

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

1991

AMICALE des CUISINIERS de L'YONNE



2001

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

SORIPA
Astronomiquement vôtre

A votre service
depuis trois générations

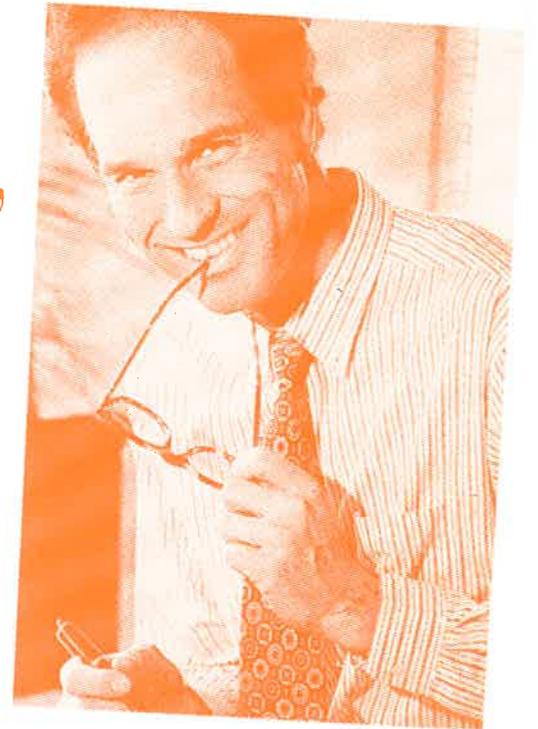
NVERT 05.10.11.49

APPEL GRATUIT
24 HEURES SUR 24

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

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

SE TENIR
A L'AFFÛT
DE TOUTE NOUVEAUTE,
PRENDRE DES RISQUES
ET REAGIR
AU QUART
DE TOUR.
NOUS AVANÇONS
AVEC VOUS.
NOUS LE PROUVONS.



**BANQUE POPULAIRE
DE BOURGOGNE**
La banque qui vous aime et qui vous le prouve.



Les apprentis cuisiniers du C.I.F.A. en visite d'étude au Concorde-Lafayette de 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,

Oui, les temps ont changé, il nous faut maintenant former des cuisiniers « complets ». Pour eux, en plus de la pratique, qui favorisera leur accession à un niveau professionnel élevé, deux nécessités s'imposent : un bon enseignement général qui doit permettre de déboucher sur une gestion responsable et la connaissance des langues étrangères.

Un cuisinier se doit d'être informé des méthodes nouvelles de cuisson, de conservation des produits, d'hygiène, du goût de la clientèle qu'il sert, ou qu'il sera appelé à servir, de notre culture professionnelle en lisant les ouvrages de nos Grands Maîtres, acquérir une formation moderne, maîtriser l'évolution technologique, sans pour cela renier nos principes de base qui sont l'héritage de nos anciens.

Cuisinier professionnel, le port de la toque nous interdit toute médiocrité.

Petit département nous sommes de par le nombre d'habitants, grand nous sommes par la valeur de nos cuisiniers, qui nous représentent dans de nombreux pays tels que l'Angleterre, l'Allemagne, la Suisse, le Luxembourg, la Hollande, l'Afrique du Sud, le Japon, le Canada, les Etats-Unis et j'en oublie involontairement.

Pour nous, Amicale des cuisiniers de l'Yonne, c'est une satisfaction et un honneur d'avoir, à notre disposition, cette « chaîne de solidarité » où nos jeunes peuvent trouver conseils et réconfort.

Nous avons mis à profit la réunion de notre première assemblée générale pour organiser nos foires sur Sens, Auxerre (qui sera placée dans le cadre de la formation), avec la collaboration de nos collègues d'Avallon, et sur Tonnerre fin août. Nos différents concours restent à mettre au point (organisation et jurys). Courant octobre, nous terminerons notre saison par un voyage d'études.

L'amitié, la solidarité et le respect de nos « Anciens » restent les trois points essentiels de notre Amicale.

Notre brochure 1991 est tirée à 4 000 exemplaires, réservez-lui le meilleur accueil, c'est notre publicité.

Je vous souhaite à tous, Chers Amis, malgré les difficultés que traverse notre profession, une très bonne année familiale et beaucoup de clients.

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 interprofessionnel de formation des apprentis (C.I.F.A.), 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

4, rue Champbonhomme
89290 ÉGRISSELLES-VENOY

**Michel
et
Jean-Michel
LORAIN**

RELAIS &
CHATEAUX

La Côte Saint-Jacques

HOTEL-RESTAURANT

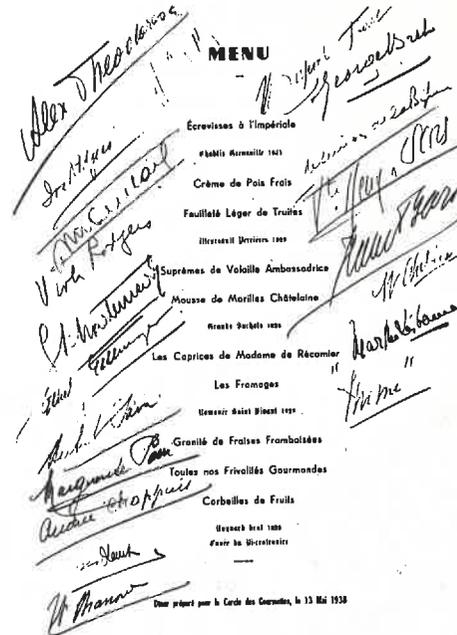
89300 JOIGNY

Tél. 86.62.09.70

Fax 86.91.49.70 - Télex SAINJAC 801 458 F

LE VIN DE BOURGOGNE

- **Le vin de Bourgogne est une liqueur divine qui, pour être parfaite, doit réunir la douceur de l'enchantement et la caresse d'une volupté. Il n'y a à le boire que les dieux, nos dames et nous : les dieux debout, nos dames assises et nous à genoux (XVIII^e siècle).**



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.

Relais des Cygnes

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

RESERVATIONS
 86.62.28.17

CHAMPLAY

BOURGOGNE

vignoble
 dessus-bon-boire

antoine donat
 propriétaire-récoltant-vaux-auxerre

tél 86 53 80 80

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



NOTRE CARNET

Nos joies

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

Kevin PLESSIS, le 6 août 1990 ;
 Annabelle DEFRANCE, le 27 octobre 1990.

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

LE SAINT-ANTOINE — Patrick LEOPOLD —
 BAR-RESTAURANT Fermé le lundi soir

APRES MATCH
 SUR RESERVATION

14, rue de Collerye, **AUXERRE - Tél. 86.51.71.86**

CRÊPES AU CASSIS

Préparer un appareil à crêpes ordinaire ; le parfumer avec une goutte de liqueur de cassis ; confectionner les crêpes selon le procédé habituel ; pour les servir, les garnir d'une préparation de cassis macérés avec du sucre et de la liqueur de cassis ; les plier ; les disposer sur un plat ; passer au four pendant 3 min ; servir les crêpes saupoudrées de sucre glace.

CHEREST-PERCEAU

FOURNITURES
 POUR
 BOULANGERIES
 PATISSERIES
 HOTELERIES
 COLLECTIVITES

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

**HOSTELLERIE
 DE LA FONTAINE**

Chambres personnalisées
 téléphone

**CONFORT ET CALME
 RESTAURANT**
 (réservez)
 NOCES - BANQUETS

16, rue de Reigny, 89460 ACCOLAY
 Tél. 86.81.54.02
 Fax 86.81.52.78

EVENTAILS DE SANDRE AUX ÉPINARDS FRAIS ET AU BEURRE DE BETTERAVES ROUGES

Ingrédients pour 4 personnes : 600 grammes de filets de sandre, 2 betteraves rouges (moyennes), 4 cl d'aligoté, 250 g de beurre, 10 cl de fumet de poisson, 500 g de feuilles d'épinards, sel, poivre.

Lever tout d'abord les filets ; éplucher les betteraves rouges et les passer au mixer pour obtenir une purée très fine ; ajouter l'aligoté ou autre à la purée et mélanger ; monter le beurre comme un beurre blanc en démarrant avec une cuillerée de crème fraîche ; équeuter et laver les épinards, feuille par feuille et faire cuire environ 2 minutes ; détailler le sandre en morceaux de 3 x 5 cm ; les faire cuire au four ou à la vapeur ; incorporer la purée de betteraves au beurre monté en fouettant ; contrôler les assaisonnements.

Napper votre assiette chaude de sauce et disposer les filets de sandre ainsi que les feuilles d'épinards en dôme.

Francis SALAMOLARD
 « L'Auberge de l'Atre », Les Lavaults, 89630 QUARRÉ-LES-TOMBES

ÉCREVISSES MORVANDELLES

Faire mijoter une mirepoix ; y jeter les écrevisses châtrées ; les faire rougir puis flamber au marc de Bourgogne ; ajouter crème double, concentré de tomate, un fond de jus de veau ; cuire 12 min, retirer les écrevisses ; laisser réduire.

Au moment de servir ajouter un morceau de beurre frais et une rasade de fine Bourgogne.

Michel GAUTHIER
 « Les Fleurs », Pontaubert

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

Entre Avallon et Vézelay

HOTEL-RESTAURANT ★★NN

Les Fleurs

Monique et Michel GAUTHIER

PONTAUBERT, 89200 AVALLON
 Tél. 86.34.13.81

Parc ombragé

HOTEL-RESTAURANT

D. AUBLANC, chef de cuisine

LES CAPUCINS



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

FRITOTS DE GRENOUILLES

Parer les cuisses : les faire mariner une demi-heure avec jus de citron, filet d'huile, sel, poivre et persil haché.

Au moment de servir, tremper les cuisses dans une pâte à frire légère et les frire à friture chaude.

Les égoutter et dresser sur serviette avec persil frit.

Vallery GUENIAT
ex-chef de cuisine

CUISSSES DE GRENOUILLES AU BEURRE D'ESCARGOTS

Par personne : prendre 6 cuisses de grenouilles ; les saler ; passer à la farine et cuire dans une poêle tout doucement en les retournant ; cuire une crêpe non sucrée.

Disposer sur une assiette, la crêpe, les cuisses de grenouilles en rosace ; faire sauter 50 g de champignons de Paris coupés en dés, incorporer 50 g de beurre d'escargot et lorsque le tout est moussant, arroser les cuisses.

RÉSULTATS DES CONCOURS



1991

CONCOURS DÉPARTEMENTAL DE LA « TOISON D'OR »

- 1^{er} Alain RENAUDIN, « Les Tilleuls », Vincelottes ;
2^e Pascal LOULMET, « Hôtel de l'Est », Saint-Florentin ;
3^e Pascal GIRAUDIN, auberge « Les Rouliers », Appoigny.

1990

CONCOURS DES APPRENTIS CUISINIERS A LA FOIRE D'AUXERRE

- 1^{er} Christophe MARVILLE, « La Taverne », Auxerre.

CONCOURS DES CORDONS-BLEUS DE L'YONNE A LA FOIRE D'AUXERRE

- Lauréat : M^{me} Viviane JOUSSELIN avec une truite de fontaine à l'épineuil rouge.

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI DE L'YONNE

- 1^{er} David BARNIER, « Relais Saint-Fiacre », Appoigny.

COUPE DU PRÉSIDENT MAXIME-FORTUNÉ

- David BARNIER, « Relais Saint-Fiacre », Appoigny ;
Stéphane VIE, « Les Tilleuls », Saint-Florentin.

CONCOURS DÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS DE 2^e ANNÉE

- Cyril DEMAY, « Modern'Hôtel », Joigny ;
Jérôme DOLZ, « Le Vaulignot », Beine près Chablis ;
Fabrice LAURENT, « Les Clairions », Auxerre ;
Christophe MARVILLE, « La Taverne », Auxerre ;
Jérôme VERRIÈRE, « La Salamandre », Auxerre.

CONCOURS INTERDÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS A DIJON

- 1^{er} Fabrice LAURENT « Les Clairions », Auxerre ;
2^e Jérôme DOLZ « Le Vaulignot », Beine près Chablis ;
3^e ex aequo Jérôme VERRIÈRE, « La Salamandre », Auxerre,
Laurent MARY, « Les Clos », Chablis.

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

Fermé jeudi soir et vendredi

Parking
privé
assuré



A VOTRE SERVICE DEPUIS 1972

JOVITOUR

Voyages, vacances, croisières
tous billets

10, quai du Général-Leclerc, 89300 JOIGNY

86.62.16.31 - Fax 86.62.50.70 - Téléx 801636

LICENCE D'ÉTAT N° 180.010
CAUTION B.N.P.
Resp. Civ. La Concorde



RESTAURANT
Le Gourmillon

**CARTE
MENUS
REPAS D'AFFAIRES**
8, rue de Lyon, 89200 AVALLON
☎ 86.31.62.01



PISCINE
PARC
TENNIS
GOLF



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

LA CELLE-SAINT-CYR
Tél. 86.73.40.22

LES FRÈRES GODARD

Maîtres-cuisiniers de France

Restaurant ★★★★★
Table réputée

Le rendez-vous des gourmets

CUISINE CRÉATIVE
ET TRADITIONNELLE

2 nouveautés :

SES SOIRÉES MUSICALES
SON SERVICE TRAITEUR



Modern'Hotel

BEST WESTERN

BAR-SALON DE THÉ

« LE MAYÉDOR »

Rue Robert-Petit, JOIGNY

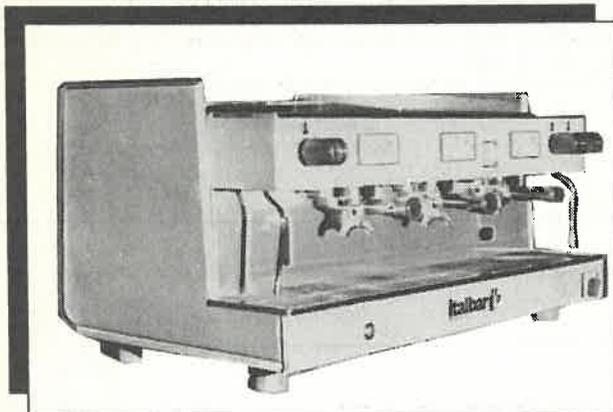
Tél. 86.62.16.28

PISCINE - TENNIS - SAUNA U.V.A. - JARDIN FLEURI

■ *Il y a trop de vin dans ce monde pour dire la messe,
il n'y en a pas assez pour faire tourner les moulins,
donc il faut en boire.*

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

tél : 86.40.50.50

ESCARGOTS DE VIGNE EN FRICASSÉE

Pour 4 personnes, dégorger et bien nettoyer 4 douzaines d'escargots de vigne ; cuire et sortir des coquilles ; mettre dans une sauteuse avec 125 g de beurre ; laver une grosse poignée de persil, une branche de basilic, de la ciboule ; éplucher une gousse d'ail et hacher finement le tout.

Nettoyer 200 g de champignons de Paris ; couper en quartiers ; les ajouter aux escargots ainsi que le hachis d'herbes, 2 clous de girofle, une brindille de thym, une feuille de laurier. Souppoudrer avec 20 g de farine ; remuer le tout et mouiller avec 2 dl de vin blanc et un demi-litre de bouillon, saler, poivrer.

Laisser mijoter pendant deux heures ; avant la fin de la cuisson, battre trois jaunes d'œufs avec trois cuillerées de crème fraîche.

Arrêter la cuisson des escargots et incorporer jaunes d'œufs et crème, rectifier l'assaisonnement.

S'accompagne d'un bon Chablis jeune.

Francis BERTIER
ex-chef de cuisine

MENU DE PRINTEMPS

Fricassée d'asperges et légumes aux morilles

Rosette de merlu au jus de bouillabaisse

Tarte aux pêches et au miel, marmelade d'abricots aux noisettes

Philippe GODARD
« Hôtel de Paris et Poste », 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 + - Téléx 351 877

AUBERGE RABELAIS

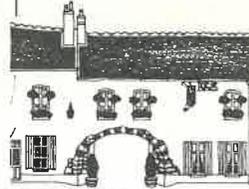


M. et M^{me} Bernard ROBERT
Propriétaires - Chefs de cuisine
Diplômés Poêle d'Or

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

ÉCREVISSES « MARIE-NOEL »

Ingrédients pour 4 personnes : 16 écrevisses, 200 g de ris de veau, 1/4 l de fumet de poisson, 1/4 l de fond blanc de veau, 1 dl de crème double, 200 g de beurre (dont 150 clarifié), 4 tomates, sel fin, poivre moulu de Cayenne, huile de noisette (1 dl), 1 dl d'épineuil, 5 cl de marc de Bourgogne égrappé, 50 g de griottes de Saint-Bris à l'eau-de-vie.

Parer le ris de veau ; détailler en petits dés ; blanchir ; mariner à l'huile de noisette et à l'épineuil rouge, sel fin, poivre ; préparer la concassée de tomates ; châtrer les écrevisses ; rougir à feu vif au beurre clarifié ; ajouter la concassée (cruie) ; saler fortement ; flamber au marc ; mouiller avec le fumet de poisson ; cuire 5 min ; enlever les écrevisses et maintenir au chaud.

Réduire la cuisson 1/2 glace, éponger les ris de veau, les mettre en brochettes (piques en bois) ; sauter au beurre clarifié ; déglacer marinade ; mouiller fond blanc de veau ; après 5 min, enlever les brochettes ; réserver au chaud ; réduire le fond 1/2 glace. Réunir les 2 réductions dans une sauteuse ; fouetter ; crémier ; réduire ; monter au beurre frais ; réserver ; enlever la carapace des queues d'écrevisses.

Dresser sur plat en alternant écrevisses et ris de veau en couronne ; napper de sauce ; au centre du plat, ajouter les griottes réchauffées.

Sylvain NUNS

professeur de cuisine, fondation Anne-Franck à Sens

TIMBALE D'ÉCREVISSES MARINIÈRE

Cuire dans 75 cl de vin blanc, aromatisé au thym et au laurier, 4 douzaines d'écrevisses qui auront été préalablement châtrées ; dresser en timbale ; après avoir fait réduire la cuisson, la lier avec environ 1/2 l de velouté de poisson ; monter au beurre, puis verser sur les écrevisses, parsemer de persil.

M. Sébastien PODOR

chef de cuisine au « Saint-Père », Tonnerre

Grands vins de Chablis



Propriétaires-Viticulteurs

Domaine VOCORET et ses Fils

Caveau : 40, route d'Auxerre, 89800 Chablis - Tél. 86.42.12.53 - Fax 86.42.10.39

Chablis grands crus : *Vaudésir,
Les Clos, Blanchot, Valmur*

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

Chablis



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

CASSOLETTE D'ESCARGOTS AUX NOISETTES

Pour 6 personnes. Préparer le beurre : hacher finement 6 gousses d'ail ; 3 échalotes ; persil, cerfeuil ; malaxer 400 g de beurre avec ces ingrédients ; saler et poivrer.

Egoutter 6 douzaines d'escargots ; faire chauffer dans une poêle 2 cl d'huile, faire revenir les escargots, parsemer d'échalotes finement ciselées ; flamber au marc de Bourgogne ; ajouter le beurre ; laisser fondre doucement ; adjoindre 60 g de noisettes ; servir bien chaud en cassolettes de grès.

Ajouter au dernier moment quelques croûtons de pain frits.

Xavier SCHEGG

professeur de cuisine

L'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne

représente la tradition culinaire.



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

La Salamandre
Spécialités
 Poissons
 Crustacés
 Fruits de mer

RESTAURANT

84, RUE DE PARIS
 89000 AUXERRE
 TÉL. 86.52.87.87

*** 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

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

LES CUISSES DE GRENOUILLES AUX HERBES FRAICHES

Pour 4 personnes : 24 cuisses de grenouilles, 4 dl de vin blanc de Chablis, 1 cuillerée à café de cerfeuil, de persil simple, de cresson, de ciboulette et d'échalotes, 4 feuilles d'estragon, 1/2 branche de thym, 1/2 feuille de laurier, 2 feuilles de coriandre fraîche, 2 dl de crème fraîche, 50 g de beurre frais, 1 citron.

Séparer les cuisses de grenouilles ; hacher les herbes après les avoir lavées ; suer les échalotes au beurre ; mouiller avec le vin blanc ; faire bouillir ; ajouter les grenouilles et recouvrir d'eau ; assaisonner (sel, cayenne, thym et laurier) ; laisser mijoter à 90° 5 min ; retirer les grenouilles ; faire réduire la cuisson de moitié ; filtrer ; ajouter la crème et cuire jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.

Ajouter les herbes hachées et le jus de citron ; mixer vivement ; vérifier l'assaisonnement ; refaire chauffer sans bouillir et ajouter les grenouilles ; disposer dans 4 assiettes creuses.

Serge COLAS
 « La Salamandre », Auxerre

BISCUIT BOURGUIGNON

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 30 à 40 minutes (th. 5-6, 210°C).

Pour 8 personnes : 5 œufs entiers, 20 g de sucre, 150 g de crème fraîche, 300 g de farine, 50 g de beurre, 1/2 sachet de levure chimique, 50 g de raisins secs, 2 à 3 cuillerées à soupe de marc de Bourgogne ou d'eau-de-vie.

A la fourchette, dans une terrine, mélanger les œufs entiers et le sucre ; ajouter la crème et bien battre le mélange ; incorporer la farine puis le beurre fondu et enfin la levure.

Aromatiser avec l'alcool et les raisins secs ; verser dans un moule à manqué beurré et fariné ; faire cuire à four moyen, vérifier la cuisson avant de démouler sur une grille ; servir froid. Ce gâteau simple et familial s'accompagne très bien d'une crème ou de confitures.

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
 DE FORMATION
 D'APPRENTIS**





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

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 »



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-CHATEL

Tél. 86.47.43.74

Chef de cuisine :
 Dominique Courtain
 Fermé le jeudi



BEIGNETS D'ESCARGOTS

Faire mariner les escargots décortiqués avec huile, jus de citron, persil haché, sel, poivre ; Egoutter et enrober de pâte à frire ; les faire frire à grande friture ; les égoutter sur un papier absorbant.

Dresser en buisson avec persil frit ; servir avec une sauce tomate.

Michel GAUTHIER
 « Les Fleurs », Pontaubert 89200 Avallon

CUISSES DE GRENOUILLES, SAUCE POULETTE

Pour 6 personnes : couper les pattes au ciseau, pour ne conserver que les cuisses, (150 g par personne) ; pocher les cuisses de grenouilles dans un peu de vin blanc additionné de beurre, 4 dl de fond blanc, 2 dl de cuisson de champignons, 1 dl de crème fraîche ; saler ; poivrer.

Au terme de la cuisson, retirer les cuisses ; les mettre dans un plat creux ; laisser réduire ; ajouter 20 g de beurre manié ; lier avec 3 jaunes d'œufs, 1 dl de crème ; ajouter 1 bonne cuillerée de persil haché ou fines herbes, cerfeuil, ciboulette, estragon ; réctifier l'assaisonnement ; napper les cuisses de grenouilles et servir bien chaud.

Xavier SCHEGG
 professeur de cuisine, C.I.F.A. d'Auxerre

Sortie
autoroute A6
89200
AVALLON
Tél. 86.34.02.85

Relais fleuri

HOTEL ***NN
RESTAURANT
BAR

Salle pour séminaires

LE MOULIN DE PONTIGNY



Entre St. FLORENTIN et AUXERRE
89230 PONTIGNY
Tél. 86.47.44.98

La Petite Auberge

Dominique
et Nathalie CALMUS

12, ROUTE DE PARIS
89210 CHAMPILOST

86.43.11.09

ÉCREVISSES AU CHABLIS

Ingrédients : 6 douzaines d'écrevisses, 150 g de carottes, 20 g d'échalotes, 150 g d'oignons, un bouquet garni, une bouteille de chablis, 80 g de beurre, une pincée de cayenne, sel. Emincer finement les carottes, les oignons, les échalotes et les faire étuver à couvert avec le beurre, pendant 20 min, sur feu doux ; ne pas laisser colorer ; ajouter le vin, le bouquet garni, tous les aromates et un verre d'eau ; rectifier l'assaisonnement si nécessaire ; préparer pendant ce temps les écrevisses (les châtrer).

Une fois les écrevisses châtrées, les jeter dans le court bouillon, les cuire à couvert environ 12 min.

La cuisson est achevée lorsque les crustacés sont bien rouges. Servir les écrevisses tièdes dans leur cuisson.

Guy ROY

Auberge « Le Saint-Père », Tonnerre

FRICASSÉE DE GRENOUILLES ET ESCARGOTS A L'ANCIENNE

Pour 4 personnes : 16 belles cuisses de grenouilles, 24 escargots de Bourgogne, 30 g de beurre, 70 g de lard maigre fumé, 70 g de champignons, 100 g de crème fraîche, 1 dl d'aligoté de Saint-Bris, 2 dl de cognac, sel fin, poivre du moulin, ail, ciboulette.

Sauter au beurre, dans une poêle, escargots et cuisses de grenouilles ; réserver ; faire revenir le lard maigre fumé, puis les champignons escalopés, flambés au cognac ; déglacer l'aligoté ; laisser réduire ; ajouter la crème fraîche ; assaisonner ; laisser de nouveau réduire jusqu'au nappage ; servir et parsemer de ciboulette.

Claude SIMON

Auberge de l'Espérance, Vermenton

LE FEUILLETÉ D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Pour 4 personnes : 4 douzaines d'escargots de Bourgogne, 3 dl de chablis, 60 g de persil, 50 g d'ail, 15 g d'échalotes, 500 g de beurre, 10 g de sel et 3 g de poivre.

Faire cuire les escargots dans le court-bouillon ; les laisser refroidir et les égoutter.

Faire réduire le court-bouillon et y incorporer les échalotes et l'ail hachés finement ; ensuite mettre le beurre et le persil haché ; former deux carrés de feuilletage de 5 cm ; les dorer et découper un carré de 3 cm pour former le couvercle ; les cuire à four chaud ; une fois cuit, mettre une douzaine d'escargots avec la cuisson dans le feuilleté ; mettre le couvercle et manger très chaud.

Dominique CALMUS

« La Petite Auberge », Champlost

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONE

Bien égouttés, les escargots seront remis en coquille dans le sens où ils ont été sortis, de telle sorte que le « pied » — ou la langue — se retrouve juste à l'ouverture. Cependant avant de réencoquiller, il faut garnir le fond de la coquille avec un peu de beurre préparé ainsi : 400 g de beurre frais malaxé avec 25 g d'ail dégermé et haché finement après l'avoir écrasé, 20 g de persil haché, 7 à 8 g de sel fin, 1 à 2 g de poivre. Ce mélange sera passé au tamis fin et longuement travaillé à l'aide d'une spatule de bois.

Après avoir remis l'escargot dans la coquille, obstruer celle-ci complètement avec le beurre condimenté ; disposer les escargots dans un plat spécial comportant des alvéoles ; glisser à four chaud pendant quelques minutes ; servir lorsque le beurre est mousseux.

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

Crispol

RESTAURANT

FONTETTE

89450 SAINT-PÈRE-SOUS-VÉZELAY

86.33.26.25

Fermé le lundi

HOTEL DU CENTRE
(face au Vieil Hôpital)

Trois menus
+ la carte



Restaurant
gastonomique

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

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

Bourgogne Epineuil

Rouge et rosé

**GAEC
DES
NOISETIERS**

BEAU Jeanine et Claude
PROPRIÉTAIRES - RÉCOLTANTS

ÉPINEUIL 89700 TONNERRE

— Téléphone 86 55 11 15 —

salaisons auxerroises s.a.

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

45, avenue Jean-Mermoz
89000 AUXERRE
Tél. 86.46.76.72

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

D. DEJUST

DÉTAIL - DEMI-GROS

53, rue du Pont
89000 AUXERRE
Tél. 86.52.07.78

MARCHÉ DE L'ARQUEBUSE

Chablis premiers crus

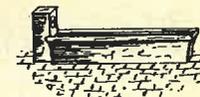
COTE DE LECHET
VAILLONS

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

TRUITES POCHÉES A L'ALIGOTÉ

Pochées dans un excellent blanc aligoté, servies chaudes dans leur court-bouillon et accompagnées d'un beurre truffé.

Pour 4 personnes : 4 truites vivantes de 200 à 225 g environ chacune.
Pour le court-bouillon : 1 bouteille de bon vin blanc de Bourgogne aligoté, 2 carottes moyennes coupées en rouelles, 2 oignons moyens coupés en rouelles, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), sel, poivre en grains, 1 dl du même vin, poivre concassé.
Pour le beurre truffé : 100 g de beurre très fin, 1 filet de citron, sel, poivre, 1 à 2 truffes, selon grosseur, hachées au couteau.
Commencer par préparer et cuire le court-bouillon ; laisser cuire les ingrédients indiqués dans le vin blanc pendant 15 min, puis ajouter le décilitre du même vin et du poivre concassé ; remettre en cuisson ; retirer du feu à la première ébullition ; mettre les truites qui auront été auparavant assommées, vidées par les ouïes, lavées, épongées et salées intérieurement ; les laisser pocher pendant 5 min ;
Servir les truites chaudes dans leur court-bouillon, accompagnées du beurre truffé.
Beurre truffé : mettre le beurre indiqué en pommade ; lui ajouter le citron, le sel, le poivre et les truffes ; malaxer ce beurre à la fourchette ; le servir en petite saucière ou dans un bol en même temps que les truites pour les accompagner.
Vin suggéré : Puligny Montrachet.

Restaurant « Lameloise », Chagny

■ *Le vin du cru, un dîner d'amis et de la musique d'amateurs, sont trois choses également à craindre.*

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

ESCARGOTS A LA CHABLISIENNE

Pour 60 escargots : faire réduire 4 dl de vin blanc de Chablis avec 2 cuillerées d'échalotes finement hachées jusqu'à ce qu'il en reste environ 1 dl 1/2 ; passer au linge avec légère pression ; ajouter une cuillerée de glace de viande fondue ; en mettre un peu dans le fond de chaque coquille.
Préparer un beurre classique à escargots ; placer les escargots dans la coquille et les fermer avec le beurre ; disposer dans le fond d'un plat en terre avec un peu d'eau dans le fond ; saupoudrer le beurre des escargots avec une fine chapelure et chauffer dans un four vif pendant 7 à 8 minutes.

Alain VADROT
chef cuisinier au « Moulin des Pommerats »

ÉCREVISSES AU MARC ET VIN DE SAINT-BRIS

Pour 4 personnes : châtrer 24 belles écrevisses.
Dans une sauteuse, mettre un verre d'huile d'olive ; faire chauffer assez fort en température ; y ajouter les écrevisses ; remuer puis flamber au marc de Bourgogne ; mouiller d'un verre d'aligoté ; laisser cuire 10 min ; réserver les écrevisses ; ajouter dans la sauteuse, une cuillerée à café de Curry ; mélanger ; puis ajouter 2 cuillerées à soupe de crème fraîche.
Laisser réduire jusqu'à onctuosité ; rectifier l'assaisonnement ; rajouter les écrevisses ; mélanger l'ensemble et servir très chaud avec un aligoté de Saint-Bris.

Hostellerie du Moulin des Pommerats

VINS DES COTEAUX DE SAINT-BRIS

**Robert et Philippe
DEFRANCE**

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

VITICULTEUR

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

Moulin des Pommerats ★★★

Hôtel - Restaurant
Séminaires

Propriétaire S.C.I.

Tél. 86.35.08.04
Télécopie 86.43.47.88

Fermé lundi et dimanche soir
hors saison

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

MIJOTÉE DE CAILLES AUX ÉCREVISSES ET AUX NOUILLES FRAICHES

Ingrédients pour 6 personnes : 6 cailles, 20 écrevisses, 1/4 l de crème fraîche, 1 échalote, 1/2 verre de cognac, 300 g de nouilles fraîches, sel, poivre.

Préparation : vider et couper les cailles en deux ; réserver les ailerons et le cou ; dans un sautoir, faire chauffer un peu d'huile ; ajouter les écrevisses ; lorsqu'elles commencent à rougir, les mettre dans un plat ; faire également colorer les 1/2 cailles dans le même récipient en ajoutant une noix de beurre ; assaisonner ; cuire 3 à 4 min ; pendant ce temps, séparer les têtes et les queues des écrevisses ; après cuisson des cailles, retirer et ajouter les ailerons et cous ; les faire colorer ; ajouter les têtes des écrevisses ; piler et flamber au cognac ; ajouter la crème ; laisser réduire ; passer au chinois très fin.

Faire cuire les nouilles ; les égoutter et revenir au beurre ; servir à part.

Disposer les 1/2 cailles et les queues d'écrevisses sur un plat ; mettre au feu pendant 1 min et napper avec la sauce.

Jack DURAND

chef de cuisine « La Grilladerie » à Auxerre

MENU D'ÉTÉ

Anchois marinés en salade de persil

Feuillantine de veau aux courgettes et aubergines

Assiette de fruits rouges en gelée de ratafia

Philippe GODARD

« Hôtel de Paris et Poste », Sens

l'Auberge des 7 Cluses

ROGNY (Yonne) - site agréable

J. BELLEVILLE - chef de cuisine



BANQUETS
REPAS D'AFFAIRES

86.74.52.90

**Elevage du
Val d'Armançe**
CANARDS et FOIES GRAS FRAIS

Vente au détail

M. & M^{me} Roy



BEUGNON
89370 NEUVY-SAUTOUR
Tél. 86.35.35.50

Le Saint-Père

BAR
RESTAURANT ★★

Michelle et Guy ROY

2, rue Georges-Pompidou
TONNERRE Tél. 86.55.12.84

ESCARGOTS A LA DIJONNAISE

Pour 6 personnes : 60 escargots, 3 échalotes, 1 verre de vin blanc, 250 g de beurre, 250 g de moelle, 2 gousses d'ail, 1 petite truffe, sel, poivre.

Hacher finement les échalotes ; écraser l'ail ; hacher la truffe.

Mettre le vin blanc dans une casserole ; ajouter l'échalote hachée ; faire réduire aux deux tiers ; ramollir le beurre ; dans un saladier, mettre le beurre et la moelle ; malaxer le tout avec sel, poivre, ail, échalotes ; passer la sauce ; mettre au fond de chaque coquille un peu de sauce, puis l'escargot et la farce ; ranger sur un plat les escargots et mettre au four 7 à 8 min.

M. Guy ROY

« Le Saint-Père », à Tonnerre

MENU D'HIVER

Pied de porc grillé à la sauge

Tronçon de turbot rôti au lard et pommes grenailles

Crêpe soufflée au chocolat et aux fruits

Philippe GODARD, « Hôtel de Paris et Poste », Sens

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 GUERAULT
Attaché commercial

B.P. 3 - 89530 BAILLY - Tél. 86.53.34.00 - Téléc 800 023 F - Télécopie 86.53.80.94



**RESTAURANT
SPÉCIALITÉS
DE POISSONS**

**le Relais
de
Charmoy**

M. et Mme BONDOUX Jean-Pierre

2, route de Paris, 89400 CHARMOY
Tél. 86.91.23.19
Ouvert tous les jours, juin, juillet, août

BANQUETS
PLATS A
EMPORTER



**POISSONNERIE
MIGENNOISE**

Claude Leclerc
GROS - DEMI-GROS - DÉTAIL

35, rue Aristide-Briand, 89400 MIGENNES
Tél. 86.80.08.29
TOUS PRODUITS DE LA MER

**Restaurant Bergerand
Hôtel de l'Etoile**

*Sa carte - Ses menus
Ses vins*

Catherine et Alain Mahieu
Tél. 86.42.10.50
4, rue des Moulins, 89800 CHABLIS



*Voyage d'étude au château de Rully en Côte chalonaise,
au domaine Antonin Rodet à Mercurey.*



■ *La gastronomie est la science, non pas des ventrus,
mais des intelligents capables d'apprécier les bons mets.
C'est l'art de vivre dignement, en homme doué de sens vif,
de jugement de goût.
N'est pas gastronome ni gourmet qui veut.*

**TRICORNE D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS
DES BOIS ET AU CHABLIS**

Ingrédients pour 8 personnes : 800 g de feuilletage, 300 g de champignons (bolets jaunes, champignons de mousse, armulaires), 50 g d'échalotes, 40 g d'ail, 50 g de beurre, sel, poivre, 5 cl de chablis, 48 escargots de Bourgogne (Helix Pomatia).
Pour la sauce : 1 dl de chablis, 40 g d'échalotes, 20 g d'ail, 5 cl de velouté de poisson, 2 dl de crème, 100 g de beurre, persil haché.
Technique : faire suer 50 g d'échalotes au beurre sans coloration ; ajouter les champignons et les escargots ; déglacer avec un peu de chablis ; assaisonner ; réserver.
Abaissier le feuilletage à 3 min ; découper des disques de 14 cm de diamètre.
Garnir le centre des disques avec le mélange champignons, escargots, en laissant un bord de 4 cm ; dorer et plier en tricorne.
Cuire au four chaud 20 minutes.
Confectionner la sauce en faisant réduire l'échalote, l'ail avec le chablis ; réduire de moitié ; ajouter le velouté, la crème ; reporter à ébullition ; passer au chinois étamine ; monter au beurre ; assaisonner et ajouter le persil haché.
Servir très chaud, sauce à part.

Alain MAHIEU
« Hôtel de l'Etoile », Chablis

**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

**BAR-HOTEL
RESTAURANT**



L'Aquarius

31, avenue Gambetta, AUXERRE
86.46.95.02

**Claude
LEROUX**



FROMAGER-AFFINEUR
2, route de Laroche-Migennes
89400 BRION
Tél. 86.91.90.57
**SPÉCIALITÉ DES FROMAGES
FERMIERS AFFINÉS**



**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



RESTAURANT

Sophie et Christian
LONGUET
nouveaux propriétaires
vous accueillent
Repas coin du feu
ou terrasse ombragée
en saison

R.N. 6
89400 ÉPINEAU-LES-VOVES
Tél. 86.51.20.39
Parking privé

AUBERGE

Les Rouliers

APPOIGNY

TOUTES MANIFESTATIONS

Ouvert tous les jours

86.53.20.09



LA VAUDEURINOISE

vous accueille aux portes de la forêt d'Orthe.
Ses dix chambres équipées, ses menus, sa carte
son service traiteur
Repas d'affaires, Repas de famille

OUVERT TOUTS LES JOURS DE MAI A SEPTEMBRE

**DES PRODUITS FRAIS DE SAISON
CUISINE DE QUALITE**

VAUDEURS - 89320 CERISIERS - Tél. 88.88.28.00

■ *Bon comme le pain a toujours été faire preuve d'une excessive bonté.*

PROFITEROLES D'ESCARGOTS AU SAFRAN

Proportion pour 8 personnes : 1/4 l de pâte à choux, 8 douzaines d'escargots, 100 g d'oignons, 50 g d'échalotes, 1 gousse d'ail, 1/2 bouteille d'aligoté, 1 dl crème, safran.
Pour la garniture : 1 kg d'épinards, 2 carottes, 2 courgettes, cerfeuil.
Confection : cuire 24 petits choux salés ; faire cuire les épinards au beurre avec 1 pointe d'ail ; tailler les carottes et courgettes en brunoise ; les cuire à l'anglaise.
Sauce : faire suer oignons, ail, échalotes ; ajouter l'aligoté et réduire de moitié ; ajouter la cuisson des escargots et réduire de moitié ; ajouter la crème et le safran ; assaisonner.
Présentation : garnir le fond des choux avec les épinards ; chauffer les escargots et la brunoise de légumes dans la sauce au safran ; les disposer dans les choux.
Mettre le cerfeuil en décor entre les choux.

Christian LONGUET
« L'Orée des Champs », Epineau-les-Voves

■ *La vie n'est pas longue quand on ne vit que d'indigestion.
L'historien MEZERAI en faisait l'aveu ; la goutte qui le tourmentait lui
venait de la feuille et de la fillette.*

CRÊPES DE CERVELLE DE VEAU, POMMES PAILLE, BEURRE DE CIDRE (FORÊT D'OTHE)

Par personne : 1/2 cervelle de veau parée, passée au tamis, crue, liée avec un jaune d'œuf ; saler ; poivrer et réserver (préparer la veille pour que l'appareil repose) ; faire de fines crêpes (à la cuillère), dans une poêle Tefal (5 par personne), juste cuites sur les 2 faces.

Dresser aussitôt cuit, en rond, avec au centre les pommes paille salées. Bouquet de persil frit au cerfeuil frais.

Réduire 5 cl de cidre brut de moitié, émulsionné au beurre, rectifier l'assaisonnement. Les crêpes ne doivent pas attendre, beurre de cidre autour des crêpes.

André DELORY
Auberge de la Vaudeurinoise

LAPIN FARCI A LA MORVANDELLE

Pour 8 personnes : 1 lapin fermier, 150 g de ris de veau, 150 g de poitrine maigre de porc, 1 foie de lapin, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 2 œufs, 1/2 l de crème, sel fin, poivre du moulin, cognac.

Couper le rable et les cuisses, les désosser ; farcir les morceaux de lapin avec le veau, porc haché, 2 œufs ; mettre dans une plaque à rôtir ; cuire au four 20 min ; ensuite moutarder les morceaux ; ajouter oignons émincés ; remettre au four 15 min ; puis retirer ; flamber au cognac ; ajouter la crème fraîche ; laisser réduire ; passer la sauce au chinois ; napper les morceaux ; servir chaud avec des pâtes fraîches liées au beurre à part.

Philippe LARDIN
finaliste « Toison d'Or », Auberge d'Augy

LE FAUX-FILET

VIANDE
VOLAILLE
TRIPERIE

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



- CAFÉ
- TABAC
- RESTAURANT

Marc HÉRRIX

19, Grande Rue
89000 PERRIGNY
Tél. 86.46.80.04

RESTAURANT

LE BOUGAINVILLE



- Spécialités régionales

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

AUBERGE D'AUGY

Spécialités régionales

Banquets
Repas d'affaires

89290 AUGY
Tél. 86.53.35.54

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

Salle climatisée
 Parking
 Fermé
 le dimanche

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.

RESTAURANT

**Le
 Vaulignot**

Jean-Claude DUBOIS
 Gérant
 Chef de cuisine

89800 BEINE ☎ 86.42.48.48

Cuisine régionale
 Banquets
 Vins de Chablis

Satel

**Installation antennes TV
 Réception satellites**

28 bis, avenue de Saint-Georges
 89000 AUXERRE

86.46.61.32

SOUPE DE GRENOUILLES AUX FRUITS DE MER

Pour 4 personnes : 16 cuisses de grenouilles, 100 g de moules, 8 écrevisses, 50 g de champignons de Paris, 50 g de girolles, 50 g de pleurottes.

Soupe de grenouilles : 100 g d'échalotes, 100 g d'oseille fraîche, 100 g de parures de champignons, 1 dl de noilly, 500 g de fumet de poisson (rivière), garniture, cerfeuil, tomates, épinards.

Préparation : désosser les grenouilles ; garder les os pour la crème ; mettre les chairs au frais ; ouvrir les moules, avec échalotes, vin blanc, poivre ; filtrer la cuisson ; décortiquer les moules ; les ébarber et les réserver.

Châtrer les écrevisses ; les cuire dans un court-bouillon, 3 à 4 min, les refroidir, les décortiquer et les réserver ; trier, laver et pocher les champignons frais dans un peu de fumet, la cuisson servira pour la crème.

Soupe : suer les os de grenouilles avec échalotes, les parures de champignons et l'oseille ciselée ; mouiller de noilly ; réduire ; mouiller de fumet et incorporer la crème ; ajouter la cuisson des moules et des champignons ; cuire 15 min ; passer au chinois ; réduire si nécessaire ; mettre l'assaisonnement au point et ajouter éventuellement un peu de crème fouettée.

Présentation : mettre dans le fond de l'assiette les moules, les grenouilles, les écrevisses et les champignons ; napper de soupe bouillante, parsemer les peluches de cerfeuil et tomates en dés crues et épinards hachés.

Jack DURAND
 chef de cuisine « La Grilladerie », Auxerre



ÉCREVISSES A LA CHABLISIENNE

Ingrédients : 50 g de carotte, 50 g d'oignon, 2 échalotes, queues de persil, thym, laurier, 30 écrevisses, sel, poivre cayenne, 1 dl de cognac, 4 dl de chablis, 1 dl de velouté de poisson, 1 dl de fumet de poisson, glace de viande, 100 g de beurre, persil.

Préparer une mirepoix très fine avec 50 g de carotte, 50 g d'oignon, 2 échalotes, queues de persil, thym et laurier ; les étuver au beurre, doucement, jusqu'à cuisson complète.

Ajouter les écrevisses lavées et châtrées, une pincée de sel, une pointe de cayenne ; les faire revenir à plein feu jusqu'à coloration complète ; mouiller d'un dl de cognac flambé et 4 dl de vin de Chablis ; réduire de 2 tiers ; compléter avec un dl de velouté de poisson et un dl de fumet ; cuire à couvert pendant 7 minutes.

Dresser les écrevisses dans une timbale ; réduire la sauce et la finir avec une cuillerée de glace de viande ; 50 g de beurre frais, une pincée de persil concassé.

Rectifier l'assaisonnement et verser cette sauce sur les écrevisses.

Jean-Claude DUBOIS
 « Le Vaulignot », Beine

■ *Servez-vous d'assiettes chaudes, même en été.*

DE CUSSY



BAR - RESTAURANT



Hôtel des Grottes

★ NN

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

HOTEL-BAR-RESTAURANT

CUISINE SOignée
 NOCES - BANQUETS
 PETITS DÉJEUNERS

Fermé
 dimanche soir
 et lundi

Les Minimes

M. LAURENT
 84, route de Lyon R.N. 6
 AVALLON
 Tél. 86.34.14.60

**Le pot d'étain
 auberge**

89440 L'ISLE-SUR-SEREIN
 Tél. 86.33.88.10

Fermé le dimanche soir et lundi, sauf juillet et août

**Sermizelles
 Hôtel**

M. et Mme Jean-Claude DRUJON

**BAR
 HOTEL
 RESTAURANT**

PLACE DE LA GARE, SERMIZELLES
 89200 AVALLON ☎ 86.33.41.03



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)

AGNOLOTIS DE HOMARD MEUNIÈRE AUX GIROLLES ET LÉGUMES DE PRINTEMPS

Ingrédients : 1 homard, 1 pomme de terre, 1 verre de vin blanc, 1 cuillerée de concentré de tomate, 2 rondelles de truffes, 2 cuillerées de girolles, 1 queue de langoustine, cerfeuil, corail de homard, 200 g de pâte à ravioles.

Préparation : détacher la queue et les pinces, les réserver ; couper la tête en 2 ; faire cuire au beurre la queue et les pinces ; les retirer ; ajouter l'ail et le persil ; mouiller au vin blanc ; ajouter le concentré de tomate ; faire cuire environ 10 min à frémissement ; faire une pomme Anna ; décortiquer le homard ; le poêler au beurre ; poêler également les girolles et le hachis de langoustines ; passer la sauce homard et la monter au beurre ; dresser.

Cuire le rectangle de pâtes à ravioles et le poser en fronçant les bords.

« Moulin des Ruats », Avallon

PRÉPARATION DES ESCARGOTS « FRAIS DORMEURS D'HIVER »

Préparation : retirer la cloison calcaire qui obstrue les coquilles ; laver les escargots dans l'évier, dans plusieurs eaux courantes ; les laisser dégorger pendant 2 heures dans une bonne quantité d'eau avec le gros sel, le vinaigre et la farine ; laver de nouveau à grande eau les escargots, puis les faire blanchir pendant 5 min dans un fait-tout plein d'eau en ébullition ; les égoutter et les rafraîchir ; sortir le « pied » des coquilles, ôter l'extrémité noire.

Cuisson : mettre les escargots dans une casserole ; mouiller avec le bourgogne blanc et le bouillon bien corsé. Les escargots doivent être très largement couverts de liquide ; ajouter à l'ébullition les carottes, les oignons, le bouquet garni, le sel et le poivre ; cuire à petite ébullition sur feu très modéré pendant 3 heures pour les petits escargots dits « Petits Gris de Bourgogne » et jusqu'à 4 heures pour les gros escargots ; puis les laisser refroidir dans leur bouillon de cuisson.

« Hôtel de Paris et Poste », Sens

Ets JOLY
PRIMEUR EN GROS
22, rue de Paris
89200 AVALLON
Tél. 86.34.08.42

MATERAL
ÉQUIPEMENT
INTÉGRAL
POUR
RESTAURATION
COLLECTIVITÉS
Froid viticole
conçoit
réalise
entretien
64, rue de Lyon
89200 AVALLON Tél. 86.34.17.41

A 5 minutes d'Auxerre
route de Paris

« Relais S'Fiacre »

89380 APPOIGNY



MICHEL MORET
maître cuisinier de France
Réservation : 86.53.21.80

REPAS D'AFFAIRES
SALONS PARTICULIERS POUR
BANQUETS ET RÉCEPTIONS

MATELOTE D'ESCARGOTS CHABLISIENNE EN CASSEROLETTE FEUILLETÉE

Éléments pour 8 personnes : 8 douzaines d'escargots de Bourgogne, 3 dl de chablis, 1/2 verre de marc de Bourgogne, 20 petits oignons blancs, 250 g de champignons, 150 g de lard de poitrine et feuilletage.

Préparation : faire cuire les escargots selon la méthode traditionnelle ; les laisser refroidir 24 heures dans leur court-bouillon ; les égoutter ; les sortir des coquilles et supprimer les pédoncules.

Faire revenir dans un sautoir, les petits oignons et les lardons ; ajouter les champignons ; flamber au marc de Bourgogne et mouiller ensuite avec les 3 dl de chablis ; laisser cuire doucement, 10 min ; compléter avec autant de court-bouillon des escargots.

Avec les escargots et leurs garnitures, garnir les huit casserolettes.

Faire réduire « la sauce matelote » de moitié et la lier légèrement au beurre manié ; remplir les casserolettes et laisser refroidir.

Une demi-heure avant de servir, étaler la pâte feuilletée, préalablement préparée ; recouvrir chaque casserolette ; décorer ; dorer à l'œuf et cuire 20 min à four très chaud ; servir de suite.

Michel MORET
« Relais Saint-Fiacre »

COQUILLES D'ÉCREVISSES

Saucer le fond des coquilles de sauce béchamel au beurre d'écrevisse ; les garnir chacune de queues d'écrevisses cuites et de lames de champignons ; les masquer du reste de sauce ; les soupoudrer de fromage râpé ; arroser de beurre fondu ; faire légèrement gratiner.

Vallery GUENIAT
ex-chef de cuisine

HOTEL
21 chambres
RESTAURANT
Salles de banquets
Garage
Jardin fleuri

**HOTEL
DE
SEIGNELAY**
M. RAFESTIN
CUISINE ET SPÉCIALITÉS BOURGIGNONNES
VINS RÉGIONAUX
2, rue du Pont
89000 AUXERRE Tél. 86.52.03.48

** NN

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

GARNIER 
SURGELES

**DES SPÉCIALISTES
POUR VOUS LIVRER**

Z.I. du Quenou
89380 APPOIGNY
Tél. 86.53.04.59

Notre choix,
distribuer la qualité



HOTEL ★
RESTAURANT ★ ★ 

Le P'tit Claridge
« LOGIS DE FRANCE »

M. BALDUC
NOCES • BANQUETS
SÉMINAIRES • PENSIONS

Tél. 86.63.10.92
THÈMES, 89410 CÉZY

Odile et Pascal BOMPAY

**Le Clos
des Jacobins**
RESTAURANT

49, Grande Rue
SENS - 86.95.29.70

Fermé le mardi soir et mercredi

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

FEUILLETÉ DE GRENOUILLES AUX FLEURS DES BOIS

Ingrédients pour 4 personnes : 32 grenouilles, 2 cuillerées à soupe de ciboulette ciselée, 1 cuillerée à soupe de cerfeuil, 1 cuillerée à soupe de basilic haché, 12 cl de crème fraîche, 2 tomates (émondées, épépinées et coupées en petits dés), 2 œufs, 50 g de gruyère (coupé finement ou

râpé), 250 g de pâte feuilletée, 1/2 l de lait, 1 petit bouquet garni (persil, thym, laurier), gros sel, sel fin, poivre du moulin. Abaisser le feuilletage en deux cercles égaux ; disposer le 1^{er} sur une tourtière (sans oublier de le piquer avec une fourchette) ; pocher les grenouilles prêtes à cuire 10 min dans le lait frémissant avec gros sel et bouquet garni ; préparer l'appareil en fouettant tous les ingrédients restants ; disposer la chair des grenouilles égouttée dans la tourtière ; napper l'appareil après vérification de l'assaisonnement ; recouvrir du 2^e cercle de pâte ; dorer le couvercle avec un peu d'œuf battu à l'aide d'un pinceau ; cuire le tout au four chaud 180°, 30 min ; accompagner cette recette d'un sauvignon de Saint-Bris ou un pouilly fumé. Bon appétit.

RESTAURANT - BAR

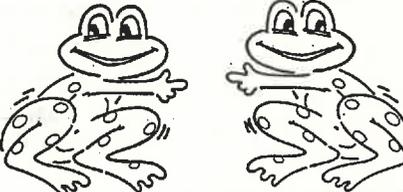


**HOTEL
DE LA VILLE
D'AUXERRE**
« ANCIEN RELAIS DE POSTE »

TOUCY — TÉL. 86.44.02.77

Propriétaire-chef de cuisine : Roger Burocher

Alain RENAUDIN
« Les Tilleuls », Vincelottes



TIMBALE D'ESCARGOTS AU CHABLIS ET AUX NOISETTES

Ils sont servis bouillants dans de petites cassolettes individuelles en terre.

Ingrédients pour 6 personnes : 6 douzaines d'escargots dégorgés, bien lavés, cuits dans un court-bouillon bien corsé, et égouttés, 6 gros champignons frais, nettoyés, coupés en petits dés, 1 cuillerée à dessert d'échalote finement hachée, 3 cuillerées à soupe de beurre, 1/2 dl de cognac, 3 cuillerées à café de raisins secs gonflés dans du vin blanc, 3 cuillerées à café de câpres, 6 cuillerées de noisettes sèches, les griller et les hacher, 50 g de beurre d'escargots (donné précédemment), 6 petites cassolettes individuelles en terre. Etuver dans le beurre l'échalote et les champignons pendant 2 minutes en mélangeant ; ajouter les escargots ; verser le cognac et flamber. Mouiller à hauteur avec le vin de Chablis. Ajouter les raisins, les câpres, les noisettes ; laisser réduire de moitié sur feu modéré ; ajouter le beurre d'escargots ; bien mélanger en chauffant. Servir 12 escargots et leur garniture par cassolette. Vin suggéré : un chablis bien frais.

Jean BRETON
« Le Morvan », Avallon

ÉCREVISSES A LA CRÈME D'OURSIN

Rincer et châtrer de belles écrevisses ; faire chauffer de l'huile d'olive dans une sauteuse ; jeter les écrevisses dans l'huile fumante ; flamber au cognac, dégraisser ; verser la crème d'oursin et crème fraîche ; laisser réduire ; rectifier l'assaisonnement ; dresser dans un plat creux et parsemer de peluches de cerfeuil ; servir sur un riz pilaf à part. Recommander un champagne brut.

Philippe GUILLEMIN
« La Poste », Chablis

**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*

Raymond DANIEL

**FRUITS
PRIMEURS**

 6, route d'Auxerre
89290 JUSSY
Tél. 86.53.33.19

hôtel  restaurant de la poste bar

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

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

LES GRENOUILLES

Il existe de nombreuses variétés de grenouilles. Les seules que l'on consomme sont la « rana esculenta » et la « rana temporaria. » Pour le consommateur, il devra compter, lui, avec deux sortes aussi : les grenouilles françaises (de plus en plus rares) et les grenouilles d'importation. Celles-ci, plus grosses, sont de chair moins savoureuse.

Les Français ont longtemps passé pour être des « mangeurs de grenouilles ». Il ne semble plus que ce soit vrai. En tout cas, depuis qu'Escoffier, pour ne pas choquer ses clientes anglaises, les avait baptisées sur sa carte « nymphes à l'aurore », ils en mangent aussi outre-Manche !

CUISSES DE GRENOUILLES A LA POËLE

Pour les prendre, aiez une ligne et un ameçon avec esche de char ou d'un drap vermeil, et icelles renoules prises, coupez-les à travers parmi le corps emprès les cuisses et vuidez ce qu'il y sera emprès le cul, et prenez desdictes renoules les deux cuisses, coupez les piés, et lesdictes cuisses pelez toutes crues, puis aiez eau froide et les lavez ; et se les cuisses demeurent une nuit en eau froide, de tant sont-elles meilleures et plus tendres. Et ainsi trempées, soient lavées en eau tiède, puis mises et essuites en une touaille ; lesdictes cuisses ainsi lavées et essuites, soient en farine touillées, id est « enfarinées », et puis frites en huile, sain ou autre liqueur, et soient mises en une escuelle et de la pouldre dessus.

Ménagier de Paris

Cette recette prouve que déjà au Moyen Age les Français étaient des « mangeurs de grenouilles »

Pour 4 personnes : 3 à 4 douzaines de cuisses de grenouilles, 150 g de beurre, 2 cuillerées à soupe de farine, sel.

Essuyer bien les cuisses de grenouilles ; fariner ; dans une grande poêle, faire fondre le beurre sans le laisser noircir ; quand il est très chaud, faire revenir les grenouilles, 6 à 7 minutes suffisent ; servir dans un plat préalablement chauffé et saupoudrer de votre poudre d'épices au moment de servir.

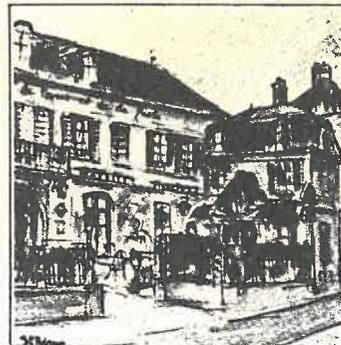
La Tour d'Argent



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 Petit Villeblevin
Villeblevin
Tél. 86.66.42.56
M. et M^{me} DENIS
Propriétaires, chef de cuisine :
Fermé lundi soir et mardi



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

POËLÉE DE LANGOUSTINES ET ARTICHAUTS

Proportion pour 4 personnes : 24 langoustines, 4 fonds d'artichauts, 2 carottes, 100 g de céleri rave, 200 g de champignons de Paris, citron, huile d'olive, beurre, persil plat, aneth. Après cuisson, décortiquer les queues de langoustines ; rafraîchir et retirer le fond des artichauts.

Tailler et cuire séparément une julienne de carottes, champignons et céleri rave ; égoutter ; escaloper les fonds d'artichauts et les faire étuver au beurre.

Saisir les queues de langoustines dans une poêle avec de l'huile d'olive ; assaisonner.

Composer une vinaigrette avec huile de noix, vinaigre de Xérès, jus de citron, sel fin et poivre du moulin.

Dresser sur assiettes les escalopes de fonds d'artichauts en rosace, surmontées des queues de langoustines ; disposer au milieu la julienne de légumes, décorer avec feuilles de persil plat et aneth.

Servir la sauce vinaigrette à part.

Philippe GODARD

« Hôtel de Paris et Poste », Sens

MENU D'AUTOMNE

Soupe de cèpes au homard

Canard sauvage au caramel vinaigré

Poire vanillée aux pistaches et cassis

Philippe GODARD

« Hôtel de Paris et Poste », Sens



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

AUBERGE DES TILLEULS

bar _____ restaurant _____ hôtel _____

Ouvert tous les jours, de Pâques à octobre

ALAIN RENAUDIN

89290 VINCELOTTES - 86.42.22.13

Déjeuners au bord de l'eau