

# Yonne et Tourisme



## L'YONNE

la bourgogne aux portes de paris

*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

ANNÉE 1987

I.S.S.N. 0241 - 4570

# AMICALE des CUISINIERS de L'YONNE





**SORIPA**

Avant-produits gastronomiques  
pour la restauration dans la tradition

A votre service  
depuis trois générations

**NVERT 05.10.11.49**

APPEL GRATUIT

**B.P. 31**  
**77220 GRETZ-ARMAINVILLIERS**  
**64.07.26.77**

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

**ENTREPRENEZ,  
NOUS VOUS  
SOUTENONS**

**Banque  
Populaire**

**UNE ENERGIE NOUVELLE EN FRANCE.**





*Les apprentis cuisiniers icaunais  
en voyage d'étude à Paris*

# 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

CHAMPAGNE  
**DE VENOGÉ**  
DEPUIS 1837 A ÉPERNAY

**L'ami des  
cordons bleus...**

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



**Le cordon  
bleu  
des amis**



**Gabriel BOURGEOIS**  
président actif

## Chers Collègues et Amis,

Notre Amicale des cuisiniers de l'Yonne a maintenant 15 ans. Je me souviens de la réunion préparatoire avec nos amis Michel Moret, Charles Godard, Jean Breton. Nous étions réunis autour de notre regretté Maxime Fortuné, essayant de mettre sur pied cette association.

Nous sommes actuellement une centaine de membres actifs et nos occupations sont nombreuses : depuis l'organisation de simple concours, en passant par notre représentation aux foires d'Avallon et d'Auxerre. Cette année, nous aurons en plus à organiser une semaine gastronomique icaunaise à la foire de Worms, en Allemagne, ceci dans le cadre du jumelage de cette ville avec Auxerre. Nous nous y emploierons de notre mieux, afin de respecter notre devise « Tradition culinaire ».

La cuisine de l'an 2000 aura un autre aspect qu'aujourd'hui. Je mets en garde nos jeunes cuisiniers qui auront fort à faire entre les nouveaux matériaux à utiliser, les produits tout prêts à réchauffer, les unités de production, l'organisation vers les produits polyvalents, sans compter les produits du futur, fraises géantes, endives rouges, etc., le cinéma de la diététique et l'invasion constante de la restauration rapide, où il existe déjà des services sur plateau en carton, servis en une minute trente et à avaler en automobile.

Où allons-nous ? La « restructuration » vous offrira des viandes ou des produits à base de poisson, la « cuisson extrusion » des produits de toutes sortes et l'on « débactérisera » le reste en l'« ionisant ».

Heureusement, je pense qu'un certain nombre de professionnels existeront encore et garderont haut la tête avec leur savoir-faire, qui est l'héritage que nous ont légué nos anciens ! Il serait dommage de ne pas nous souvenir du temps où les repas, qui nous étaient proposés, étaient tout à la fois une cérémonie et une fête, où notre vieille cuisine française étalait ses merveilles, pour la plus grande joie des gourmets, où nous étions heureux et fiers d'exercer notre métier.

Evoluer, certainement, mais pas n'importe comment, surtout pas au détriment de la qualité et du savoir-faire.

Je terminerai là, mes chers amis, en vous souhaitant à tous, une bonne année de travail, réussite dans nos affaires et du bonheur sur le plan familial.

**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 ?**

**Nos apprentis disposent, au centre, d'un maximum de possibilités pour apprendre.**

**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

## RÉSULTATS DES CONCOURS 1986

### CONCOURS RÉGIONAL DE LA TOISON D'OR

Finalistes : M. Alain MAHIEU, « Hôtel de l'Etoile », Chablis ; M. Jean-Fabien VEAU, « Hôtel de la Poste », Flogny.

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

Le lauréat du concours est Frédéric ARNAULT, du « Rabelais », à Malay-le-Petit.

### COUPE DU PRÉSIDENT MAXIME FORTUNÉ

GAVIN, apprenti au « Relais de Charmoy », chez M. Jean-Pierre Bondoux, à Charmoy.

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

Quatre candidats sélectionnés représenteront notre département à Dijon :

- ASSEMAN-REUILLY, « Modern'hotel », à Joigny
- DARENNE, « Le Castel », à Mailly-le-Château
- Stéphane LAVIGNE, « Les Capucins », à Avallon
- Bruno LEGAC, « Saint-Fiacre », à Appoigny

### CONCOURS INTERDÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS A DIJON

Le lauréat du concours est ASSEMAN-REUILLY, du « Modern'hotel », à Joigny.

### PARTICIPANT AU CONCOURS RÉGIONAL DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE

Frédéric ARNAULT, du « Rabelais », à Malay-le-Petit.

Félicitations à nos jeunes pour les résultats obtenus.



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.



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



**POUR LES PROFESSIONNELS EXIGEANTS**

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

**IMPORTATEUR EXCLUSIF  
pour la BOURGOGNE :**

**St<sup>e</sup> 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**



*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**

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

### **DAUBE DE DINDONNEAU « VIGNERONNE » AUX BAIES DE CASSIS ET AUX PRUNEAUX**

Votre marché pour huit à dix personnes. — 2 morceaux de dinde par personne, oignons, thym, laurier, 2 bouteilles de vin rouge bien corsé (bourgogne de préférence), 500 g de lard demi-sel, 500 g de petits oignons, 500 g de baies de cassis, 500 g de pruneaux, fond de veau ou bouillon de bœuf.

Préparation. — Dans la cocotte, faire revenir vivement, sur toutes les faces, les morceaux de dindonneau, ajouter les oignons émincés.

Mouiller avec le vin rouge, mettre le bouquet garni, couvrir à hauteur avec le fond de veau ou le bouillon de bœuf, couvrir et laisser cuire (une heure environ).

Pendant ce temps, éplucher les cassis, les blanchir.

Couper de fines lamelles de lard pour entourer les pruneaux et détailler le reste en lardons.

Dans un sautoir faire rissoler doucement petits oignons, lardons et pruneaux.

Après cuisson. — Débarrasser les morceaux de dinde dans un grand plat en terre et réserver au chaud.

Passer la sauce, la faire réduire en plein feu.

Ajouter petits oignons, lardons, pruneaux et cassis. Laisser cuire 10 minutes.

Lier très légèrement au beurre manié et napper les morceaux de dinde avec sauce et garniture.

Servir avec des pommes vapeur que l'on pourra préalablement faire chauffer dans la sauce.

**Michel MORET,**  
maître cuisinier de France.

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

**HOTEL ★  
RESTAURANT ★ ★**

**Le P'tit Claridge**

« LOGIS DE FRANCE »

**M. BALDUC**

**NOCES • BANQUETS  
SÉMINAIRES • PENSIONS**

**Tél. 86.63.10.92  
THÈMES, 89410 CÉZY**



**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  
Bourgogne blanc

Mise en bouteille à la propriété — Expédition

**FOIRE D'AUXERRE**

Salle Vaulabelle  
du samedi 23 mai au dimanche 31 mai

Exposition de plats froids réalisés par nos chefs  
les mercredi 27 et jeudi 28 mai  
Démonstration et concours de plats chauds  
à notre stand

## TERRINE DE FOIES DE POULET

Bien nettoyer 800 g de foies de poulet, saler, poivrer. Les mettre à cuire dans 300 g de beurre clarifié, feu très bas pendant 15 minutes, en remuant, les maintenir rosés à l'intérieur.

A l'aide d'une écumoire, les enlever de la cuisson et les mettre dans une terrine à la dimension voulue, les couvrir du beurre de cuisson en prenant soin de laisser les impuretés qui se sont déposées au fond de la casserole.

Consommer le lendemain.

**Michel ADNOT,**  
« La Pignata », à Auxerre.

## MENU DE PRINTEMPS

Feuillantine d'asperges au saumon fumé et ciboulette

Filet d'agneau au thym sous croûte de sel

Charlotte de courgettes et aubergines

Fromages affinés

Marquise au chocolat amer et coulis de pistache

**Les frères GODARD.**

## Grands vins de Chablis



Chablis grands crus :  
*Les Clos, Blanchot*

Chablis premiers crus :  
*Montée de Tonnerre,  
Mont-de-Milieu  
Forêt, Montmains, Vaillon*

Chablis

Propriétaires-Viticulteurs

**Domaine VOCORET et ses Fils**

40, route d'Auxerre, 14 et 25, rue Emile-Zola, 89800 Chablis - Tél. 86.42.12.53

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



## Le saviez-vous

**Température de service des vins.** — C'est l'un des plus importants facteurs d'une bonne dégustation, nous confirme le Larousse des vins.

Refroidir ou « chambrer » un vin doit être fait lentement, sans brutalité.

En général, selon le « Code du sommelier », on estime que les bordeaux rouges se révelent vers 15 ou 16° C, les bourgognes vers 13 ou 14° C, les beaujolais s'apprécient frais.

Les vins blancs secs (chablis...) se boivent frais, jamais glacés, de 6 à 11° C.

Les bourgognes blancs corsés (Corton, Charlemagne, Montrachet, Meursault) exigent une température plus élevée, de 10 à 13° C, afin de développer leurs prestigieuses qualités.

Quant au champagne, il se boit frais, 4° C environ.



## Notre carnet

### NOS JOIES

M. et M<sup>me</sup> Hamelin sont heureux de nous annoncer la naissance de Jonathan, le 1<sup>er</sup> octobre 1986.

Nous adressons nos très sincères félicitations aux parents.

M. et M<sup>me</sup> Jacky et Sylvie Waburton, ainsi que leurs filles Betty et Suzy, sont heureux de vous faire partager leur joie à l'occasion de la naissance de Ketty, le 19 septembre 1986. Félicitations aux heureux parents.

C'est avec beaucoup de plaisir que nous avons appris le mariage de notre ami Claude Simon avec M<sup>lle</sup> Annie Hérard.

Félicitations aux jeunes mariés et prospérité dans leur nouvelle demeure, l'Hostellerie de l'Espérance, à Vermenton.



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

## FILET MIGNON DE PORC A LA SAUGE

Pour 4 personnes.

Parer le filet mignon de porc, chauffer dans une cocotte un peu d'huile et de beurre, assaisonner le filet mignon avec sel fin et poivre de moulin, faire colorer sur toutes les faces, ajouter 150 g de champignons de Paris émincés, laisser colorer, ajouter 20 g d'échalotes finement hachées, flamber au cognac, adjoindre un verre de vin blanc, 8 petites feuilles de sauge, une brindille de thym, une feuille de laurier, laisser réduire à moitié. Ajouter un demi-verre de jus de viande. Laisser cuire 15 minutes. Lier la sauce avec un peu de féculé. Découper le filet en biais.

Napper avec la sauce, parsemer avec un peu de persil haché.

Servir bien chaud avec une pomme purée.

**M. X. SCHEGG.**

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

## 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

## RESTAURANT BERGERAND

### Hotel de l'Etoile

Sa carte • Ses menus • Ses vins

**Alain MAHIEU,** 4, rue des Moulins  
chef de cuisine 89800 Chablis

**Tél. 86.42.10.50**



## LA MARMITE BOURGUIGNONNE

25, rue du Carrouge  
89144 LIGNY-LE-CHATEL

Tél. 86.47.43.74

Chef de cuisine :  
Dominique Courtain

Fermé le jeudi

## RILLETTES DE LAPIN AU CHABLIS

Ingrédients : 2 lapins (1,7 kg environ), 800 g de saindoux, 5 cl de cognac, 3 dl de chablis, 150 g de carotte, 150 g d'oignon, 3 gousses d'ail, baies de genièvre, thym, laurier.

Désosser le lapin, le mettre à mariner 12 heures avec le chablis, le cognac et les baies de genièvre.

Faire un fond blanc avec les os, garniture, marinade, + un décilitre d'eau. Cuire 20 minutes.

Fondre le saindoux avec le fond passé au chinois, ajouter la chair de lapin, cuire à petite ébullition 1 h 30.

Egrener la chair à la fourchette, laisser prendre au frais, refaire fondre, mouler.

**Alain MAHIEU,**  
« Hôtel de l'Etoile », Chablis.

## MOUSSELINE AUX POIRES

Biscuit : 8 œufs, 200 g de sucre, 200 g de farine.

Appareil n° 1 : 1/4 de litre de jus de poire, 6 jaunes d'œufs, 5 feuilles de gélatine, 30 g d'alcool de poire.

Appareil n° 2 : 1/4 de litre de crème fraîche.

Appareil n° 3 : 5 blancs d'œufs, 250 g de sucre.

Confiture de cerise : 350 g.

Poires émincées : 1/2 boîte.

Progression. — Faire deux plaques de génoise, une pour la garniture, l'autre pour le décor.

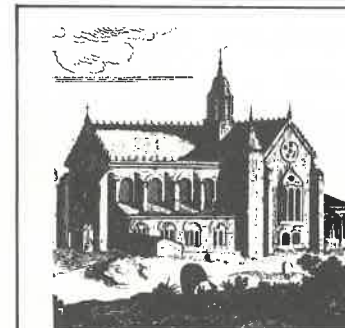
Faire une crème anglaise avec l'appareil n° 1, incorporer gélatine et alcool de poire.

Monter 1/4 de litre de crème fraîche, ajouter à l'appareil n° 1.

Faire une meringue italienne avec les blancs et le sucre cuit à 120°, ajouter aux deux premiers éléments.

Monter un cercle en intercalant une couche de confiture, une couche d'appareil aux poires et des poires émincées.


**Dominique COURTIN,**  
Ligny-le-Châtel.



## L'Abbaye **D. et Ch. CUSSAC** Saint-Michel ★★★★★

89700 TONNERRE Tél. 86.55.05.99

**Relais et Châteaux**  
**Couronne gourmande**  
Cadre médiéval  
Parc fleuri - Panorama - Tennis



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

Route Nationale — 89380 APOIGNY  
Tél. 86.53.20.09  
Fermé : mardi soir et mercredi

**LA** \*\*\* NN  
**GRANDE**  
**CHAUMIÈRE**



Jean-Pierre  
BONVALOT

3, rue  
des Capucins,  
89600 Saint-Florentin - Tél. 86.35.15.12

Odile et Pascal BOMPAY

49, Grande Rue  
89100 SENS

R  
E  
S  
T  
A  
U  
R  
A  
N  
T

**Le Clos  
des Jacobins**

86  
95  
29  
70

Fermé le mardi soir et mercredi

## QUENELLES DE BROCHETON GRATINÉES SAUCE NANTUA

Ingrédients : 1 brocheton (1 kg vidé), 500 g d'écrevisses, 1 verre de vin blanc (chablis), 1 filet de cognac, 1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni (thym, laurier, queue de persil), 250 g de mie de pain, 250 g de beurre, 3 dl de lait, 2 œufs entiers, 3 jaunes d'œufs, 1 dl de crème fraîche.

Roux : 40 g de beurre et 40 g de farine, 75 g d'emmental.

Faire revenir les écrevisses avec une mirepoix carotte, oignon, bouquet garni et saler, poivrer, plus une gousse d'ail broyée, puis flamber au cognac. Mouiller au vin blanc de Chablis et recouvrir d'eau.

Séparer les têtes des queues d'écrevisses, décortiquer les queues d'écrevisses, piler les têtes et les faire bouillir avec le fond, puis passer au tamis.

Préparer la panade avec la mie de pain et le lait. Mélanger et dessécher à feu doux.

Désarêter le brocheton, broyer la chair et la passer au tamis.

Mélanger, au mixer ou au robot, la chair du brocheton et la panade, ajouter les œufs et les jaunes un à un et le beurre en petits morceaux, puis assaisonner.

Pocher les quenelles dans de l'eau salée pendant 10 minutes à feu doux, égoutter.

Préparer le roux. Mouiller avec le fond d'écrevisse et laisser porter à ébullition, puis ajouter 1 dl de crème, une cuillère de concentré de tomate, puis rectifier l'assaisonnement.

Dresser les quenelles dans un plat sabot, recouvrir de sauce. Parsemer le dessus avec l'emmental râpé, puis le faire gratiner au four quelques minutes. En accompagnement faire du riz pilaf.

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

## RILLETTES DE SAUMON

Ingrédients pour 2 personnes (facile et rapide) : 200 g de saumon cru, 200 g de saumon fumé, 100 g d'œufs de cabillaud fumé, 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, 1 cuillerée à café de cognac, 1 cuillerée à café de poivre vert, le jus d'un demi-citron vert.

Parer le saumon cru, retirer la peau et les arêtes, faire des escalopes et les émincer grossièrement. Réserver.

Faire de même avec le saumon fumé et réserver.

Enlever la fine pellicule qui enferme les œufs de cabillaud. Les mettre dans un cul de poule et les écraser à la fourchette, ajouter la crème fraîche, le poivre vert, le cognac. Bien mélanger.

Ajouter le saumon cru, mélanger à nouveau en arrosant de jus de citron. Mélanger. Ajouter le saumon cru, mélanger à nouveau en arrosant de jus de citron. Mélanger encore et conserver au froid.

Servir les rillettes avec du pain de campagne grillé.

Vin conseillé : chablis 1<sup>er</sup> cru, Vaudevey.

**Pascal et Odile BOMPAY,**  
restaurant « Le Clos des Jacobins ».

## LES FILETS DE FLÉTAN AU ROQUEFORT

Ingrédients pour 4 personnes : 4 beaux filets de flétan, 25 g de beurre, 3 échalotes, 1 dl de vin blanc sec, 1 branche de persil, 2,5 dl de crème fraîche, 80 g de roquefort, sel et poivre.

Préparation. — Beurrer un plat, y mettre les échalotes hachées, ainsi que le persil, allonger les filets dessus, saler et poivrer. Verser le vin blanc sur les filets. Mettre au four tiède 10 minutes, au terme de la cuisson laisser les filets dans le plat, retirer la cuisson dans une casserole et réduire 1/4 de cuisson, ajouter la crème et le roquefort sans faire bouillir. Verser la sauce sur les filets, chauffer le tout et servir avant ébullition.

**Claude SIMON,**  
« Auberge de l'Espérance ».

salaisons  
auxerroises s.a.

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

45, avenue Jean-Mermoz  
89000 AUXERRE  
Tél. 86.46.76.72


**Poissonnerie auxerroise**  
LA VAGUE 5, place Robillard, AUXERRE  
Tél. 86.52.33.94



● QUALITE  
● FRAICHEUR  
● SERVICE

POUR MIEUX  
VOUS SATISFAIRE

*Crémant de Bourgogne*



SICA DU VIGNOBLE AUXERROIS  
CAVES DE BAILLY

B.P. n° 3 - 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX - FRANCE  
Tél. 86.53.34.00 - Télex 800 023 C BAILLY

**Christian GUERALT**  
ATTACHÉ COMMERCIAL

**Auberge  
de l'Espérance**

**Claude et Annie SIMON**  
Propriétaires - Chef de cuisine

3, rue du Général-de-Gaulle  
89270 VERMENTON

☎ **86.53.50.42**



**Auberge de la Vanne**

Restaurant ★★  
Tourisme

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

**S. JACQUEMARD**  
chef de cuisine propriétaire

176, route de Lyon  
89100 SENS - 86.65.13.63

**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**

**Chablis premiers crus**  
COTE DE LECHET  
VAILLONS

**Bernard DEFAIX**  
PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

**MILLY**

89800 CHABLIS Tél. 86.42.40.75

**LE SON**

PIERRE LANG

11, rue des Givoirs, 89000 AUXERRE  
Tél. 86.52.19.94

Vente • Installation • Location  
Musique d'ambiance

## ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE

Prendre la pointe de plusieurs filets de bœuf (compter environ 150 g par personne). Couper en bâtonnets, faire sauter à la poêle vivement, puis retirer dans une passoire, ensuite faire suer un oignon haché, ajouter le vin blanc, réduire puis incorporer un peu de fond lié et moutarde condimentée, genre Savora. S'accompagne très bien de pâtes fraîches.

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

## MAGRET DE CANARD AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

Marquer en cuisson deux beaux magrets de canard (400 g) en insistant côté peau, afin d'obtenir une belle couleur dorée. A cuisson rosée débarrasser les magrets et les réserver au chaud, dégraisser le sautoir, déglacer au vinaigre de framboise, ajouter le fond de veau lié, crémier ; lorsque la sauce devient onctueuse ajouter les framboises entières (surge-lées), laisser cuire 2 minutes.

Dresser les magrets escalopés sur un plat de service, les napper de sauce et les entourer alternativement de carottes et de navets tournés et glacés.

**Jean-Claude SAILLY.**

## LES CAGUILLES DE CHEZ NOUS

Préparer un consommé double, additionné d'une forte garniture aromatique, le tout clarifié deux fois.

Préparer une royale avec ce consommé en y incorporant jaunes d'œufs, soupçon d'ail et d'échalote, fines herbes, estragon, émincée d'escargot, le tout assaisonné de haut goût. Cuisson au bain-marie.

A part, préparer une omelette aux œufs frais, en y incorporant de l'oseille fraîche finement ciselée à cru, assaisonner.

La fourrer ensuite d'une garniture d'escargots roulée dans un beurre tiède avec une fondue d'échalote, ciboulette, cive, réduit dans un rosé d'Epineuil.

Présentation : mouler l'omelette et garnir autour de royale à l'escargot.

**Jean-Fabien VEAU,**  
« La Poste », Flogny.

## ROGNONS DE VEAU SAUTÉS AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

Pour 4 personnes : 2 rognons de veau, 100 g de beurre, 3 à 4 cl de vinaigre de framboise, 1 dl de jus de veau lié, 1 cuillerée de crème.

Emincer les rognons sans trop les dégraisser. Faire revenir rapidement dans une poêle, avec un bon morceau de beurre ; lorsqu'il est coloré, le déglacer avec le vinaigre, retirer les rognons, ajouter le jus de veau, une cuillerée de crème. Ajuster, napper les rognons et servir.

**D. AUBLANC,**  
Hôtel-restaurant « Les Capucins ».

RESTAURANT

**LE SAINT-PÈLERIN**

Grillades  
au feu de bois

56, rue Saint-Pèlerin, 89000 Auxerre  
**Tél. 86.52.77.05** Fermé  
dimanche et mercredi

**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**

*Michel Lorain*

*La Côte  
Saint Jacques*

89300 JOIGNY Tél. 86.62.09.70

HOTEL-RESTAURANT

**LES BRUYÈRES** ★★

Chantal  
et Michel Verly

BRANCHES  
«AÉRODROME»  
89000 Auxerre

Yann LEBEAU,  
chef de cuisine

**Tél. 86.53.07.22**  
Télex 351 831 F



**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

**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*



**Christian DEMOUGEOT**

AGENT COMMERCIAL

42, bd du 11-Novembre, 89000 Auxerre  
Tél. 86.52.71.01 (répondeur)

## MÉDAILLON DE LOTTE AU VIN ROUGE

Faire un fumet au vin rouge, avec des arêtes, oignons, carottes, thym, laurier, persil, sel et poivre ; laisser refroidir.

Couper votre lotte en tranches épaisses et faire frémir dans le fumet pendant 5 minutes.

Prélever un peu de la cuisson ; faire réduire et lier au beurre manié.

Ajouter 50 g de beurre en petits morceaux et fouetter.

Servir chaud avec des croûtons aillés et des épinards en accompagnement.

**Michel GAUTHIER,**

« Les Fleurs », à Pontaubert.

## LAPIN FARCI A LA DIJONNAISE

Désosser un râble de lapin et les cuisses.

Les farcir avec du porc et des foies de volaille.

Rôtir doucement au four, en fin de cuisson, badigeonner de moutarde, laisser cuire encore quelques minutes.

Dégraissier le plat de cuisson, déglacer avec un vin blanc sec, réduire, ajouter de la crème double.

Rectifier l'assaisonnement, servir en timbale avec fleurons en garniture.

**Vallery GUENIAT.**

## LA GARBURE PAYSANNE

Pour 4 personnes : 500 g de haricots, 250 g de lard maigre, 3 ou 4 carottes, 2 ou 3 navets, 1 petit chou, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 150 à 200 g de pommes de terre, 350 g de confit d'oie, 2 litres d'eau.

Cuire les haricots et désaler le lard dans l'eau froide. Laisser cuire 45 minutes chaque élément. Ajouter alors, au lard, carottes et navets, coupés en quartiers, chou émincé, haricots, ail, bouquet et pommes de terre coupées en très gros morceaux. Laisser cuire lentement pendant environ 1 h 15. Ajouter, à ce moment, le confit d'oie : laisser mijoter 15 minutes encore, puis verser le potage sur de minces tranches de pain rassis, servir la viande à part avec les légumes.

**Michel FAYNOT,**

« Hôtel Morin », Auxerre.

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

RESTAURANT  
**LE BOUGAINVILLE**



- Bar
- Ambiance musicale
- Cocktails

26, rue  
Saint-Etienne,  
89450 Vézelay - Tél. 86.33.27.57

Philippe GUILLEMARD

**Hôtel  
de la  
Fontaine**



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

89200 PONTAUBERT  
(entre Avallon et Vézelay)

BAR  
TABAC

86.34.02.87

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.



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



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<sup>me</sup> BONDOUX Jean-Pierre

RESTAURANT  
SPÉCIALITÉS  
DE POISSONS

BANQUETS  
PLATS A  
EMPORTER

2, route de Paris, 89400 CHARMOY  
Tél. 86.91.23.19

Ouvert tous les jours, juin, juillet, août

## RECETTE PRINTANIÈRE : FRICASSÉE D'ASPERGES, CAROTTES PRIMEURS, PLEUROTTES ET CERFEUIL EN JUPE ROSE

Marché pour 4 personnes : 16 belles asperges, 8 carottes avec fanes, 300 g de pleurottes, 4 tranches de saumon fumé, 1 botte de cerfeuil, 50 g d'échalote, sel, poivre, vinaigre de vin, huile de noix.

Préparation. — Eplucher les asperges, les laver, les réunir en bottillons, les cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée.

Eplucher les carottes en ayant soin de laisser les queues et les cuire dans l'eau bouillante salée.

Laver les pleurottes et bien les éponger.

Ciseler finement les échalotes.

Cuisson. — Faire fondre les échalotes dans une noix de beurre, ajouter les pleurottes, puis les carottes et les asperges ; les faire légèrement dorer sans excès en ayant soin de bien les assaisonner.

Débarrasser en gardant au chaud.

Présentation. — Masquer le fond de votre assiette d'une tranche de saumon fumé. Disposer en haut de votre assiette les asperges et carottes en éventail. Procéder de la même façon dans le bas de celle-ci avec les pleurottes. Assaisonner avec votre vinaigrette que vous aurez quelque peu fait tiédir. Parsemer de pluches de cerfeuil.

Bon appétit !

Les frères GODARD.

A 5 minutes d'Auxerre  
route de Paris



**GÉRARD LHOTE**  
chef des cuisines

Réserve : 86.53.21.80

REPAS D'AFFAIRES  
SALONS PARTICULIERS POUR  
BANQUETS ET RÉCEPTIONS

89380 APPOIGNY

## TRONÇONS DE BROCHET AU PLAT POMMES DE TERRE ET CRÈME

Ecailler, vider, laver et tronçonner un beau brochet de l'Yonne.

Beurrer grassement un plat allant au four, saler, poivrer.

Disposer, dessus, une couche de pommes de terre finement émincées.

Placer délicatement les tronçons de brochet dessus, assaisonner.

Remettre une couche de pommes de terre, assaisonner.

Napper l'ensemble de crème fraîche.

Mettre cuire au four. Après coloration des pommes de terre, recouvrir d'un papier d'aluminium pour terminer la cuisson.

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

## CRÊPES A LA NOISETTINE

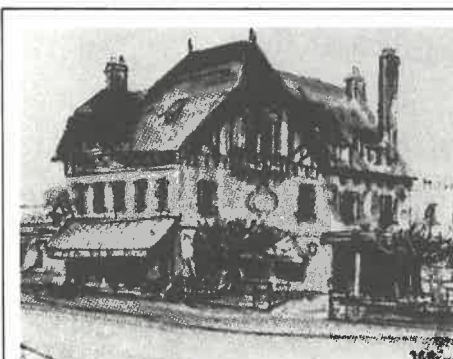
Faire un appareil à crêpe fine, laisser reposer, cuire les crêpes, les tenir au chaud.

D'autre part, faire une crème pâtissière parfumée, au dernier moment, à la marie-brizard.

Fourrer les crêpes, les rouler, dresser sur plat, saupoudrer avec la noisettine broyée.

Servir chaud.

Vallery GUENIAT.



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

« **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

## HOTEL - RESTAURANT

BAR de



la POSTE

Propriétaire, chef de cuisine  
Ph. GUILLEMIN

24, rue Auxerroise  
Tél. 86.42.11.94 — 89800 CHABLIS

FOURNITURES GÉNÉRALES  
BOULANGERIES — PATISSERIES  
HOSTELLERIES — RESTAURATION  
COLLECTIVITÉS

S.A. **Cherest-Perceau**

5, rue Héric, 89000 AUXERRE

Tél. 86.46.30.84 (Répondeur autom.)

PRODUITS LABORATOIRE  
PRODUITS SURGELÉS  
PETIT MATÉRIEL

## LANGUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN DE CHABLIS ET SES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Dégorger une langue de bœuf pendant 12 heures environ, à l'eau froide et courante.  
Mettre à blanchir, refroidir.

Préparer une mirepoix (oignons, carottes, lard maigre) au saindoux.

Colorer légèrement la langue avec la garniture aromatique, mouiller au vin de Chablis, bouillon, laisser cuire environ 2 h 30 au four, si possible.

Après cuisson, retirer la peau de la langue et réserver.

Faire tomber au beurre des échalotes ciselées, singer, mouiller avec le fond de cuisson, crémier, moutarder légèrement, passer au chinois étaminé, laisser réduire de moitié.

Sauter au beurre les champignons sauvages, assaisonner de haut goût, égoutter, mélanger à la sauce.

Dresser : couper la langue en tranches très fines et napper légèrement de sauce et garniture.

Servir très chaud.

Accompagnement, de préférence, épinards en branche au beurre.

Vin de Chablis (jeune) recommandé.

**Ph. GUILLEMIN.**

## MENU D'HIVER

Morue fraîche en habit vert et vapeur de légumes

Beurre léger aux aromates

Ballottine de poulet fermier aux mousserons

Gratin de pommes de terre et courgettes

Fromages affinés

Les deux îles de Bourgogne aux amandes, leurs sorbets

**Les frères GODARD.**

## BOUCHERIE-CHARCUTERIE

# D. DEJUST

DÉTAIL - DEMI-GROS

53, rue du Pont  
89000 AUXERRE

Tél. 86.52.07.78

**MARCHÉ DE L'ARQUEBUSE**

# GARNIER

SURGELES

GLACES  
**houki**

Votre distributeur pour l'Yonne  
de produits de qualité  
au service de la restauration.

ENTREPOTS : Z.I. rue du Quenou  
89380 APPOIGNY  
TÉL. 86.53.04.59



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

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

**HOTEL  
DE  
SEIGNELAY**  
M. RAFESTIN

CUISINE ET SPÉCIALITÉS BOURGUIGNONNES  
VINS RÉGIONAUX

2, rue du Pont  
89000 AUXERRE Tél. 86.52.03.48

COUTELLERIE  
ARTICLES MENAGERS

**SUR VOS  
MARCHÉS**

**Jean  
PASQUIER**

« LE MAUNOIR », BAZARNES  
TÉL. 86.42.23.48

## FILETS DE MAQUEREAUX AUX POMMES

Recette pour six personnes : 6 maquereaux de 250 g, 80 g de beurre, 100 g de farine, 3 dl de crème double, 1 citron, 3 reinettes du Canada, 10 tiges de ciboulette, sel et poivre.  
Vider les maquereaux, lever les filets, saler, poivrer, passer à la farine. Cuire à la poêle dans 50 g de beurre, dresser sur plat et réserver au chaud.  
Eplucher les reinettes du Canada et couper en dés, arroser d'un jus de citron, faire dorer les dés de pomme dans la poêle de cuisson des maquereaux avec 30 g de beurre, saler, poivrer, ajouter la crème, réduire légèrement, ajouter la ciboulette ciselée et verser le tout sur les filets de maquereaux. Servir.

**Bernard DECOURT,**  
« Le Gai Logis ».



*salaisons  
produits régionaux*

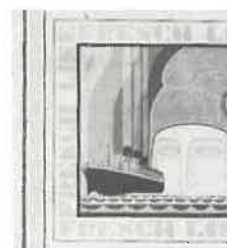
SOCIÉTÉ DE DISTRIBUTION AUXERROISE  
138, rue de PARIS, 89000 AUXERRE

Salaisons  
Crudités  
Olives, cornichons  
Huiles, vinaigres  
Pâtisseries salées

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

Gérant : M. Frank RIGAS  
Tél. 86.46.92.60

## PAQUEBOT « PARIS » MENU DU JEUDI 16 FÉVRIER 1933 suggestion



Hors-d'œuvre à la française  
Coquille Saint-Jacques à la nantaise  
Haricots verts à l'Isigny  
Pieds de porc Sainte-Menehould  
Pommes mignonnettes  
Salade de scarole  
Fromages  
Pâtisserie assortie  
Corbeille de fruits

Communiqué par M. Daniel JEUZER, chef cuisinier à bord, retraité à Bazarnes.

## MENU D'ÉTÉ

Fricassée d'escargots printanière  
Poitrine de canard rôti au vinaigre de cidre et au miel  
Pommes cocotte et petits oignons  
Fromages affinés  
Poêlée de pêches blanches aux noisettes, glace au caramel

**Les frères GODARD.**

**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  
TURENNE**  
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<sup>me</sup> Daniel FLUCKIGER**

SALLE RUSTIQUE  
SPÉCIALITÉS RÉGIONALES  
REPAS D'AFFAIRES

89130 TOUCY Tél. 86.44.00.76

**AUBERGE  
RABELAIS**  
HOTEL \* N.N. RESTAURANT \*\*

M. et M<sup>me</sup> 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 *Restaurant fermé  
le dimanche soir et le lundi*  
Tél. 86.88.81.77 *Hôtel fermé  
le dimanche soir*

## FILET DE ROUGET BARBET A LA MOELLE SAUCE A L'IRANCY

Pour 4 personnes : 4 rougets de 250 à 300 g par personne, 1 échalote, 1 tomate bien mûre, 20 cl d'irancy, 1 os à moelle cassé par votre boucher, beurre, sel, poivre, peluche de cerfeuil.

Lever les filets de rougets. Faire pocher, à l'eau salée, la moelle. Cuire les filets de rougets au beurre, côté peau d'abord. Retirer et tenir au chaud entre deux assiettes.

Dans le beurre de cuisson faire suer l'échalote hachée. Déglacer au vin rouge (irancy). Ajouter sel, poivre et la tomate coupée en petits dés. Faire réduire. Monter la sauce au beurre sur le côté du feu.

Dresser les filets, passer la sauce au beurre sur le côté du feu.

Décorer avec rondelles de moelle et pelucher de cerfeuil.

**D. AUBLANC,**  
Hôtel-restaurant « Les Capucins ».

## FILET DE BŒUF EN CROUTE

Parer un beau filet de bœuf, le ficeler pas trop serré.

Le faire colorer vivement dans une grande poêle et à l'huile fumante, l'assaisonner de sel fin et poivre du moulin.

L'égoutter sur une grille et le réserver au frais.

Le lendemain. — Retirer les ficelles et l'envelopper dans une pâte à brioche légèrement salée. Dorer aux jaunes d'œuf.

Cuire à four chaud.

Lorsque la pâte est cuite et colorée à souhait, dresser sur un papier gaufré.

Garnir avec bouquet de persil en branche.

S'accompagne soit d'une sauce périgourdine ou d'une sauce mère. Légumes au choix.

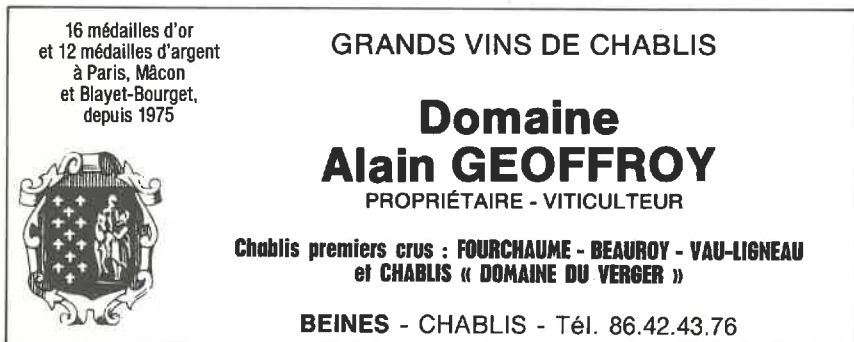
16 médailles d'or  
et 12 médailles d'argent  
à Paris, Mâcon  
et Blayot-Bourget,  
depuis 1975

**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**



## GOULASH BELLE-MAMAN

Emincer un gros oignon et faire blondir au beurre noisette.

Couper la viande de veau en gros cubes, ajouter aux oignons.

Assaisonner : sel fin, poivre, deux cuillerées de tomate concentrée, un bouquet garni, du paprika.

Mouiller à hauteur, 2 dl de vin blanc sec, le reste en eau.

Laisser cuire environ 1 h 30.

Ajouter quelques champignons coupés en quartiers et sautés au beurre, ainsi que 2 dl de crème.

Laisser réduire, afin d'obtenir une légère onctuosité et servir en timbale très chaud.

**Annie ROBIN,**  
lauréate « Cordon bleu de l'Yonne ».

## TARTE FANNY

Faire une pâte à tarte sucrée et au beurre.

Eplucher les pommes et les couper en quartiers pas trop épais.

Les sauter à la poêle et au beurre, sucrer.

Foncer un moule à tarte avec la pâte, remplir avec les pommes.

Saupoudrer de sucre.

Recouvrir d'une abaisse de feuilletage.

Dorer au jaune d'œuf, cuire au four.

**Annie ROBIN.**

**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

**HOSTELLERIE  
DE L'ÉCU** ★★ NN  
Restaurant



3, rue Carnot  
89140 PONT-SUR-YONNE  
86.67.01.00



**CENTRE INTERPROFESSIONNEL  
DE FORMATION D'APPRENTIS**

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



**HOTEL  
de la Croix Blanche**  
★★ NN

JARDIN  
PARKING INTÉRIEUR

**MARIAGES  
BANQUETS  
SÉMINAIRES**

Salles  
de  
réunion

M. et M<sup>me</sup> Lionel SUCHOT  
9, rue Victor-Guichard, 89100 Sens  
Tél. 86.64.14.42 et 86.64.00.02



RELAIS TOURISTIQUE  
REPAS D'AFFAIRES

★★ NN  
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 de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne aux Établissements Pernod.



De toutes les qualités du cuisinier, la plus indispensable est certainement l'exactitude.

**l'Auberge des 7 Celuses**

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



BANQUETS  
REPAS D'AFFAIRES

86.74.52.90

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

**HOSTELLERIE**

89210 VENIZY  
☎ 86.35.08.04

Fermé le lundi  
et dimanche soir hors saison

**LE MOULIN  
DES  
POMMERATS**

★ ★



**SELLE DE CHEVREUIL**

Préparation : 1 h 30. Marinade : 24 heures.

Ingrédients : 1 cuillerée à soupe de paprika, sel, poivre, thym, 1/2 zeste de citron, 2 baies de genévrier, 1 kg de selle de chevreuil, beurre, 25 g de lard entrelardé, 2 oignons, 1/4 de litre de vin rouge, 140 g de concentré de tomates, 25 g de farine, 1 cuillerée à soupe de sirop de framboises, 2 cuillerées à soupe de madère, sucre.

Préparation. — Faire un mélange avec l'extrait de paprika, le sel, le poivre, le thym, le zeste de citron, le concentré de tomate et les baies de genévrier écrasées. Enduire la viande avec ce mélange et la laisser faisander pendant 24 heures.

Faire revenir le lard coupé en dés. Ajouter les oignons, retirer ces ingrédients pour faire dorer la viande. Remettre lardons et oignons avec la viande.

Ajouter, petit à petit, le vin rouge et laisser mijoter pendant 60 à 75 minutes.

Sortir la viande et la garder au chaud. Préparer la sauce avec le jus de cuisson en y ajoutant 3,8 dl d'eau. Lier la sauce avec la farine délayée.

Assaisonner la sauce avec des condiments, du sirop de framboises, du madère et du sucre.

**Yves TROGNON.**

Sortie  
autoroute A6

89200  
AVALLON

Tél. 86.34.02.85

# Relais fleuri

HOTEL \*\*\*NN  
RESTAURANT  
BAR


*Salle pour séminaires*

HOTEL-RESTAURANT

# LES CAPUCINS

*D. AUBLANC, chef de cuisine*

6, avenue Paul-Doumer  
89200 AVALLON  
Tél. 86.34.06.52



## JOLY CAMELIN

**PRIMEUR EN GROS**

22, rue de Paris  
89200 AVALLON  
Tél. 86.34.08.42

## FILETS DE TRUITE A LA MOELLE

3 truites, 100 g d'échalotes hachées, 5 dl de vin rouge, 200 g de beurre, 150 g de moelle.

Lever les filets de truite.

Dans un plat, mettre le beurre, les échalotes, les filets de truite et la moitié du vin rouge. Assaisonner. Cuire 6 minutes au four.

Débarrasser les filets sur le plat de dressage et tenir au chaud. Ajouter le reste du vin et réduire de moitié. Monter au beurre et passer la sauce au chinois sur le poisson.

Décorer avec la moelle, coupée en rondelles et préalablement pochée à l'eau salée.

Servir avec des pâtes fraîches.

**Gérard DEVLEESCHAUWER,**  
second de cuisine, « Le Relais Fleuri »,  
Avallon.



*Nos anciens du C.I.F.A. à Paris.*

## BLANQUETTE DE GRENOUILLES AU CHABLIS

4 personnes : 4 douzaines de belles grenouilles, 1/2 litre de bon chablis, 1 échalote, 1 bouquet garni, sel, poivre du moulin, 4 cl de crème double, 3 jaunes d'œufs.

Mettre les cuisses de grenouilles dans une sauteuse avec le vin blanc, l'échalote, le bouquet garni, sel, poivre.

Laisser cuire 6 à 8 minutes, réserver les grenouilles dans un plat. Réduire la cuisson de moitié. Ajouter 3 dl de crème et laisser cuire.

Lier la sauce avec 1 dl de crème et les 3 jaunes d'œufs, ne plus faire bouillir. Ajuster et passer au chinois sur les grenouilles. Servir.

**D. AUBLANC,**  
Hôtel-restaurant « Les Capucins », Avallon.

## L'OMELETTE SOUFFLÉE A LA LIQUEUR D'ORANGE

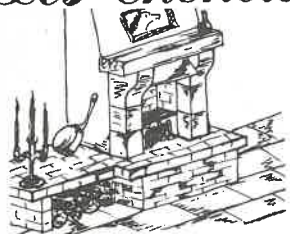
Pour 2 personnes : 2 œufs, 4 cl de liqueur d'orange, 150 g de sucre poudre. 2 ramequins à soufflé (1 personne).

Séparer les blancs des jaunes, monter les blancs bien fermes, mélanger les jaunes, le sucre, la liqueur, incorporer les blancs délicatement, remplir aux 3/4 les ramequins qui ont été beurrés, cuire au four à 250° pendant 15 à 20 minutes, servir aussitôt.

« La Bonne Auberge », à Tonnerre.

## RESTAURANT "Les Chenêts"

R.N. 6 - VALLOUX  
89200 AVALLON  
Tél. 86.34.23.34



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

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

Fermé le lundi soir et le mardi, sauf en saison

**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*

## Sermizelles Hôtel

M. et M<sup>me</sup> 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**

**RESTAURANT**  
**L'ANCIEN CHAI**



E. DENIS  
 CUISINIER TRAITEUR

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

Aux portes du Morvan

**HOTEL RESTAURANT**  
**LE CASTEL**  
 ★★

M. et M<sup>me</sup> BRÉÈRETTE  
 propriétaires, chef de cuisine

Logis de France  
 Relais du silence

89660 MAILLY-LE-CHATEAU (LE HAUT)  
**Tél. 86.40.43.06**

**RESTAURANT**

*Le Maxime*

**J.-P. SAUNIER** **R. PRÉVOST**  
 CHEF DE CUISINE DIRECTEUR DE SALLE

3-4-5, quai de la Marine  
**89000 AUXERRE - Tél. 86.52.04.41**

**Menu d'automne**

Hure de queue de bœuf et pied de veau sauce Grelette

Feuillantine de jarret de veau au confit d'échalotes

Flan d'épinard et tomate

Fromages affinés

Tulipe de fruits rouges en cage dorée

**Les frères GODARD.**

**PAUPIETTES DE SAUMON AU COULIS DE TOMATE**

Marché pour 4 personnes : 500 à 600 g de filet de saumon frais, 400 g de filet de sandre, 300 g de tomates fermes et rouges, sel, poivre, huile d'olive, vinaigre, persil et 8 belles feuilles d'épinards.

Le coulis de tomate. — Plonger, pendant 20 secondes, les tomates dans une casserole d'eau qui bout, les passer ensuite à l'eau froide pour les peler plus facilement ; couper les tomates en deux, les presser pour en faire sortir les pépins ; laisser égoutter, passer au mixer pour obtenir une pulpe bien lisse. Assaisonner de sel, de poivre, de vinaigre et d'huile d'olive.

Les épinards. — Blanchir les feuilles à l'eau bouillante, les refroidir sous l'eau pour en fixer la couleur.

Les poissons. — Huiler un grand plat, le saler et le poivrer sur toute sa surface. Découper 8 tranches fines de saumon (6 cm x 10 cm), les disposer sur le plat préparé, disposer chaque feuille d'épinard sur chaque part de saumon (8 paupiettes), préparer 8 tronçons de filet de sandre de 6-8 cm de long, saler, poivrer.

Cuisson des paupiettes. — 10 minutes avant de servir, cuire les morceaux de filet de sandre à la vapeur ou à la nage (2 à 3 minutes) et les disposer sur chaque escalope de saumon et épinard : les rouler comme des cigarettes dans le plat ; mettre au four (200°). L'intérieur de la paupiette étant déjà cuit et chaud, on considère que la paupiette est cuite lorsque le saumon commence à blanchir. Disposer deux paupiettes par assiette sur le coulis de tomate parsemé de persil haché.

**Jean-Luc BARNABÉ, « A la Petite Auberge », à Vaux.**

**SAUTÉ DE ROGNONS DE VEAU A L'ALIGOTÉ**

Pour 4 personnes.

Prendre 2 beaux rognons de veau, les ouvrir en deux, les émincer, saler et poivrer. Sauter les rognons dans une poêle avec huile et beurre bien chaud, les garder rosés, flamber au cognac, et égoutter dans une passoire ; dans la même poêle, faire revenir 100 grammes de champignons de Paris avec des échalotes hachées, déglacer à l'aligoté, faire réduire, ajouter fond de veau et monter au beurre, rectifier l'assaisonnement. Remettre les rognons dans la sauce, mélanger le tout, envoyer bien chaud, persil haché au départ, servir avec un riz pilaf.

**Jean-Pierre SAUNIER,**  
 restaurant « Le Maxime ».

**FRICASSÉE D'ANGUILLES A L'ALIGOTÉ**

Pour 4 personnes : 2 anguilles de 270 à 300 g, 2 belles échalotes, 3 dl d'aligoté, 25 cl de crème fraîche, 100 g de beurre, 4 cuillerées à soupe de tomates concassées, quelques feuilles de persil simple.

Dépouiller, étêter, vider, ébarber et tronçonner les anguilles en 8 parts égales, assaisonner, sel et poivre, les faire revenir dans un sautoir, ajouter les échalotes hachées, puis l'aligoté, faire réduire de 2/3, mettre la crème et cuire à feu doux 4 à 5 minutes.

Sortir les morceaux d'anguille, monter la sauce au beurre, rectifier l'assaisonnement, chinoiser.

Napper de sauce le fond d'un plat, mettre au milieu la tomate concassée, les tronçons d'anguille autour, parsemer de feuilles de persil simple.

**Daniel NOLLE,**  
 « Hôtel des Grottes ».

**Hôtel du Rocher**

**RESTAURANT** *Robert PROT*

Vallée du Cousin  
 89200 AVALLON

**Tél. 86.34.19.03**

**Éts Laguillaumie**

**Abattoir**  
**VOLAILLES - LAPINS**



**GROS DEMI-GROS**

Route des Bries  
 89380 APOIGNY  
 Tél. 86.53.00.41

**CEUFS**

**BAR - RESTAURANT**



**Hôtel des Grottes**  
 ★ NN

89270 ARCY-SUR-CURE - Tél. 86.40.91.47  
 R.N. 6 (à 500 m des grottes) **PARKING**



SPÉCIALITÉ DE CHABLIS

**DUCHÉ**

89800 CHABLIS

*Le seul biscuit à vin*

**Tél. 86.42.12.16**

Maison fondée en 1830 Jacques RAVENEAU

RESTAURANT



**« A LA  
PETITE AUBERGE »**

2, place du Passeur - 89290 VAUX

**Tél. 86.53.80.08**

Fermé dimanche soir et lundi

**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,  
hors saison

**ALAIN RENAUDIN**

89290 VINCELOTES — 86.42.22.13

TERRASSE AU BORD DE L'EAU

## ÉTÉ D'AGNEAU AUX COURGETTES GRILLÉES

Recette pour 6 personnes : noisette d'agneau désossée, 1 kg de tomates rouges, 1 kg de courgettes (petites). Assaisonnement : huile d'olive, sel, poivre, ail, basilic frais, coriandre (une cuillère à café).

I. Faire une concassée de tomate. — Emonder et épépiner les tomates, les égoutter et les concasser, assaisonner de sel, poivre, coriandre écrasée, basilic ciselé, huile d'olive, 2 gousses d'ail éclatées. Laisser mariner 2 à 3 heures et retirer l'ail.

II. Cuire les noisettes d'agneau. — Rôtir à point les noisettes entièrement désossées et, pendant ce temps, tailler des languettes de courgettes de 2 mm d'épaisseur dans la longueur.

III. Griller les courgettes et servir. — Découper la viande en tranches fines et les tenir au chaud ; rouler les languettes de courgette dans un tout petit peu d'huile d'olive. Saler légèrement et les griller directement sur la plaque électrique ou dans une poêle préchauffée à sec. Attendre la coloration voulue sans les retourner. Les courgettes sont prêtes. Les débarrasser au fur et à mesure dans un plat chaud. Prendre des assiettes chaudes, disposer la concassée de tomates bien mélangée, puis les tranches de noisette, puis les courgettes, côté grillé apparent. Servir aussitôt.

**Jean-Luc BARNABÉ,**  
« A la Petite Auberge », à Vaux.

**écotel**

Le professionnel de l'équipement hôtelier

- Vêtements professionnels
- Batterie de cuisine ● Mobilier, etc.
- Location de vaisselle

59, rue du Moulin-du-Président, AUXERRE - Tél. 86.46.20.80

## ROUGET EN PAPILOTTE

Poser votre rouget, prêt à cuire, sur une feuille d'aluminium 40 × 40, additionner successivement une cuillerée à soupe de velouté de poisson, une cuillerée à soupe de crème fraîche, une cuillerée à café de ciboulette ciselée, une pincée d'échalote et de cerfeuil, une tomate fraîche concassée, sel fin, poivre du moulin. Refermer la papillote et cuire à four chaud (180°), 15 minutes.

**Alain RENAUDIN**  
Auberge « Les Tilleuls », à Vincelottes.

## CAILLES FARCIES AU GEVREY-CHAMBERTIN

200 g de lard gras, 200 g de filets de porc, les foies de 12 cailles, 12 pièces de cailles de Bresse, 1/2 bouteille de gevey-chambertin, un bouquet garni, 3 dl de demi-glace, 200 g de beurre, quelques gouttes de citron, quelques champignons.  
13 minutes. 250°, vif.

Faire revenir vivement le lard, les filets de porc et les foies de cailles au beurre. D'autre part, hacher quelques champignons et les faire cuire au beurre. Ajouter une cuillerée de mie de pain fraîche. Mélanger le tout et broyer au mortier. Ajouter quelques gouttes de cognac. Assaisonner de haut goût. Brider et barder les cailles, rôtir 13 minutes après les avoir farcies.

Pour la sauce : faire réduire 1/2 bouteille de gevey chambertin avec le bouquet garni, ajouter 3 dl de demi-glace et le déglacage des cailles. Monter le fond avec 150 g de beurre, ajouter quelques gouttes de citron.

Dresser les cailles sur tampons de pain de mie colorés au beurre. Napper avec la sauce. Décorer avec lames de truffes.

Servir avec du gevey-chambertin.

**Jean BRETON,**  
« Le Morvan », à Avallon.

**LE MORVAN**

RESTAURANT ★★★

**Jean Breton** Maître cuisinier de France

**AVALLON** Tél. 86.34.18.20

Fermeture dimanche soir et lundi

Man spricht Deutsch

Parc ombragé

**FABRICATION  
ARTISANALE  
DE  
CRÉATIONS  
CULINAIRES**