

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

1990

AMICALE des CUISINIERS de L'YONNE



1702

*Épicerie fine professionnelle
Linge d'office et de chambre
Petit matériel de cuisine*

SORIPA
Gastronomiquement vôtre

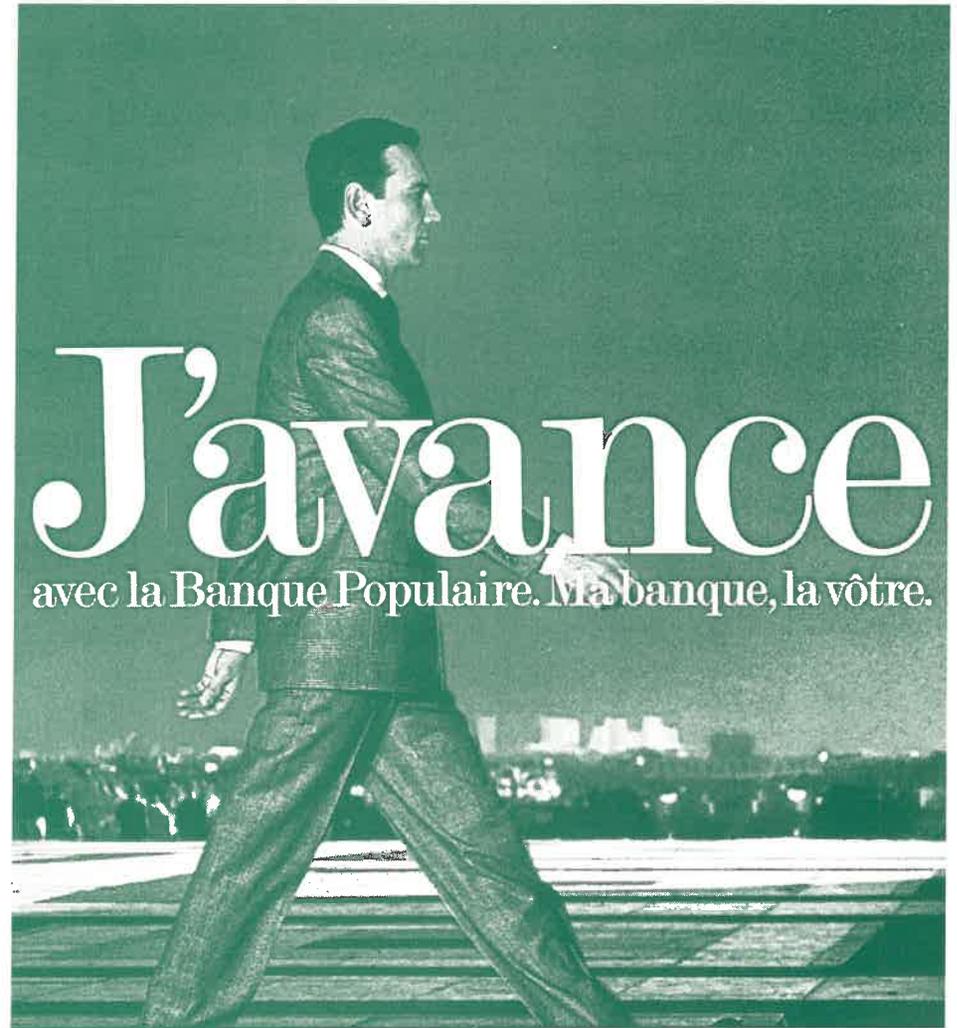
A votre service
depuis trois générations

NVERT 05.10.11.49

APPEL GRATUIT
24 HEURES SUR 24

**B.P. 31
77220 GREZ-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 l'hôtel Méridien, à Paris.

Cuisiniers

*suivant vos compétences et votre ambition
vous recherchez une place de commis, 1^{er} commis
1/2 chef, chef de partie ou chef*

*adressez-vous à l'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne
4, rue Champs-Bonhomme
89290 ÉGRISSELLES-VENOY*

par courrier de préférence, en indiquant votre n° de téléphone pour réponse

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. VALLERY-GUENIAT

M. Bernard PELLERIN

Membres du bureau :

M. Michel GAUTHIER

M. Hubert RILLIOT

M. Xavier SCHEGG



Gabriel BOURGEOIS
président actif

Chers Collègues et Amis,

C'est avec beaucoup de plaisir que j'ai appris la nomination à la fonction de président de l'Amicale des cuisiniers de la Côte-d'Or, de notre ami Bernard LAVAU. En effet, Bernard était chef de cuisine au restaurant « le Cerf-Volant », à Auxerre, avant de terminer sa carrière comme professeur de cuisine au L.E.P. « Simone-Veil », à Dijon. Au nom de nos amis cuisiniers, je lui renouvelle mes félicitations.

Comme vous pourrez en juger sur notre brochure 1990, notre activité 1989 a été largement remplie. Nous essaierons de faire de même cette année.

Nos prestations sont bénévoles, tout le monde le sait, en effet, lors de nos foires, nous offrons gracieusement au public (toujours de plus en plus nombreux) environ 150 plats froids décorés.

Nous serons présents à Sens, le 1^{er} mai, à Auxerre, du 20 au 27 mai, et à Tonnerre, les 24-25 et 26 août. Nous offrirons la journée du mardi 22 mai, dans le cadre de la foire d'Auxerre, à nos amis d'Avallon. En effet, il est regrettable que certains responsables de cette foire ne puissent comprendre que nous œuvrons pour le plaisir de faire plaisir. Espérons qu'une solution d'entente intervienne pour l'année prochaine.

Je voudrais personnellement remercier tous nos collègues qui, malgré un travail soutenu, viennent nous aider à tenir les stands et les honorer de leur présence.

Nous diffusons un art dont l'humanité entière est réceptive, se nourrir est indispensable à la vie. Plus nous offrons de plats soignés, beaux au regard, bons au goût, plus le cuisinier est fier d'exercer cette profession.

Apprenez, continuez de vous perfectionner dans le savoir, tel sera ma conclusion en vous souhaitant à tous une bonne année familiale et professionnelle.

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**

**SPÉCIALITÉS
RÉGIONALES**

• Tél. 86.41.55.14 •
DRUYES-LES-BELLES-FONTAINES

**LA
MARMITE
BOURGUIGNONNE**

25, rue du Carrouge
89144 LIGNY-LE-CHATTEL

Tél. 86.47.43.74

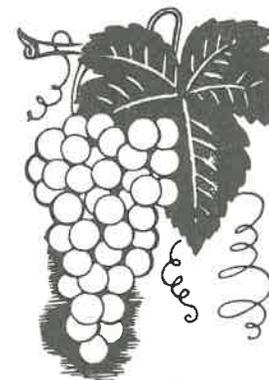
Chef de cuisine :
Dominique Courtain
Fermé le jeudi



Hommage à nos vins



*D'Epineuil en Chablis
Ma muse vagabonde
De Coulanges en Saint-Bris
Les cuves se débondent
Sur ces vins merveilleux
Qu'une Bourgogne éternelle
A su offrir de mieux
A notre temporel
De la vigne au pressoir
De la cave à la table
Il y a une histoire
D'alchimie véritable
Qui passe par le mystère
De notre création
Qui fait de cette terre
Unique, notre passion
Nous sommes des Burgondes
De goût et de culture
Nous avons la faconde
Des gens de la nature.
D'Epineuil en Chablis
De robes en arômes
De Coulanges en Chitry
Dansez ondines et faunes.*



Philippe BOULARAND



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.*

Relais des Cygnes

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

CHAMPLAY

RÉSERVATIONS
 86.62.28.17

BOURGOGNE

vignoble
 dessus-bon-boire

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



**AUBERGE
 DES TILLEULS**
 bar — restaurant — hôtel —

Ouvert tous les jours, de Pâques à octobre

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

3 salles à votre disposition (60, 40 et 20 places)

*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 :

Laure MELOT, le 28 avril 1989 ;
 Lucie BEGUIGNE, le 25 juillet 1989 ;
 Alexis LARDIN, le 27 juillet 1989 ;
 Joseph GUILLEMARDI, octobre 1989 ;
 Ophélie BONNET, le 28 octobre 1989 ;
 Adeline GUILLEMIN, 15 novembre 1989 ;
 Jérôme GODARD, 5 février 1990.

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

FILET DE PERCHE A LA CRÈME D'ÉPOISSES ET SES TÊTES DE BROCOLIS

Ingrédients pour 4 personnes : 4 beaux filets de perche, 200 g de crème fraîche, 50 g d'échalote, 150 g d'époisses affiné, ciboulette, poivre, sel, 50 g de beurre.
 Faire pocher les 4 filets de perche avec les 50 g de beurre. Parsemer les 50 g d'échalote, saler, poivrer. Cuire doucement à couvert pendant 4 min. Pendant ce temps, ajouter dans une casserole la crème fraîche, les 150 g d'époisses et laisser réduire jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Dresser les filets de perche sur un plat, verser la crème d'époisses, parsemer de la ciboulette et servir très chaud.
 Petite garniture de brocolis.

Claude SIMON
 « Auberge de l'Espérance », Vermenton

SUPRÊME DE SANDRE EN CROUTE

Ingrédients : 4 filets de sandre de 140 g environ, 4 rectangles de feuilletage de 18 x 15, 1/2 l de moules bouchot, carottes, poireaux, céleri branche (pour faire une julienne de légumes étuvée au beurre), 1/2 l de fumet de poisson pour la sauce, 1 œuf pour la dorure.
 Étaler devant vous les rectangles de feuilletage, les badigeonner avec la dorure, saler légèrement, étaler les filets de sandre et dessus poser la julienne de légumes et les moules décortiquées ; refermer, pincer les deux bords pour former un chausson. Dorer et faire cuire 15 min à four assez chaud.
 Sauce : faire chauffer le fumet et épaissir avec du beurre manié, mettre au point et napper sur les chaussons. On peut accompagner avec des épinards ou du riz.

Michel GAUTHIER
 « Les Fleurs », Pontaubert

CROUTES D'ŒUFS DE CAILLE EN MEURETTE

Fonds de tartelette en pâte brisée, garnis d'une fondue d'oseille. Disposer dessus les œufs de caille pochés au vin rouge de Coulanges-la-Vineuse. Avec la cuisson, faites une sauce meurette en ajoutant une garniture de petits oignons, champignons coupés en quartiers et sautés au beurre et petits lardons.
 Terminer la sauce au beurre d'aromate, mélanger la garniture et napper les œufs.

Stéphane DROCHON
 finaliste départemental de la « Toison d'Or »

Restaurant ★★ Tourisme

Auberge

Jardin d'été
 Salle au bord de l'eau

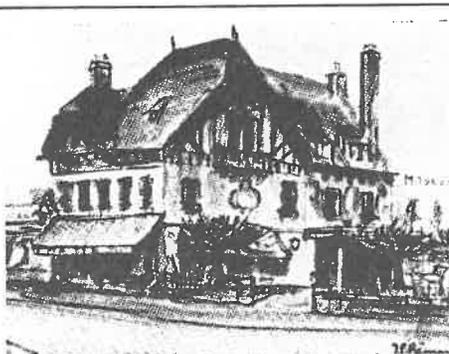
176, avenue de Senigallia
SENS - Tél. 86.65.13.63

S. JACQUEMARD
 Chef de cuisine
 Propriétaire

de la Vanne

Parking
 privé
 assuré

Fermé jeudi soir et vendredi



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

ÉCREVISSES A LA CHABLISIENNE

Prendre de préférence des écrevisses dégorgées deux ou trois jours à l'eau courante. Les mettre dans une casserole avec 20 g de sel, une pincée de poivre moulu et quatre ou cinq gousses d'ail émincées. Ajouter un couteau bien aiguisé ; mettre sel et poivre dans ces incisions. Disposer le brochet ainsi assaisonné dans un plat creux allant au four, grassement beurré. Saupoudrer d'une poignée d'échalote hachée finement ; mouiller au tiers avec la hauteur avec un excellent vin blanc de Chablis ; recouvrir de papier sulfurisé beurré. Glisser le plat au four ; faire cuire doucement pendant une demi-heure. Arroser de temps à autre. Après cuisson, verser le vin dans une casserole ; conserver le brochet au chaud dans son plat de cuisson. Faire réduire le vin de moitié ; hors du feu, incorporer 100 g de beurre frais ; rectifier l'assaisonnement. Verser cette sauce, qui est courte et assez corsée, sur le brochet ; servir aussitôt.

BROCHET AU CHABLIS

Préparer pour la cuisson un brochet d'1 kg environ, ce qui conviendra pour quatre à cinq convives. Assaisonner l'intérieur de sel et poivre ; faire des incisions en biais sur le poisson, des deux côtés, avec un couteau bien aiguisé ; mettre sel et poivre dans ces incisions. Disposer le brochet ainsi assaisonné dans un plat creux allant au four, grassement beurré. Saupoudrer d'une poignée d'échalote hachée finement ; mouiller au tiers avec la hauteur avec un excellent vin blanc de Chablis ; recouvrir de papier sulfurisé beurré. Glisser le plat au four ; faire cuire doucement pendant une demi-heure. Arroser de temps à autre. Après cuisson, verser le vin dans une casserole ; conserver le brochet au chaud dans son plat de cuisson. Faire réduire le vin de moitié ; hors du feu, incorporer 100 g de beurre frais ; rectifier l'assaisonnement. Verser cette sauce, qui est courte et assez corsée, sur le brochet ; servir aussitôt.

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 + - Téléc 351 877

RÉSULTATS DES CONCOURS



1990

CONCOURS DÉPARTEMENTAL DE LA « TOISON D'OR »

1^{er} Alain VADROT, « Les Pommerats », Venizy ;
2^e Stéphane DROCHON, « La Poyaudine », Lavau ;
3^e Antoine DEGIUDIC, « Le Pot d'Étain », L'Isle-sur-Serein.

1989

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE L'YONNE

Le lauréat du concours est Bruno GONZALÈS, « Relais Fleuri », Avallon.

COUPE DU PRÉSIDENT MAXIME-FORTUNÉ

Yannick CUBERTAFON, « Relais de Charmoy », Charmoy.

CONCOURS DES APPRENTIS DE 2^e ANNÉE

Stéphane DARDE, « Hôtel de Paris et de la Poste », Sens ;
David DEVLEESCHAVER, « Auberge de l'Atre », Les Lavaults ;
Sébastien GIBEAUT, « Hostellerie de l'Écu », Pont-sur-Yonne ;
Stéphane VIE, « Les Tilleuls », Saint-Florentin ;
Stéphane VILLIERS, « Le Relais de Villeroy », Villeroy.

CONCOURS INTERDÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS A DJON

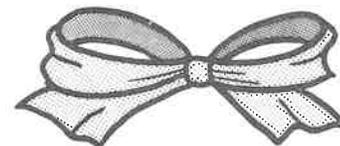
Premier prix : Stéphane VILLIERS, « Le Relais de Villeroy », Villeroy ;
Deuxième prix : David DEVLEESCHAVER, « L'Auberge de l'Atre », Les Lavaults.

CONCOURS RÉGIONAL DU MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE

Finaliste : Yannick CUBERTAFON, « Relais de Charmoy », Charmoy.

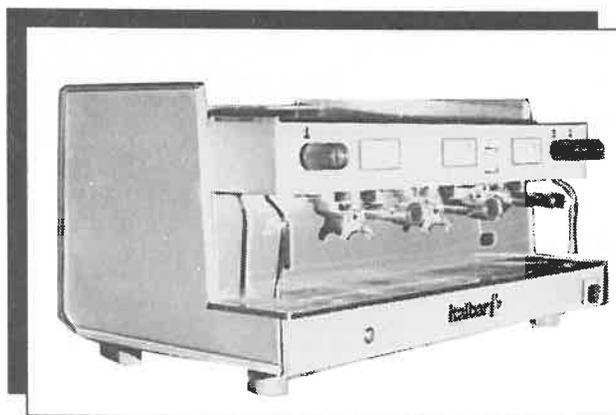
Félicitation au maître d'apprentissage Jean BRETON, restaurant « Le Morvan », à Avallon, pour :

Marc MARCHAND, chef de cuisine, « Sofitel Défense », médaille d'argent au championnat de France de cuisine artistique ;
Alain VADROT, chef au « Moulin des Pommerats », Venizy, 1^{er} départemental, concours gastronomique « Toison d'or » ;
Stéphane DROCHON, restaurant « La Poyaudine », Lavau, 2^e départemental, concours gastronomique « Toison d'Or ».



 **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

**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

GRENADINS DE BROCHET, BEURRE BLANC

Détailler les filets dépouillés en escalopes de forme ovale. Pocher au vin blanc et fumet de poisson. Dresser sur plat avec pommes de terre à l'anglaise.

Beurre blanc : faire réduire échalotes finement hachées avec 1,5 dl de vin blanc, sel, poivre ; faire réduire des trois quarts ; lier cette réduction en lui ajoutant petit à petit, en mélangeant au fouet, des parcelles de beurre, 75 g environ par personne. Le mélange doit être blanc et mousseux.

GUENIAT-VALLERY

CARPE A LA BOURGUIGNONNE

Se procurer une carpe vivante ; la saigner et conserver le sang auquel il faut incorporer un filet de vinaigre pour empêcher la coagulation. La préparer pour la cuisson ; bien la nettoyer et la laver ; la mettre dans un plat creux allant au four ; ajouter quelques rondelles d'oignons et mouiller avec une demi-bouteille de bon vin rouge ; saler et poivrer ; ajouter également quelques râpures de muscade ; terminer avec une dizaine de noix de beurre. Faire cuire à four assez doux pendant 40 à 50 min.

Après cuisson, dresser la carpe sur le plat de service, long et creux ; passer le liquide de cuisson dans une casserole ; le faire réduire et le lier très légèrement avec une noisette de beurre manié avec de la farine et hors du feu, incorporer le sang et un bon morceau de beurre frais. Rectifier l'assaisonnement ; terminer avec une poignée de câpres. Napper la carpe et servir aussitôt.

*Chablis
premiers crus*

COTE DE LECHET
VAILLONS

Bernard DEFAIX

PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

MILLY

89800 CHABLIS

Tél. 86.42.40.75

**Hôtel
de la
Fontaine**



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

89200 PONTAUBERT
(entre Avallon et Vézelay)

**BAR
TABAC**

86.34.02.87

RESTAURANT
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



ÉCREVISSES PATTES ROUGES A MA FAÇON, FLAMBÉES AU MARC DE PAYS

Ingrédients pour 4 personnes : 24 belles écrevisses pattes rouges, 500 g de beurre, 3 carottes, 2 beaux oignons, 3 tomates, 4 échalotes, 10 gousses d'ail, bouquet garni, sel et poivre, 6 cl de marc de Bourgogne, 1 bouteille de bon bourgogne blanc (voir même un vieux vin blanc), 2 à 3 cuillerées de concentré de tomate, persil, 4 dl de fumet de poisson. Hacher très finement carottes, oignons, ail, échalotes, persil, tomates. Etuver ce hachis dans le beurre fondu (300 g) et laisser cuire, saler et poivrer.

Chauffer 100 g de beurre en sauteuse. Y mettre les écrevisses préalablement lavées et surtout châtrées (c'est-à-dire dont on a retiré le filament sous la queue) et les sauter à feu vif. Lorsque la carapace devient rouge, les arroser du marc tiédi et flamber. Ajouter le vin blanc, la tomate concentrée, sel, poivre, les légumes étuvés ; cuire quelques minutes. Egoutter les écrevisses sur un plat chaud. Ajouter à la cuisson le fumet de poisson. Faire réduire la sauce et ensuite rectifier l'assaisonnement. Lier enfin cette sauce de 80 g de beurre, napper les écrevisses et parsemer de persil haché et servir.

Francis SALAMOLARD

DOS DE SANDRE BRAISÉ AU VIN D'IRANCY

Pour 8 personnes : prendre 8 filets de sandre de 200 g environ, les mettre dans une plaque, sur un lit d'échalotes, mouiller avec 50 cl de vin d'irancy et 10 cl de fumet de poisson, braiser au four environ 10 min. Réserver les filets de poisson. Réduire la cuisson au 4/5^e avec un morceau de sucre et une pointe d'ail, monter la sauce au beurre (environ 100 g), passer au chinois, napper les filets. Servir bien chaud, garniture épinards ou courgettes.

Jean-Pierre SAUNIER, restaurant « Le Maxime »

VINS DES COTEAUX DE SAINT-BRIS

**Robert et Philippe
DEFRANCE**

VITICULTEUR

5, rue du Four
89530

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

**SAINT-BRIS
LE-VINEUX**

Tél. 86.53.39.04 — 86.53.33.82

Mise en bouteille à la propriété — Expédition



RESTAURANT - BAR

**HOTEL
DE LA VILLE
D'AUXERRE**

« ANCIEN RELAIS DE POSTE »

TOUCY — TÉL. 86.44.02.77

Propriétaire-chef de cuisine : Roger Durocher

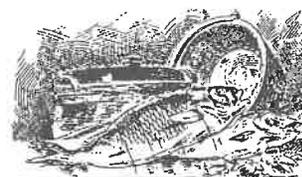


Voyage d'études des apprentis
du C.I.F.A. au Concorde-La Fayette
et au Méridien, à Paris.

CARPE AU VIN D'ÉPINEUIL

Votre marché : 2 kg de carpe, 1 bouquet garni, 5 gousses d'ail, 1 oignon, 150 g de lard maigre frais, 150 g de champignons, 30 g de farine, 80 g de beurre.

Ecailler, vider, essuyer, couper en tronçons les carpes. Mettre dans une casserole avec sel, poivre, l'oignon ciselé, l'ail, le bouquet garni, le lard détaillé en lardons et blanchi ; mouiller avec 1 bouteille d'épineuil. Porter à ébullition, laisser cuire 30 min. A l'aide d'une écumoire, retirer le poisson dans un plat creux, lier la cuisson au beurre manié, ajouter les champignons et les petits oignons cuits séparément. Goûter, rectifier l'assaisonnement. Napper les tronçons avec la sauce bien chaude. Garnir avec tranches de pain grillées et aillées. Parsemer de persil haché.



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

Les Baudières

HÔTEL-RESTAURANT
*spécialités de poissons
 cuisine gastronomique
 cadre agréable*

*Sylvie et Michel Lavoie
 Les Baudières
 89550 Héry tél. 86.40.11.51*

**HOTEL ★
 RESTAURANT ★ ★**

Le P'tit Claridge

« LOGIS DE FRANCE »

M. BALDUC
 NOCES • BANQUETS
 SÉMINAIRES • PENSIONS

Tél. 86.63.10.92
 THÈMES, 89410 CÉZY



HOTEL-RESTAURANT
D. AUBLANC, chef de cuisine

**LES
 CAPUCINS**

6, avenue Paul-Doumer
 89200 AVALLON - Tél. 86.34.06.52



CARPE GRATINÉE DU MORVAN

Pour 4 personnes : 1 belle carpe d'1 kg, 1 verre d'eau, 2 cuillerées à soupe de beurre, 1 verre de farine, 3 œufs, 100 g de gruyère, 1 cuillerée à soupe de chapelure, sel, poivre, 1 verre de chablis, 1 verre de marc.
 Préparer une pâte à gougère. Ecailler la carpe, la vider et l'inciser au milieu du flanc. La garnir de pâte à gougère, poser le poisson sur un plat bien beurré en saupoudrant de chapelure, saler et poivrer. Verser un verre de chablis et un verre de marc. Mettre le tout à feu doux pendant 30 à 40 min.
 On peut aussi faire la même recette avec une tanche.

MOUSSELINE DE BROCHET

1 kg de chair de brochet, 6 dl de lait, 6 blancs d'œuf, 6 champignons de Paris, beurre, sel, poivre.
 Passer la chair du brochet au mixer. Ajouter le lait, les blancs battus en neige, les champignons hachés très fins.
 Beurrer de petits moules ou des ramequins. Les remplir avec l'appareil et les cuire au bain-marie environ 10 min dans un four chaud (200°).
 Pour servir, accompagner d'un beurre rouge.

Guy ROY
 Auberge « Saint-Père », Tonnerre

QUICHE AUX QUEUES D'ÉCREVISSES

250 g de pâte brisée, 200 g d'épinards blanchis fortement, 24 écrevisses cuites au court-bouillon, 3 œufs, 200 g de crème, sel, poivre.
 Foncer un moule à tarte, dans le fond disposer les épinards assaisonnés puis les queues d'écrevisses en couronne. Verser l'appareil œuf et crème dessus. Cuire environ 30 min. Servir chaud et déguster avec un bon chablis.

Daniel AUBLANC
 « Les Capucins »



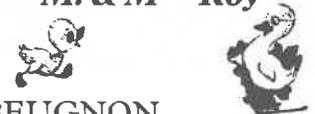
FILETS DE CARPE, BEURRE BLANC

Lever les filets de carpes moyennes, les dépouiller, les diviser en escalopes, les pocher à couvert avec aromates, vin blanc de Chablis et fumet de poisson.
 Dresser en turban, napper un beurre blanc sur les escalopes.

VALLERY-GUENIAT

**Elevage du
 Val d'Armanche**
 CANARDS et FOIES GRAS FRAIS
 Vente au détail

M. & M^{me} Roy



BEUGNON
 89370 NEUVY-SAUTOUR
 Tél. 86.35.35.50

GARNIER 
SURGELES

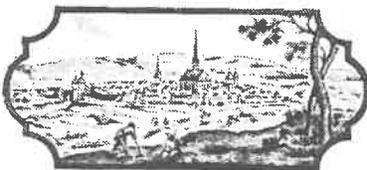
**DES SPÉCIALISTES
 POUR VOUS LIVRER**

Z.I. du Quenou
 89380 APPOIGNY
 Tél. 86.53.04.59

Notre choix,
 distribuer la qualité



Grands vins de Chablis



Chablis grands crus : *Vaudésir,
 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

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

RESTAURANT

La Grilladerie

AUXERRE

45 bis, boulevard Vauban
 Tél. 86.46.95.70

Un chef de cuisine réputé • un nouveau cadre • une nouvelle carte • des nouvelles spécialités, etc.

Salle climatisée
 Parking
 Fermé le dimanche

LE MORVAN

RESTAURANT ★★★

Jean BRETON, maître cuisinier de France

AVALLON
 Tél. 86.34.18.20

Fermeture dimanche soir et lundi

FABRICATION ARTISANALE DE CRÉATIONS CULINAIRES

Parc ombragé
 Man spricht Deutsch

Moulin des Pommerats ★★★

Hôtel - Restaurant
 Séminaires
 Propriétaire S.C.I.
Tél. 86.35.08.04
Télécopie
 Fermé lundi et dimanche soir hors saison

MOUSSELINE DE BROCHET A LA CRÈME D'OSEILLE

Pour 8 personnes : prendre 1 kg de chair de brochet, 5 dl de crème double, 5 blancs d'œuf, passer le tout au mixer, assaisonner avec sel, poivre (un soupçon de glace poisson fondue, facultatif). Mouler dans des ramequins et cuire au bain-marie environ 25 min, four à 200°.

Pour la sauce : réduction de 2/3 vin blanc, 1/3 fumet de poisson, échalotes ; ensuite ajouter 4 dl de crème et laisser cuire, passer la sauce au chinois sur l'oseille ciselée, vérifier sel, poivre (jus de citron).

Démouler vos mousselines, envoyer en nappant bien chaud avec votre sauce, garniture à votre choix (riz pilaw).

Jean-Pierre SAULNIER, « Le Maxime »

PAUCHOUSE DE L'YONNE

Mettre dans une cocotte les têtes de poissons (que l'on a préparées pour la pauchouse), 1 tête d'ail non épluchée mais écrasée ; y déposer les poissons, brochet, carpe, perche, anguille, tanche, détaillés en tronçons. Mouiller avec un aligoté de Saint-Bris, juste à hauteur. Saler et poivrer ; ajouter un bouquet garni. Faire bouillir rapidement ; couvrir et laisser pocher doucement pendant 10 min. Retirer les poissons et les mettre dans un plat creux ; les tenir au chaud. Lier le vin de cuisson avec du beurre manié de farine ; ajouter une goutte d'eau-de-vie. Rectifier l'assaisonnement. Passer la sauce sur les poissons et servir avec croûtons. Ajouter quelques petits lardons (facultatif).

Le bon pain et la pâtisserie sont les compléments indispensables à l'élaboration d'un bon menu.



BOULANGERIE PATISSERIE M. STERKE

PAIN CUIT DANS UN FOUR A BOIS

Spécialité de mousse de framboise et charlotte
 Confiserie - Glace

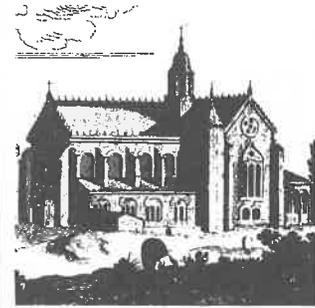
Ouvert 7 jours sur 7, pour votre service
91, rue du pont, 89000 AUXERRE
 Tél. 86.52.35.93

Satel

Installation antennes TV Réception satellites

28 bis, avenue de Saint-Georges
 89000 AUXERRE

86.46.61.32



L'Abbaye Saint-Michel ★★★

D. et Ch. CUSSAC
 89700 TONNERRE Tél. 86.55.05.99

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

ROTI DE CARPE FARCIE A LA MOUSSELINE FINE DE PERCHE EN MEURETTE

Mousseline de filets de perche, filets de carpe farcis. Pocher au vin rouge d'irancy, garniture mousseline d'haricots blancs, fonds d'artichaut remplis de purée d'épinards. Napper votre poisson avec une bonne sauce meurette, entourer de petits croûtons légèrement aillés.

Alain VADROT
 lauréat départemental de la « Toison d'Or »

MENU DE PRINTEMPS

*Huîtres en papillotes de laitue de mer, poêlée de giroles
 Suprême de pigeon poyaudin au foie blond et chou nouveau
 Fond d'artichaut et fèves de marais
 Salade mascotte
 Palet de cerises en chaud-froid*

Les Frères GODARD

HOTEL DU CENTRE
(face au Vieil Hôpital)

Trois menus
+ la carte

**L'Escargot
qui Tête**
Restaurant
gastronomique

RESTAURANT DU CENTRE
« L'ESCARGOT QUI TÊTE »
REPAS D'AFFAIRES - GROUPES

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

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

CARPE FARCIE A LA BOURGUIGNONNE

Vider, nettoyer, laver une belle carpe et la farcir avec une préparation ainsi composée : lard, échalote, oignon, ail, persil, le tout haché et incorporé à autant de mie de pain trempée dans le lait, égouttée et pressée ; ajouter encore la laitance écrasée — ne pas utiliser les œufs de la carpe — et terminer avec un œuf battu ; saler et poivrer.

Recouvrir les parois ventrales pour que la farce ne s'échappe pas pendant la cuisson. Enrober la carpe dans une grande barde de lard gras et la disposer dans un plat creux allant au four et qui aura été grassement beurré ; mouiller à mi-hauteur de bon vin blanc sec ; disposer quelques noisettes de beurre sur la carpe ; encore un peu de sel et un peu de poivre. Faire cuire pendant 40 à 50 min, selon grosseur. Après cuisson, mettre le vin blanc dans une casserole, le faire réduire ; ajouter 3 à 4 dl de crème fraîche ; laisser bouillir doucement jusqu'à formation d'une sauce liée et onctueuse.

Retirer la barde de la carpe ; la saupoudrer de chapelure ; arroser de beurre fondu ; faire colorer rapidement au four. Verser la sauce tout autour de la carpe. Servir très chaud.

PERCHES AU CHABLIS

Préparer les perches pour la cuisson et les mettre dans un plat creux allant au four, grassement beurré et assaisonné de sel et de poivre. Saler et poivrer les perches sur le dessus, parsemer des échalotes hachées et un peu de persil concassé. Mouiller avec 3 ou 4 dl de chablis, selon la quantité de perches. Disposer de petites noisettes de beurre frais. Mettre le plat au four, laisser cuire pendant 30 min. Arroser.

En fin de cuisson, saupoudrer de fromage râpé mélangé avec un peu de panure (mie de pain fraîche). Laisser gratiner et servir aussitôt.

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATION D'APPRENTIS**



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

**MAISON
DE L'ANDOUILLETTE
DE CHABLIS**
Michel SOULIÉ

Diplômé A.A.A.A.A.

Diplômé par le Club Prosper-Montagné
Grande médaille d'Or à Jargeau (45) 1989

Tél. 86.42.12.82



Restaurant

Carte bleue
American Express
Tickets restaurant

56, rue Saint-Pélerin
89000 AUXERRE ☎ 86.52.77.05

SAUMON DE FONTAINE AU CRÉMANT DE BOURGOGNE

Faire fondre 100 g de beurre dans une sauteuse et y faire revenir les échalotes puis les champignons. Lorsqu'ils sont fondus, retirer les échalotes et champignons de la sauteuse avec une écumoire.

Faire fondre les 100 g de beurre restant dans la même sauteuse et y faire revenir les filets de saumon jusqu'à légère coloration. Rajouter alors les échalotes et champignons puis arroser de fumet de poisson et de la moitié du crémant de façon à couvrir le poisson. Saler, poivrer et laisser frémir jusqu'à ce que le poisson soit tendre.

Avec une spatule, sortir les filets délicatement et les réserver sur un plat chaud.

Laisser réduire le jus de cuisson de moitié puis passer au chinois. Reverser dans la sauteuse, ajouter la crème fraîche et la maïzena préalablement diluée dans la même quantité d'eau. Porter à ébullition à feu très doux avec le reste de crémant jusqu'à bonne consistance de la sauce (rectifier éventuellement l'assaisonnement).

Napper les filets de saumon avec cette sauce et présenter avec un bouquet de cresson et des citrons en dents de loup.

CAVES DE BAILLY



UN EXCELLENT
ACCUEIL SERA
RÉSERVÉ :

- chaque week-end
et jours fériés :
janvier et février
de 14 h 30 à 18 heures
mars à décembre
de 10 à 12 heures
et
de 14 h 30 à 18 heures
- en semaine,
au caveau :
du lundi au vendredi
de 8 à 12 heures
et de 14 à 18 heures
(groupes sur rendez-vous).

Christian GUERULT
Attaché commercial

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



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

****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

Bourgogne Epineuil

Rouge et rosé



GAC DES NOISETIERS

BEAU Jeanine et Claude
PROPRIÉTAIRES - RÉCOLTANTS
ÉPINEUIL 89700 TONNERRE
Téléphone 86 55 11 15

BROCHET ROTI AU CHABLIS

Beurrer grassement un plat à gratin, ciseler 2 ou 3 échalotes que vous éparpillez dans votre plat, mouiller de vin de Chablis et de fumet de poisson, ajouter 2 ou 3 tomates concassées, placer votre brochet incisé au milieu de votre plat, après l'avoir assaisonné de sel et de poivre ; le mettre dans un bon four, l'arroser toutes les 5 min ; après 25 ou 30 min de cuisson, il doit être bien doré. Dresser votre brochet sur un plat long, rectifier votre sauce et monter votre fond de cuisson avec un bon beurre frais sans laisser bouillir ; passer votre sauce au chinois ou passoire fine et ensuite, arroser votre brochet ; servir très chaud. Vous décorerez votre plat, avant de mettre votre sauce, avec rondelles de citron à vif et persil haché.

MENU D'HIVER

Florentine de saumon et sole à la crème de coque

Chapon truffé

Gratin de macaroni aux poireaux fins

Salade Lorette

Poires bourdaloue

Les Frères GODARD

BROCHET EN MEURETTE

Ecailler et vider le brochet, garder les œufs. Peler les oignons grelots et l'ail. Couper le lard en petits dés. Nettoyer les pleurottes (200 g).

Dans une cocotte, faire fondre le beurre à feu assez doux. Ajouter les oignons grelots, les lardons, les gousses d'ail et les pleurottes. Saler et poivrer. Au bout de 5 min, ajouter un verre de vin rouge. Couvrir et laisser mijoter encore 5 min.

Pendant ce temps, tronçonner le brochet en 8 morceaux. Ajouter les tronçons de brochet dans la cocotte. Chauffer brièvement le marc de bourgogne. Le verser sur le poisson et flamber. Ajouter le reste du vin rouge et le bouquet garni. Cuire 10 min à découvert. Retirer les morceaux de brochet et les dresser sur un plat chaud que vous maintenez dans le four en étuve. Augmenter le feu pour achever la réduction de la sauce.

Mélanger les œufs au beurre manié et incorporer le tout dans la sauce. Cuire encore 5 min. Retirer le bouquet garni. Rectifier l'assaisonnement.

Verser la sauce et tous les ingrédients qu'elle contient sur le poisson. Parsemer de croûtons frottés d'ail et régalez-vous de cette matelotte.



Yves TROGNON

Vue de notre stand à la foire d'Auxerre.

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

L'Escale

87 Route de Paris
Le Pâti Villeblevin
Villeblevin

Tel 86.66.42.56

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



Claude LEROUX

FROMAGER - AFFINEUR

2, route de Laroche
BRION, 89400 MIGENNES
Tél. 86.91.90.57

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

★★NN
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

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

FILETS DE BROCHET A L'OSEILLE

Lever les filets d'un brochet moyen ; éliminer la peau et le maximum d'arêtes ; les escaloper. D'autre part, laver une belle poignée d'oseille, la ciseler et la faire suer dans un plat à sauter avec un morceau de beurre ; ajouter les morceaux de brochet, saler et poivrer ; couvrir et faire étuver. D'autre part, on aura préparé un fumet avec les arêtes de poisson : faire suer celles-ci avec une petite carotte et un gros oignon émincés très finement ; mouiller avec du vin blanc, saler et poivrer légèrement ; faire cuire pendant 30 min. Le passer et le faire réduire de moitié. Ce fumet sera mis avec le brochet et l'oseille lorsque ces deux éléments auront été étuvés pendant 5 min. Faire cuire encore pendant 15 min. Récupérer le liquide de cuisson, le faire réduire ; ajouter deux verres de crème fraîche ; laisser mijoter jusqu'à formation d'une sauce onctueuse ; rectifier l'assaisonnement.

En napper le brochet et l'oseille qui auront été mis dans un plat de service creux et que l'on aura passés au four pendant deux ou trois minutes.

LA PAUCHOUSE « EN VERS » ET CONTRE TOUS

*Coupe en tronçons brochet, anguille, perche et lotte,
Mets dans la casserole en terre du bon lard,
Beaucoup de beurre frais, petit vin blanc gaillard,
Puis le bouquet garni, l'oignon, l'ail, l'échalote.*

*Qu'à petit feu ce plat respectable mijote,
Qu'il soit jaune, onctueux, non liquide et blafard,
Seul un vil gargottier ose offrir au regard
Du poisson délavé qui dans la sauce flotte.*

*Et flambe. Mais pardon, j'oubliais un détail :
Glisse en ton coquemar des croûtons frottés d'ail.
Tout cela, diras-tu, n'est guère poétique.*

*Je réponds : si Pétrarque avant vanté ce plat,
Votre petite bouche en ferait bien état ;
Qu'il n'en mange jamais celui qui me critique...*

Annibal de MONTCHANUT

MENU D'ÉTÉ

Tarte fraîche de tourteau et gésiers de canard confits

Jarret de veau à l'estragon

Pomme fondante - Gratin de courgette à la crème

Salade Noémi

Mousse aux figues caramélisées

Les Frères GODARD

MENU D'AUTOMNE

Meurette d'aufs de caille et d'escargots au fumet de chablis

Filet de faisán à la choucroute de navets au cumin

Salade Carmen

Bavarois aux marrons et noix

Les Frères GODARD

LE MOULIN
DE PONTIGNY



Entre St. FLORENTIN et AUXERRE
89230 PONTIGNY
Tél. 86.47.44.98

HOTEL
21 chambres
RESTAURANT
Salles de banquets
Garage
Jardin fleuri

★★ NN

HOTEL
DE
SEIGNELAY

M. RAFESTIN

CUISINE ET SPÉCIALITÉS BOURGUIGNONNES
VINS RÉGIONAUX

2, rue du Pont
89000 AUXERRE Tél. 86.52.03.48



FOURNITURES
POUR
BOULANGERIES
PATISSERIES
HOTELLERIES
COLLECTIVITÉS

CHÉREST-PERCEAU

5, rue Héric - B.P. 335
89005 AUXERRE CEDEX
Tél. 86.46.30.84

AUBERGE D'AUGY

Spécialités régionales

Banquets

Repas d'affaires

89290 AUGY
Tél. 86.53.35.54

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

Sortie
autoroute A6

Relais
fleuri

89200
AVALLON
Tél. 86.34.02.85

HOTEL ***NN
RESTAURANT
BAR

Salle pour séminaires

NOTRE ACTIVITÉ 1989

- Mardi 21 février : réunion du conseil d'administration.
- Mardi 7 mars : réunion à Sens (organisation foire).
- Jeudi 9 mars : participation au concours gastronomique de la « Toison d'Or ».
- Jeudi 30 mars : assemblée générale (C.I.F.A., Auxerre) ; mise en fabrication de notre brochure.
- Dimanche 30 avril et lundi 1^{er} mai : foire de Sens (exposition de plats froids).
- Du 5 au 8 mai : foire d'Avallon (exposition de plats froids).
- Du 21 au 28 mai : foire d'Auxerre (exposition de plats froids) ; concours d'apprentis cuisiniers du C.I.F.A. ; concours des cordons bleus de l'Yonne.
- Du 25 au 28 août : foire de Tonnerre (exposition de plats froids).
- Jeudi 21 septembre : concours du meilleur apprenti cuisinier de l'Yonne.
- Mardi 26 septembre : réunion du conseil d'administration.
- Mardi 26 septembre : remise de la coupe « Maxime-Fortuné » au « Relais de Charmoy ».
- Mardi 3 octobre : assemblée générale (C.I.F.A., Auxerre).
- Lundi 9 octobre : voyage de notre Amicale à Reims ; visite du champagne Mumm.
- Jeudi 12 octobre : concours départemental des apprentis de 2^e année.
- Samedi 11 novembre : concours interdépartemental des apprentis cuisiniers « Table de Lucullus », Dijon.
- Jeudi 9 novembre : participation à l'organisation du concours régional du meilleur apprenti cuisinier de France.

CARPE A LA MOUTARDE

Préparer une belle carpe pour la cuisson. D'autre part, confectionner une farce avec 150 g d'oignons, 150 g de champignons, un demi-verre de crème, 2 belles tomates pelées, épépinées et concassées, une goutte de marc de Bourgogne ; enfin, 2 cuillerées de moutarde blanche ; le tout, bien mélangé, sera assaisonné de sel, poivre et épices. On peut également ajouter des fines herbes hachées.

En farcir la carpe ; recoudre celle-ci pour éviter que la farce ne s'échappe pendant la cuisson. Disposer la carpe ainsi préparée dans un plat creux allant au four ; l'enduire de beurre ; mouiller d'un demi-litre de vin blanc sec, de la région bien entendu. Recouvrir d'un papier sulfurisé beurré ou papier aluminium ; glisser le plat au four ; faire cuire pendant 1 h 30 environ à chaleur très modérée ; arroser souvent. 15 min avant la fin de cuisson, ajouter 2 cuillerées de moutarde au vin blanc ; continuer à arroser. Servir telle quelle, après avoir rectifié l'assaisonnement du liquide de cuisson.

FILET DE CARPE A L'ÉPINEUIL

Garnir le fond d'un plat beurré de quelques fines rouelles d'oignon, étuvées au beurre à l'avance.

Ranger les filets dessus, les entourer de quelques champignons émincés et sautés au beurre ; ajouter une pincée de poivre concassé, 1 dl de vin d'épineuil et pocher au four 15 min.

Réduire la cuisson des deux tiers, la lier avec un peu de beurre manié, mettre au point et servir avec des pommes en robe des champs et des croûtons frottés à l'ail.

Bruno MORICARD
« Les Fleurs », Pontaubert

RESTAURANT

«Les Chenêts»

Cadre agréable, repas d'affaires et de groupe

Spécialité de poissons

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

Fermé le lundi soir et le mardi sauf en saison

Entre Avallon et Vézelay



HOTEL-RESTAURANT ★★NN

Les Fleurs

Monique et Michel GAUTHIER

PONTAUBERT, 89200 AVALLON
Tél. 86.34.13.81

Parc ombragé

Le Saint-Père

BAR
RESTAURANT ★★

Michelle et Guy ROY

2, rue Georges-Pompidou
TONNERRE Tél. 86.55.12.84

AUX POISSONNERIES AUXERROISES

LA MOUETTE

77, rue du Pont, 89000 AUXERRE
Tél. 86.52.19.87

LA VAGUE

5, place Robillard, 89000 AUXERRE
Tél. 86.52.33.94

L'Auberge des 7 Cluses

ROGNY (Yonne) - site agréable

J. BELLEVILLE - chef de cuisine



BANQUETS
REPAS D'AFFAIRES

86.74.52.90

MOUSSELINE DE SANDRE AUX ÉCREVISSES

2,5 kg de sandre, 200 g de chair d'écrevisse, 200 g de queues d'écrevisse, 6 œufs, 1/4 de litre de crème fraîche, 100 g de beurre.

Lever les filets du sandre, garder la tête et la queue pour la présentation ; retirer l'arête centrale et rassembler les chair, les hacher avec de la chair d'écrevisse qui aura été préalablement cuite au court-bouillon ; mélanger délicatement un à un les œufs puis le beurre et la crème.

Reconstituer le corps du sandre avec la mousseline en mettant des queues d'écrevisse à l'intérieur. Cuire à four doux 1 h 30 en recouvrant le sandre d'un papier sulfurisé.

Sébastien PODOR

chef cuisinier au « Saint-Père »

POULET AUX ÉCREVISSES

Ingrédients pour 6 personnes : 1 gros poulet fermier d'environ 1,800 kg, 500 g d'écrevisses, 1/2 l de sauvignon, 3 grosses échalotes, 1 oignon, 1 carotte, 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate, 100 g de margarine, huile, thym, laurier, gros sel, 1/2 l de crème fraîche.

Préparer les écrevisses, les châtrer, garder 12 belles écrevisses, le reste faire le coulis. Préparer le poulet, le vider, le couper en morceaux, les fariner, faire revenir sans coloration. Ajouter les échalotes, déglacer au vin blanc, ajouter fond de volaille, laisser cuire 20 min, lier après cuisson et incorporer le coulis. Passer au chinois étaminé, crémier et servir avec un riz pilaf. Décor écrevisses et persil en branche.

Philippe LARDIN

ÉCREVISSES A LA NAGE

Faire étuver au beurre 1 belle carotte, 1 gros oignon, 2 échalotes, 1 petite branche de céleri, le tout émincé finement. Ne pas laisser colorer. Moullier avec une bouteille d'excellent chablis ; porter à ébullition, saler, poivrer et mettre encore une branche d'estragon et un petit bouquet garni ; enfin, quelques grains d'anis.

Laisser cuire ce court-bouillon pendant 30 min ; y jeter alors les écrevisses châtrées, couvrir et laisser cuire pendant 10 à 15 min. Servir chaud ou froid.

SUBRICS A LA SEMOULE

Dans 1/2 l de lait bouillant additionné de 100 g de sucre et parfumé à la vanille, faire tomber en pluie 150 g de semoule, ajouter 50 g de beurre et une prise de sel. Couvrir la casserole, cuire doucement pendant 20 min ; après cuisson, lier avec 4 à 5 jaunes d'œuf ; étaler la composition sur une plaque beurrée en couche de 2 cm d'épaisseur ; laisser refroidir.

Détailler ensuite en forme de petits palets de 6 cm de diamètre. Les faire colorer des deux côtés au beurre clarifié à la poêle et dresser en couronne sur plat de service. Servir en même temps, dans une saucière, une sauce abricot ou coulis de framboises ou fraises.

GUENIAT-VALLERY



89440 L'ISLE-SUR-SEREIN

Tél. 86.33.88.10

Fermé le dimanche soir et lundi

Sermizelles Hôtel

M. et Mme Jean-Claude DRUJON

BAR
HOTEL
RESTAURANT

PLACE DE LA GARE, SERMIZELLES
89200 AVALLON ☎ 86.33.41.03

Els JOLY

PRIMEUR EN GROS

22, rue de Paris
89200 AVALLON
Tél. 86.34.08.42



ÉQUIPEMENT
INTÉGRAL
POUR
RESTAURATION
COLLECTIVITÉS

Froid viticole
conçoit
réalise
entretient

64, rue de Lyon
89200 AVALLON Tél. 86.34.17.41

RESTAURANT
LE BOUGAINVILLE



● Spécialités régionales

Sylvie & Philippe GUILLEMARD
26, rue Saint-Etienne
89450 **VÉZELAY** - Tél. 86.33.27.57

RESTAURANT
Le Vaulignot



Jean-Claude DUBOIS
Gérant
Chef de cuisine

89800 BEINE ☎ 86.42.48.48

Cuisine régionale
Banquets
Vins de Chablis

AUBERGE RABELAIS



M. et Mme Bernard ROBERT
Propriétaires - Chefs de cuisine
Diplômés Poëte d'Or

HOTEL RESTAURANT
Logis de France

Un cadre rustique et accueillant
pour une cuisine traditionnelle
Jardins d'été - Grand parking intérieur

MALAY-LE-PETIT, 89100 SENS
Tél. 86.88.21.44

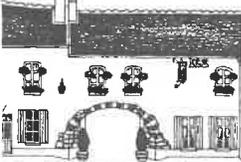
Fermé le mercredi soir et jeudi

HOSTELLERIE DE L'ÉCU ★★ NN



Restaurant

3, rue Garnot
89140 PONT-SUR-YONNE
86.67.01.00



FILET DE TRUITE A LA MÉNAGÈRE

Pour 4 personnes : 4 belles truites, 150 g de champignons, 3 échalotes, 2 verres de vin blanc, 250 g de crème fraîche épaisse, sel et poivre.

Hacher grossièrement 150 g de champignons crus et 3 échalotes. Les répandre au fond d'un plat beurré, ranger les filets de truite, mouiller de vin blanc, assaisonner et mettre au four, couvert d'un papier beurré.

Cuire 5 à 10 min.

Egoutter la cuisson, la faire réduire de trois quarts, ajouter la crème fraîche, réduire de moitié, rectifier l'assaisonnement, verser sur les filets et servir chaud.



Jean-Claude DUBOIS
« Le Vaulignot »

Voyage de notre Amicale dans les caves Mumm, à Reims.

ÉTUVÉE BOURGUIGNONNE

Composition pour 8 personnes : 2,5 kg de poissons vivants d'eau douce suivant saison, perche, tanche, brochet, anguille ; ail, carottes, oignons, bouquet garni, 500 g de champignons, 250 g de lard maigre, une bouteille de bourgogne rouge, 8 œufs, beurre, croûtons, fine bourgogne ou marc.

Préparation : tronçonner les poissons vivants, sauter vivement les morceaux avec une bonne mirepoix de petits oignons ; lardons, ail, bouquet garni, une brindille de sauge, champignons de prairie, poivre du moulin.

Egoutter la graisse et mouiller largement au vin rouge, laisser cuire à grand feu. Retirer les morceaux de poissons et la garniture, passer et dégraisser le fond légèrement acidulé. Ensuite, le faire bouillir ; dès qu'il sera en ébullition, pocher les œufs en évitant de les faire tomber de haut, ne pas les tenir trop fermes, les parer.

Réduire le fond, le lier d'un beurre manié additionné d'un petit verre de marc de bourgogne, passer la sauce grossièrement beurrée et ciboulette finement hachée.

Dresser les œufs sur croûtons frottés d'ail frit à l'huile et sur plat rond en couronne, le poisson dans le milieu avec sa garniture et sauce à part.

Recette de Georges ANDRÉ

BAR - RESTAURANT



Hôtel des Grottes

★ NN

89270 ARCY-SUR-CURE - Tél. 86.81.91.47
R.N. 6 (à 500 m des grottes) PARKING

Auberge de l'Espérance

Claude et Annie SIMON
Propriétaires - Chef de cuisine

3, rue du Général-de-Gaulle
89270 VERMENTON
☎ 86.81.50.42
Fermeture dimanche soir et lundi

hôtel restaurant de la poste bar



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

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

d'après Lucien Sylvestre 1610

CHABLIS
DOMAINE ÉTIENNE DEFAIX
DOMAINE DANIEL DEFAIX

« La signature
de vos moments
de qualité »

BLANQUETTE DE TRUITE AU CHABLIS

Proportions pour 6 personnes : 1 truite de mer de 2 kg, fumet, 1 oignon, 1 branche de thym, 1 petite feuille de laurier, le vert d'un poireau. Garniture : 500 g de carottes, 500 g de poireaux.

Cuisson des moules : 1/2 l de moules, 2 échalotes, 5 cl de vin blanc, 1 rondelle de citron, poivre du moulin. Sauce : 1/2 l de crème, 6 jaunes d'œuf, 35 g de beurre, 35 g de farine, sel et poivre.

Désarêter une belle truite de mer de 2 kg.

Lever les filets, les parer et détailler en gros tronçons (2 par personne).

Avec les arêtes et les parures du poisson, confectionner un fumet avec les légumes d'usage et une bonne bouteille de chablis.

Laver et cuire les moules. Réserver la cuisson que l'on ajoutera au fumet et garder au chaud les « coquillages » pour ajouter à la blanquette.

Passer le fumet et mettre à cuire les rouelles de carottes, les blancs de poireaux et garnitures ; 10 min avant la fin de cuisson, ajouter les tronçons de truite préalablement découpés. Réserver au chaud.

Faire un velouté ; ajouter 1/2 l de crème et les jaunes d'œuf au dernier moment.

Remettre poisson et garniture ; chauffer le tout et servir avant ébullition.

Michel MORET
maître cuisinier de France

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.

FAX 86.42.48.56

LE FAUX-FILET

VIANDE
VOLAILLE
TRIPERIE

89580 VAL-DE-MERCY
Tél. 86.41.65.38
A votre service

- CAFÉ
- TABAC
- RESTAURANT

Marc HÉRIX
19, Grande Rue
89000 PERRIGNY
Tél. 86.46.80.04

Le Monde du Vin

CAVES DEFAIX

14, rue Auxerroise
CHABLIS
Tél. 86.42.14.44

OUVERT 7 JOURS SUR 7 EN SAISON