

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 1988

I.S.S.N. 0241 - 4570

AMICALE des CUISINIERS de L'YONNE



1711



SORIPA

Avant-produits gastronomiques
pour la restauration dans la tradition

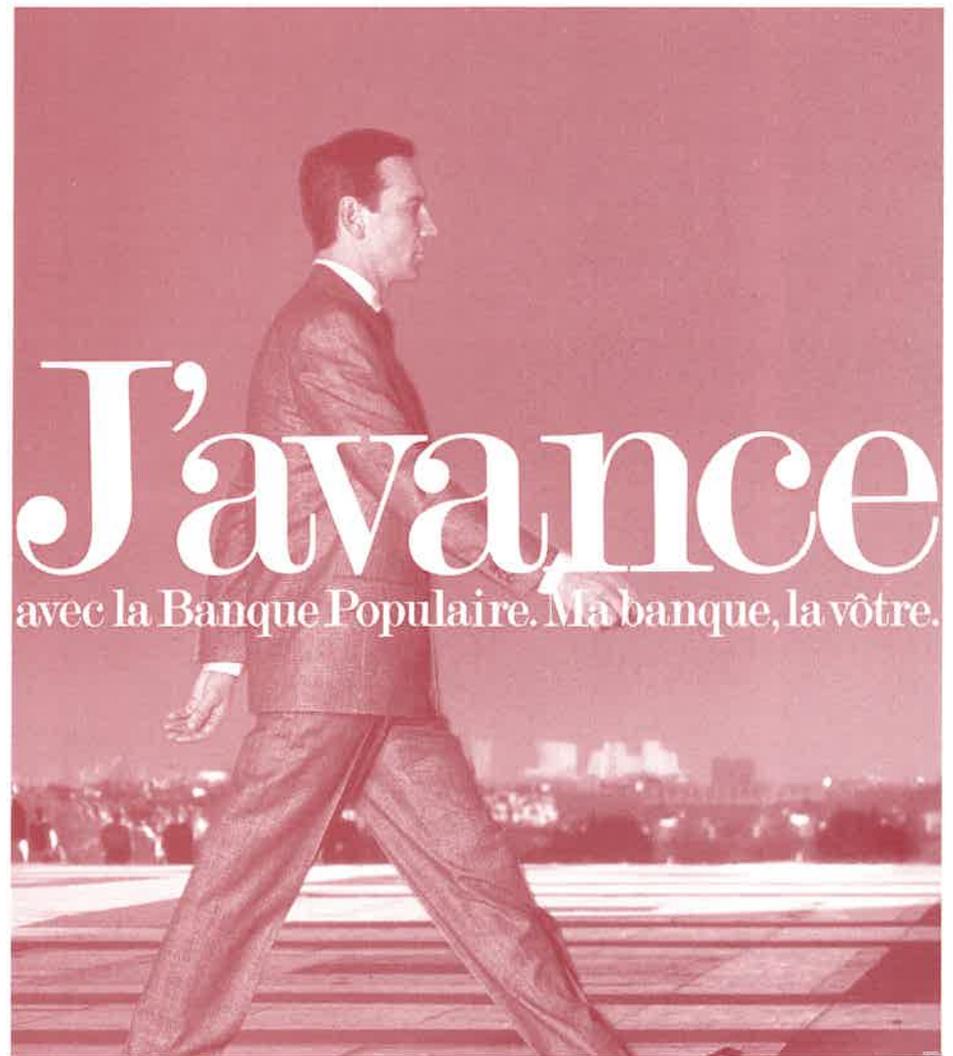
A votre service
depuis trois générations

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.



BANQUE POPULAIRE

UNE ENERGIE NOUVELLE EN FRANCE



Les apprentis cuisiniers du C.I.F.A. en voyage d'études à Paris.

amicale des cuisiniers de L'YONNE

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président d'honneur :

M. Bernard BOEUF

Président actif :

M. Gabriel BOURGEOIS

Vice-présidents :

M. Francis BERTIER

M. Jean BRETON

M. Charles GODARD

Secrétaire administratif :

M. Philippe GUILLEMIN

Secrétaires adjoints :

M. Daniel AUBLANC

M. Serge JACQUEMARD

M. Guy ROY

Trésorier :

M. Michel MORET

Trésorier adjoint :

M. Jean-Pierre BONDOUX

Commissaires aux comptes :

M. Valéry GUENIAT

M. Bernard PELLERIN

Membres du bureau :

M. Michel GAUTHIER

M. Hubert RILLIOT

M. Xavier SCHEGG

CHAMPAGNE
DE VENOGÉ

DEPUIS 1837 A ÉPERNAY

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

M. PATRON
SAINT-GEORGES, 89000 AUXERRE
TÉL. 86.46.29.65
participe au concours de nos foires



**Le cordon
bleu
des amis**



Gabriel BOURGEOIS
président actif

Chers Collègues et Amis,

L'année 1987 a été particulièrement chargée avec deux conseils d'administration, deux assemblées générales, quatre concours d'apprentis, des expositions de plats froids réalisés par nos chefs et la représentation de notre Amicale aux foires de Worms en Allemagne, d'Avallon et d'Auxerre. C'est avec une grande joie que nous

avons terminé l'année par un voyage d'études dans le vignoble alsacien.

Cette année se présente avec autant d'intérêt. Nous avons été obligés de fractionner notre département, en effet, une restructuration a été nécessaire au sein de notre bureau. Nous dépassons cent membres actifs. Des responsables par secteur ont été proposés et acceptés lors de notre première assemblée générale, ce qui nous facilitera les contacts.

Nous pensons être maintenant présents aux foires de Sens, d'Auxerre, d'Avallon, ainsi qu'à une exposition gastronomique à Tonnerre. Notre participation s'étendra donc à l'ensemble de notre département.

En 1992, nos frontières vont s'ouvrir, il est temps d'y penser ; nos contacts avec les cuisiniers européens devront être fructueux.

Ne soyons pas trop prétentieux, l'Irish stew anglais, la paella espagnole, les Picatas italiens, les croquettes de crevettes belges, les Schweinbraten allemands, le fromage hollandais et les harengs danois ne sont pas désagréables à déguster.

Si notre réputation est mondiale, gardons-en le principe des régions, continuons à travailler avec amour les produits bien de chez nous. Offrons à l'Europe ce que nos anciens ont offert au monde. Nous avons plus de 3 000 recettes, le choix est donc facile, à la condition première de bien faire, de respecter au maximum ses classiques, de les personnaliser sans excès.

Tel est le conseil que je voudrais donner à nos jeunes cuisiniers qui prendront bientôt notre place dans le milieu très fraternel qu'est le monde de la cuisine.

J'en terminerai là, mes Chers Amis. C'est un président optimiste qui vous dit merci, car sans une équipe dévouée et efficace, il me semble que rien ne serait réalisable au sein de notre Amicale. Nous œuvrons tous vers un intérêt commun, celui de notre belle et noble profession : le métier de cuisinier.

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 et obtenir leurs C.A.P., B.E.P. et baccalauréat cuisine.

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 1987



CONCOURS RÉGIONAL DE LA TOISON D'OR

Lauréats régionaux :

- 1^{er} M. Claude SIMON, « Auberge de l'Espérance », à Vermenton ;
- 2^e M. Guy ROY, « Auberge Saint-Père », à Tonnerre.

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE L'YONNE

Le lauréat du concours est Stéphane LAVIGNE, « Les Capucins », à Avallon.

COUPE DU PRÉSIDENT MAXIME-FORTUNÉ

Laurent DUROT, apprenti à Seignelay, chez M. Michel RAFESTIN.

CONCOURS DES APPRENTIS DE 2^e ANNÉE

Quatre candidats représenteront notre département à Dijon :

- Frédéric COCAUD, « Sept Écluses », à Rogny ;
- Francis COLIN, « L'Étoile », à Chablis ;
- Sébastien PAVÉ, « La Vanne », à Sens ;
- Laurent ROCHEREUX, « La Taverne », à Auxerre.

CONCOURS INTERDÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS A DIJON

Premier prix : Francis COLIN, M. Alain MAHIEU, « L'Étoile », à Chablis ;
Deuxième prix : Laurent ROCHEREUX, M. Michel MORET, « La Taverne », à Auxerre.

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE

Stéphane LAVIGNE, apprenti chez M. Daniel AUBLANC, « Les Capucins », à Avallon, a terminé troisième national.

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 :**

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**

Relais des Cygnes

RESTAURANT - BAR
REPAS D'AFFAIRES - SÉMINAIRES
NOCES - BANQUETS
REPAS EN TERRASSE

CHAMPLAY

RÉSERVATIONS
86.62.28.17



RESTAURANT - BAR

**HOTEL
DE LA VILLE
D'AUXERRE**

« ANCIEN RELAIS DE POSTE »

TOUCY — TÉL. 86.44.02.77

Propriétaire-chef de cuisine : Roger Durocher
Chef de cuisine : Laurent Poirier

DOS DE SAUMON ROTI AUX ÉPINARDS BEURRE BLANC AU CRÉMANT DE BOURGOGNE

Lever les filets de saumon, retirer la peau et couper en petites escalopes de 2 cm d'épaisseur. Assaisonner. Poêler au beurre noisette. Mettre à réduire presque à sec 50 g d'échalotes, ciseler avec 2 dl de crémant de Bourgogne. Ajouter quatre belles cuillerées de crème épaisse, laisser réduire et monter au beurre. Assaisonner : sel fin et poivre du moulin et passer la sauce au chinois.

Dresser sur une assiette très chaude les épinards frais pochés et passés au beurre. Placer dessus les escalopes de saumon rôti. Napper de sauce. Décorer avec des dés de tomate fraîche. Parsemer le tout avec de la ciboulette.

Pascal GAY.

MENU DE PRINTEMPS

Saumon légèrement fumé, juste poché à l'huile noitée

Poularde en vessie aux légumes fonés, sauce fleurlette

Fromage blanc fermier aux cives

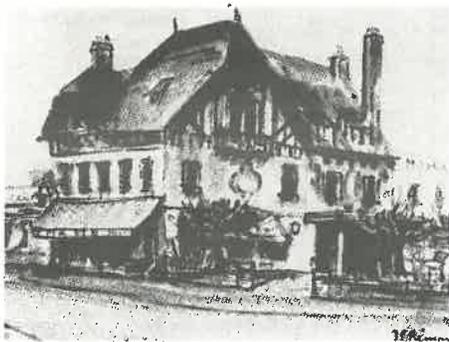
Glacis de fraises au crémant de Bourgogne

Les frères GODARD.

HOTEL ★
RESTAURANT ★ ★

Le P'tit Claridge
« LOGIS DE FRANCE »
M. BALDUC

NOCES • BANQUETS
SÉMINAIRES • PENSIONS
Tél. 86.63.10.92
THÈMES, 89410 CÉZY



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

FILETS DE MERLAN AUX COURGETTES

Peler et détailler en épaisses tranches de toutes petites courgettes, les cuire à moitié au beurre avec sel, poivre, quelques gouttes de citron, une petite tomate pelée, épépinée, coupée en tranches et une brindille de basilic vert.

Verser le tout sur les filets disposés dans un plat à gratin, saupoudrer d'un peu de chapelure. Mettre à four vif pour pocher et produire un léger gratin. Servir tel quel.

COQUILLES DE VOLAILLE AU GRATIN

Émincer un reste de volaille cuite, et faire une sauce mornay bien relevée. Mettre un peu de sauce au fond des coquilles et la volaille répartie dessus, napper avec le reste de sauce. Corder les coquilles de pommes duchesse, parsemer de mie de pain et de fromage. Faire gratiner.

Valéry GUENIAT.

RELAIS DU SILENCE
SILENCEHOTEL

PISCINE
PARC
TENNIS

**AUBERGE DE LA
FONTAINE-AUX-MUSES**
LA CELLE-SAINT-CYR
Tél. 86.73.40.22

*Auberge
d'Augy*

SPECIALITÉS RÉGIONALES

AUGY
Tél. 86.53.35.54

FOIRE D'AUXERRE

Salle Vaublante
Du jeudi 19 mai au lundi 23 mai

Exposition de plats froids réalisés par nos chefs
les vendredi 20 mai, samedi 21 mai, dimanche 22 mai
Concours des cordons-bleus de l'Yonne

Des porte-clés au nom de notre Amicale
seront à votre disposition
aux foires d'Avallon et d'Auxerre.

Hommage à nos vins

« Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles »

Les poètes, ces humains égarés parmi d'autres humains, ont reçu la faculté de voir au-delà des apparences souvent trompeuses que les profanes prennent pour la réalité.

Baudelaire, dans ce poème connu de tous, en sa qualité de chanteur inspiré, a su transcender la substance, la couleur et le goût du jus de la treille pour en découvrir l'essence profonde et en exalter le principe immatériel qui fait du vin un breuvage digne des dieux et de ceux qui en ont compris la signification symbolique.

Représentation de l'opulence et de la joie, il est l'image du bonheur et l'ambassadeur de l'allégresse.



Notre carnet

Nos joies

- C'est avec beaucoup de plaisir que nous avons appris les naissances de :

Maryvonne COURTAÏN, le 16 mai 1987 ;

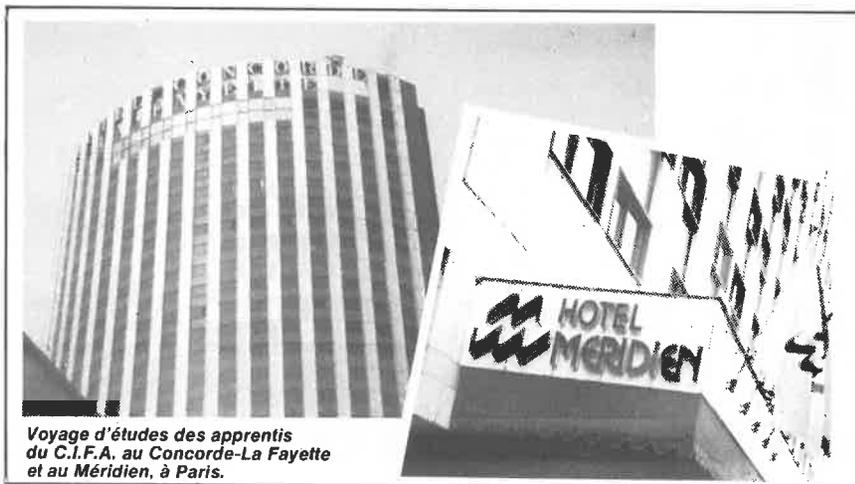
Ève SAUNIER, le 13 août 1987 ;

Audrey POUILLLOT, le 16 novembre 1987 ;

Jérémy CALMUS, le 19 janvier 1988.

A tous ces heureux parents, nous adressons nos très sincères félicitations.

- Nous adressons nos félicitations et vœux de prospérité dans leur nouvelle demeure, « Le Relais des Cygnes », aux jeunes mariés : Pascal GAY et Claudine.



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

FILETS DE SOLE AU CRÉMANT DE BOURGOGNE

Pour 6 personnes, votre marché : trois belles soles de 600 g chacune, 150 g de beurre, 50 g d'échalotes, un gros oignon, un bouquet garni, une bouteille de crémant de Bourgogne, 3 dl de crème, beurre manié.

Faire lever les filets de sole par votre poissonnier ; avec les arêtes, préparer un fumet de poisson. Ciseler les filets, les plier en deux côté où adhérerait la peau à l'intérieur. Beurrer un plat creux, parsemer d'échalotes finement ciselées, plaquer les filets, ajouter 3 dl de crémant, le fumet de poisson froid et assaisonner légèrement : sel fin, une pointe de cayenne. Recouvrir d'un papier aluminium, démarrer la cuisson sur le feu et terminer la cuisson au four, 170°, 4 à 5 minutes.

Retirer du four, verser la cuisson dans une casserole et laisser réduire jusqu'à glace, ajouter la crème fraîche, lier avec le beurre manié (20 g de beurre, 15 g de farine), laisser réduire jusqu'à onctuosité voulue. Rectifier l'assaisonnement et retirer du feu. Réchauffer les filets, dresser sur un plat, poser sur chaque filet une petite tête de champignon et napper avec la sauce bien chaude. Décorer avec des fleurons.

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



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE ÉPINEUIL : rouge et rosé
CHABLIS ET CHABLIS 1^{er} CRU : Vaucopins

Jean-Claude MICHAUT

Propriétaire-Récoltant

ÉPINEUIL, 89700 TONNERRE - TÉL. 86.55.24.99

Chablis
premiers crus
COTE DE LECHET
VAILLONS

Bernard DEFAIX
PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

MILLY

89800 CHABLIS Tél. 86.42.40.75

LA MARMITE BOURGUIGNONNE
25, rue du Carrouge
89144 LIGNY-LE-CHATEL
Tél. 86.47.43.74



Chef de cuisine :
Dominique Courtain
Fermé le jeudi

QUICHE AU CRABE ET AUX LANGOUSTINES

Préparation de la pâte : préparer dans une terrine une pâte pas trop ferme, composée de farine, sel fin, poivre du moulin, saindoux, beurre, gruyère râpé, jaunes d'œufs, eau froide. Préparation de l'appareil : 3 œufs entiers, 1 dl de crème fraîche, 2 cuillerées à café de jus de citron, 1/2 cuillerée de sauce Worcestershire.

Garniture : 200 g de chair fraîche de crabe, 250 g de queues de langoustines, 250 g de moules ébarbées.

Foncer le moule à tarte, ajouter la garniture, verser l'appareil dessus.
Cuisson 25 min environ à 180°.

Dominique COURTAIN.

RABLE DE LIÈVRE A LA BOISSAC

Faire rôtir un râble préalablement piqué et mariné ; déglacer le sautoir avec un décilitre de marinade, une petite louche de sauce poivrée et un décilitre de crème.

Faire réduire à point, sortir du feu, y incorporer une cuillerée de moutarde Grey-Poupon, monter au beurre et passer la sauce à la mousseline.

Ajouter au dernier moment une grosse julienne de truffes fraîches et de champignons sautés au beurre.

Saucer de la sauce indiquée plus haut.

J. CAZAUX,
« Hôtel d'Angleterre », Rouen, 20 septembre 1903.

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

PIZZERIA



la pignatta

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**

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

Tél. 86.53.39.04 — 86.53.33.82
Mise en bouteille à la propriété — Expédition

Auberge
de
la
anne

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



**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



Réception de nos anciens, à Chablis

ANDOUILLETTE DE CHABLIS

PRODUIT HAUT DE GAMME
EXPÉDITION EN FRANCE
GROS ET DÉTAIL

**ROUSSELET
et Fils**

15, rue Auxerroise
CHABLIS Tél. 86.42.11.28



SUPRÊME DE VOLAILLES A L'ANCIENNE

Pour 4 personnes, prendre deux poulets de 1,400 kg environ. Détacher les quatre suprêmes, garder les cuisses pour une autre préparation. Enlever soigneusement la peau, garder uniquement le pilon. Saler, poivrer, passer à la farine et cuire au beurre dans une poêle sans trop de coloration.

Une fois cuit, retirer. Ajouter dans une poêle des dés de champignons (5 minutes), des dés de ris de veau (déjà cuit), crème, cognac et laisser réduire jusqu'à nappage.

Dresser les suprêmes en couronne dans un plat rond, sauce et garniture dessus, historier de croûtons frits et de persil.

Bien amicalement.

Serge JACQUEMARD.

HOTEL-RESTAURANT DE L'ÉTOILE

**BANQUETS
REPAS D'AFFAIRES**

Propriétaires, chef de cuisine : M. et M^{me} R. Pinel
MAILLY-LA-VILLE - Tél. 86.40.40.55
Fermeture le mercredi hors saison

« La pâtisserie est à la cuisine
ce que les figures rhétoriques sont au discours. »

RESTAURANT

Le Victoria

36, rue du 24-Août
AUXERRE
Tél. 86.52.01.69

Fermé le dimanche soir et lundi

mercredi, le jour de

détente

30 RUE DES MOREAUX - AUXERRE
TEL : 86 - 52 - 40 - 22
HEBDOMADAIRE GRATUIT
LOISIRS - GASTRONOMIE

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 GUERAULT
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**

Michel Lorain

*La Côte
Saint Jacques*

89300 JOIGNY Tél. 86.62.09.70

HOTEL-RESTAURANT
LES BRUYÈRES ★★



*Chantal Verly
et Lebeau*

**BRANCHES
«AÉRODROME»**
89000 Auxerre

Yann LEBEAU,
chef de cuisine

Tél. **86.48.31.94**
Télex 351 831 F

Société des Pêcheurs à la Ligne
BRIENONNAIS

NEUVIÈME ANNIVERSAIRE DE LA SOCIÉTÉ

BANQUET DU 1^{er} AOÛT 1999

Menu

POTAGE DU PÊCHEUR AFFAMÉ
BOUCHÉES DE L'ASSURANCE
POISSON DU PERTHUIS
SAUCE LONGUE EAU
ALOYAU DE LA GRANDE PRAIRIE
FLAGEOLETS PLAISANCE
POULETS DES BOUY
SALADE PLANTE SALMON
CRÈMES CAFÉ & CHOCOLAT
CORBEILLES
DE FRUITS
VIN ROUGE & BLANC
GRAND ORDINAIRE

ÉPINEUIL 1893.

Servi par M. DEREIMS, Hôtel de l'Assurance.

PÊCHE MELBA

Le célèbre chef de cuisine ESCOFFIER était d'une timidité proverbiale. Amoureux silencieux de « MELBA », chanteuse à l'Opéra de Paris, il composa pour elle un dessert savoureux qu'il lui dédia et appela pêche Melba.

LES MACARONS

Au XVI^e siècle, Catherine de Médicis fit venir d'Italie des gâteaux appelés « Macaroni ». La famille royale en fit ensuite fabriquer par les religieuses du couvent des Visitandines de Melun.

**Lauréats régionaux du concours gastronomique
de la « Toison d'Or » 1988**



Claude Simon a présenté « Les Pommes de terre du Morvan accompagnées de porc braisé au vin blanc de Vézelay ».



Guy Roy a présenté « Les Truffes du Morvan, accompagnées d'un jambonneau ».

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

Millot

7, rue du Colonel-Rozanoff
Z.I. des Pieds-de-Rats
AUXERRE - Tél. 86.48.24.31

CONCESSIONNAIRE

KONICA

PHOTOCOPIEURS
MACHINES A ÉCRIRE
CAISSES ENREGISTREUSES

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

89700 TONNERRE Tél. 86.55.05.99



*Relais et Châteaux
gourmands*



*Cadre médiéval
Parc fleuri - Panorama - Tennis*



Auberge
« LES ROULIERS »
BAR

B. PELLERIN

Chef de cuisine

Route Nationale — 89380 APPOIGNY

Tél. **86.53.20.09**

Fermé : mardi soir et mercredi



**RESTAURANT
BERGERAND**
HOTEL DE L'ÉTOILE

SA CARTE - SES MENUS
SES VINS

Catherine et Alain Mahieu
4, rue des Moulins
CHABLIS
Tél. 86.42.10.50



**PIERRE
LANG**

LE SON

11, rue des Givoirs, 89000 AUXERRE
Tél. 86.52.19.94

Vente • Installation • Location
Musique d'ambiance



**RESTAURANT
LE SAINT-
PÈLERIN**

Cuisine
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

TRICORNE D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET AU CHABLIS

Ingrédients pour 8 personnes — Feuilletage : 800 g ; champignons : 300 g (bolets jaunes, champignons de mousse, armulaires) ; échalotes : 50 g ; ail : 40 g ; beurre : 50 g ; sel, poivre, chablis : 5 cl ; escargots de Bourgogne (Helix Pomatia) : 48.

Pour la sauce — Chablis : 1 dl ; échalotes : 40 g ; ail : 20 g ; velouté de poisson : 5 cl ; crème : 2 dl ; beurre : 100 g ; persil haché.

Préparation :

1° Faire suer 50 g d'échalotes au beurre sans coloration, ajouter les champignons et les escargots, déglacer avec un peu de chablis, assaisonner, réserver.

2° Abaisser le feuilletage à 3 mm, découper des disques de 14 cm de diamètre.

3° Garnir le centre des disques avec le mélange champignons, escargots, en laissant un bord de 4 cm, dorer et plier en tricorne. Cuire au four chaud 20 minutes.

4° Contfectionner la sauce en faisant réduire l'échalote, l'ail avec le chablis, réduire de moitié, ajouter le velouté, la crème, reporter à ébullition, passer au chinois étamine, monter au beurre, assaisonner, persil haché. Servir très chaud, sauce à part.

Alain MAHIEU.

« Pour boire le vin sans risques, il faut qu'il soit bon, vieux et naturel. »

**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
LA VAGUE

5, place Robillard, AUXERRE
Tél. 86.52.33.94



● QUALITÉ
● FRAICHEUR
● SERVICE

POUR MIEUX
VOUS SATISFAIRE



L'Escalier
87

Produce de Paris
Le Pain Villeblevin
Villeblevin

Tel. 86.66.42.56

Propriétaire, chef de cuisine :
Didier Quenech de Quivillé
Fermé lundi soir et mardi

Odile et Pascal BOMPAY

**Le Clos
des Jacobins**

RESTAURANT

49, Grand Rue
SENS - 86.95.29.70

Fermé le mardi soir et mercredi

RECETTES DE POISSONS A METTRE AU GRIL

ALOSE FARCIE GRILLÉE

(Pas plus de 750 g). Habiller, remplir d'une farce composée de mie de pain trempée de lait, oignons, persil, gousses d'ail, 1 œuf, épices + foie du poisson, griller et terminer cuisson au four. A part, sauce crème aux fines herbes.

BAR GRILLÉ PROVENÇALE

Habiller, griller en badigeonnant d'huile d'olive, terminer cuisson au four, entourer de tomates grillées surmontées d'olives noires dénoyautées. Parsemer l'ensemble d'estragon haché.

BAR GRILLÉ AU FENOUIL

Habiller, griller nature, dresser sur plat avec un bouquet de fenouil sec. Allumer le fenouil, couvrir avec cloche à la fin du feu. Laisser le bar s'imprégner de l'odeur du fenouil, déclocher, retirer peau et cendre et servir à l'assiette les portions de chair, arroser d'un beurre fondu à l'anis.

A 5 minutes d'Auxerre
route de Paris

"Relais S Fiacre"

89380 APOIGNY

MICHEL MORET
maître cuisinier de France
Réservation : 86.53.21.80

REPAS D'AFFAIRES
SALONS PARTICULIERS POUR
BANQUETS ET RÉCEPTIONS

le temple
du chablis
et de la cuisine
régionale

LA CANETTE « VIGNERONNE » ROTIE A L'IRANCY AVEC SON FRIAND

Votre marché pour quatre personnes : 2 belles canettes fermières du pays de 1.5 kg environ, 1 bouteille de bourgogne d'irancy, 500 g de feuilletage, 2 dl de demi-glace, 8 poires, 500 g de navets nouveaux, 250 g d'épinards, 500 g de céleri-rave, 2 aubergines, 4 courgettes, 8 pruneaux, 50 g de morilles séchées, 150 g de poitrine fumée et 2 œufs pour le flan, échalotes, ciboulette, thym, laurier.

Préparation. — Flamber, vider et brider les deux canettes. Les rôtir à four très vif afin de les obtenir bien croustillantes, tout en les retirant rosées, lever les cuisses et les aiguillettes et réserver au chaud, piler les carcasses dans la cocotte, les faire tomber au beurre, ajouter la réduction d'échalotes et la bouteille d'irancy, bouquet garni, faire réduire de moitié, ajouter la demi-glace et laisser mijoter.

Pendant ce temps, préparer les garnitures : blanchir les navets, les étuver au beurre, blanchir les épinards. Préparer les flans de courgettes et aubergines en ramequin. Cuire les poires dans le vin rouge, cuire la purée de céleri. Enrober les pruneaux de fines tranches de lard fumé et les cuire au four (env. 20 min). Hacher les pieds des morilles, en faire une duxelle avec l'échalote et cuire les têtes à l'étuvée. Ensuite, enlever les os des cuisses, en ayant soin de conserver le manchon, émincer la chair des cuisses et y incorporer la duxelle de morilles.

Présentation. — Débarrasser votre sauce qui doit être cuite à point, fine et onctueuse, la passer au tamis très fin, dégraisser complètement, rectifier l'assaisonnement, ajouter les morilles et monter au beurre. Napper de cette sauce « vigneronne » le fond de grandes assiettes bien chaudes. Sur la feuille d'épinard dresser l'aiguillette découpée en éventail. De l'autre côté de l'assiette, le friand avec sa cuisse reconstituée. Autour, les garnitures : navets nouveaux, pruneaux-bacon, petit flan d'aubergine et poire garnie de purée de céleri. Parsemer de ciboulette ciselée. Servir le reste de la sauce à part, en saucière.

Michel MORET,
maître cuisinier de France.

auberge de la Vieille France



R.N. 6 - LE PETIT-CHAUMONT
Tél. 86.66.21.07 - 86.96.62.08

* * NN RESTAURANT *** NN



HOTEL DE PARIS

Chef de cuisine,
propriétaire :
Patrice CHAUVIN

57, avenue Jean-Jaurès
MIGENNES - Tél. 86.80.23.22

Fermé vendredi soir et samedi



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



M. et M^{me} 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

MATELOTE D'ÉCREVISSES AU CRÉMANT DE BOURGOGNE

Pour 6 personnes : 1,8 kg d'écrevisses ; 1 bouteille de crémant ; 50 g de beurre ; 2 dl de crème ; 3 jaunes d'œufs ; bouquet garni ; 1 oignon ; sel, poivre, mignonette, 50 g de persil. Passer au beurre, mais sans laisser roussir, l'oignon émincé, le bouquet garni, la mignonette, sel. Mouiller avec une demi-bouteille de crémant de Bourgogne. Aussitôt l'ébullition, ajouter les écrevisses. Laisser cuire 5 minutes à feu doux.

Egoutter et dresser les écrevisses et les tenir au chaud.

Faire réduire de moitié la cuisson.

Lier avec la crème et les jaunes d'œufs.

Vérifier l'assaisonnement. Passer au tamis et napper les écrevisses.

Servir très chaud.

Jean-Pierre BONDOUX,
« Relais de Charmoy ».

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 oseille 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 dessaler 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.

RESTAURANT LE BOUGAINVILLE



- Bar
- Ambiance musicale
- Cocktails

Philippe GUILLEMARD

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

Hôtel de la Fontaine



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

89200 PONTAUBERT
(entre Avallon et Vézelay)

BAR
TABAC

86.34.02.87

Entre Avallon et Vézelay



HOTEL-RESTAURANT ★★NN

Les Fleurs

Michel GAUTHIER

PONTAUBERT, 89200 AVALLON

Tél. 86.34.13.81

Parc ombragé



64, rue de Lyon
89200 AVALLON Tél. 86.34.17.41

**ÉQUIPEMENT
INTÉGRAL
RESTAURATION
COLLECTIVITÉS**

*conçoit
réalise
entretient*



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

FILET DE SOLE AU CRÉMANT DE BAILLY

Ingrédients : 4 pièces de sole, 2 échalotes, 2 dl de fumet de poisson, 2 dl de crémant de Bailly, 25 cl de crème, sel et poivre du moulin.

Lever les filets de sole. Ciseler les échalotes. Dans une sauteuse, légèrement beurrée, étaler vos échalotes, poser dessus les filets de sole, saler et poivrer, arroser de crémant et de fumet, recouvrir d'un papier sulfurisé et mettre 10 min à four chaud. Faire réduire la cuisson dans un autre récipient et ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et quand la sauce devient onctueuse, verser sur les filets de sole que vous aurez mis sur votre plat de service.

Michel GAUTHIER.

MENU D'ÉTÉ

Fraîcheur de melon au muscat, éventail de viande séchée

Noisettes d'agneau soufflées à l'estragon

Charlotte d'aubergines et courgettes

Fromages affinés

Mousses d'abricots en gelée de cerise de l'Yonne

Les frères GODARD.

SAINT-ANGE AUX BANANES ET CARMEL

Pour 8 personnes :

Purée de bananes : 900 g de bananes émincées, 50 g de beurre, 50 g de sucre, 1 dl de rhum. Peler les bananes puis flamber au rhum, obtenir une purée.

Caramel : 200 g de sucre, 50 g de glucose, 5 cl d'eau, 150 g de crème fleurette, 50 g de rhum. Cuire au caramel puis ajouter la crème et le rhum.

Mélanger la purée de bananes et le caramel à chaud puis incorporer 150 g de crème fleurette fouettée.

Biscuit de Savoie : 10 blancs d'œufs, 100 g de sucre. Monter les blancs bien ferme, 10 jaunes d'œufs, 150 g de sucre, 250 g de farine. Mélanger les blancs et la masse, mouler dans un moule à génoise, cuire au four à 200° pendant 15 à 20 min.

Finition : fendre le biscuit en deux, garnir le milieu de crème à la banane. Décorer le gâteau de fines tranches de kiwi en éventail. Servir frais avec une crème anglaise pistachée.

Philippe GODARD.

MENU D'HIVER

Consommé d'escargots aux champignons sauvages

Poule faisane aux pommes et petits boudins sénoisais

Chartreuse de choux croquants

Fromage de Brie

Saint-Ange aux bananes et caramel

Les frères GODARD.

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

BOURGOGNE JAFFELIN
CHAMPAGNE DEUTZ
BORDEAUX BARRIÈRE
VALLÉE DU RHÔNE DELAS
WHISKY HIGHLAND

Christian DEMOUGEOT
AGENT COMMERCIAL
42, boulevard du 11-Novembre
AUXERRE
Tél. 86.52.71.01 (répondeur)

B.P. 1435 - 21052 Dijon cedex

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



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-RESTAURANT
DU
LION D'OR**

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

*SALLE RUSTIQUE
SPÉCIALITÉS RÉGIONALES
REPAS D'AFFAIRES*

TOUCY Tél. 86.44.00.76

*Relais
de
Turenne*



RESTAURANT GASTRONOMIQUE
LOGIS DE FRANCE
dirigé par LEGOF et Fils

17, rue d'Orléans
BLÉNEAU - Tél. 86.74.92.63

BROCHET AU CHABLIS

Pour 6 personnes : un brochet de 3 livres, une bouteille de chablis, une cuillerée à soupe de farine, 50 g de beurre, deux échalotes.

Assaisonner le brochet à l'extérieur et à l'intérieur. Inciser la peau du brochet en biais. Le mettre dans un plat en terre allant au four, préalablement beurré. Saupoudrer le poisson d'échalotes émincées, arroser de vin blanc et d'eau. Le couvrir d'un papier beurré et le mettre au four, 30 à 40 min.

Lorsque le poisson est cuit, prélever le jus de cuisson et le faire réduire de moitié en incorporant la farine maniée avec le beurre. Préalablement, ajouter délicatement un jaune d'œuf et deux cuillerées de crème. Servir bien chaud et napper avec la sauce au chablis.

POULET « BATEAU FLEURI »

Découper un bon poulet, retourner les morceaux dans le sel et poivre, arroser avec un jus de citron, laisser reposer. Mettre à tremper des mousserons séchés.

Faire revenir les morceaux de poulet dans de l'huile et du beurre noisette. Réserver les morceaux, ajouter échalotes, oignons, ail, puis les mousserons, laisser mijoter environ 8 min. Mouiller avec deux verres de chablis, ajouter les morceaux de poulet, terminer la cuisson, parsemer dessus de la noix hachée grossièrement. Laisser réduire la sauce avec de la crème et napper votre volaille.

M^{me} Maïté BRITOS.
Bateau « Anadonta ».

GRENADINS DE VEAU A LA GRAINE DE MOUTARDE

Faire couper par votre boucher un filet de veau : compter 120 à 140 g par personne.

Après avoir fariné les grenadins, les mettre dans une cocotte, bien à plat, saler et cuire doucement ; retourner quand les grenadins sont cuits, retirer et garder au chaud.

Dégraissier et mettre à suer une échalote et 2 cuillerées à café par personne de moutarde et 3 cuillerées à soupe de crème. Laisser réduire, rectifier l'assaisonnement quand la sauce est à point, la mettre sur vos grenadins.

Ce plat s'accompagne fort bien d'un gratin dauphinois.

Michel GAUTHIER.



*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

16 médailles d'or
et 12 médailles d'argent
à Paris, Mâcon
et Blayet-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

RELAIS TOURISTIQUE
REPAS D'AFFAIRES

**ANN
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

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

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 nouki 

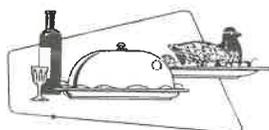
Votre distributeur pour l'Yonne
de produits de qualité
au service de la restauration.

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

POULARDE A L'IVOIRE

Frotter une belle poularde avec un demi-citron. Envelopper dans une barde de lard gras. Disposer sur le dos dans une casserole où l'on aura fait suer au beurre une garniture aromatique (coupée en fines mirepoix), et composée de carottes, oignons, céleri, couennes de lard, épluchures de champignon, queues de persil, un clou de girofle. Mouiller avec bouillon et vin de Chablis. Laisser cuire à petits bouillons, avec assaisonnement de sel fin et poivre du moulin. Après cuisson, retirer la volaille et maintenir au chaud. Préparer à part un roux blond, mouiller avec le bouillon de cuisson, crémier fortement, laisser réduire, rectifier l'assaisonnement. Retirer la peau de la poularde, découper, dresser sur plat creux et napper de la sauce que l'on aura passée au chinois. S'accompagne d'un bon riz pilaf.

Daniel STILINOVIC,
lauréat du concours
des cordons-bleus de l'Yonne 1987.



La gastronomie est l'art de vivre dignement en homme doué de sens vifs, d'intelligence et de fine appréciation des bons mets.

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

HOSTELLERIE

89210 VENIZY LE MOULIN
☎ 86.35.08.04 **DES**

POMMERATS ★ ★

Fermé le lundi
et dimanche soir hors saison



FOIE DE VEAU AU CASSIS

Pour 4 personnes : une tranche de foie par convive. Passer le foie dans la farine, saisir et cuire rosé. Enlever les tranches à tenir au chaud entre deux assiettes. Dégraisser la poêle, jeter dedans l'échalote ciselée, quelques grains de poivre et 15 cl de cassis. Faire bouillir, puis, hors du feu, incorporer 50 g de beurre en petits morceaux. Rectifier l'assaisonnement et passer au chinois sur le foie.
Conseil : servir en accompagnement une purée de céleri ou des épinards en branche.

Michel GAUTHIER.

CUISSÉ DE CANARD AU GRAND-MARNIER

Préparer les cuisses de canard, les flamber et en retirer les tiaux. Les faire revenir au beurre avec une mirepoix fine, assaisonner. Flamber au grand-marnier. Déglacer avec un fond réduit et de la crème fraîche, laisser réduire. Ajouter une julienne de zeste d'orange confit (passer au chinois). Dresser sur un plat. Rectifier l'assaisonnement et napper les cuisses de canard.
S'accompagne d'une garniture de pommes Dauphine et d'un côte de Nuits villages.

Philippe GUILLEMIN.

Les sénateurs romains épluchaient eux-mêmes les champignons avec des couteaux à manches d'ambre pour en savourer leur premier parfum.

hôtel
restaurant  de la poste
bar

Françoise et Philippe GUILLEMIN sont heureux de vous accueillir
24, rue Auxerroise, CHABLIS - Tél. 86.42.11.94

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 *Restaurant fermé
le dimanche soir et le lundi*
Tél. 86.88.81.77 *Hôtel fermé
le dimanche soir*

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 APPOIGNY
Tél. 86.53.00.41

ŒUFS

ANANAS AU CRÉMANT DE BAILLY

Couper en deux l'ananas. Découper l'intérieur en petits dés puis les mettre dans une jatte en gardant les deux moitiés d'écorce. Sucre avec 100 g de sucre en poudre et arroser de crémant de Bailly. Laisser macérer 2 heures au frais. Verser dans les écorces et garder à nouveau au frais jusqu'au moment de servir. Déguster avec le reste de crémant de Bailly.

Michel GAUTHIER.

MENU D'AUTOMNE

Binis d'artichaut et Saint-Jacques aux baies roses

Perdreau de casserole aux endives et cèpes

Fromages affinés

Bavarois aux marrons

Les frères GODARD.

MORCEAUX DE BICHE, CERF OU SANGLIER, EN SAUCE.

Sortir du congélateur, 24 heures à l'avance. Une fois décongelé, désosser et découper en morceaux d'environ 75 grammes. Placer dans un plat en terre creux avec une garniture aromatique composée de carottes émincées, oignons coupés en fines lamelles, queues de persil, thym, feuilles de laurier, gousses d'ail écrasé et une bouteille de bon vin rouge. Retourner les morceaux de temps en temps et laisser mariner environ une nuit. Égoutter et éponger, mettre une cocotte au feu, ajouter du saindoux, assaisonner les morceaux de sel et poivre et les faire rissoler, égoutter une partie du gras. Ajouter un oignon haché, faire prendre couleur et flamber avec un quart de bon cognac, mouiller avec le jus de la marinade, ajouter 2 gousses d'ail écrasé et laisser cuire.

A part, préparer un roux composé d'environ 50 g de beurre et de 50 g de farine, laisser cuire quelques minutes, et laisser refroidir sur le côté. Lorsque la viande est cuite, la débarrasser dans un récipient à part. Verser sur le roux, monter à ébullition, vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement, ajouter une cuillerée à soupe de gelée de groseille et passer dans une passoire étamée sur les morceaux de viande.

Faire revenir dans une poêle, quelques champignons de Paris coupés en quartiers, égoutter et ajouter à la viande et sauce. Égoutter et rincer à l'eau tiède une boîte de marrons au naturel et ajouter également au ragoût, laisser mijoter quelques instants.

Servir très chaud, accompagner de tranches de pain séché au four et légèrement frotté à l'ail. S'accompagne d'un très bon vin rouge.

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

Sortie
autoroute A6

89200
AVALLON

Tél. 86.34.02.85

Relais fleuri

HOTEL ***NN
RESTAURANT
BAR

Salle pour séminaires

BAR - RESTAURANT



Hôtel des Grottes
★ NN

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



**auberge
des tilleuls**

bar - restaurant - hôtel
3 salles à votre disposition
(60, 40 et 20 places)
Ouvert tous les jours de Pâques à octobre

ALAIN RENAUDIN
89290 VINCELOTES — 86.42.22.13
Déjeuners au bord de l'eau

Le Saint-Père

BAR
RESTAURANT ★★

Michelle et Guy ROY

2, rue Georges-Pompidou
TONNERRE Tél. 86.55.12.84

**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*

ÉMINCÉ D'AGNEAU EN SAVARIN ET SA BRUNOISE DE LÉGUMES NOUILLES FRAICHES AU BEURRE

Ingrédients : filet d'agneau paré : 600 g, courgettes : 150 g, carottes : 200 g, 1 poivron rouge, 1 poivron vert, navets, fond d'agneau et de veau.

Nouilles : 250 g farine, 2 œufs, 2 jaunes, sel.

1° Tailler les légumes en brunoise et les faire tomber au beurre.

2° Préparation : faire saisir les filets d'agneau sur toutes leurs faces, les tailler en aiguillettes d'environ 2 millimètres. Chemiser les moules à savorin individuels avec les aiguillettes.

3° Remplir les moules à savorin avec la brunoise de légumes, tasser légèrement et rabattre par-dessus les aiguillettes.

4° Détailler les nouilles et les cuire bien ferme.

Confectionner le jus : déglacer le récipient dans lequel on a saisi la viande avec le fond d'agneau, laisser réduire puis mouiller avec le fond de veau. Rectifier l'assaisonnement et ajouter 2 cuillerées de brunoise de légumes.

Dressage : passer les savorins au four chaud pendant 2 à 3 minutes.

Plonger les nouilles dans une chauffante, les égoutter et les lier au beurre dans une sauteuse. Démouler l'agneau au bas de l'assiette. Mettre le jus autour de la viande et les nouilles en haut de l'assiette.

Thierry VANDENBROUCKE,
« Les Capucins », Avallon.

DARNE DE TRUITE DE MER AU CRÉMANT DE BOURGOGNE DE BAILLY ET SA JULIENNE DE LÉGUMES

Couper une belle truite de mer en darnes de 150 à 200 g. Mettre à pocher avec un bon fumet de poisson et du crémant. A mi-cuisson, ajouter une julienne de légumes composée de carottes, navets et poireaux. Après la cuisson, réserver les darnes.

Passer une partie de la cuisson, mettre à réduire, crémier, vérifier l'assaisonnement, lier avec des jaunes d'œufs. Dresser les darnes, décorer avec la julienne de légumes et napper avec la sauce. Parsemer l'ensemble de peluches de cerfeuil.

G. ROY.

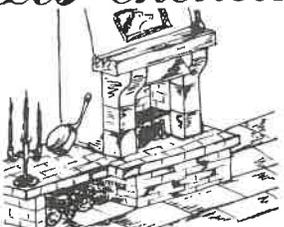
SOLE POCHÉE AU CRÉMANT DE BOURGOGNE

Ingrédients : six soles, une bouteille de crémant, 50 g d'échalotes, 100 g de beurre + 50 g pour les cuire, deux jaunes d'œufs, sel et poivre.

Habiller les soles. Faire un petit fumet avec les arêtes, suer au beurre avec les échalotes, ciseler puis mouiller au crémant. Laisser cuire 15 min environ. Beurrer un plat, mettre les soles dedans. Mouiller moitié crémant et fumet à hauteur. Cuire au four de 12 à 15 min environ. Sortir les soles de la cuisson, faire réduire celle-ci de moitié puis ajouter les jaunes d'œufs, fouetter sur le côté du feu comme pour une hollandaise. Ajouter le beurre fondu et vérifier l'assaisonnement. Servir les soles sur un plat long en les nappant de sauce.

Gérard BONIN,
« Les Capucins », Avallon.

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



**JOLY
CAMELIN**

PRIMEUR EN GROS



22, rue de Paris
89200 AVALLON
Tél. 86.34.08.42




HOTEL-RESTAURANT
**LES
CAPUCINS**

D. AUBLANC, chef de cuisine

6, avenue Paul-Doumer
89200 AVALLON
Tél. 86.34.06.52

à Salamandre

RESTAURANT

Spécialités
 Poissons
 Crustacés
 Fruits de mer

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

LE MORVAN
RESTAURANT ★★★

Jean BRETON,
 maître cuisinier
 de France

**FABRICATION
 ARTISANALE
 DE
 CRÉATIONS
 CULINAIRES**

AVALLON
 Tél. 86.34.18.20

Fermeture
 dimanche soir
 et lundi

Parc ombragé
Man spricht Deutsch

GALAXIE

**HOTEL ★★ NN
 GRILL - BAR**

Dans
 un cadre
 de verdure

**LOGIS DE FRANCE
 ÉTAPE V.R.P.**

**CHAMBRES
 CLIMATISÉES**

Salle pour séminaires

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

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU DE « L'ANCIEN CHAI »

Faire blanchir les ris dégorgés pendant environ 5 min. Les rafraîchir, dégraisser et les colorer à four chaud avec beurre, échalotes, tomate mondée, bouquet garni. Laisser cuire 15 min, assaisonner de sel fin, poivre du moulin. Terminer la cuisson des ris. Préparer des carottes et des petits oignons, les cuire en les glaçant. Après cuisson des ris, les couper en gros dés, réserver. Dégraisser la cuisson, ajouter matière et crème fraîche, laisser réduire, passer la sauce à l'étamine. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser sur assiette avec fleuron et peluches de cerfeuil.

E. DENIS,
 « L'Ancien Chai ».

GRATIN DE FRUITS AU SABAYON

Ingrédients : assortiment de fruits (fraises, framboises, kiwi, poire, etc.).
 8 jaunes d'œufs, 200 g de sucre, 300 cl environ de crémant de Bailly.

SABAYON AU CRÉMANT

Fouetter les jaunes d'œufs, le sucre et le crémant au bain-marie jusqu'à la consistance du ruban (ni trop épais, ni trop liquide). Dresser dans une assiette l'assortiment de fruits choisis. Napper avec le sabayon et gratiner au four très chaud. Servir aussitôt.

Patrick JARRY,
 « Les Capucins », Avallon.

**Hôtel
 du Rocher**
RESTAURANT

Robert PROT
 Vallée du Cousin
 89200 AVALLON
 Tél. 86.34.19.03

**Sermizelles
 Hôtel**

M. et Mme Jean-Claude DRUJON

**BAR
 HOTEL
 RESTAURANT**

PLACE DE LA GARE, SERMIZELLES
 89200 AVALLON ☎ 86.33.41.03

GATEAU DE MARRONS

Ingrédients : 500 g de marrons, vanille, 100 g de beurre, 100 g de chocolat râpé, 100 g de sucre en poudre.

Peler et cuire les marrons au lait avec un peu de vanille ; les égoutter et les passer au tamis très fin, puis relever cette purée dans une terrine et y mélanger à la spatule pendant qu'elle est toute chaude le beurre fin, le chocolat râpé et le sucre en poudre.

Quand le tout est bien mélangé, cela offre l'aspect d'une crème épaisse.

Le mettre dans un moule à plum-cake beurré.

Bien le tasser en frappant le moule sur un torchon puis le mettre au frais, soit à la cave, soit à la glacière jusqu'au lendemain. Quand c'est bien ferme, démouler et couper en tranches. Pas de cuisson au four comme on peut le constater et c'est exquis.

Temps de cuisson pour les marrons : 30 min.

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

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

**une gamme
d'avant-produits
de Boulangerie**
sogap Traiteur
Pâtisserie

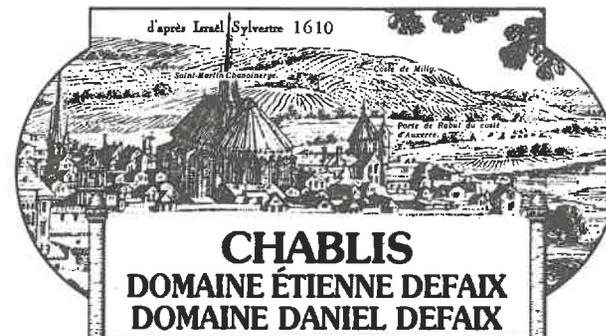


103, rue Jean Jaurès
94700 Maisons-Alfort - Tél. (1) 43.75.34.60

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATION D'APPRENTIS**



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



CHABLIS
DOMAINE ÉTIENNE DEFAIX
DOMAINE DANIEL DEFAIX

« La signature
de vos moments
de qualité »



Visite de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne en Alsace

*Un cuisinier, quand je dîne
Me semble un être divin
Qui, du fond de sa cuisine
Gouverne le genre humain
Qu'ici-bas on le contemple*

*Comme un ministre du ciel
Car la cuisine est un temple
Dont les fourneaux sont l'autel.*

Communiqué par Jacky BELLEVILLE.

l'Auberge des 7 Ecluses

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



BANQUETS
REPAS D'AFFAIRES

(86) 74.91.41

Le Monde du Vin

CAVES DEFAIX

14, rue Auxerroise
CHABLIS

Tél. 86.42.14.44

OUVERT 7 JOURS SUR 7

