



L'YONNE, TERRE D'ART ET DE BIEN VIVRE

Documentation et renseignements touristiques

Association Yonne et Tourisme

Comité départemental du tourisme de l'Yonne

1/2, quai de la République, 89000 Auxerre

Tél. 86.52.26.27 — Télex 351 860 F

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. 1/64.07.26.77 - Téléc 692 648

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



*Notre compétence,
c'est aussi
être plus proches
de vous.*

**UNE ENERGIE
NOUVELLE
EN FRANCE.**

BP Banque
Populaire

L'ami des
cordons bleus...



Le cordon
bleu
des amis

CHAMPAGNE
DE VENOGE
DEPUIS 1837 A ÉPERNAY

M. PATRON
SAINT-GEORGES, 89000 AUXERRE
TÉL. 86.46.29.65

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,

Essayer de mieux faire dans la présentation, harmoniser les couleurs des produits, nuancer les goûts, est certes l'ambition de tout chef de cuisine responsable. Mais restons conscients et évitons d'être excessifs en toute chose. Le classique allégé, actualisé, nous offre tant de diversité qu'il me semble parfois que l'on exa-

gère dans les dénominations et les denrées employées pour présenter certaines assiettes qui ne sont que le résultat d'un imaginaire abusif au service d'une clientèle prédominée par le snobisme.

Restons nous-même. La diversité des produits fournis par nos régions n'est-elle pas à la base de la création de notre cuisine ?

La renommée gastronomique de la France ne vient-elle pas de cette création, accompagnée par les vins du terroir ?

Nous moderniser dans les cuissons, dans la robotisation est certes devenu nécessaire à toute entreprise, mais le goût restera le facteur premier de la gastronomie, étant spécifiquement humain et uniquement vérifiable par l'homme.

Revenons à notre Amicale et à son activité : assumons dans la continuité les responsabilités qui sont les nôtres avec quelques innovations dues à nos collègues (des verres en coffret, des autocollants avec le sigle de notre Amicale seront à votre disposition aux stands des foires d'Avallon et d'Auxerre).

Des concours, des expositions, dont nous avons pris une certaine habitude, mais qui, chaque année, se différencient par la valeur des candidats, de nouveaux jurys, des plats exposés. Enfin, une nouvelle présentation de notre brochure et une nouvelle photo de groupe, tel est le but que nous nous sommes fixé lors du conseil d'administration.

Une grande partie de notre préoccupation est l'avenir des jeunes, l'apprentissage faisant partie de la richesse de notre pays. Il me semble regrettable le manque de motivation et d'ambition d'un grand nombre de nos apprentis. Les places ne manquent pourtant pas pour des ouvriers qualifiés. Les réformes actuelles (justifiées) ne vont pas leur faciliter l'avenir. Il faudra impérativement travailler davantage dans l'enseignement, une langue étrangère sera obligatoire (ce qui est souhaitable depuis des années).

Travailler, apprendre, écouter, suivre les conseils avisés des anciens, chacun de nous y est obligatoirement passé.

L'autodidacte n'existe pas, il nous à tous fallu passer par une école, le résultat étant l'aboutissement du travail bien fait.

Je conclurai, chers Collègues et Amis, en vous rappelant que l'apprentissage dans notre profession, comme dans la vie, n'est jamais terminé. Faire connaître, par nos valeurs et nos efforts, le travail accompli par notre Amicale, doit avoir pour but de se perfectionner dans notre métier et de promouvoir le respect des traditions culinaires dont nous devons rester les gardiens vigilants.

RÉSULTATS DES CONCOURS 1985

CONCOURS RÉGIONAL DE LA TOISON D'OR

1^{er} de notre département : J.-P. BONDOUX « Le Relais de Charmoy », Charmoy.

Finalistes :

Dominique COURTAÏN, « La Marmite Bourguignonne », Ligny-le-Châtel ;
J.-Pierre LESTRIEZ, « Les Tilleuls », Saint-Florentin ;
J.-Fabien VEAU, « La Poste », Flogny.

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE L'YONNE

Le lauréat du concours est Gérard BONIN, « Les Capucins », Avallon.

COUPE DU PRÉSIDENT MAXIME-FORTUNÉ

Christophe chez M. Jean BRETON, « Le Morvan », Avallon.

CONCOURS SÉLECTIF DÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS DE 2^e ANNÉE

Cinq candidats sélectionnés représenteront notre département à Dijon :

- Dominique GOVET, « Le Jardin Gourmand », Auxerre ;
- Hervé GUIMARD, « Les Tilleuls », Vincelottes ;
- Pascal HENRY, « Hôtel de Paris », Sens ;
- Franck MICHAUT, « Les Tilleuls », Saint-Florentin ;
- Dominique ROBLIN, « Les Sept Écluses », Rogny.

CONCOURS INTERDÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS A DIJON

Pascal HENRY est le lauréat.

Nos cinq candidats se sont classés parmi les six premiers à la table de Lucullus, Foire gastronomique et internationale de Dijon.

PARTICIPANT AU CONCOURS RÉGIONAL DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE

MM. Gérard BONIN, « Les Capucins », Avallon ;

Thierry BERTHAULT, « Saint-Fiacre », Appoigny.

Félicitations à tous nos jeunes pour les résultats obtenus.

Félicitations à Michel LORAIN et son fils pour l'obtention de la 3^e étoile Michelin.



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
86.51.70.56**

Quelques définitions de termes culinaires

- DARNE.** — On désigne sous ce nom une tranche de poisson détaillé à cru.
- GLACER.** — Passer un met sous la salamandre afin d'obtenir une belle couleur dorée.
- HABILLER.** — Préparation de nettoyage que l'on fait subir à une volaille ou un poisson avant cuisson.
- HISTORIER.** — Enjoliver un citron, une orange, une quenelle.
- VOILER.** — Entourer ou recouvrir certaines pièces de pâtisseries ou glaces de sucre filé.



Nos apprentis au centre de formation, à Auxerre

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



Banc d'huîtres
Choucroutes
Cuisine traditionnelle

EN PLEIN CENTRE VILLE

**Taverne
de Maître Kanter**

OUVERT 7 JOURS SUR 7, de 8 h à 24 h

AMBIANCE MUSICALE LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR

11, place Charles-Lepère, AUXERRE ☎ **86.52.16.21**

PIZZERIA



La Pignata

50, rue Joubert
Auxerre
Tél. 86.52.76.54

**VINS DES COTEAUX
DE SAINT-BRIS**

**Robert et Philippe
DEFRANCE**

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

**5, rue du Four
89530
SAINT-BRIS
LE-VINEUX
Tél. 86.53.33.82**

Mise en bouteille à la propriété — Expédition

FILETS DE SOLES SYLVIE

Pour 6 personnes : 3 soles de 400 g, 150 g de beurre, mie de pain fraîche blanche, 10 feuilles d'oseille, 6 belles têtes de champignons, plus 10 champignons moyens, 2 dl de chablis, fumet de poisson, 2 dl de crème effilées et grillées, 24 crevettes roses bouquet, 0,5 cl de cognac, 12 fleurons en forme de S (feuilletage).

Faites lever les filets par votre poissonnier, gardez les arêtes pour le fumet. Les aplatir légèrement, sel, poivre, les passer dans le beurre fondu, ensuite dans la mie de pain d'un seul côté ; les placer dans un plat beurré côté panés dessus. Cuire à four assez vif. Arrosez souvent du beurre de cuisson.

Sauce : Ciselez les feuilles d'oseille, une fois les filaments enlevés. Émincez les 10 champignons fermes et blancs une fois lavés. Mettre le tout en casserole avec un morceau de beurre, couvrir. Les cuire 10 min., réduire de moitié, ajoutez le chablis, un bon verre de fumet, ajoutez la crème double, réduire à consistance pour nappage, assaisonnez, montez au beurre hors du feu.

Nappez le fond du plat de service de la sauce, disposez les filets mie de pain dessus, parsemez-les d'amandes, décorez avec les 6 têtes de champignons tournées, les queues de crevettes décortiquées et suées au beurre et au cognac. Fleurons autour du plat. Servir le reste de sauce en saucière.

Roger GUILLAUME,
Finaliste prix Prosper-Montagné.

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

Grands vins de Chablis



Propriétaires-Viticulteurs

Domaine VOCORET et ses Fils

14 et 25, rue Émile-Zola — 89800 CHABLIS — Tél. 86.42.12.53

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

FOIRE D'AUXERRE

*Salle Vaulabelle
du dimanche 18 au 25 mai*

Exposition de plats froids réalisés par nos chefs
les vendredi 23 et samedi 24
Démonstration et concours de plats chauds
au stand de notre amicale.

Des verres décorés au nom de notre Amicale seront à votre disposition au stand des foires d'Avallon et Auxerre.

Le saviez-vous

Le nom de Chablis proviendrait de deux mots celtes « LAB » signifiait « maisons » et « LEYA » traduisible par « près du bois ».

Les premières vignes plantées à Chablis datent de l'Époque gauloise.

Notre carnet

NOS JOIES

M. et M^{me} HAMELIN sont heureux de vous annoncer la naissance d'Alexandre, le 31 mai 1985.

Nous adressons aux heureux parents nos sincères félicitations.

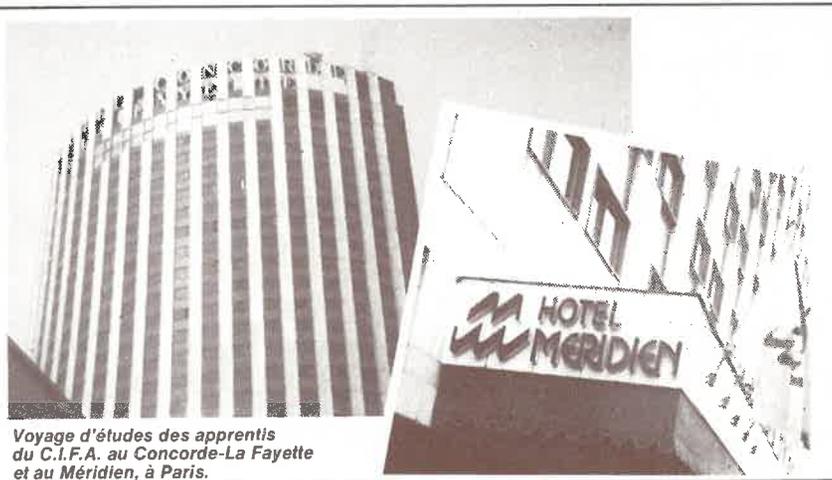
C'est avec plaisir que nous avons appris le mariage de notre ami Jean-Pierre POUILLLOT avec M^{lle} Fabienne.

Toutes nos félicitations et longue vie de bonheur aux heureux mariés.

NOS PEINES

C'est avec beaucoup d'émotion que nous avons appris la disparition brutale de M^{me} PAPON. Que M. Claude PAPON, sa fille et sa famille acceptent nos très sincères condoléances.

Roger GUILLAUME n'est plus. C'est un grand cuisinier et un très bon ami qui nous quitte, suite à une terrible maladie. Toute sa vie aura été consacrée au service de la cuisine dont il devait terminer finaliste du Prix Prosper-Montagné. Nous adressons à sa fille Sylvie et à toute sa famille, nos très sincères condoléances. Adieu Roger.



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

TOURTE AUX REINETTES

Éplucher 16 belles pommes reinettes, les épépiner, les couper en fines lamelles. Faire sauter les pommes dans une grande poêle avec 100 g de beurre, ajouter 100 g de sucre semoule, flamber avec 5 cl de calvados. Débarrasser dans un plat et laisser refroidir.

Garnir un moule à tarte de 24 cm de diamètre avec de la pâte feuilletée en laissant déborder le bord de 3 cm. Piquer le fond, remplir avec les pommes, rabattre les bords, dorer avec un jaune d'œuf et un peu d'eau, recouvrir avec un couvercle en feuilletage, dorer, rayer à l'aide d'une fourchette et pratiquer au centre un trou (cheminée). Mettre à cuire dans un four bien chaud (180°, thermostat 6-7) pendant 35 min. Au terme de la cuisson, démouler sur grille. Servir tiède avec une gelée de groseille tiède, détendue avec un peu de kirch.

M. SCLUGG,
Professeur de cuisine, C.I.F.A.



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.



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

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 Garrouge
89144 LIGNY-LE-CHATEL

Tél. 86.47.43.74

Chef de cuisine :
Dominique Courtain
Fermé le jeudi

Ménager le palais de vos convives, après un plat riche ou succulent, offrez leurs le repos d'un plat doux et nuancé.

PARFAIT D'ÉCREVISSES A L'ANETH

Passez au robot-coupe 200 g de chair d'écrevisses assaisonnées.

En travaillant sur glace, incorporer 1 blanc d'œuf légèrement battu, puis 50 g de panade à la farine.

Passer au tamis, incorporer 10 cl de crème double, puis 20 cl de crème fouettée et enfin, 150 g de queues d'écrevisses et l'aneth, beurrer un moule, emplir de farce, lisser, tasser en tapotant sur un linge humide.

Cuire environ 40 min au bain-marie, l'eau étant à 80 °C, démouler sur le plat de service.

S'accompagne d'une sauce Nantua, ou au vin blanc de Chablis.

Dominique COURTAIN,
« La Marmite Bourguignonne ».

Les 5, 6, 7 juillet
visitez la 1^{re} fête de la gastronomie dans le Bourbonnais
entre Moulin et Vichy, n° 9, Châtel-de-Neuvre 03501



L'Abbaye Saint-Michel ★★★★★

89700 TONNERRE Tél. 86.55.05.99



Relais et Châteaux
Couronne gourmande



Cadre médiéval
Parc fleuri - Panorama - Tennis



**JOLY
CAMELIN**
PRIMEUR EN GROS

22, rue de Paris
89200 AVALLON
Tél. 86.34.08.42

**GRANDES MINOTERIES
DIJONNAISES**

Une société dynamique, compétente,
réservée à l'ARTISAN BOULANGER.

- SES FARINES DE QUALITÉ
- SES SERVICES TECHNIQUES FINANCIERS COMMERCIAUX

A votre disposition

- M. et M^{me} MEURIOT
- M. et M^{me} LENKO

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

CARPES FARCIES

Préparation : 20 à 30 min. Cuisson : 55 à 60 min.
Ingrédients : 2 petites carpes, sel, 25 g d'entrelardé, 30 g de beurre, 200 g de champignons, 125 g de haché mélangé, 1 à 2 cuillères à soupe de chapelure, 1 œuf, 1 cuillère à soupe d'eau, thym, 375 g d'oignons.
Préparation :
Nettoyez et lavez les carpes. Essuyez-les et salez-les à l'intérieur. Coupez le lard en dés. Faites-le revenir dans 10 g de beurre.
Lavez les champignons. Hachez-les et faites-les revenir ainsi que le haché, avec le lard.
Laissez refroidir un peu la farce. Ajoutez une cuillère à soupe de chapelure, 1 œuf et un peu d'eau. Assaisonnez avec le thym et le sel.
Remplissez les carpes de cette farce. Cousez-les et salez-les.
Coupez les oignons en rondelles. Faites-les revenir dans 20 g de beurre. Mettez-les dans le plat et posez les carpes dessus. Versez autour 2 dl d'aligoté de Saint-Bris.
Saupoudrez les carpes de chapelure. Déposez quelques noisettes de beurre par dessus. Mettez le plat dans le four préchauffé (230°, position 5 ou 6). Laissez cuire pendant 55 à 60 min.

Yves TROGNON.



Liqueur Bénédictine

Philippe POUILLAIN
directeur régional des ventes

**salaisons
auxerroises s.a.**

ÉTS PAUL SAVY ET FILS
CHARCUTERIE EN GROS
ET DEMI-GROS

45, avenue Jean-Mermoz
89000 AUXERRE
Tél. 86.46.76.72

Poissonnerie auxerroise
5, place Robillard, AUXERRE
Tél. 86.52.33.94



← QUALITÉ
FRAICHEUR
SERVICE

**POUR MIEUX
VOUS SATISFAIRE**

TRUITE POCHÉE AU CHABLIS

Ingrédients par personne : 1 truite portion, 1 dl de chablis, 2 dl de crème fraîche, 1 carotte, 1 champignon de Paris, 1 dl de fumet (sauce).
Fumet de poisson : 1 l de vin blanc sec, 1 l d'eau, 300 g de carottes, 200 g d'oignons, 50 g d'échalotes, 100 g de céleri en branche, 1 blanc de poireau, 1 bouquet garni, sel, poivre.
Préparation du fumet, émincer les carottes, oignons, échalotes et céleri. Mettre dans une casserole avec le bouquet garni et le blanc de poireau. Mouiller avec le litre de vin blanc et le litre d'eau. Saler et poivrer. Laisser frémir 30 min puis réserver.
Tailler en julienne les carottes et champignons, suer au beurre, mouiller à hauteur à l'eau, cuire à feu vif pour tomber à glace.
Pocher la truite dans le fumet, réserver au chaud, ajouter le chablis au fumet, réduire jusqu'à 2 cuillères environ (ajouter avant réduction la julienne).
Après réduction ajouter la crème fraîche, réduire jusqu'à la nappe.
Dépouiller la truite et la napper de la sauce.

Jean-Pierre LESTRIEZ,
« Les Tilleuls », Saint-Florentin.

PAUPIETTE DE TRUITE AUX PETITS LÉGUMES

Lever les filets d'une belle truite (250 g environ). Faire une julienne de légumes : 10 g de carottes, 10 g de céleri, 10 g de poireaux, 10 g de champignons.
Étuver le tout au beurre, une quinzaine de minutes, incorporer les fines herbes.
Saler, poivrer les filets de truite, étaler les légumes dessus, les rouler, mettre un pique-olive pour maintenir et cuire à la vapeur.
Napper d'une sauce armoricaine.

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

CHAMPAGNE



Domaine de Tours-sur-Marne
représenté par Bernard LEBON

25 bis, rue Léon-Mathieu
51100 REIMS Tél. 26.08.02.44

« Les Noës », 10600 LA CHAPELLE-SAINT-LUC
Tél. 25.74.07.70

Restaurant
★★
Tourisme

**Auberge
de
la Vanne**

S. JACQUEMARD
chef de cuisine
propriétaire

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

176, route de Lyon
89100 SENS - 86.65.13.63

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



JAMBON A LA CRÈME, AU CHABLIS

Votre marché pour 8 personnes : 1 morceau de jambon de campagne salé d'environ 1,200 kg, 150 g de saindoux, 2 échalotes, persil, estragon, 1 bouteille de chablis, un demi-litre de crème fraîche.

Préparation : pocher d'abord votre morceau de jambon dans une marmite d'eau non salée prête à ébullition. Laisser frémir 30 minutes, égoutter le jambon et l'éponger.

Dans une grande cocotte en fonte, mettre le saindoux. Lorsqu'il est brûlant, faire revenir le jambon et le laisser prendre couleur sur toutes ses faces. Ajouter l'échalote hachée menue et le bouquet de persil et d'estrageon. Mouiller avec la bouteille de bon chablis, fermer la cocotte et laisser cuire à feu doux environ 1 h 30.

Présentation : retirer le jambon et le tenir au chaud.

Faire réduire la sauce de moitié, puis ajouter la crème.

Découper le jambon en tranches et dresser sur plat chaud. Napper et servir de suite.

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

*La gastronomie est la science, non pas des ventrus,
mais de l'intelligente et fine appréciation des bons mets.*

RESTAURANT **NN

HOTEL DE PARIS

Chef de cuisine,
propriétaire :
Patrice CHAUVIN



57, avenue Jean-Jaurès
89400 MIGENNES - Tél. 86.80.23.22

Fermé vendredi soir et samedi.

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
Vente et installation
Musique d'ambiance

*Chez nos vieux romanciers, le paon était qualifié du titre de noble oiseau,
et sa chair y était regardée comme la nourriture des amants et comme la
viande des preux.*

SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES

Pour 8 personnes : les éléments du sauté se prennent dans l'épaule, le tendron et le collier.

Technique : faire revenir au beurre + huile les morceaux de veau détaillés en morceaux de 80 g environ, adjoindre ensuite 1 gros oignon haché et 1 gousse d'ail écrasée.

Égoutter l'huile et déglacer avec 2 cl de vin blanc, mouiller ensuite avec 1 dl de fond brun de veau, ajouter 300 g de tomates pelées, un bouquet garni. Cuire 1 h 30.

Décanter la viande et passer la sauce au chinois sur la viande.

Ajouter des olives vertes dénoyautées et une garniture de champignons et petits oignons glacés.

Cuire un 1/4 d'heure.

Dresser sur un plat décoré de pommes duchesses et de demi-tomates provençales.

Jean-Fabien VEAU,
« Hôtel de la Poste », à Flogny.

N'est pas gastronome ni gourmet qui veut

Michel Lorain

La Côte
Saint Jacques

89300 JOIGNY Tél. 86.62.09.70

BONNE TABLE - BONS VINS



HOTEL
RESTAURANT
* N.N.

LE
CHEVAL
BLANC

LOGIS DE FRANCE

89120 CHARNY — 86.63.60.66



**ÉQUIPEMENT
INTÉGRAL
RESTAURATION
COLLECTIVITÉS**

*conçoit
réalise
entretient*

64, rue de Lyon
89200 AVALLON Tél. 86.34.17.41

Entre Avallon et Vézelay



HOTEL-RESTAURANT ★★★

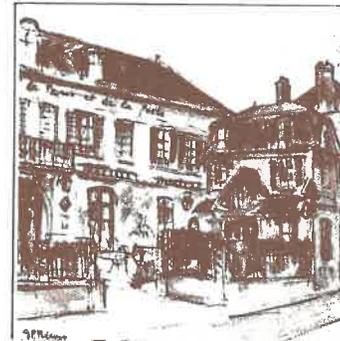
Les Fleurs

Michel GAUTHIER

PONTAUBERT, 89200 AVALLON

Tél. 86.34.13.81

Parc ombragé



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

L'HOTEL de PARIS et POSTE

SENS

☎ 86.65.17.43

Les Frères GODARD

FILETS DE SANDRE AU CHABLIS ET AUX PETITS LÉGUMES

Pour 4 personnes : 800 g de filets de sandre, 20 cl de chablis, 1 échalote, 50 g de beurre, 15 cl de crème, 70 g de poireaux, 70 g de carottes, 50 g de navets.

Commencer par laver les légumes et les couper en petits bâtonnets. Les cuire séparément en les tenant croquants. Pendant cette cuisson, beurrer un plat à gratin, ciseler l'échalote que vous éparpillez, mouiller avec le chablis, ajouter un verre d'eau. Placer vos filets assaisonnés de sel et de poivre. Recouvrir d'un papier sulfurisé et mettre dans un four assez chaud.

Après 10 min, retirer le plat du four. Mettre la cuisson à réduire dans une petite casserole ; ensuite ajouter la crème et faire réduire de nouveau afin que la sauce soit onctueuse. Vérifier l'assaisonnement, incorporer le reste du beurre et passer la sauce sur les filets de sandre mis sur le plat de service. Disposer les légumes sur les filets.

Saupoudrez de persil haché et servir bien chaud.

M. GAUTHIER,
« Les Fleurs », Pontaubert.

GRATINÉE DE LAPIN AU SAUVIGNON

1 lapin, huile, ail, échalotes, 2 verres de sauvignon, 1 petite boîte de sauce tomate, 2 œufs, chapelure, gruyère râpé, sel, poivre, moutarde.

Découpez et assaisonnez le lapin. Faites-le revenir dans un sautoir. Quand il commence à prendre couleur, ajoutez l'ail et les échalotes hachées, laissez bien rissoler, arrosez avec la moitié du vin blanc, couvrez et laissez la cuisson s'achever. Lorsque les morceaux de lapin sont cuits, égouttez-les. Battez les œufs en omelette, passez les morceaux de lapin dedans puis roulez-les dans la chapelure. Mettre les morceaux à dorer dans une poêle contenant de l'huile chaude. Déglacez le sautoir dans lequel vous avez fait cuire le lapin en y ajoutant le reste du vin blanc, bien mélanger sur feu vif puis ajoutez la sauce tomate et une pointe de moutarde. Rectifiez l'assaisonnement. Allumez la partie supérieure du four. Disposez les morceaux de lapin dans un plat allant au four, nappez avec la sauce tomate au vin blanc, saupoudrez de gruyère râpé. Faites gratiner et servez dans le plat de cuisson.

M^{me} Ghislaine MENY,
de Charbuy.

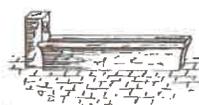
*Le premier dindon qui parut sur nos tables fut servi
sur la table de Charles IX.*

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

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*

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 le mardi



Spécialiste dans la négociation des monnaies de collections et de bourse. Or, argent, etc.

MOROT NUMISMATIQUE

50, rue du Pont, 89000 AUXERRE
Tél. 86.52.67.67



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

LE MIROIR IMPÉRIAL

1 génoise de 26 cm de diamètre.

Crème anglaise : 8 jaunes d'œufs, 750 g de sucre, 1 l de lait.

Sirop impérial : 150 g de Mandarine impériale, 0,6 l de sirop à 22°.

Mousse chocolat : fondre 150 g de chocolat couverture, mélanger 75 g de crème pâtissière, 300 g de Chantilly.

Crème pâtissière : 1/4 de litre de lait, 30 g de maïzena, 3 jaunes d'œufs, 125 g de sucre.

Entremet mandarine : 1 l de lait, 8 feuilles gélatine, 8 jaunes d'œufs, 125 g de sucre (dont 75 g en morceaux et grattés avec de la peau de mandarine), un 1/2 litre de fleurette, 50 g de Mandarine impériale.

Gelée : 100 g de « gel fixe », 70 g d'eau, 30 g de Mandarine impériale.

Faire l'Anglaise (laisser refroidir et mélanger à la fleurette montée en ajoutant la Mandarine impériale, laisser prendre légèrement).

Dressage : prendre la génoise qui aura été coupée en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Prendre 2 belles tranches et les imbiber du sirop à 22° fait au préalable. Mettre une épaisseur de génoise sur un fond à tarte et se servir d'un cercle à entremet de 26 cm de diamètre et de 3,5 cm d'épaisseur.

Mettre une couche de mousse au chocolat et mettre la 2^e génoise. Recouvrir à hauteur du cercle avec l'entremet à la mandarine. Faire prendre au freezer pendant 20 min puis napper avec la gelée et décercler l'entremet.

Mettre un cordon de crème anglaise dans une assiette et dresser une part de miroir au milieu (on peut mettre 2 tranches de mandarine confite sur chaque morceau).

Durée de préparation : 50 min. Finition : 20 min. Total : 1 h 10.

« La Vauderinoise », à Vaudeurs.

« Votre pressing »

Urgence en 2 heures

Daim - Cuir - Ameublement
Dépôt blanchisserie

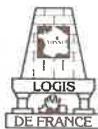
M^{me} DROUHIN
Centre commercial
89290 Champs-sur-Yonne

86.53.83.37

HOTEL-RESTAURANT **

La Vauderinoise

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



Christian BALLU

VAUDEURS, 89380 CERISIERS
Tél. 86.96.28.00

SERVICE TRAITEUR
Fermeture le mardi soir et le mercredi

LE MULET DE MER EN PAPILOTTE

Vider, écailler un mulet.

Beurrer une feuille d'aluminium, déposer le mulet à l'intérieur, saler et poivrer. Mettre 1 cuillère de crème, 2 cl de Mouilly Prat, quelques graines de fenouil, 1 tomate émincée.

Fermer la papillote.

Mettre 12 min au four (très chaud). Servir de suite.

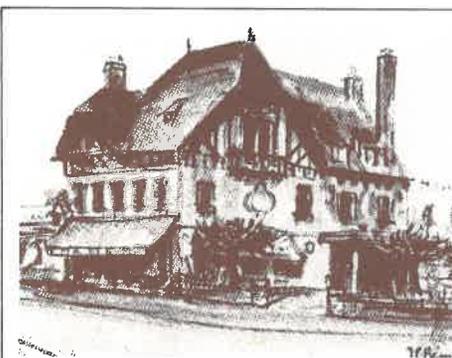
M. J.-P. BONDOUX,
« Le Relais de Charmoy ».

Les soupes et les potages

Leur présence est indispensable à l'harmonie d'un grand dîner et ne nuit jamais à la composition d'un petit menu.

En France, pays d'élégance et de clarté, les potages offrent toujours un mélange logique et homogène. Nul appoint étrange ne doit venir compliquer leur style, nul condiment bizarre ne doit venir alourdir leur effet.

Leur beauté, leur succulence, tient tout entière dans leur composition sobre et délicate.



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. 86.62.16.28

Les Frères Godard

HALF COURT TENNIS INTERNATIONAL • Piscine chauffée • Jardin fleuri

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. 86.46.08.60

Alexander Blending France, S.A.R.L.

Siren 328 015 599

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



*salaisons
produits régionaux*

SOCIETE DE DISTRIBUTION AUXERROISE
138, rue de PARIS, 89000 AUXERRE

*Salaisons
Crudités
Olives, cornichons
Huiles, vinaigres
Pâtisseries salées*

*Produits de la mer
Produits du Périgord
Champignons séchés
Foies gras (canard, oie)
Magrets, cuisses de canards*

Gérant : M. Frank RIGAS
Tél. 86.46.92.60

LAPIN MIJOTÉ AUX FINES HERBES

Découper en gros morceaux un beau lapin de ferme, le faire colorer dans une cocotte et au lard gras. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Parsemer de fleur de thym et d'un hachis de céleri en branche. Ajouter 3 belles tomates, mondées, épépinées et concassées, puis deux verres de chablis.

Laisser mijoter doucement jusqu'à cuisson.

Servir très chaud en rectifiant l'assaisonnement si il y a lieu.

Servir à part des macaronis au beurre.

M^{me} Marinette CLOUZARD,
de Poinchy.



restaurant

**Le Gai
Logis**

89370 CHAMPIGNY-SUR-YONNE
Tél. 86.66.20.12

FERMÉ LE MARDI

**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

BOUCHERIE-CHARCUTERIE**D. DEJUST**

DÉTAIL - DEMI-GROS

53, rue du Pont
89000 AUXERRE
Tél. 86.52.07.78

MARCHÉ DE L'ARQUEBUSE

GARNIER
SURGELÉSGlaces
nouki *Votre distributeur pour l'Yonne
de produits de qualité
au service de la restauration.ENTREPOTS : Z.I. rue du Quenou
89380 APOIGNY
TÉL. 86.53.04.59**HOTEL** ** NN
24 chambres
RESTAURANT
Salles de banquets
Garage
Jardin fleuri**HOTEL
DE
SEIGNELAY**

M. RAFESTIN

CUISINE ET SPÉCIALITÉS BOURGUIGNONNES
VINS RÉGIONAUX2, rue du Pont
89000 AUXERRE Tél. 86.52.03.48COUTELLERIE
ARTICLES MENAGERSSUR VOS
MARCHÉS**Jean
PASQUIER**« LE MAUNOIR », BAZARNES
TÉL. 86.42.23.48**POULARDE VIEILLE AUBERGE**

Flamber, vider, brider en entrée et mettre à blanchir une vieille poule de ferme, bien la rafraîchir, réserver les grappes d'œufs de l'intérieur.

Mettre à cuire avec une garniture de légumes composée de carottes, navets, choux-rave, branche de céleri, poireaux, racine de persil, thym, laurier, gousses d'ail, gros sel, poivre en grain.

Il faut compter environ 2 h 30 à 3 heures de cuisson lente, en dégraissant bien le dessus du bouillon.

Avec la cuisson, préparer une sauce suprême bien crémée et assez épaisse pour lier quelques champignons des bois, ainsi que des rondelles d'œufs cuits durs.

Dresser ces champignons dans le creux d'une miche de pain évidée, dont l'on aura réservé le couvercle.

Poser la volaille bien égouttée sur cette garniture, l'entourer des légumes de cuisson et décorer la volaille avec les grappes de jaunes d'œufs simplement pochées à la vapeur.

Servir à part une sauce suprême, assaisonnée de haut goût et liée aux jaunes d'œufs.

Philippe GUILLEMIN,
Lauréat départemental de la « Toison d'Or ».**HOTEL - RESTAURANT**

BAR de



la POSTE

Propriétaire, chef de cuisine
Ph. GUILLEMIN24, rue Auxerroise
Tél. 86.42.11.94 — 89800 CHABLISFOURNITURES 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
BLANCHOTPREMIER CRU
MONTÉE
DE TONNERRE
MONT-DE-MILIEU
VAILLONS
MONTMAINS**PAUCHOUSE DE LA SAONE**

Il faut du poisson très frais (brocheton, anguille, tanche et perche). Couper votre poisson en tronçons avec 2 gousses d'ail écrasées, un bouquet garni, sel fin, poivre du moulin, 1 oignon finement émincé.

Mettre le tout dans une cocotte, mouiller avec une 1/2 bouteille de Meursault ou d'aligoté de Pernand.

Faire partir en plein feu et laisser cuire quelques minutes.

Retirer votre poisson tenu ferme et terminer la sauce en laissant réduire de moitié.

Lier avec un beurre manié grassement beurré, rectifier votre assaisonnement. Ajouter sur vos morceaux de poissons une garniture de lard maigre salé fortement blanchi.

Flamber légèrement au marc de Bourgogne et passer votre sauce au chinois sur votre poisson et sa garniture.

Se sert très chaud entouré de croûtons frottés à l'ail.

PIGEONNEAUX PRINTANIÈRE

Préparer vos pigeonaux, les faire colorer doucement au beurre dans une cocotte, garnir autour avec quelques petits oignons, des carottes coupées en gros dés, des petites pommes de terre, 4 feuilles de laitue et une poignée de petits pois. Saler, poivrer et laisser mijoter jusqu'à complète cuisson. Servir dans un plat creux avec la garniture autour.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
HOTEL TOUT CONFORT
Claude LEGOFF
propriétaire
chef de cuisine



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

HOTEL de la Croix Blanche
★★ NN
JARDIN
PARKING INTÉRIEUR

**MARIAGES
BANQUETS
SÉMINAIRES** Salles de réunion

M. et M^{me} Lionel SUCHOT
9, rue Victor-Guichard, 89100 Sens
Tél. 86.64.14.42 et 86.64.00.02

PERDREAUX AUX CHOUX BRAISÉS

Vider, flamber et brider vos perdrix.

Les faire colorer au beurre dans une cocotte avec du lard maigre salé, coupé en tranches. Réserver vos perdrix.

Ajouter une demi-oignon ciselé très fin, laisser suer sans coloration.

Faire blanchir un beau chou pommé et le concasser grossièrement. Le mettre à cuire dans la cocotte avec une gousse d'ail écrasée, un bouquet garni, sel fin et poivre.

A mi-cuisson, remettre les perdrix au centre des choux et terminer la cuisson.

RABLE DE LIÈVRE DIJONNAISE

Piquer transversalement de petits lardons un beau râble de lièvre.

Le mettre à mariner avec huile, oignon émincé, carotte, thym, laurier, échalote et marc de Bourgogne.

Faire rôtir la pièce à four très chaud, l'arroser souvent et recouvrir d'un papier sulfurisé.

Après cuisson, dégraisser, flamber au marc de Bourgogne, ajouter un 1/2 litre de crème double et laisser réduire, rectifier l'assaisonnement et moutarder légèrement la sauce.

Préparer une garniture de raisins noirs et blancs dont vous aurez retiré la peau et les pépins, et que vous aurez plongé quelques minutes dans l'eau bouillante. Ajouter cette garniture dans la sauce et envoyer à part.

LAPEREAU BRAISÉ AUX PLEUROTÉS

Pour 8 personnes : 2 lapereaux de 1 kg, 200 g de poitrine bien maigre coupée en dés, 2 cuillerées de farine, 1 dl d'huile, 1 bouteille de chablis, sel, poivre, bouquet garni, gousses d'ail, 100 g de petits oignons, 1 kg de pleurotes.

Couper les lapereaux en morceaux.

Faire revenir les morceaux dans l'huile jusqu'à coloration.

Ajouter les 2 gousses d'ail écrasées, sel, poivre et le bouquet garni.

Singer les morceaux avec la farine et les remuez sur le feu quelques minutes.

Mouiller avec le chablis jusqu'à hauteur et laisser cuire pendant 45 minutes environ. Pendant la cuisson laver les pleurotes et les faire revenir, glacer les oignons blancs et blanchir les dés de poitrine. Décanter les morceaux de lapereau, passer la sauce au chinois, monter à ébullition, rectifier l'assaisonnement.

Mettre dans une casserole les morceaux de lapereau, la garniture de pleurotes, les petits oignons, les dés de poitrine. Faire mijoter quelques minutes. Servir chaud avec un chablis jeune.

Dominique DESLORIEUX,
Auberge « Les Rouliers », à Appoigny.

LES DOUILLONS NORMANDS

Proportions pour 4 personnes : 4 pommes (calville ou golden), 300 g de pâte brisée ou à foncer, 100 g de beurre, 100 g de sucre, une pointe de cannelle.

Évider les pommes sans les traverser de façon à ce que le beurre que l'on y mettra ne s'échappe pas.

Faire quelques incisions autour afin qu'elles n'éclatent pas à la cuisson.

Pétrir le beurre avec le sucre et la cannelle et en farcir les pommes.

Étendre la pâte au rouleau et la couper en 4 carrés égaux.

Poser une pomme au milieu de chacun de ces carrés.

Rejoindre les 4 coins de ces carrés au-dessus de la pomme et pincer les angles en les humectant.

Poser une petite rondelle de pâte sur le dessus de chaque carré.

Dorer à l'œuf et cuire à four moyen 3/4 d'heure à 1 heure.

Se sert chaud dès la cuisson terminée et peut s'accompagner d'une gelée de pommes ou de groseilles.

Recette communiquée par nos Amis des Toques Normandes.

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 - VAU-LIGNEAU
et CHABLIS « DOMAINE DU VERGER »



BEINES - CHABLIS - Tél. 86.42.43.76

AUBERGE RABELAIS

HOTEL * N.N. RESTAURANT **

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

MALAY-LE-PETIT 89100 SENS

Tél. 86.88.21.44 *Fermé le mercredi soir et 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*

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

BRULERIE DE CAFÉS
SALON DE THÉ

2, rue d'ÉGLENY
86.51.62.33 89000 AUXERRE

Visite à Tours-sur-Marne de l'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne

CHAMPAGNE



l'Auberge des 7 Ecluses

ROGNY (Yonne) - site agréable

J. BELLEVILLE - chef de cuisine



BANQUETS
REPAS D'AFFAIRES

86.74.52.90

PINTADE AUX CHOUX FARCIS A LA CHABLISIENNE

Découper une pintade en quatre morceaux (2 ailes, 2 cuisses).
Faire rissoler doucement avec des petits oignons.

Ajouter 2 dl de Chablis, un bouquet garni, sel, poivre, quelques champignons
coupés en quartiers. Laisser cuire à feu doux.

Choux farcis : éplucher et laver le chou, ébouillanter 5 min et mettre à rafraîchir
à l'eau froide. Préparer la farce avec chair à saucisse, oignon, persil, thym, 1 œuf
entier, sel et poivre. Garnir les feuilles de chou avec la farce, reconstituer et
placer dans un plat bien beurré allant au four. Mettre à cuire en recouvrant d'un
papier aluminium après une légère coloration.

Dresser vos morceaux de pintade sur un plat, entourer des choux farcis.
Laisser réduire votre sauce de moitié et napper votre volaille.

M^{me} Josiane CORZELIUS,
Lauréat des Cordons Bleus 1985.

CRAPIAU GRAND-MÈRE

Préparer une pâte à crêpe assez épaisse, la laisser reposer 30 min environ.
Éplucher les pommes fruits, les couper en quartiers, les faire cuire dans une
poêle avec beurre et sucre. Après caramélisation, verser l'appareil à crêpe et
mettre à cuire dans le four. Démouler l'ensemble du crapiau dans un plat rond,
servir chaud.

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**



Sortie
autoroute A6

89200
AVALLON

Tél. 86.34.02.85

Relais fleuri

HOTEL ***NN
RESTAURANT
BAR

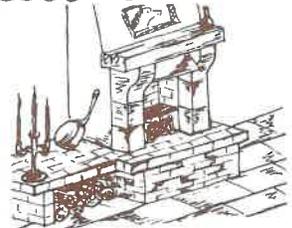
Salle pour séminaires

POULE A LA VAPEUR DU POT ET SON SABBAYON

1 poule, 1/2 truffe blanche de Bourgogne, 5 l de fond de volaille.
Farce de poule : 250 g de filet de poule, 3 blancs d'œuf, 1 jaune d'œuf, 170 g de crème fraîche, une 1/2 truffe blanche de Bourgogne, 3 cl de vin blanc.
Farce pour canapés : 150 g de foie de volailles, 100 g d'abattis de volaille, 30 g de poitrine fumée, 20 g d'échalotes hachées, 2 cl de marc de Bourgogne, sel, poivre.
Légumes : 400 g de carotte, 400 g de navets, 200 g de poireaux, 250 g de raves, 250 g de chou frisé.
Sabayon : 6 dl de bouillon de volaille, 8 jaunes d'œufs, 3 dl de vin blanc, 6 tranches de pain de campagne.
Éplucher les légumes. En prendre un quart. Couper les en dés. Cuire dans un fond de volaille. Rafraîchir.
Habiller la poule sans brider.
Confectionner la farce en cutterant les filets, les œufs, la truffe, le vin blanc. Assaisonner. Terminer par la crème fraîche. Mélanger l'appareil avec les dés de légumes cuits fermes. Farcir la volaille. Brider. Citronner la peau. Cuire à la vapeur de fond de volaille.
Farce à gratin : faire suer la poitrine, les échalotes puis les abattis. Tenir saignant. Déglacer au marc de Bourgogne. Passer l'ensemble au robot coupe. Tartiner les tranches de pain de campagne. Gratiner.
Tailler en copeaux carottes, navets et raves. Cuire dans le bouillon. Fendre les poireaux en deux. Laver. Couper en morceaux de 5 cm. Emincer grossièrement les feuilles de chou. Mettre toutes les parures dans le bouillon à vapeur.
1/4 d'heure avant la fin de cuisson de la poule y adjoindre les légumes verts.
Sabayon : faire réduire 6 dl de cuisson au 3/4 et monter le sabayon. Assaisonner.
Dressage : lever les filets. Séparer les cuisses. Récupérer la farce, la trancher. Dresser au centre du plat. Mélanger les légumes et mettre autour de la volaille, placer les canapés. Sauce à part.

Gérard DEVLEESCHAUWER,
« Le Relais Fleuri », Avallon.

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

HOTEL-RESTAURANT

LES
D. AUBLANC, chef de cuisine
CAPUCINS

6, avenue Paul-Doumer
89200 AVALLON
Tél. 86.34.06.52

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

CHARLOTTE DE TOMATES (15 couverts)

Ingrédients : 4 kg de tomates, 10 échalotes, 1 verre de vinaigre d'alcool, sel, poivre, sucre, 1 cuillère à soupe de paprika, 20 amandes grillées, 1,200 kg de cabillauds passés au tamis fin (cru), 1 verre de scherry, 20 œufs entiers, 4 cuillères de crème, estragon, cerfeuil, ciboulette, basilic.

Préparation : Cuire les tomates avec les échalotes qui ont été hachées et suées, le sel, sucre, vinaigre, paprika, cayenne. Bien faire sécher, puis passer au tamis. Mélanger au cutter tomates et cabillauds puis le reste des ingrédients au fur et à mesure. Verser l'appareil dans des moules à charlotte qui ont été au préalable beurrés. Cuire au bain-marie 1 h 15 à 1 h 30. Laisser refroidir. S'accompagne d'une sauce verte.

Guy ROY,

« La Bonne Auberge », Tonnerre.

FILETS DE SOLE AU BASILIC

Ingrédients : 8 filets de sole, 40 g d'échalotes, 1 dl de vin blanc sec, 3 dl de fumet de poisson, 1 cuillère de basilic haché (frais), 5 cl d'huile d'olive, 125 g de beurre, 2 tomates, un 1/2 citron, cerfeuil, sel, poivre.

Placez les filets de soles dans un plat allant au four sur un lit d'échalotes émincées finement et de basilic haché arrosé d'huile d'olive, salez, poivrez. Mouillez avec le vin blanc sec et le fumet de poisson. Recouvrez de papier aluminium beurré et placez le plat sur le feu vif. Portez à ébullition.

Dès le premier bouillon, mettez le plat au four chaud (th. 8) pendant 5 min.

Sortez du four et réservez les filets au chaud.

Placez le plat de cuisson sur le feu vif et faites réduire d'un tiers.

Incorporez le beurre en parcelles fin d'obtenir une émulsion parfaite. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le jus de citron.

Détaillez en dés les tomates pelées et épépinées, et joignez-les aux soles. Au moment de servir, dressez les filets de soles sur une assiette ou sur un plat, nappez de sauce puis ajoutez les dés de tomates et pelures de cerfeuil. Garniture : pâtes fraîches.

« Le Clos des Jacobins », à SENS.

Le Clos des Jacobins

RESTAURANT

49, Grande Rue
89100 SENS
Tél. 86.95.29.70

Fermé mardi soir et mercredi

Sermizelles Hôtel

M. et M^{me} Jean-Claude DRUJON

BAR
HOTEL
RESTAURANT

PLACE DE LA GARE, SERMIZELLES
89200 AVALLON ☎ 86.33.41.03

La Salamandre
 Spécialités
 Poissons
 Crustacés
 Fruits de mer



RESTAURANT

84, RUE DE PARIS
 89000 AUXERRE
 TÉL. 86.52.87.87

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
 DE FORMATION D'APPRENTIS**



3, rue Jean-Bertin
 B.P. 189
 89003 AUXERRE CEDEX

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

Éts Laguillaumie

Abattoir
 VOLAILLES - LAPINS



GROS
 DEMI-GROS

Route des Bries
 89380 APOIGNY **ŒUFS**
 Tél. (86) 53.00.41

COQ EN PATE

Prenez un bon chapon ; fendez-le par le dos, videz-le soigneusement, assaisonnez-le. Ayez de la farce fine à pâté, faite avec du lard et du veau ; mettez-en une couche à l'intérieur du poulet, mettez sur la farce un morceau de foie gras, assaisonné et mariné avec un peu de madère, le foie gras clouté de truffes, remettez sur le tout une couche de farce et une mince barde de lard, reformez votre poulet et bridez-le. Faites du feuilletage avec une livre de farine et une demi-livre de beurre, et donnez 5 tours ; faites une abaisse un peu épaisse pour le dessous, posez votre poulet dessus, faites une autre abaisse de pâte pour le couvrir, soudez à l'œuf, retroussez les bords comme pour un chausson ; on peut remettre dessus une abaisse mince de feuilletage et historier le pâté avec des feuilles en rognure de pâte, ou une bande de feuilletage comme pour les tourtes. Mettez au four, cuire environ 1 h 30 ; s'accompagne d'une sauce Périgueux.

LES CHOUX-FLEURS AU GRATIN

Cuisez vos choux-fleurs à l'eau bouillante salée ; laissez-les bouillir quelques instants et retirez-les du feu, tenez-les couverts et la cuisson s'achèvera ainsi ; vous aurez des choux-fleurs fermes se prêtant à toutes les préparations et non une bouillie comme cela arrive trop souvent à la suite d'une cuisson rapide ; il faut se pénétrer de cette idée que la préparation des légumes mérite de l'attention aussi bien que la viande et que chaque légume a son mode de cuisson qui lui est propre. Égouttez les choux-fleurs sur un linge, disposez-les dans un plat creux pouvant aller au four, et recouvrez-les de sauche béchamel assez crémeuse et légère mais néanmoins ne coulant pas ; parsemez le tout de gruyère râpé, de chapelure et faites gratiner de belle couleur. Pour avoir de la bonne chapelure pour les gratins, il suffit de râper un morceau de pain séché et de l'écraser avec la lame d'un couteau si les grains en sont trop gros.

RESTAURANT
**L'ANCIEN
 CHAI**



E. DENIS
 CUISINIER TRAITEUR

12, rue de la Fraternité - 89000 Auxerre
 Tél. 86.52.39.62

*Hôtel
 Morin*

RESTAURANT
 OUVERT TOUS LES JOURS

4, avenue Gambetta
 89000 AUXERRE - Tél. 86.46.90.26

POISSON ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

| | Poissons | | |
|-------------------------------|----------|----------|---------|
| | EAU | PROTIDES | LIPIDES |
| Colin | 80 | 18.57 | 0.36 |
| Maquereau | 70.88 | 19 | 8.75 |
| Merlan | 81 | 16.43 | 0.62 |
| Sardine (fraîche) | 73.10 | 22.69 | 2.33 |
| Poissons secs ou salés | | | |
| Hareng salé | 46.23 | 90 | 16.89 |
| Morue salée | 13.20 | 73.72 | 3.37 |
| Viandes de boucherie | | | |
| Bifteck filet | 52 | 22 | 23.62 |
| Gigot mouton | 62.87 | 17.13 | 19 |
| Veau | 71 | 19.50 | 8.10 |

(d'après Marcel LABBÉ)

Le Saint-Hubert

RESTAURANT *

Cartes des vins
 agrobiologiques

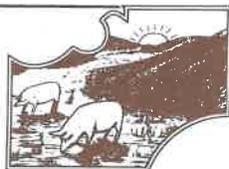
Quai de la République
 89000 AUXERRE ☎ 86.52.10.57

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*



M^{me} 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

R.N. 6 LA COUR-BARRÉE
89290 CHAMPS-SUR-YONNE
Tél. 86.53.60.55

Dans
un cadre
de verdure
**CHAMBRES
CLIMATISÉES**



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

UN MENU DE NOËL PENDANT LE SIÈGE DE PARIS

25 décembre 1870
99^e jour du siège

Hors-d'Œuvre : Beurre, radis, tête d'âne farcie, sardines

Potages : Purée de haricots rouges aux croûtons
Consommé d'éléphant

Entrées : Goujons frits, le chameau rôti à l'anglaise
Le civet de kangourou
Côtes d'ours rôties sauce poivrée

Rôts : Cuissot de loup, sauce chevreuil
Le chat flanqué de rats
Salade de cresson

La terrine d'antilope aux truffes
Cèpes à la bordelaise
Petits pois au beurre

Entremets : Gâteau de riz aux confitures

Dessert : Fromage de gruyère
Vins

1^{er} service : Xérès, Latour Blanche 1861, Ch. Palmer 1864.

2^e service : Mouton Rothschild 1846, Romanée Conti 1858, Grand Porto 1827.

Café et liqueurs

Le menu ci-dessus reproduit fut celui d'un dîner servi au restaurant Voisin le soir de Noël 1870, 99^e jour du siège de Paris. Le chat flanqué de rats figurait sur la carte, comme chez tous les Parisiens pendant le siège ; mais les animaux du Jardin des Plantes avaient été sacrifiés pour la circonstance et formaient la partie la plus importante du repas. Par contre, les vieux crus ne faisaient pas défaut, ainsi que l'on peut en juger. Pour copie conforme. L. D.

Éts ANDRÉ FILLON

DISTRIBUTEUR JOHNSON — TENSIA — FRANCE

PRODUITS
D'ENTRETIEN

8, rue Tour-des-Fossés,
89380 APOIGNY
Tél. 86.53.04.84

LE POT-AU-FEU

Fulbert Dumonteil, après une spirituelle dissertation sur le potage aux nids d'hirondelle, a consacré dans « La France Gourmande » les délicieuses lignes suivantes à la gloire du pot-au-feu qui synthétise par sa composition toutes les vertus du foyer français.

J'adore les plats rustiques et simples au doux parfum de famille qui embaument dans un coin de la cheminée campagnarde. Telle est la soupe paysanne riante comme un potager, parfumée comme un parterre et gaie comme une chanson à boire ! La soupe paysanne aux senteurs bucoliques, aux senteurs agrestes, réminiscence embaumée des champs et des jardins, une idylle dans la soupière, une églogue dans l'assiette !

Tel est le bouillon succulent et doré de notre vieux pot-au-feu qui chante en gazouillant dans la marmite trapue, la douce chanson du foyer ; tout fume, tout embaume, et pour écouter ce joyeux murmure, on dirait que le vent baisse la voix dans la cheminée rustique et que les grillons se taisent derrière la plaque du foyer.

Et maintenant si j'enlève le couvercle que pare une aigrette de vapeur odorante, quel joli tableau ! tout autour d'une poule jaune comme l'ambre, escortée d'un jambonneau aux teintes roses et d'un saucisson recourbé comme un arc, se dessine un morceau de bœuf aussi tendre qu'un bourgeon. Dans un coin de la marmite aux bouillonnements légers s'arrondit un chou mognon, un doux cœur de chou autour duquel, dans une buée de parfum, les poireaux, les navets, les gousses d'ail et les carottes, au goût sucré esquissent en mesure, une lente et douce farandole.

C'est là l'antique soupe française, la soupe odorante, exquise et veloutée, qui vaut cent fois tous les potages chinois aux fameux nids d'hirondelle.



« A LA PETITE AUBERGE »

restaurant

2, place du Passeur

89290 VAUX

tél. 86.53.80.08

Fermé dimanche soir et lundi