

0172



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 GREZ-ARMAINVILLIERS
64.07.26.77

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



J'avance

avec la Banque Populaire. Ma banque, la vôtre.



BANQUE POPULAIRE

UNE ENERGIE NOUVELLE EN FRANCE



Les apprentis cuisiniers du C.I.F.A. en voyage d'étude, 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

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

**Le cordon
bleu
des amis**



**CHAMPAGNE
DE VENOGE**

DEPUIS 1837

M. PATRON
SAINT-GEORGES, 89000 AUXERRE

TÉL. 86.46.29.65

participe au concours de nos foires



Gabriel BOURGEOIS
président actif

Chers Collègues et amis,

Sans vouloir être prétentieux, notre département a obtenu, cette année 1988, des résultats qui méritent d'être cités.

C'est avec beaucoup de plaisir que nous avons appris les résultats du concours régional du meilleur apprenti cuisinier de France. Au concours régional, sur 17 candidats représentant de nom-

breux départements, deux jeunes apprentis, MM. Laurent ROCHEREUX et Sébastien PAVÉ, se sont offerts le luxe d'être classés premier et second. Tous deux ont terminé finalistes du National à Paris.

Le même doublé s'était présenté avec le concours gastronomique régional de la « Toison d'Or » et, ces jours derniers, un « ancien » de 30 ans, Eric BRIFFARD, est parti comme chef de cuisine, dans un palace au Japon. Des jeunes représentent notre département et notre formation aux U.S.A., en Angleterre, en Allemagne, en Suisse, en Hollande, au Luxembourg, etc. Nous sommes un petit département, c'est pourquoi je voudrais personnellement adresser mes félicitations à leurs maîtres d'apprentissage. Certes, notre métier n'est pas facile et les temps sont durs pour ceux qui osent prendre la responsabilité de se mettre à leur compte.

C'est pourquoi, nos jeunes doivent travailler à apprendre la gestion et les langues en plus du savoir culinaire.

L'avenir est au B.E.P., brevet professionnel, B.A.C. de cuisine. Ne laissez pas passer la chance qui vous est offerte d'apprendre pendant que vous disposez encore de temps libre.

Revenons à notre amicale, où je pense qu'il ne faut pas trop se laisser vivre sur nos lauriers.

Chacun de nous est concerné et il ne faudrait pas que ce soit toujours les mêmes qui prennent les responsabilités et l'ensemble du travail à accomplir.

J'aimerais qu'un réel effort se fasse sentir, en particulier sur l'Auxerrois. Des bras et des plats sont nécessaires pour faire valoriser notre stand ; je vous invite très amicalement à y participer.

Notre voyage, cette année, aura lieu le 9 octobre et nous emmènera en Champagne. Je pense que nous y serons nombreux.

Nous aurons l'occasion de nous retrouver aux quatre foires de notre département, ce qui permettra, il en est toujours besoin, de faire découvrir et apprécier l'ensemble de nos maisons.

Je ne pourrais terminer ce bref exposé sans avoir une pensée émue pour nos collègues dont les épouses ont disparu, malgré toute la douleur que nous pouvons ressentir, la vie continue, pour le pire ou pour le meilleur.

Mes Chers Collègues et Amis, j'en terminerai en vous souhaitant une année prospère dans le travail, une bonne santé et du bonheur à l'intérieur de vos foyers.

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

M. PORTAL, chef de cuisine



**AUBERGE
DES
SOURCES**

SPECIALITÉS
RÉGIONALES

• Tél. 86.41.55.14 •

DRUYES-LES-BELLES-FONTAINES

**LA
MARMITE
BOURGUIGNONNE**

25, rue du Carrouge
89144 LIGNY-LE-CHATEL

Tél. 86.47.43.74



Chef de cuisine :
Dominique Courtain

Fermé le jeudi

Hommage à nos vins



De tous les vins, le plus poétique est, en un sens, le vin de Champagne.

Le champagne est un analogue au rêve, faisant pénétrer le buveur dans une vie d'intensité supérieure, permettant à l'âme de comprendre les manifestations du monde supérieur, des esprits et de s'élever « au-delà des limites de l'espace et du temps ».



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.*



BRAGARD

LE N° 1 DE LA MODE AU TRAVAIL

Michel GLOWACKI
Assistant de Direction Régionale

2, rue Christophe. Denis
88025 ÉPINAL CEDEX

3 Impasse des Ormes
BUSSY EN OTHE
89400 MIGENNES
☎ 86.80.23.06

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

Notre carnet

Nos joies

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

Valérie POIRIER, le 4 juin 1988 ;
Nathalie NOLLE, le 9 août 1988 ;
Babette BONDOUX, le 25 août 1988 ;
Mélanie SALAMOLARD, le 19 nov. 1988.

A leurs heureux parents, nous adressons nos très sincères félicitations.

Nos peines

- C'est avec beaucoup d'émotion et de peine que nous avons appris le décès des compagnes de nos collègues :

M^{me} RILLIOT, le 20 août 1988 ;
M^{me} DUBOUT, le 22 novembre 1988 ;
M^{me} PELLERIN, le 24 janvier 1989.

A toutes leurs familles, nous adressons nos très sincères condoléances.

*L'art culinaire, de par la forme de ses manifestations,
développe l'état psychologique d'une société*

HOTEL ** NN
21 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



**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

MITONNÉ DE VEAU A LA PÊCHE DE VIGNE

Un beau filet de veau paré et mitonné sur un fond de braisage, flambé à la fine de Bourgogne.

Garniture : champignons des bois, asperges vertes de Lauris et des fèves fraîches liées au beurre.

Sauce : après dégraissage et réduction, ajouter crème de pêche de vigne et avocat. Terminer par un zeste de citron et d'orange.

Alain RENAUDIN,
1^{er} Toison d'Or départementale 1989.

BROCHETTES DU BERGER

Ingrédients pour 4 personnes : 500 g maigre de mouton, 150 g d'oignons, 150 g de tomates, 150 g de poitrine de porc fumée.

Couper le maigre de mouton en cubes, peler les oignons, les couper en 8 quartiers, couper les tomates en 4, couper également la poitrine en cubes.

Monter les brochettes, intercaler mouton, tomate, oignon, mouton, poitrine fumée. Renouveler l'opération, badigeonner toutes les faces de thym et laurier, cuire dans une poêle.

Servir avec des pommes de terre cuites à l'eau salée (ne pas enlever la peau).

Serge JACQUEMARD.

Restaurant ★★ Tourisme

Auberge

Jardin d'été
Salle au bord de l'eau

176, avenue de Senigallia
SENS - Tél. 86.65.13.63

S. JACQUEMARD
Chef de cuisine
Propriétaire

de la Vanne

Parking privé assuré

Fermé jeudi soir et vendredi

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

**Hôtel
 de la
 Fontaine**

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

89200 PONTAUBERT
 (entre Avallon et Vézelay)

**BAR
 TABAC**

☎
 86.34.02.87

TARTE A L'ORANGE AU GRAND MARNIER

300 g de sucre en poudre, le jus de 4 oranges, 5 jaunes d'œufs, 2 œufs entiers, 6 blancs, 1 boîte de 3/4 ananas, 200 g de chocolat (Djandjua) ou pralin en pâte, 50 g de fruits confits, 1 cuillère à soupe de gélatine alimentaire en poudre, 1 cuillère de maïzena, 2 dl de Grand Marnier.

Préparation de l'appareil : mélanger dans une bassine, le sucre, le jus de 4 oranges, les 5 jaunes et les 2 œufs entiers, puis la gélatine et la maïzena. Poser la bassine sur une marmite d'eau bouillante et fouetter jusqu'au ruban (il faut que l'appareil tombe du fouet sans se détacher, comme un long ruban) ensuite laisser refroidir, ajouter les blancs battus en neige très fermes. Ajouter ensuite les fruits confits marinés avec une cuillère à soupe de Grand Marnier et le reste de Grand Marnier. Quand l'appareil est suffisamment froid, le dresser sur la tarte qui sera prête.

La tarte : préparer un fond en pâte sucrée et le cuire au four avec des haricots secs (cuisson à blanc). Laisser refroidir, garnir avec le chocolat Djandjua et les tranches d'ananas. Puis mettre l'appareil et laisser au frigo jusqu'au lendemain.

Le lendemain, glaçage de la tarte : chauffer très fort le grill de la gazinière et, ensuite, mettre la tarte qui est froide, surveiller attentivement la couleur, retirer et remettre ensuite au frigo, pendant quelques heures.

Jean BRETON
 « Le Morvan », Avallon.



*Un cuisinier
 au XVII^e siècle.
 Gravure de Mariette*

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

89700 TONNERRE Tél. 86.55.05.99

Relais et Châteaux
Relais gourmand
Cadre médiéval
 Parc fleuri - Panorama - Tennis

RÉSULTATS DES CONCOURS



1989 CONCOURS DÉPARTEMENTAL DE LA TOISON D'OR

- 1^{er} Alain RENAUDIN, « Les Tilleuls », à Vincellottes ;
- 2^e Bernard GILLOT, « Le Pot d'Étain », à l'Isle-sur-Serein ;
- 3^e Jean-Claude GARREAU, « L'Escargot qui tête », à Tonnerre.

1988 CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE L'YONNE

Le lauréat du concours est Sébastien PAVÉ, « La Vanne », à Sens.

COUPE DU PRÉSIDENT MAXIME-FORTUNÉ

Laurent ROCHEREUX, « Saint-Fiacre », à Appoigny.

CONCOURS DES APPRENTIS DE 2^e ANNÉE

- Bruno GONZALES, « Le Relais Fleuri », à Avallon ;
- Bruno JOAQUINA, « Les Clos », Chablis ;
- Didier DETILLEUX, « Le Maxime », à Auxerre ;
- Yannick CUBERTAFON, « Le Relais de Charmoy », à Charmoy.

CONCOURS INTERDÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS A DIJON

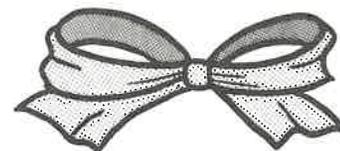
Premier prix : Yannick CUBERTAFON, « Le Relais de Charmoy », à Charmoy ;
 Deuxième prix : Bruno GONZALES, « Le Relais Fleuri », à Avallon.

CONCOURS RÉGIONAL DU MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE

Finalistes au concours national du meilleur apprenti de France :
 Laurent ROCHEREUX, « Saint Fiacre », à Appoigny ;
 Sébastien PAVÉ, « La Vanne », Sens.

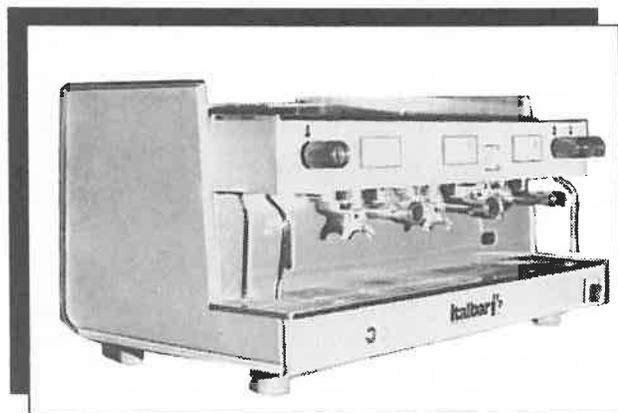
Félicitation à nos jeunes pour les résultats obtenus, ainsi qu'à notre collègue et ami **Bernard ROBERT** : Premier plat régional de la chaîne des Logis de France.

C'est avec beaucoup de plaisir que nous avons appris la remise à l'occasion d'un concours gastronomique de la médaille de Paris à notre ami, et collègue Jean Baudrat.



 **BRASILIA** *Europe*

1ère gamme de machines à café expresso

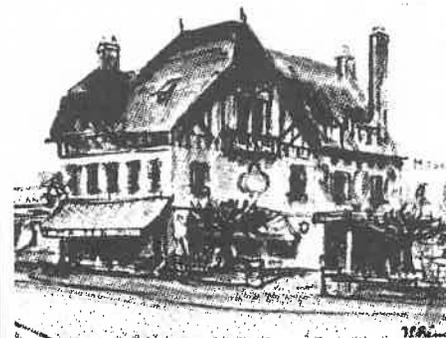


DECouvrez LE MEILLEUR

DEPANNAGE TOUTES MARQUES

 **BRASILIA**

à 200 M de la sortie Auxerre Nord
Rue de Rome 89470 MONETEAU
tèl : 86.40.50.50



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

CARRELET AUX MOULES ET CORNES D'ABONDANCE

Ingrédients : 4 filets de carrelet, 1/2 litre de moules de Bouzigues, échalotes, citron, crème fraîche, beurre, persil, vin blanc, 250 g de trompettes de la mort.

Préparation : beurrer un plat allant au four, saler, poivrer, parsemer d'échalotes ciselées. Disposer dessus les filets de carrelet, saupoudrer de persil hâché et d'un hâchis de trompettes. Assaisonner légèrement le dessus et mouiller avec le vin blanc et un demi-verre d'eau. Mettre à cuire au four. Passer la cuisson des filets sur les moules décortiquées, laisser réduire quelques minutes. Incorporer la crème fraîche, laisser réduire à nouveau et monter la sauce au beurre. Disposer la sauce au fond du plat, dresser dessus les filets de carrelet, entourer avec les moules et parsemer les filets avec le reste du hâchis de trompette, décorer de peluches de cerfeuil.



Cuisinier du XIX^e siècle

Philippe GODARD,
Sens.

19 médailles d'or
et 15 médailles d'argent
à Paris, Mâcon
et Blayot-Bourget,
depuis 1975



GRANDS VINS DE CHABLIS

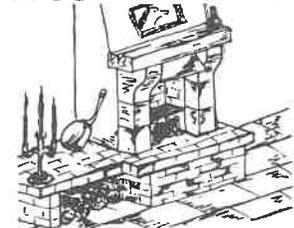
**Domaine
Alain GEOFFROY**

PROPRIÉTAIRE - VITICULTEUR

Chablis premiers crus : FOURCHAUME - BEAUROY - VAU-LIGNEAU
et CHABLIS « DOMAINE DU VERGER »

4, rue de l'Équerre - 89800 BEINE
Tél. 86.42.43.76 + - Télex 351 877

RESTAURANT
"Les Chenêts"
 R.N. 6 - VALLOUX
 89200 AVALLON
 Tél. 86.34.23.34



Cadre agréable, 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

ŒUFS MOLLETS A LA PAUL-BERT

Faire pocher les œufs 5 à 6 min, les rafraîchir et les écaler. Dresser les œufs très chauds sur de petites croustades ovales en pommes duchesse colorées au four, dont le fond sera garni de tomates concassées, additionnées d'un salpicon d'anchois, napper légèrement les œufs d'une sauce Choron.

POULARDE AUX CONCOMBRES

Pocher une belle poularde au fond blanc, après cuisson, dresser sur plat, entourer de concombres tournés en grosses gousses d'ail étuvés au beurre. Napper de sauce à la crème, additionnée d'une partie de la cuisson réduite.

Valéry GUÉNIAT,
 ex-chef de cuisine.

Pensée d'un homme de 90 ans

Pour rester jeune, il faut une jeune femme et du vieux vin.

Roger DUMONT, Appoigny.

Poissonnerie auxerroise
 LA VAGUE
 5, place Robillard,
 Rue d'Égleny
 AUXERRE - Tél. 86.52.33.94



● QUALITÉ
 ● FRAÎCHEUR
 ● SERVICE

POUR MIEUX VOUS SATISFAIRE

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

D. DEJUST

DÉTAIL - DEMI-GROS

53, rue du Pont
 89000 AUXERRE
 Tél. 86.52.07.78

MARCHÉ DE L'ARQUEBUSE

Félicitations...



...Éric Briffard

*Trophée américain 1988,
 au concours gastronomique d'Arpajon.*

L'Amicale des cuisiniers de l'Yonne
 sera présente aux foires de :

Sens, du 30 avril au 2 mai

Avallon, du 5 au 8 mai

Auxerre, du 21 au 28 mai

Tonnerre, du 25 au 28 août

- Exposition de plats froids réalisés par nos chefs ;
- concours des cordons-bleus de l'Yonne ;
- porte-clés à nos stands.



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

FRICASSÉE DE CHAPON AUX TRUFFES DE BOURGOGNE

Détailler en 8 portions égales, en levant les ailes et les cuisses, d'un beau chapon de 3 à 3,5 kg. Avec la carcasse, préparer un bon bouillon. Saler et poivrer les morceaux de chapon. Dans une cocotte, faire chauffer 80 g de beurre, disposer les morceaux de chapon côté peau en premier, laisser blondir doucement, retourner les morceaux, ajouter deux gros oignons hachés finement, faire suer. Mouiller avec deux litres de fond de volaille, ajouter un bouquet garni. Laisser cuire 1 h 30 environ. Retirer les ailes, les disposer dans un sautoir, 1/4 d'heure plus tard, faire la même chose avec les cuisses. Ajouter 1/2 litre de crème fraîche double, 2 cl de jus de truffes, réduire jusqu'à onctuosité désirée. Vérifier et rectifier l'assaisonnement, passer la sauce au chinois sur les morceaux. Porter à ébullition. Dresser dans un plat creux. Parsemer de petits dés de truffes. Servir bien chaud avec du riz.

Xavier SCHEGG,
professeur de cuisine, 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

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



PISCINE
PARC
TENNIS
GOLF



**AUBERGE DE LA
FONTAINE-AUX-MUSES**

LA CELLE-SAINT-CYR

Tél. 86.73.40.22

ESCALOPES DE VEAU AU FROMAGE « SUPRÊME »

Escalopes de veau dans la noix, légèrement farinée, garnir l'intérieur avec de fines tranches de fromage régional. Poêler au beurre, ajouter échalotes ciselées, faire revenir et déglacer à l'aligoté, crémier, laisser réduire et terminer la liaison avec de la moutarde de Dijon.

Glacer au four à température assez forte.

R. PINEL
Concours gastronomique
de la Toison d'Or.

MENU DE PRINTEMPS

*Queue de bœuf en daube froide au ragoût de fèves
et pointes d'asperges*

Langoustines à la crème de piment

Poulardeaux morilles - Soufflé d'épinards

Salade de roquette

Soupe de fraises au champagne

Les Frères GODARD.

RESTAURANT
SALON DE THÉ

L'AUBERGE DE L'ATRE

Francis et Odile Salamolard

LES LAVAUTS
89630 QUARRÉ-LES-TOMBES

Tél. 86.32.20.79

Fermé mardi soir et mercredi hors saison



HOTEL DU CENTRE ★ NN

RESTAURANT
DU CENTRE

Trois menus
+ la carte

*L'escargot
qui tète*

« L'ESCARGOT
QUI TÊTE »

Restaurant
gastronomique

*Son Vivier
spécialité de crustacés vivants*

REPAS D'AFFAIRES • BANQUETS

S.A.R.L. GARRAUD-GAIGNIERRE

63-65, rue de l'Hôpital, 89700 TONNERRE
Tél. 86.55.10.56

Bourgogne Epineuil

Rouge et rosé

**GAEC
DES
NOISETIERS**

BEAU Lucien et Claude

PROPRIÉTAIRES - RÉCOLTANTS

ÉPINEUIL 89700 TONNERRE

Téléphone 86 55 11 15

Relais des Cygnes

RESTAURANT - BAR

REPAS D'AFFAIRES - SÉMINAIRES

NOCES - BANQUETS

REPAS EN TERRASSE

RÉSERVATIONS

CHAMPLAY 86.62.28.17

* * 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

PAUPIETTE DE VEAU VIRIDIANA

Paupiette dans la noix farcie d'une duxelle de champignons de Paris et truffes de Bourgogne, d'un hâchis d'escargots et d'escargots entiers, l'ensemble lié avec un fond composé d'une demi-réduction d'épineuil rouge, tomate et menthe.
Garniture : petites laitues braisées, tomates, framboises et lames de truffes, déglacé pour la sauce au sauvignon de Saint-Bris.

Jean-Claude GARRAULT,
finaliste Toison d'or 1989.



*Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun
soin personnel au repas qui leur est préparé
n'est pas digne d'avoir des amis.*

CHAPON A L'ANCIENNE



FILET DE VEAU FARCI ET SON FEUILLETÉ D'ABATS NOBLES

Filet entier de veau assaisonné et coloré au beurre noisette. Masquer les filets d'une farce composée d'un hachis de champignons, pointe d'échalote et estragon.
Assaisonner le tout, rouler dans une crépinette, ficeler l'ensemble.
Terminer la cuisson au four sur une fine mirepoix, déglacer porto et fond.
A part, braiser les paumes de ris de veau, sauter également une grosse julienne de foie de veau, réserver, lier la sauce et garnir de petits vol-au-vent.
Présentation : le fond du plat en épinards en branches légèrement beurré, disposer au centre le filet prétranché, entouré des vol-au-vent.

Pascal GAY.
Relais des Cygnes.
Concours de la « Toison d'Or » 1989.

**Michel
Lorain**

**La Côte
Saint Jacques**

89300 JOIGNY Tél. 86.62.09.70

**Relais
de
Turenne**

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
LOGIS DE FRANCE
dirigé par LEGOF et Fils

17, rue d'Orléans
BLÉNEAU - Tél. 86.74.92.63

Raymond DANIEL

**FRUITS
PRIMEURS**

6, route d'Auxerre
89290 JUSSY
Tél. 86.53.33.19

Les Baudières

HÔTEL-RESTAURANT

*spécialités de poissons
cuisine gastronomique
cadre agréable*

*Sylvie et Michel Lenoir
Les Baudières
89550 Flévy*

tél. 86.60.14.51

HOTEL ★
RESTAURANT ★ ★

Le P'tit Claridge

« LOGIS DE FRANCE »

M. BALDUC

NOCES • BANQUETS
SÉMINAIRES • PENSIONS

Tél. 86.63.10.92
THÈMES, 89410 CÉZY

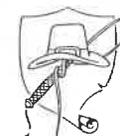


Le Saint-Père

BAR
RESTAURANT ★★

Michelle et Guy ROY

2, rue Georges-Pompidou
TONNERRE Tél. 86.55.12.84



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

L A

CUISINIÈRE
RÉPUBLICAINE,

*Qui enseigne la manière
simple d'accomoder les
Pommes de terre; avec
quelques avis sur les
soins nécessaires pour les
conserver.*



A PARIS.

Chez Méliot jeune, Libraire,
quai des Augustins, N.° 38.

L'AN III.° DE LA RÉPUBLIQUE.

A la maître-d'hôtel.

Lorsque les Pommes de terre
sont cuites, mettez-les dans une
casseroles avec un bon morceau
de beurre, persil, ciboule, sel,
gros poivre; passez-les sur le
feu, mettez-y une liaison de deux
jaunes d'œufs délayés avec un
peu de bouillon, & un filet de
vinaigre.

Autre façon.

Mettez simplement les Pom-
mes de terre dans une casseroles
avec du beurre, persil, ciboule,
échalottes, le tout haché; sel,
gros poivre, un filet de vinaigre,
faites-les chauffer & servez. Vous
pouvez les servir de la même fa-
çon avec de l'huile, en place de
beurre.

LE CHAPON BRAISÉ PAYSANNE

Pour 6 personnes : un chapon de 2,5 kg, 90 g de beurre, 2 oignons émincés, 2 gousses d'ail pilées, 3 poivrons rouges pelés, épépinés et coupés en lanières, bouquet garni, sel, poivre, 15 cl de vin de Marsala, 6 belles tomates pelées, épépinées, égouttées et hachées, 60 g de jambon cru haché, 3 courgettes moyennes émincées, 4 cuillerées à soupe de persil haché. Préparation : saler et poivrer l'intérieur du chapon, le brider. Dans une grande cocotte à fond épais, contenant le beurre, le faire dorer sur toutes ses faces à feu assez vif. Régler la flamme pour que le beurre ne brûle pas. Retirer le chapon de la cocotte, mettre les oignons et l'ail, laisser cuire jusqu'à ce que l'oignon commence à prendre couleur. Ajouter les lanières de poivron, laisser cuire encore 3 min, incorporer le bouquet garni, le marsala, les tomates et le jambon. Saler, poivrer, faire frémir et remettre le chapon. Faire cuire à four modéré, 180°, pendant 2 heures. 15 min avant la fin de la cuisson, ajouter les courgettes et le persil haché. Dresser le chapon sur un plat de service chaud. Si la sauce est trop liquide, la faire légèrement réduire à feu vif avant de la verser autour de la volaille.

Guy ROY,
« Le Saint-Père », Tonnerre.

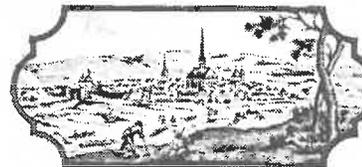
Claude LEROUX
FROMAGER - AFFINEUR

2, route de Laroche
BRION, 89400 MIGENNES

Tél. 86.91.90.57



Grands vins de Chablis



Chablis grands crus :
Les Clos, Blanchot, Valmur
Chablis premiers crus :
*Montée de Tonnerre,
Mont-de-Milieu,
Forêt, Montmains, Vaillon*
Chablis

Propriétaires-Viticulteurs

Domaine VOCORET et ses Fils

Caveau : 40, route d'Auxerre, 89800 Chablis - Tél. 86.42.12.53

Entre Avallon et Vézelay



HOTEL-RESTAURANT ★★NN

Les Fleurs

Monique et Michel GAUTIER

PONTAUBERT, 89200 AVALLON

Tél. 86.34.13.81

Parc ombragé



**ÉQUIPEMENT
INTÉGRAL
POUR
RESTAURATION
COLLECTIVITÉS**

Froid viticole
conçoit
réalise
entretien

**64, rue de Lyon
89200 AVALLON Tél. 86.34.17.41**

**Auberge
de l'Espérance**

Claude et Annie SIMON
Propriétaires - Chef de cuisine

3, rue du Général-de-Gaule
89270 VERMENTON

86.53.50.42
Futur numéro 86.81.50.42

**HOTEL-RESTAURANT
LES BRUYÈRES ★★**



Chantal Verly
et Lebeau

**BRANCHES
«AÉRODROME»**
89000 Auxerre

Yann LEBEAU,
chef de cuisine

Tél. 86.53.07.22
Télex 351 831 F

PAUPIETTE DE LOTTE AUX CHOUX

Pour 4 personnes : prendre 600 g de lotte que vous coupez en lamelles ; saler, poivrer et mettre le jus d'un citron et de la ciboulette ciselée ; mettez cette première opération au frais.

Prendre un chou vert et prélever les belles feuilles ; les blanchir fortement. Étaler et déposer au milieu vos salpicons de lotte ; ajouter une julienne de carottes, céleri et poireaux que vous aurez étuvée au beurre.

Refermer vos paupiettes et mettre dans un plat beurré. Mouiller avec un verre de vin blanc et un verre d'eau ; cuire environ 15 min à four assez chaud. Retirer et faire réduire ; ajouter une cuillère de crème et terminer l'assaisonnement à votre goût.

Michel GAUTHIER.
« Les Fleurs », Pontaubert.

CHAPON A LA POLONAISE

Faire revenir le foie d'un chapon de 2,5 à 2,8 kg dans 25 g de beurre, ajouter une échalote ciselée, flamber au cognac et laisser refroidir. Mettre tremper 100 g de pain dans 15 cl de lait. Hacher le foie, le pain, 50 g de persil, saler et poivrer.

Farcir le chapon, barder, brider et mettre à cuire dans un plat à rôtir.

Une fois cuit, arroser de jus de citron et verser dessus 50 g de beurre noisette dans lequel on aura fait colorer 4 cuillères à soupe de mie de pain fraîchement passée.

Servir avec un plat de choux-fleur.

Bruno MORICARD
« Les Fleurs », Pontaubert.

**Chablis
premiers crus**

COTE DE LECHET
VAILLONS

Bernard DEFAIX
PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

MILLY

89800 CHABLIS Tél. 86.42.40.75



**Auberge
« LES ROULIERS »
BAR**

B. PELLERIN
Chef de cuisine

Route Nationale — 89380 APPOIGNY

Tél. 86.53.20.09

Fermé : mardi soir et mercredi

GIGOT D'AGNEAU EN CROUTE DE SEL SAUCE MADÈRE

Ingrédients : 1 gigot d'agneau désossé de 1,8 kg, 500 g de chair à saucisse, crépine de porc, 500 g de farine, 250 g de gros sel, 2 dl de madère, 3 dl de fond brun lié, 12 tomates, persil, ail, chapelure, sel et poivre.

Préparation : faire colorer le gigot et laisser refroidir. Préparer la pâte avec la farine, le sel et l'eau. Entourer le gigot de chair à saucisse puis avec la crépine et envelopper le tout dans la pâte. Laisser une ouverture pour l'échappement de la vapeur. Cuire 1 heure et demie. Préparer et cuire les tomates provençales.

La sauce : faire réduire le madère de moitié, ajouter le fond, réduire et assaisonner, monter au beurre.

Sortir le gigot de sa croûte, trancher et dresser avec les tomates provençales et la sauce.

Thierry VANDENBROUCKE,
« Les Capucins », Avallon.

DOS DE SANDRE AU CIDRE ET AUX POMMES

Ingrédients : pour 4 personnes, 4 beaux filets de sandre, 25 g d'échalote, 20 g de beurre, 3 pommes golden, 4 dl de vin blanc fruité, 1/4 de litre de cidre, 5 dl de crème fraîche, sel, poivre, 2 pincées de sucre en poudre, ciboulette (facultatif).

Préparation : beurrer un plat allant au four. Disposer les échalotes, dessus y mettre les 4 filets de sandre, saler et poivrer. Ajouter le vin blanc, recouvrir d'une feuille d'aluminium, laisser cuire 10 min environ. Pendant ce temps, couper les pommes en quartiers, les réserver sur une assiette. Au terme de la cuisson des filets de sandre, laisser réduire de moitié la cuisson du vin blanc dans une casserole, incorporer la crème fraîche et les pommes en quartiers. Laisser cuire 3 à 4 min, y ajouter les deux pincées de sucre, le cidre et réduire jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Verser sur les filets de sandre. Servir bien chaud et parsemer, éventuellement, de ciboulette.

Claude SIMON,
« L'Espérance », Vermenton.

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

RELAIS TOURISTIQUE
REPAS D'AFFAIRES

★★★
RESTAURANT
HOTEL DE L'EST
Centre ville

J. WARBURTON
chef de cuisine

Tél. 86.35.10.35

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

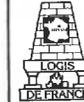


Ets JOLY
PRIMEUR EN GROS

22, rue de Paris
89200 AVALLON
Tél. 86.34.08.42

HOTEL-RESTAURANT

LES
D. AUBLANC, chef de cuisine
CAPUCINS



6, avenue Paul-Doumer
89200 AVALLON
Tél. 86.34.06.52

CAVES DE BAILLY



UN EXCELLENT
ACCUEIL SERA
RÉSERVÉ :

— à notre caveau,
du lundi au vendredi,
de 8 à 12 heures
et de 14 à 18 heures ;
— à notre cave,
chaque week-end,
en après-midi,
de 14 h 30 à 17 h 30.

Visites guidées
individuelles,
du 3 avril
au 28 septembre,
tous les MERCREDIS
et DIMANCHES,
à 15 h 30
(groupes sur rendez-vous).

Christian GUERAULT
Attaché commercial

B.P. 3 - 89530 BAILLY - Tél. 86.53.34.00 - Télécopie 86.53.80.94

FILET DE SAINT-PIERRE MARCHAND DE VIN SUR GAUFRETTES DE LÉGUMES

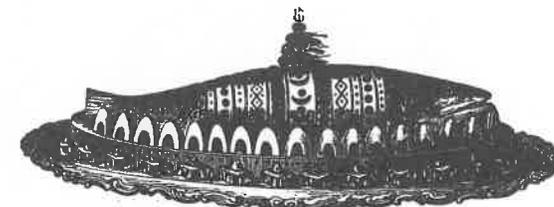
Ingrédients : 2 saint-pierre (1,3 kg environ), 400 g de beurre, 50 g d'échalotes, 1 bouteille de bon vin rouge, 200 g de carottes, 200 g de courgettes, 200 g de navets, sel, poivre.
Préparation : parer les saint-pierre puis lever les filets. Tailler les légumes en gaufrettes à l'aide d'une mandoline. Cuire ces légumes à l'étuvée. Pocher les filets de saint-pierre avec les échalotes et le vin rouge. Réserver au chaud. Réduire le vin rouge, monter au beurre et ajuster. Dresser les gaufrettes de légumes sur une assiette, disposer dessus le filet de saint-pierre, napper avec la sauce. Servir très chaud.

Gérard BONIN,
« Les Capucins », Avallon.

MENU D'ÉTÉ

Noisettes de melon et queues d'écrevisses en aspic
Filet de sole aux frissons de concombre
Carré d'agneau de lait persillé - Pillaw aux petits pois
Salade de romaine
Compote de pêches et cerises à la vanille

Les frères GODARD.



Saumon froid

mercredi, le jour de

détente

30, rue des Moreaux, B.P. 314 - Auxerre
Tél. 86.52.40.22
HEBDOMADAIRE GRATUIT
LOISIRS - GASTRONOMIE



S.A. au capital de 275 000 FRANCS
5, rue Héric - B.P. 335
89005 AUXERRE CEDEX
Tél. 86.46.30.84

RESTAURANT

Le Maxime

J.-P. SAUNIER
CHEF DE CUISINE

R. PRÉVOST
DIRECTEUR DE SALLE

3-4-5, quai de la Marine

89000 AUXERRE - Tél. 86.52.04.41

GARNIER
SURGELES

DES SPÉCIALISTES
POUR VOUS LIVRER

Z.I. du Quenou
89380 APPOIGNY
Tél. 86.53.04.59

Notre choix,
distribuer la qualité



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

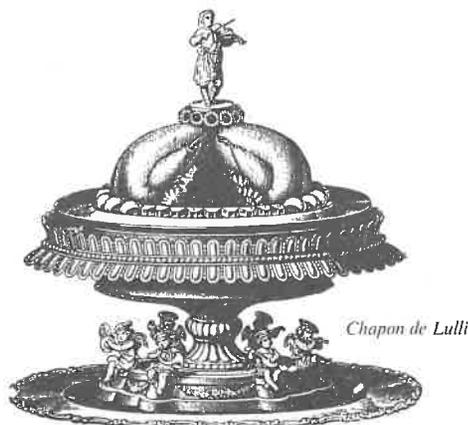
SANDRE A LA CHABLISIENNE

Prendre 2 beaux sandres de 800 à 900 g pièce, lever les filets, les disposer dans une sauteuse sur un lit d'échalotes. Mouiller avec 1/4 de bouteille de chablis et 1/4 de litre de fumet de poisson, retirer après 10 min de cuisson environ. Faire réduire de 2/3. Ajouter la crème fraîche (3 dl), saler et poivrer, laisser réduire. Disposer le poisson sur une assiette et napper avec la sauce passée au chinois après avoir vérifié l'assaisonnement. Décorer l'assiette suivant votre goût.

TOURNEDOS PRINCIER AUX RAISINS

Prendre 4 tournedos de 150 g chacun (filet de bœuf). Les faire poêler dans une sauteuse. Retirer suivant la cuisson demandée. Poêler 4 tranches de foie gras (environ 40 g). Enlever les tranches de foie et les poser sur les tournedos qui, également, reposent sur 4 toasts. Ajouter, dans votre sauteuse, des raisins préalablement épluchés, déglacer au madère, plus fond de veau, laisser réduire, vérifier l'assaisonnement et monter au beurre. Envoyer très chaud avec un légume de votre choix.

J.-P. SAUNIER,
chef de cuisine, « Le Maxime », Auxerre.



Chapon de Lulli

MENU D'HIVER

Blinis de saint-jacques à l'artichaut

Filet de rouget meunière aux laitances et graines de sésame

Longe de veau blanc au confit d'échalotes - Gratin de cardons à la crème

Salade de capucins

Soufflé à la mandarine

Les frères GODARD.

CHAPON A L'ESTRAGON

Préparer une farce avec du foie haché finement, de la mie de pain trempée dans du lait, quelques feuilles d'estragon, saler, poivrer et ajouter 2 œufs entiers. Farcir le chapon, brider en entrée, le coude. Poêler en cocotte en colorant de chaque côté, déglacer avec 2 dl de chablis. Arroser fréquemment. Après cuisson, réserver. Dégraisser, ajouter de la crème fraîche. Laisser réduire. Napper et servir bien chaud.

Jean-Pierre BONDOUX.

**le Relais
de
Charmoy**
M. et Mme 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

**POISSONNERIE
Ets LECLERC**

35, rue Aristide-Briand
89400 MIGENNES
Tél. 86.80.08.29
et sur les marchés

Gros - Demi-gros
Détail

Arrivage journalier de tous les ports

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

Route de Paris
Le Petit Villeblevin
Villeblevin
Tél. 86.66.42.56

M. et M^{me} DENIS
Propriétaires, chef de cuisine :
Fermé lundi soir et mardi

BAR - RESTAURANT

Hôtel des Grottes

★ NN

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

Alain BESSON
Propriétaire-Récoltant
19, rue Emile-Zola, 89800 CHABLIS
☎ 86.42.19.53

GRANDS VINS DE CHABLIS

Chablis
Chablis 1^{er} cru
« Montmain »
Chablis
grand cru
« Vaudésir »

CHAPON A LA GODARD

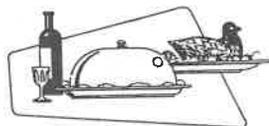
1 ris de veau, 1 chapon de 2,5 kg, 60 g de beurre, 6 petits oignons, un bouquet garni, sel, poivre, 500 g de champignons, 6 quenelles de volaille, 12 rognons de coq et autant de crêtes-de-coq, quelques truffes, 1 citron.

Faites dégorger, pendant 24 heures, un ris de veau dans l'eau vinaigrée. Enlever les parties non comestibles, essuyer le soigneusement. D'autre part, vous avez préparé un chapon flambé, vidé, bridé. Faites dorer au beurre à la casserole, en même temps, le chapon et le ris de veau. Ajouter six petits oignons, un bouquet garni. Poivrer, saler, laisser cuire une heure et demie à feu doux dans la casserole couverte.

D'autre part, faites blanchir une demie-livre de champignon, égouttez-les soigneusement. Mettez-les autour du chapon après cuisson. Ajouter à ce moment quenelles, truffes, rognons de coq et crêtes. Laisser mijoter une 1/2 heure à feu doux. Au moment de servir, ajouter un jus de citron. Servez chaud, sur un plat le chapon entouré de sa garniture et recouvert de son jus.

Guy ROY.

L'Auberge Saint-Père à Tonnerre.



PETITE SOUPE CRÉMEUSE D'HUITRES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Pour 10 personnes : 30 huîtres double zéro, 400 g de girolles, 400 g de trompettes de la mort, 200 g de cèpes, 2 échalotes.

Sauce : 50 g de girolles, 50 g de trompettes, 2 dl de crème fraîche, 1 dl de vin blanc, 200 g de beurre.

Préparation : ouvrir les huîtres, les mettre de côté avec le jus. Nettoyer les champignons et les couper en morceaux. Faire revenir un peu d'échalote ciselée dans un rondelle. Mettre les girolles et les trompettes dedans, mouiller avec 1 dl de vin blanc, saler, laisser cuire, puis égoutter. Faire sauter les cèpes à l'huile. Prendre 2 dl de jus d'huîtres et 2 dl de jus de champignons, porter à ébullition, adjoindre 1 dl de crème fleurette, monter au beurre, puis, dans le bol du steca, mettre 50 g de girolles, 50 g de trompettes sautées et 5 huîtres. Vider la sauce dessus et émulsionner, passer au chinois, poivrer. Faire pocher les huîtres dans de l'eau. Bien faire sécher les champignons dans une poêle et mettre une pointe d'échalote ciselée et une noix de beurre à la fin. Au centre d'une grande assiette, faire une petite corole avec les champignons. Disposer autour les 5 huîtres. Napper avec la sauce qui doit être émulsionnée juste avant de dresser. Puis, mettre une cuillerée de crème, monter dans la cavité du centre une belle pluche de cerfeuil et envoyer.

Gérard FILLAIRE,

chef de cuisine, « Moulin des Ruats ».



Hostellerie du Moulin des Ruats

Ancien moulin
dans la verdoyante vallée
du Cousin

89200 Avallon
Tél. 86.34.07.14

Fermé lundi, mardi midi (hors saison)

LE GAI LOGIS

RESTAURANT

Mariages - Banquets - Réunions de famille - Repas d'affaires
36, ROUTE NATIONALE - 89370 CHAMPIGNY-SUR-YONNE - 86.66.20.12

FERMÉ
LE MARDI

Sermizelles Hôtel

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

BAR
HOTEL
RESTAURANT

PLACE DE LA GARE, SERMIZELLES
89200 AVALLON ☎ 86.33.41.03



89440 L'ISLE-SUR-SEREIN
Tél. 86.33.88.10
Fermé le dimanche et lundi

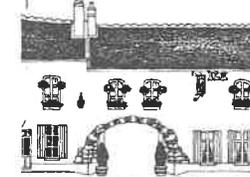
Auberge du Bord de l'Yonne chez « Joël et Jacky »

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

MIGNONNETTE DE VEAU AU RIS A LA BADIANE

Grosses escalopes dans la noix de veau farinées intérieurement de duxelles, feuilles d'épinard blanchies et de ris de veau cuit à blanc.
Cuisson : coloration à la poêle, fin de cuisson en papillote à la nage.
Garniture : purée d'oignons, petits gâteaux de poivrons rouges, courgettes tournées glacées au beurre.
Sauce : décoction d'anis étoiles réduite avec la nage et montée au beurre.

Bernard GILLOT,
chef de cuisine « Pot d'Étain ».

FILET MIGNON POYAUDIN

Grenadins lardés, braisés au ratafia de cidre, dressés sur un coulis de lentilles épicées au gingembre et monté au beurre fin.
Garniture : carottes façon Vichy cuites au cidre, darioles de mousse de foie de veau cuites en feuilles de choux.

Laurent POIRIER,
Chef de cuisine.

Sortie
autoroute A6

89200
AVALLON

Tél. 86.34.02.85

Relais fleuri

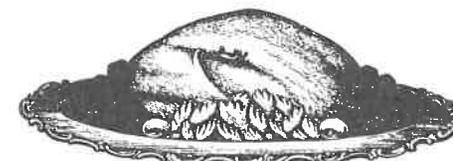
HOTEL ***NN
RESTAURANT
BAR

Salle pour séminaires

LE DIRECTOIRE

Un menu type de restaurant
pour clientèle aisée

Potages
Entrées de volailles,
de veau, de mouton
Plats de poissons
Rôtis
Entremets



Chapon à la Parisienne

Mais les restaurants pour « pauvres » proposent :

Hareng grillé à la ciboule
Lentilles
Pruneaux cuits

MENU D'AUTOMNE

Consommé d'écrevisses aux bigorneaux

Loup de mer aux huîtres citronnées

Noisettes de lièvre au lard et baies de genièvre

Gaufrette de céleri

Salade de mâche et betterave

Gratinée de coing et sa glace aux noix

Les frères GODARD.

hôtel
restaurant de la poste
bar



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

Odile et Pascal BOMPAY

Le Clos des Jacobins

RESTAURANT

49, Grande Rue
SENS - 86.95.29.70

Fermé le mardi soir et mercredi

RESTAURANT ★★ NN

La Haie Fleurie

M. et M^{me} STEFANETTO

Nationale 60
SUBLIGNY - 89100 SENS

Tél. 86.88.84.44



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 d'Augy

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

AUGY
Tél. 86.53.35.54

AILERONS DE DINDON AUX PETITS OIGNONS ET AU FROMAGE

Prenez 6 ou 8 ailerons de dindon que vous échaudez, faites-les blanchir et épluchez-les dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, 1/2 feuille de laurier, un peu de basilic. Mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, faites cuire à petit feu. 1/2 heure après, vous y mettez au moins une douzaine de petits oignons, blanchis 1/4 d'heure à l'eau bouillante et bien épluchés, un peu de sel, du gros poivre. Achevez de cuire et retirez de la casserole pour les égoutter. Passez la sauce au tamis et faites-la réduire si elle est trop longue, mettez-y, gros comme une noix de bon beurre manié, une pincée de farine, faites lier sur le feu. Prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de sauce dans le fond et, par dessus, une demi-poignée de fromage de gruyère ou de parmesan râpé. Arrangez dessus les ailerons et les petits oignons entre. Arrosez tout le dessus avec le restant de la sauce, couvrez avec du fromage râpé. Mettez dans le plat sur un petit fourneau, pour faire bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y ait point de sauce. Donnez couleur au-dessus avec une poêle rouge ou un couvercle de tourtière avec un bon feu. Servez chaudement.

Recette de « La Cuisinière Bourgeoise », 1788,
communiquée par M^{me} Denise PRINTZ.

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

LAPIN AUX DIFFÉRENTS PARFUMS

Ingédients : un beau lapin d'environ 1,5 kg, bien râblé, beau foie, rognons entourés de gras clair.

Préparation : couper en morceaux, faire mariner dans une terrine avec sel fin, poivre du moulin, huile, carottes, oignons, échalotes, ail, céleri (branche), — ces légumes coupés en rondelles —, thym, laurier, girofle, sarriette et un verre de chablis. Réserver quelques heures au frais. Égoutter lapin et légumes en recueillant la marinade. Faire revenir les morceaux de lapin dans de l'huile bien chaude, puis les légumes, laisser blondir, ajouter un peu de farine, remuer quelques minutes. Compléter avec le jus de la marinade et un grand verre d'eau. Porter à ébullition et laisser cuire environ 1 heure. Lorsque le lapin est cuit, dresser les morceaux sur un plat, passer la cuisson, rectifier l'assaisonnement et lier avec deux cuillerées de moutarde de Dijon. En napper le lapin et servir chaud.

Valléry GUÉNIAT,
Avallon.

La gastronomie délicate est un signe d'intelligence et d'esprit.

GRILL-HOTEL DE L'ERMITAGE

JARDIN FLEURI

Grillades au feu de bois
BANQUETS • SÉMINAIRES • GROUPES

☎ 86.35.02.36
VERGIGNY - SAINT-FLORENTIN

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

HOSTELLERIE

89210 VENIZY LE MOULIN
DES

POMMERATS

Fermé le lundi
et dimanche soir hors saison

★ ★

CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATION D'APPRENTIS



3, rue Jean-Bertin

B.P. 189

89003 AUXERRE CEDEX



RESTAURANT
LE BOUGAINVILLE



● Spécialités régionales

Sylvie & Philippe GUILLEMARD

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

DAK' HOTEL

119 rue de Lyon - 89200 AVALLON sud

Ouvert tous les jours,
toute l'année

☎ 86.31.63.20

En cours d'homologation

A 5 minutes d'Auxerre
route de Paris

"Relais Sfiacre"
89380 APPOIGNY



MICHEL MORET
maître cuisinier de France
Réservation : 86.53.21.80

REPAS D'AFFAIRES
SALONS PARTICULIERS POUR
BANQUETS ET RÉCEPTIONS

FILET DE PORC MARINÉ A L'ESTRAGON

Pour 8 personnes : 1 kg de filet mignon de porc, 3 dl de fond brun lié, 100 g d'oignons, 1 bouteille de vin (irancy rouge), estragon, thym, laurier, huile d'arachide et beurre.
Préparation : parer les filets de porc. Les faire mariner avec les oignons émincés, feuille d'estragon, thym, laurier, sel, poivre en grains et vin rouge. Ajouter une fine couche d'huile d'arachide. Laisser mariner minimum 48 heures au réfrigérateur. Prendre la marinade, la faire réduire. Ajouter le fond brun lié. Porter à ébullition, monter au beurre. Ajuster l'assaisonnement. Poêler les filets, préalablement escalopés, les cuire légèrement rosés et napper les tranches de porc.
Garniture : servir avec des pâtes fraîches ou un gâteau de céleri ou de chou-fleur.
Vin conseillé : irancy rouge.

Philippe GUILLEMARD,
« Le Bougainville », Vézelay.

JO (COQ) DU MORVAN AU BOURGOGNE ET AU SANG

Votre marché pour 8 personnes : un jeune coq de basse Bourgogne ou du Morvan d'environ 3 à 4 kg, 2 bouteilles de très bon Bourgogne, 2 dl de marc de Bourgogne, 1 sachet de fond de volaille, beurre, oignons, thym, laurier, gousses d'ail, 250 g de saindoux, 500 g de poitrine 1/2 sel, 3 dl de sang (si possible).
Préparation : dans une grande cocotte en fonte faire revenir au saindoux la poitrine 1/2 sel découpée en lardons et les oignons émincés.
Les retirer, mettre à la place le coq découpé en morceaux, bien rissoler, saupoudrer de farine, flamber au marc puis ajouter la garniture : lardons, oignons, thym, laurier et persil en bouquet, gousses d'ail entières. Mouiller avec les deux bouteilles de Bourgogne et couvrir à hauteur avec le fond de volaille. Assaisonner et laisser cuire à couvert environ 3 heures.
Après vérification de la cuisson, égoutter les morceaux et les dresser dans un plat en terre. Faire bouillir et réduire légèrement la sauce, la monter au beurre pour la rendre brillante, rectifier l'assaisonnement et ajouter le sang au dernier moment (ne plus faire bouillir). Napper les morceaux de coq et servir avec des pâtes fraîches ou des pommes vapeur.

Michel MORET,
maître cuisinier de France.

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

RESTAURANT
L'ANCIEN CHAI



E. DENIS
CUISINIER TRAITEUR

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

Spécialités
Poissons
Crustacés
Fruits de mer

La Salamandre



RESTAURANT

84, RUE DE PARIS
89000 AUXERRE
TÉL. 86.52.87.87

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

**AUBERGE
RABELAIS**

HOTEL * N.N. RESTAURANT **

Jardins d'été

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**

M. CLÉMENT, propriétaire, chef de cuisine

89100 VILLEROY
Tél. 86.88.81.77

Restaurant fermé
le dimanche soir et le lundi
Hôtel fermé
le dimanche soir

**VINS DES COTEAUX
DE SAINT-BRIS**

**Robert et Philippe
DEFRANCE**

VITICULTEUR

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

5, rue du Four
89530

**SAINT-BRIS
LE-VINEUX**

Tél. 86.53.39.04 — 86.53.33.82

Mise en bouteille à la propriété — Expédition

SUPRÊME DE LOUP AU VERT DE LAITUE

Ingrédients : 1 loup de Méditerranée d'environ 1,5 kg, 2 laitues, 1 échalote, 1/2 dl de vin blanc, 1/2 dl de vermouth, 1/2 dl de crème fleurette, 1 jaune d'œuf, 70 g de beurre, 2 cuillerées à soupe de farine, sel, poivre.

Préparation : vider et écailler le poisson et détacher les filets. Partager chaque filet en deux morceaux, saler et poivrer. Saupoudrer de farine, faire revenir les filets dans un peu d'huile. Plonger les feuilles de laitue dans l'eau bouillante, ensuite les retirer et les passer sous l'eau froide. Bien égoutter, envelopper les filets de poisson dans les feuilles de salade. Faire revenir, dans un plat à gratin, l'échalote, ensuite mettre les suprêmes par dessus, déglacer avec le vin blanc, ajouter le vermouth et la crème. A ébullition, lier avec le jaune d'œuf. Mettre au four pendant 10 min. Servir chaud.

Lionel SUCHOT,
« La Croix Blanche », Sens.

**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. 86.64.00.02

**auberge
de la Vieille France**



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

Fermé mardi soir et mercredi

ANDOUILLETES AU CHABLIS

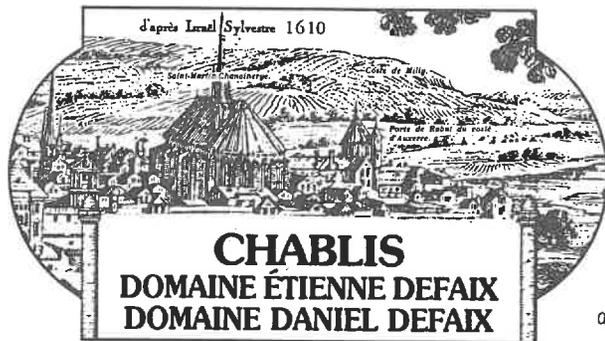
PRODUIT HAUT-DE-GAMME
EXPÉDITION EN FRANCE
GROS ET DÉTAIL

**Gérard
ROUSSELET**

CHABLIS
15, rue Auxerroise
Tél. 86.42.11.28



sortie de notre Amicale au Château du Clos de Vougeot



« La signature
de vos moments
de qualité »

LES DOMAINES VITICOLES

Riches des plus anciens et célèbres premiers crus tels les Lys, les Vaillons, la Côte de Léchet...

LES VINS

Une sélection rigoureuse des meilleurs jus de raisins.
Une vinification à basse température pour conserver arômes et finesse.
Un élevage sur lies fines, et de longue durée.
Une mise en bouteilles tardive de vins épanouis et de garde.

LA DISTRIBUTION

Spécialiste en vieux millésimes, essentiellement sur la France et sur les marchés d'export traditionnel.
En France, surtout en caveau, bar à vin, et restauration fine.

L'ACCUEIL

- Dans nos caves à Milly-Chablis, sur rendez-vous pour les professionnels, en téléphonant au 86.42.42.05.
- Un caveau en plein cœur de Chablis, où les particuliers et les touristes viennent choisir les chablis Defaix, la sélection des vins de l'Yonne, et les liqueurs de Bourgogne.

Le Monde du Vin
CAVES DEFAIX

14, rue Auxerroise
CHABLIS
Tél. 86.42.14.44

OUVERT 7 JOURS SUR 7

BOURGOGNE

vignoble
dessus-bon-boire

antoine donat
propriétaire-récoltant-vaux-auxerre
tél. 86 53 80 80

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*

FILETS DE TURBOT POÊLÉS AUX PLEUROTTES

Pour 4 personnes : 1 turbot de 2 kg, 500 g de pleurottes, 5 cl de vinaigre de vin, 1 échalote hachée, 20 g de beurre, huile, sel poivre, PM.

Faire lever par votre poissonnier les filets. Enlever la peau blanche et grise.

Passer vos filets dans la farine. Les poêler avec huile et beurre jusqu'à obtenir une couleur dorée des 2 côtés. Les tenir juteux. Les poser sur un plat de service. Dégraisser la poêle, la déglacer avec un peu de vinaigre de vin.

Échalotes hachées, ajouter vos pleurottes cuites au préalable avec un peu de cuisson et un peu de jus de viande. Pousser à ébullition, saler, poivrer ; au dernier moment ajouter une noix de beurre et napper cette sauce sur vos filets de turbot.

Jacky BELLEVILLE.



l'Auberge des 7 Ecluses

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

BANQUETS
REPAS D'AFFAIRES

86.74.52.90