneau persillé
Haricots verts
Épouse
Bavarois aux fruits rouges

BONNE TABLE - BONS VINS



HOTEL
RESTAURANT
* N.N.

LE
CHEVAL
BLANC

LOGIS DE FRANCE

89120 CHARNY - ☎ 63.60.66

AVALLON
Vallée du Cousin

Hostellerie du Moulin des Ruats

Relais de campagne
☎ (86) 34.07.14

Hôtel de la Fontaine



★★ NN (face à l'église)
Chambres tout confort

89200 PONTAUBERT
(entre Avallon et Vézelay)

BAR
TABAC

☎ 86. 34.02.87

La Tour d'Argent



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

3, place de la Concorde
89690 CHÉROY
Tél. (86) 97.53.43

HOTEL-RESTAURANT ★★

La Vauderinoise

GASTRONOMIE
CADRE - CONFORT
BANQUETS - SEMINAIRES
1^{er} prix Toison d'Or 1984



Christian BALLU

VAUDEURS, 89380 CERISIERS
Tél. 86. 88.13.30 - Juin 85 : 86. 96.28.00
SERVICE TRAITEUR

TRUITE DU RU DE BAULCHE A L'ALIGOTÉ DE SAINT-BRIS

Mettre à réduire de moitié une bouteille d'aligoté de Saint-Bris avec échalotes ciselées.

Habiller correctement la truite et cuire au court-bouillon légèrement vinaigré.

Préparer à part les légumes (carottes glacées au beurre, pommes de terre tournées et haricots verts liés au beurre, champignons tournés). Réserver le tout.

Préparer un roux blanc au beurre frais, mouiller avec la réduction d'aligoté, crémier, laisser cuire, ajouter jaunes d'œuf, pour améliorer la cuisson, jus de citron.

Rectifier l'assaisonnement.

Dresser la truite dépouillée sur un lit d'oseille blanchie.

Entourer avec la garniture dressée en bouquet.

Napper légèrement et décorer avec les têtes de champignons.

Envoyer le reste de la sauce à part.

M^{me} Éliane THENAISY,
lauréate du concours
de « Madame cordon-bleu »
de l'Yonne 1984.

PAUPIETTES DE CARPE AU BOURGOGNE ROUGE

Proportions pour 8 personnes : une grosse carpe, 250 g de champignons, 500 g de chair de brochet, 4 œufs, 1 l de crème fraîche, 350 g de beurre, 100 g d'échalotes, beurre manié (q.s.), bouquet garni, oignons et carottes (q.s.), 1 l et demi de bourgogne rouge (Saint-Bris, lancy, vins de l'Yonne).

Garnitures : pommes anglaises et oignons farcis avec une mousseline d'haricots rouges.

Organisation : faire une duxelle avec les échalotes et les champignons. Faire une mousseline de brochet (chair + œufs + crème + assaisonnement).

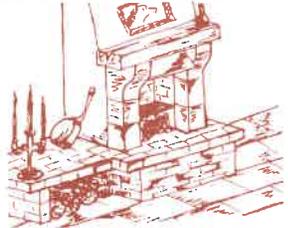
Escaloper les filets de carpe (8 pièces minimum), les aplatir comme une tranche de saumon fumé en se servant d'un film pour éviter d'arracher la chair. Mettre chaque filet de carpe sur un film. Assaisonner et mettre dessus un peu de farce de brochet et la duxelle au milieu. Rouler les filets comme des paupiettes. Cuire les paupiettes dans un court-bouillon au vin rouge.

Après cuisson, débarrasser les paupiettes. Faire réduire la cuisson et la lier avec un beurre manié. A part faire un beurre rouge avec réduction d'échalotes, vin rouge, beurre et crème et additionner ce beurre à la cuisson des paupiettes.

Dressage : sur un plat ou une assiette. Napper avec la sauce. Mettre autour pommes anglaises et oignons farcis.

Christian BALLU,
« La Vauderinoise », Vaudeurs.

RESTAURANT "Les Chenêts"



Fermé le lundi soir et le mardi, sauf en saison

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

MIKO Gel

Ets LOISON
à votre service



PRODUITS SURGELÉS - CRÈMES GLACÉES
POUR COLLECTIVITÉS - RESTAURANTS - DÉTAILLANTS

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

**auberge de la vieille
france**



M. et M^{me} Jacques **FERRON**
R.N. 6 – LE PETIT-CHAUMONT
TÉL. 86. 66.21.07
Fermé le mercredi

**Auberge
du Bord de l'Yonne**
chez « Joël et Jacky »

**CUISINE BOURGEOISE
PERGOLA FLEURIE**

15, RUE DU PORT
89140 COURLON-SUR-YONNE
TÉL. 86. 66.84.82
Fermé lundi soir et mardi

**BANQUETS
NOCES
REPAS D'AFFAIRES
TRAITEUR
PLATS A EMPORTER**

C. HENAULT
propriétaire
chef de cuisine

**auberge
du cheval blanc**

Fermé le mardi soir et le mercredi

LEUGNY Tél. (86) 47.61.09



**le Relais
de
Charmoy**
M. et M^{me} BONDOUX Jean-Pierre

**HOTEL
RESTAURANT**

BANQUETS
PLATS A
EMPORTER

2, route de Paris, 89400 CHARMOY
Tél. 86. 91.23.19
*Fermé lundi soir
et mardi*

CAILLE AU CHABLIS ET AU VINAIGRE DE CASSIS

Pour 4 personnes : 8 cailles, 10 g de beurre, 150 g de beurre (sauce), un trait d'huile, sel, poivre.

Pour la marinade : 5 dl de chablis, 1 dl de vinaigre de cassis, 5 échalotes, une carotte, un oignon, 2 cl de jus de citron vert, une cuillère à soupe de persil, une cuillère à soupe de genièvre, une demi-cuillère à café de poivre mignonette, une gousse d'ail, thym, laurier.

Préparation : 15 minutes. Cuisson sauce : 15 minutes. Marinade : une demi-journée.

Préparation : éplucher les légumes entrant dans la composition de la marinade. Couper tous ces légumes le plus finement possible. Allumer le four à 220° C.

Flamber, vider et brider les cailles. Mettre celles-ci dans un saladier avec les légumes de la marinade et mouiller avec le vin et le vinaigre de cassis. Laisser mariner une demi-journée.

Dans un sautoir mettre 10 g de beurre et un trait d'huile, ajouter les cailles et faire colorer sur toutes leurs faces. Finir 3 à 4 minutes au four (220° C). Enlever les cailles, dégraisser et mouiller avec le jus et la garniture de la marinade. Réduire de façon qu'il ne reste que 1 dl et ajouter 150 g de beurre coupé en parcelles en fouettant afin que le beurre s'incorpore parfaitement.

Assaisonner et passer au chinois.

Dressage : servir les cailles entières ou désossées sur galette de pommes de terre et de courgettes.

Ch. GODARD.

FILET DE BROCHET LIE DE VIN

600 g de filet de brochet, 60 g d'échalote, 2 dl de vin rouge, 200 g de beurre, thym, laurier, 50 g de ciboulette.

Porter à ébullition le vin rouge, l'échalote, le thym et le laurier.

Pocher le filet de brochet dans cette cuisson à feu doux.

Dresser le filet de brochet.

Faire réduire la cuisson et monter au beurre.

Rectifier l'assaisonnement. Napper le brochet. Servir bien chaud.

Jean-Pierre BOUDOUX.

JAMBONNETTE DE VOLAILLE AUX PIGNONS DE PIN

Prendre quatre cuisses de poulet, les désosser et les farcir (avec une farce composée demi-chair de poulet et demi-champignons de Paris), saler, lier le tout avec un blanc d'œuf.

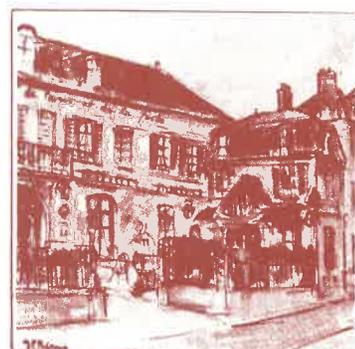
Cuire les jambonnettes dans un bouillon, en fin de cuisson retirer les jambonnettes, les réserver au chaud. Réduire le fond de cuisson avec une cuillère à soupe de concentré de tomate, lier, crémier légèrement, passer au chinois.

Parsemer les jambonnettes de volaille de pignons de pin, passer au four pour colorer les pignons et napper avec la sauce.

On peut également faire infuser un brin de romarin dans la sauce pour la parfumer.

C. HENAULT,

« Auberge du Cheval Blanc », à Leugny.



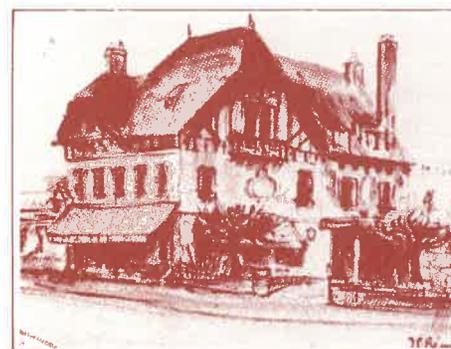
Au carrefour de la Bourgogne et de la Champagne, à deux pas de la cathédrale, une hostellerie de prestige alliant tradition et qualité, gastronomie et confort.

L'HOTEL de PARIS et POSTE

SENS

 65.17.43

Les Frères GODARD



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 *** Restaurant ****

JOIGNY

Tél. 62.16.28

Les Frères Godard

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.

**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. Carlos NUNES

48, avenue de Mayen, 89300 JOIGNY – Tél. 86. 62.37.38

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

CANETON AUX GRIOTTES

Habiller le caneton, le saler puis le faire rôtir au four, y ajouter une mirepoix
de carottes et oignons à mi-cuisson.

Dénoyer les griottes et les faire suer au beurre pendant 10 minutes.
Dégraisser la plaque à rôtir, mouiller avec le jus des griottes, faire réduire
puis ajouter 1/4 de litre d'eau, préparer un caramel avec le sucre et le
vinaigre, introduire dans la plaque, lier la sauce et rectifier l'assaisonnement.
Découper le caneton, le saucer et y ajouter sa garniture de griottes. Servez
bien chaud.

Dominique DESLORIEUX,

auberge « Les Rouliers », à Appoigny.

SOLE SOUFFLÉE AUX CREVETTES

Pour quatre personnes : quatre soles, deux échalotes, un verre de vin blanc,
100 g de champignons, 150 g de crevettes, 50 g de poudre d'amandes, trois
œufs, une grosse cuillère de ciboulette, 1/4 de coulis d'écrevisses, deux
citrons.

Préparation : faire cuire les soles au court-bouillon. Lever les filets, faire une
réduction d'échalotes et de ciboulette dans le vin blanc, ajouter les crevettes
décortiquées et les champignons ainsi que la poudre d'amandes, les trois
jaunes d'œufs et le coulis d'écrevisses ; avec cette préparation, farcir les
soles, en reconstituant le poisson. Auparavant il vous faudra réserver deux
cuillères de farce pour la finition.

Monter vos blancs en neige, auxquels vous ajoutez vos deux cuillères de
farce, napper la sole et mettre au four 5 à 8 minutes.

Accompagner la sole soufflée de pommes à l'anglaise, arroser le tout d'un
filet de citron.

M.-L. SUCHOT,

hôtel « La Croix Blanche », Sens.

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

D. DEJUST

DÉTAIL - DEMI-GROS

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

MARCHÉ DE L'ARQUEBUSE

B
RESTAURANT  52.11.68
R

SPECIALITÉS BOURGUIGNONNES

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

14, rue Fourier 89000 AUXERRE

HOTEL
24 chambres
RESTAURANT
Salles de banquets
Garage
Jardin fleuri

** NN

HOTEL
DE
SEIGNELAY

M. RAFESTIN

CUISINE ET SPÉCIALITÉS BOURGUIGNONNES
VINS RÉGIONAUX

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

**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

GOUGÈRES BOURGUIGNONNES AUX NOIX

2,5 dl d'eau, quatre œufs, 60 g de beurre, 80 g de comté, 80 g de noix, 100 g de farine, une pincée de poivre de Cayenne, une pincée de noix de muscade, une pincée de sel.

Couper le fromage en petits dés. Dans une casserole mettre l'eau, le beurre, le sel, le poivre, la muscade. Porter à ébullition.

Hors du feu jeter la farine dans la casserole. Remuer énergiquement avec une spatule en bois. Mettre sur feu doux pour dessécher la pâte (une ou deux minutes), le mélange doit se détacher de la casserole. Hors du feu, incorporer trois œufs un à un, sans cesser de remuer. Travailler énergiquement après chaque addition d'œuf. Ajouter les dés de fromage et les cerneaux de noix hachés. Bien amalgamer le tout. Sur une plaque à four, disposer de petits tas, en badigeonner la surface d'œuf battu si vous désirez des gougères brillantes.

Porter au four chaud (200° environ), laisser cuire pendant 15 à 20 minutes.

Les gougères doivent être dorées, croustillantes, gonflées et moelleuses à l'intérieur.

Elles se servent chaudes ou tièdes de préférence.

« Le Saint-Étienne », Auxerre.

CHAUSSONS DE BROCHET AU COULIS D'ÉCREVISSES

450 grammes de filets de brochet, 2 blancs d'œufs, 250 grammes de crème fraîche, 10 grammes de sel, 2 grammes de poivre. 500 grammes de feuilletage. Coulis d'écrevisses.

Broyer la chair de brochet avec les assaisonnements (sel, poivre). Ajouter les blancs d'œufs. Bien travailler. Passer au tamis fin.

Mettre votre farce dans une terrine ronde (que vous installez sur un lit de glace).

Mélanger à la spatule la crème fraîche par petite quantité. Il faut que votre farce soit bien homogène. Mettre au réfrigérateur.

Abaisser votre feuilletage et le détailler à l'emporte-pièce de 15 cm en dix ronds.

Mettre votre farce au centre, coller les deux bords et décorer le dessus.

Cuire à four chaud 20 minutes.

Dresser sur un plat (avec serviette ou papier dentelle). Décorer avec un bouquet de persil.

Servir avec le coulis d'écrevisses bien chaud en saucière.

Michel BÉTHERY,
« Hôtel de Seignelay », Auxerre.

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

GRANDS VINS DE CHABLIS

DOMAINE

JEAN COLLET & Fils

PROPRIÉTAIRES-VITICULTEURS

18, rue du Champ-du-Fort  86. 42.42.74
1, rue du Panonceau  86. 42.11.93

89800 CHABLIS

GRAND CRU
VALMUR
BLANCHOT

PREMIER CRU
MONTÉE
DE TONNERRE
MONT-DE-MILIEU
VAILLONS
MONTMAINS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
HOTEL TOUT CONFORT
Claude LEGOFF
propriétaire
chef de cuisine



Hôtel de France

89220 BLÉNEAU — Tél. 86. 74.92.63

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

Auberge « LES ROULIERS »
BAR
B. PELLERIN
Propriétaire
Chef de cuisine

Route Nationale — 89380 APOIGNY
Tél. (86) 53.20.09
Fermé : mardi soir et mercredi

Jean-Pierre Saunier
RESTAURANT LA MARMITE

Fermé samedi soir et dimanche

34, rue du Pont
89000 Auxerre
Tél. 86. 51.08.83

RIS DE VEAU A LA BÉNÉDICTINE

Dégorger, blanchir les ris de veau.
Séparer les noix, mettre sous presse.
Escaloper, sauter au beurre noisette, assaisonner.
Ajouter champignons émincés, dégraisser.
Flamber à la Bénédicte.
Crémer, laisser réduire légèrement. Ajouter deux feuilles de menthes taillées en chiffonnade et envoyer bien chaud.

LAPEREAU DIJONNAISE AUX PÂTES FRAÎCHES

Prendre un jeune lapereau, le découper en morceaux et le faire sauter en cocotte avec 100 g de champignons, 100 g de petits oignons blancs. Une fois doré mouiller à moitié de vin blanc et jus de champignons « ou bouillon », salé, poivré et ajouter une pincée de romarin. Une fois cuits retirer lapin, oignons, champignons.
Passer la sauce liée avec une bonne cuillerée de moutarde forte de Dijon et une cuillerée de fond et faire réduire.
A part, dans une casserole d'eau bouillante, plonger les pâtes fraîches, une fois cuites et rafraîchies, dresser sur un plat, pâtes au milieu, les morceaux de lapereau tout autour avec champignons et petits oignons. Napper, persiller et servir.

LEGOFF.

SUPRÊME DE LOTTE A L'ORANGE

Pour 4 personnes : 800 g de lotte, quatre échalotes hachées, 4 oranges, un demi-litre de vin blanc, 50 cl de crème fraîche, 40 g de beurre, sel, poivre, persil haché.
Couper la lotte en huit morceaux égaux, après avoir levé les filets, plaquer sur un lit d'échalotes hachées, saler, poivrer, un jus de citron et mouiller avec le vin blanc et le jus des oranges sur lesquelles on aura retiré les zestes au préalable. Amener à ébullition, laisser cuire cinq minutes, retirer les morceaux, réduire la cuisson, crémer, laisser cuire, passer au chinois sur les zestes blanchis, monter au beurre, vérifier l'assaisonnement et napper les morceaux. Saupoudrer de persil haché.
Servir bien chaud et mettre du riz en garniture.

MENU D'HIVER

Salade de mâche et de trévisse à l'œuf vigneronne
Lapin à l'infusion de sauge
pommes mousseline
Munster au cumin
Crêpes à l'orange confite

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

GRANDS VINS DE CHABLIS

Domaine Alain GEOFFROY
PROPRIÉTAIRE - VITICULTEUR



Chablis premiers crus : FOURCHAUME - BEAUROY - TROËMES
et CHABLIS « DOMAINE DU VERGER »
BEINES - CHABLIS - Tél. (86) 42.43.76

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

**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 *Restaurant fermé
le dimanche soir et le lundi*
Tél. (86) 88.81.77 *Hôtel fermé
le dimanche soir*

RELAIS TOURISTIQUE
REPAS D'AFFAIRES

**★ N.N. 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



Le Café Noir

TORRÉFACTION DE DÉTAIL
Café - Thé

Marché de l'Arquebuse et 60, rue Joubert
89000 AUXERRE 86. 51.62.33

Réception des Toques Normandes dans l'Yonne



Visite de la basilique de Vézelay.

LA CANE « PAMELA » AUX CERISES

Détailler une belle cane de Barbarie en levant successivement les deux ailes et les deux cuisses.

Les faire revenir dans une cocotte des deux côtés dans de la graisse de volaille.

Assaisonner de sel fin et de poivre.

Égoutter le trop-plein de graisse et ajouter quelques échalotes grises finement hachées.

Laisser mijoter quelques instants et flamber avec un bon ratafia, ajouter un verre de vin blanc sec, une petite branche de céleri, un peu de laurier et de thym.

Laisser cuire tranquillement en refermant le couvercle de votre cocotte.

A part, cuire des petits oignons blancs (à cornichons) dans de l'eau et du beurre, puis des cerises dénoyautées.

Préparer des petites barquettes en pâte brisée et les cuire au four.

Après cuisson des morceaux de votre cane, la dresser correctement sur votre plat.

Dégraisser votre sauce, la lier légèrement avec un peu de vin blanc dilué avec de la maïzena. La passer dans une petite étamine et bien la beurrer.

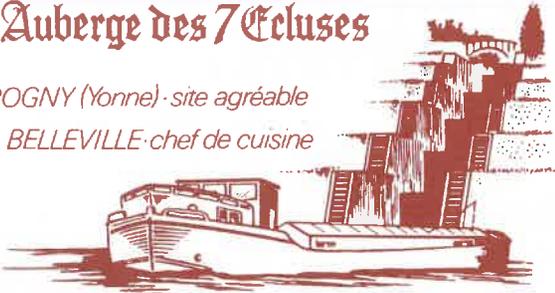
Garnir les cerises dans les barquettes en ayant soin d'en réserver un peu que l'on mélangera avec les petits oignons. Cerises et petits oignons revenus au beurre et parsemés sur les morceaux de canard.

Napper morceaux de canard plus cerises et petits oignons avec la sauce, ainsi qu'un petit peu sur les barquettes.

Terminer avec un peu de cerfeuil haché sur l'ensemble. Bon appétit.

l'Auberge des 7 Ecluses

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



BANQUETS
REPAS D'AFFAIRES

86. 74.52.90

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** ★ ★



Le Manoir

HOTEL *** NN

CALME – PARC

8, avenue de Pepinster

89200 AVALLON

Tél. 86. 34.00.30

HOTEL VAUBAN

*** NN

53, RUE DE PARIS

89200 AVALLON

TÉL. 86. 34.36.99

Le Moulin des Templiers

HOTEL
*** NN

Marie-Françoise Hilmoine

Vallée du Cousin, PONTAUBERT
89200 Avallon – Tél. 86. 34.10.80.

Le calme dans le cadre
d'un vieux moulin restauré

Ouverture du 15 mars au 2 novembre

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

FILET DE BŒUF BOURGUIGNON

Prendre un filet de bœuf. Le parer, le larder, le saler, poivrer (avoir fait mariner le lard au cognac auparavant). Faire mariner le filet pendant 12 heures dans du vinaigre de vin et de l'huile d'olive.

Égoutter et tourner en rond en plaçant le bout mince dans l'intérieur de façon à ce que la tête du filet soit à l'extérieur. Arrêter avec une broche de bois pour l'empêcher de se dérouler et attacher avec une ficelle. Éplucher une carotte et la placer entière au milieu.

Prendre une casserole plate, mettre un morceau de beurre et saindoux. Faire revenir le filet avec une carotte coupée, un oignon, thym, laurier et quelques morceaux de lard sans le retourner.

Mouiller avec du pouilly fuissé, le flamber puis ajouter un peu d'eau ou fond (suivant disponibilité) puis le faire bouillir.

Placer dessus une feuille de papier beurré et terminer de le cuire au four.

Une fois cuit à point, dégraisser sa cuisson, la lier avec un peu de roux et faire réduire la sauce. Vérifier l'assaisonnement. Ajouter des champignons (émincés et cuits au préalable dans du pouilly fuissé – faire suer échalote – citron) et du caramel.

Dresser le filet sur un plat et le napper avec un peu de sauce, le reste en saucière.

Légumes d'accompagnement : carottes, pommes noisette, épinards, navets.

M. HONORÉ,

« Hôtel des Grottes », Arcy-sur-Cure.

FILETS DE BAR MARINÉS AU CITRON VERT

Recette pour 8 personnes. A préparer la veille. Pour 8 personnes, un petit bar de 1 kg. Lever les filets en les laissant sur la peau pour faciliter la coupe, les nettoyer et retirer les petites arêtes à l'aide d'une pince à épiler. Émincer les filets par le travers comme pour un saumon fumé.

Disposer les tranches dans un plat creux, les assaisonner par couches successives avec sel fin, poivre du moulin, le jus de six citrons verts et un peu d'huile d'olives. Couvrir d'un film plastique alimentaire ou de papier sulfurisé.

Le jus de citron doit cuire la chair du poisson. Laisser mariner une nuit.

Dresser sur assiettes glacées avec rondelles de citron vert en décor, servir accompagné de pain de mie grillé ou de pain de seigle.

Claude DUBOIS,

chef de cuisine « Le Relais Fleuri »,
Avallon.

GRENOUILLES FRITES

Les assaisonner et les faire mariner une heure à l'avance avec un jus de citron, huile, pointe d'ail et persil haché.

Les faire tremper dans de la pâte à frire et les mettre en grande friture chaude.

Dresser sur serviette avec persil frit.

LE MORVAN

RESTAURANT ***

Jean Breton

Maître cuisinier de France

AVALLON

Tél. 86. 34.18.20

FABRICATION
ARTISANALE
DE CRÉATIONS
CULINAIRES

Fermeture dimanche soir
et lundi

Man spricht Deutsch

Parc ombragé

Hôtel du Rocher

RESTAURANT

ROBERT PROT

Vallée du Cousin, 89200 Avallon

Tél. 86. 34.19.03

Sortie
autoroute A6

89200
AVALLON

Tél. (86) 34.02.85

Relais fleuri

HOTEL **NN
RESTAURANT
BAR

Salle pour séminaires



Spécialités
Poissons
Crustacés
Fruits de mer

RESTAURANT

84, RUE DE PARIS
89000 AUXERRE
TÉL. 86.52.87.87

PERNOD

PASTIS 51
SUZE
PERNOD
CINZANO

Jean-Pierre Martin

14, rue du 19-Mars
89400 CHARMOY – Tél. 86. 91.24.83

Aux portes du Morvan

HOTEL
RESTAURANT **LE CASTEL**
★★

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

Logis de France
Relais du silence

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

Éts Laguillaumie

Abattoir
VOLAILLES - LAPINS

GROS
DEMI-GROS

ŒUFS

Route des Bries
89380 APOIGNY
Tél. (86) 53.00.41

FILETS DE SAUMON FRAIS AU CITRON VERT FAÇON GAËTAN

Faire lever par votre poissonnier quatre portions de filets de saumon.
Bien beurrer un plat en Pirex, assaisonner de sel fin et poivre blanc du moulin.
Faire un petit lit d'oseille finement ciselée.
Disposer dessus les filets de saumon frais.
Précuire à part des rouelles d'oignons et un émincé de carottes et quelques zestes de citron vert.
Parsemer ces légumes sur les filets de saumon.
Arroser l'ensemble d'un quart de verre de chablis.
Passer au four micro-onde 5 minutes et servir avec un beurre fondu, assaisonner de sel fin, poivre du moulin et d'un jus de citron vert.

*Lauréat du concours E.D.F.
« Micro-onde » 1984.*

LOTTE AU CRESSON

Lever les filets de lotte, assaisonner et fariner légèrement.
Faire un fumet de poisson avec les arêtes.
Faire fondre 30 g de beurre dans une cocotte et colorer les filets de lotte.
Ajouter le fumet de poisson et 3 dl de crème fraîche ; laisser cuire doucement.
Pendant ce temps blanchir les feuilles de deux bottes de cresson, rafraîchir, les presser et les hacher finement.
Vérifier la cuisson de la lotte à l'aide d'une fourchette.
Retirer et maintenir la lotte dans un plat de service au chaud.
Faire réduire la sauce de moitié, ajouter 2 dl de crème et la purée de cresson.
Vérifier l'assaisonnement et la consistance de la sauce qui doit napper le dos d'une cuiller.
Verser la sauce autour de la lotte et servir très chaud.

Serge COLAS,
chef de cuisine « La Salamandre »,
Auxerre.

CHARLOTTE AUXERROISE

Ingrédients : 1 kg de pommes, un citron, 20 g de gélatine en feuilles, 12 cl d'eau, un demi-litre de lait, 4 œufs, une gousse de vanille, 190 g de sucre, deux cuillerées à café de cannelle.

Peler et épépiner les pommes, les coupez en lamelles, cuire avec le zeste de citron, 12 cl d'eau et 100 g de sucre. Faire une compote après cuisson, y ajouter le jus de citron et la cannelle ainsi que la gélatine ramolli à l'eau tiède. Laisser refroidir. Lorsque la compote est douce ajouter les quatre blancs d'œufs battus en neige bien ferme. Mélanger doucement les blancs et la compote, mettre dans un moule à charlotte pendant 24 heures au froid. Démouler et entourer de crème anglaise, confectionnée avec les jaunes d'œufs, la gousse de vanille, le demi-litre de lait et 90 g de sucre.

Suivant la saison mettre un coulis de fraise ou cassis ou framboise sur le dessus.
Déguster avec des petits fours secs.

H. RILLIOT.

MENU D'AUTOMNE

Saumon fumé
Cailles au chablis et au vinaigre de cassis
gratin de pommes de terre aux cèpes
Brie de Meaux
Soupe de poires au vin de Coulanges

RESTAURANT
Le
Saint-Hubert

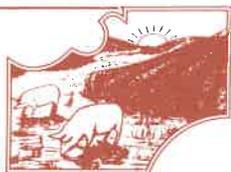
Carte des vins
agro-biologiques

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*



Mme PORTE
dans la tradition
CHARCUTERIE-BOUCHERIE
7, rue Auxerroise
89800 CHABLIS Tél. 86. 42.11.51

GALAXIE

HOTEL ** NN
GRILL - BAR

LOGIS DE FRANCE
ÉTAPE V.R.P.

Salle pour séminaires

Dans
un cadre
de verdure

CHAMBRES
CLIMATISÉES

R.N. 6 LA COUR-BARRÉE
89290 CHAMPS-SUR-YONNE
Tél. 86. 53.60.55 +



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

FRICOT DE CANARD AUX NAVETS A LA CHABLISIENNE

Votre marché pour 8 personnes : un gros canard de ferme d'environ 3 à 4 kg. 500 g de lard salé. Trois oignons. Trois belles gousses d'ail. Persil. Une feuille de laurier. Une bouteille de chablis. 2 kg de navets longs de Basse-Bourgogne.

Préparation : dans une grande cocotte en fonte faire blondir le lard découpé en lardons avec les trois oignons émincés.

Les retirer et mettre à la place le canard coupé en morceaux. Bien rissoler la viande sur toutes ses faces et saupoudrer de 2 cuillers de farine. Bien remuer à la cuiller en bois. Ajouter lardons, oignons, les trois gousses d'ail, le bouquet garni, puis mouiller avec la bouteille de chablis.

Pendant ce temps, éplucher les navets, les laver, les essuyer puis les poser dans la cocotte autour du canard.

Couvrir et laisser cuire environ 2 heures.

Présentation : dans un grand plat creux en terre, dresser le canard au milieu, les navets autour, le tout nappé de la sauce bourguignonne « au chablis ».

*La gastronomie est la connaissance raisonnée
de tout ce qui a rapport à l'homme,
en tant qu'il se nourrit.*

POT-AU-FEU DE POULE

Pour 4 personnes : une poule de 1,5 kg environ, 400 g de carottes, 400 g de navets, 300 g de poireaux, deux oignons.

Prendre une poule (1,5 kg environ), la préparer, flamber ; couper la tête, les pattes, les ailerons, vider, brider. Puis mettre votre poule dans une cocotte avec vin blanc, ail, bouquet garni et oignons coupés en deux et grillés ; mouiller à hauteur avec de l'eau salée. Au 3/4 de la cuisson, mettre les carottes tournées puis poireaux et un peu plus tard les navets tournés et pour finir les pommes de terre. Quand la poule est cuite la sortir de la cocotte, la découper et la servir comme un pot-au-feu.

Guy ROY,

« La Bonne Auberge », Tonnerre.

BALLOTTINE DE VOLAILLE ROTIE AUX TRUFFES DE BOURGOGNE

Une volaille fermière de 1,8 kg à 2 kg. 150 g de filet de veau. Un blanc d'œuf. 1,5 dl de crème fraîche. Truffes de Bourgogne (50 g ou plus). Une petite barde.

Tenir tous les éléments de la farce dans un endroit extrêmement frais.

Désosser complètement la volaille en commençant par le dos, préserver la peau au maximum, saler, poivrer, réserver la volaille et les os.

Broyer le veau à l'aide d'un mixer, ajouter un blanc d'œuf, sel, poivre et incorporer la crème progressivement. Cette opération doit se faire rapidement car l'échauffement de rotation risquerait de faire tourner la farce !

Ajouter les truffes taillées finement.

Disposer cette farce dans la volaille, la rouler, la barder, la ficeler en évitant les frites.

Colorer l'extérieur de la ballotte dans 2 cl d'huile sur le feu vif puis jeter l'huile. La remplacer par du beurre avant de mettre au four (200°) avec les os.

Cuire 40 minutes en arrosant et retournant. Sortir ensuite la ballotte dans un plat, fermer d'un aluminium, jeter encore la graisse de cuisson et déglacer le plat et les os à l'eau pour réaliser le jus.



« A LA PETITE AUBERGE »

restaurant

2, place du Passeur

89290 VAUX

tél. (86) 53.80.08

Fermé dimanche soir et lundi