

# 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

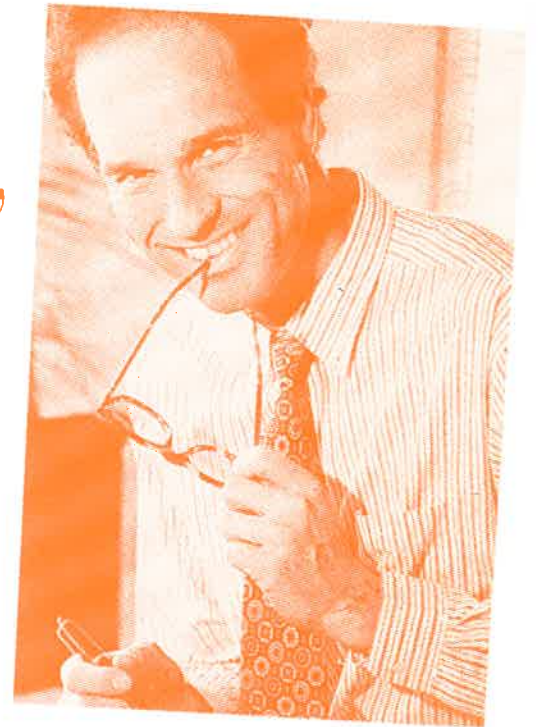
**NVERT 05.10.11.49**

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<sup>er</sup> 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

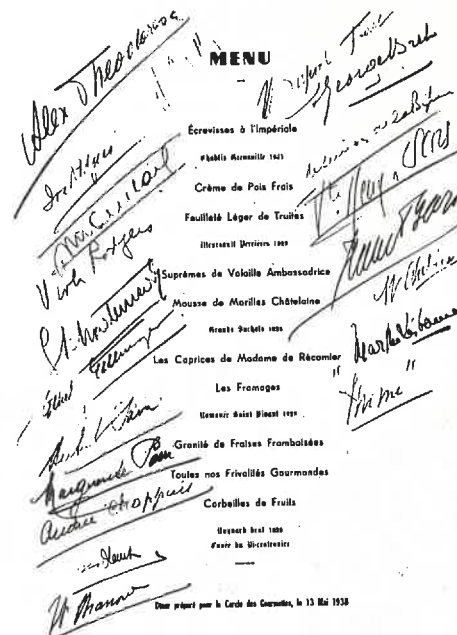
Michel  
et  
Jean-Michel  
**LORAIN**

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<sup>e</sup> 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<sup>er</sup> Alain RENAUDIN, « Les Tilleuls », Vincelottes ;  
2<sup>e</sup> Pascal LOULMET, « Hôtel de l'Est », Saint-Florentin ;  
3<sup>e</sup> Pascal GIRAUDIN, auberge « Les Rouliers », Appoigny.

1990

#### CONCOURS DES APPRENTIS CUISINIERS A LA FOIRE D'AUXERRE

- 1<sup>er</sup> Christophe MARVILLE, « La Taverne », Auxerre.

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

- Lauréat : M<sup>me</sup> Viviane JOUSSELIN avec une truite de fontaine à l'épineuil rouge.

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

- 1<sup>er</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>er</sup> Fabrice LAURENT « Les Clairions », Auxerre ;  
2<sup>e</sup> Jérôme DOLZ « Le Vaulignot », Beine près Chablis ;  
3<sup>e</sup> 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 - Télec 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 »

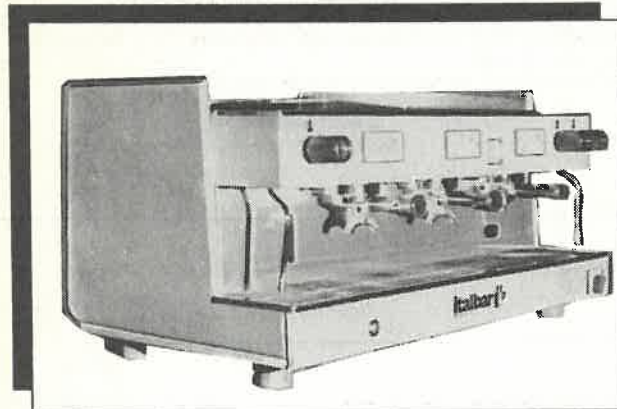
Rue Robert-Petit, JOIGNY  
Tél. 86.62.16.28

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<sup>me</sup> 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-NOËL »

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<sup>er</sup> 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** ★★★★★  
 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<sup>er</sup> 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**

VITICULTEUR

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

5, rue du Four  
89530

**SAINT-BRIS  
LE-VINEUX**

Tél. 86.53.39.04 — 86.53.33.82

Mise en bouteille à la propriété — Expédition

## 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'Armanche**  
CANARDS et FOIES GRAS FRAIS

Vente au détail

**M. & M<sup>me</sup> 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 chalonnaise,  
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**

  
**Logis DE FRANCE**

**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



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

\*\* NN

**HOTEL  
DE  
SEIGNELAY**  
M. RAFESTIN  
CUISINE ET SPÉCIALITÉS BOURGIGNONNES  
VINS RÉGIONAUX

2, rue du Pont  
89000 AUXERRE Tél. 86.52.03.48

**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<sup>er</sup> 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<sup>e</sup> 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

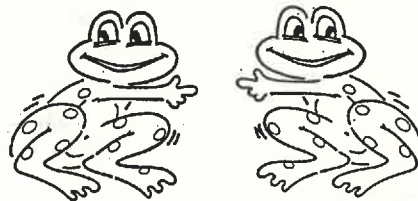


**HOTEL  
DE LA VILLE  
D'AUXERRE**  
« ANCIEN RELAIS DE POSTE »

TOUCY — TÉL. 86.44.02.77

Propriétaire-chef de cuisine : Roger Burocher

Alain RENAUDIN  
« Les Tilleuls », Vincelottes



**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

## 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

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<sup>me</sup> 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 renouilles prises, coupez-les à travers parmi le corps emprès les cuisses et vuidez ce qu'il y sera emprès le cul, et prenez desdictes renouilles 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<sup>me</sup> 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