

# 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

1992



anniversaire





# SORIPA

## EPICERIE FINE PROFESSIONNELLE

*Crêtes de Coq, Cœurs d'oursins, Œufs d'escargot,  
Œufs de truites de mer, Asperges vertes, Cèpes  
bouchons, Girolles de l'aurore, Morilles au jus de  
truffe, Riz Sauvage Chief, Manitoba, Tagliatelles*

*saveur à 33 % d'œufs :*

*safran, encre de seiche, algues...*

*Huiles saveur :*

*truffe, framboise, crustacés, fumée...*

*Saveurs aromatiques de Grande Cuisine, Cou de canard  
farçis au Foie Gras, et mille autres produits qui vous  
deviendront rapidement indispensables*

**B.P. 31**

**77220 GRETZ-ARMAINVILLIERS**

**Tél. 64.07.26.77**



ETRE PARTIE PRENANTE  
PAR TRADITION  
DU COMMERCE  
ET DE L'ARTISANAT,  
PROPOSER DES SOLUTIONS  
SPECIFIQUES  
A VOTRE ACTIVITE,  
NOUS NOUS ASSOCIONS  
A VOS PROJETS.  
NOUS LE PROUVONS.

**BANQUE POPULAIRE  
DE BOURGOGNE**

*La banque qui vous aime et qui vous le prouve.*



Le président et 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.

Le saviez-vous ?

Qu'est ce que les "Trois Glorieuses de Bourgogne"

- 1) Le Chapitre de la Confrérie des Chevaliers des Tastevins au château du Clos Vougeot
- 2) La vente des vins des Hospices de Beaune
- 3) La Paulée de Meursault.



Une cuisine Bourguignonne

### LA DAUBE

C'est le vieux mot, le mot français, simple et commode,  
Ne daubez pas sur elle, avant d'avoir goûté  
De ce plat onctueux, modeste et velouté,  
Que les restaurateurs appellent le bœuf-mode.

Mais ces restaurateurs, qui restaurent si mal,  
Gâtent la daube, après l'avoir débaptisée ;  
La daube chez nous, naturelle ou braisée,  
Est un plat de maison, qui n'a pas son égal.

Le bœuf entrelardé réduit à l'étuvée ;  
La carotte se renfle et se dore, abreuvée  
Par les sucs généreux qui sortent de la chair.

Tout, dans la daube, est jus, carottes et viande,  
Et quand elle apparaît sur nos tables, l'hiver,  
L'odeur en est exquise et la saveur friande.

HENRI CHANTAVOINE  
Les Annales, 1912

### 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



## Chers Collègues et Amis,

1972-1992 vingt années se sont écoulées depuis la fondation de notre amicale. Que le temps passe vite. De nombreux événements ont bouleversés notre vie professionnelle. Des établissements ont disparus, d'autres ont été créés. L'évolution économique et sociale joue un rôle important sur nos besoins. L'amplitude du temps de travail et celle des

**Gabriel BOURGEOIS**  
président actif

loisirs ont et auront des conséquences directes sur la manière de nous alimenter. La présence des industries agro-alimentaires proposant des plats cuisinés et surgelés pour la consommation des ménages, ainsi que pour certains restaurants verra naître une nouvelle organisation de la production culinaire. L'apparition de nouveaux produits (fonds sauces déshydratés), la nécessité d'une gestion serrée et la recherche de conditions nouvelles de travail constitueront une évolution irréversible.

Je ne pense pas que la cuisine française puisse être en péril, elle fait simplement une maladie de relais entre le "classique" et le "moderne". Il faut qu'elle reste empreinte de nos traditions, représentante de nos provinces, utilisatrice de nos produits régionaux.

En vingt ans, nombre de nos amis nous ont quittés, c'est toujours avec une pensée émue que nous honorons leurs souvenirs.

Heureusement, la vie continue et je voudrais féliciter nos nombreux jeunes qui, récemment, viennent de prendre des responsabilités de direction à la tête de nouveaux restaurants. Par les temps difficiles que traverse la profession, le rapport qualité-prix, l'accueil et la connaissance de notre métier doit rester l'atout majeur auquel il faut se référer.

Notre activité 1991 a connu, comme à l'habitude un programme chargé.

Cette année, la Foire d'Auxerre se déroulera dans un nouveau contexte. En effet, en 1992-1993, nous serons absents de la salle Vaublanc, où les manifestations des métiers de la bouche seront remplacés par la présence de nations Européennes. Ils faudra attendre 1994, l'ouverture du parc des expositions, pour reprendre nos activités. J'invite donc tous nos amis à venir nombreux au stand de l'Amicale, place de l'Arquebuse à Auxerre du 24 au 31 mai.

Par contre, un gros effort sera fourni à l'occasion du 50<sup>e</sup> anniversaire de la Foire de Tonnerre en août et une première à Migennes en octobre. Notre voyage de fin d'année nous permettra de visiter le Sancerrois, venez nombreux à cette sympathique journée.

Notre brochure 1992 est tirée à 4000 exemplaires, faites la connaître, c'est notre meilleure publicité.

Je vous souhaite à tous, Chers Amis, une très bonne année familiale et de nombreux clients.

Je terminerai par ce message de notre ami, Maurice BRAZIER, Chef des Cuisiniers de l'Hôtel Méridien de Paris, Président des Toques Blanches Internationales.

"Cuisiner est un plaisir, goûter est un bonheur.  
Amitié et gastronomie font la joie de vivre"

Michel  
et  
Jean-Michel  
**LORAIN**






**La Côte Saint-Jacques**  
HOTEL-RESTAURANT  
89300 JOIGNY  
Tél. 86.62.09.70  
Fax 86.91.49.70 - Téllex SAINJAC 801 458 F



### UN MENU

LE PAIN DE BROCHET  
LE PETIT GATEAU DE FOIE BLOND  
LA TERRINE DE RIS DE VEAU  
LA QUENELLE DE HOMARD A LA NEWBURG  
ou LA TRUITE FOURRÉE AU FUMET DE MEURSAULT  
LE POULET EN CIVET AU VIEUX BOURGOGNE  
ou LE COQUELET A LA BROCHE A LA ALI BAB  
ou LA BÉCASSE ROTIE ET FLAMBÉE  
LES LÉGUMES DE SAISON  
LES FROMAGES DE BOURGOGNE  
QUINZE DESSERTS dont le "DOLCE BORGHESE"  
MENU A 35,00 N.F.  
IL EXISTE AUSSI UN SERVICE A LA CARTE  
En cave près de 400 vins parmi les meilleurs  
crus et les meilleures années.

Hostellerie de la Poste - Avallon  
Menu de 1959

### NOS FOIRES

**Foire d'Auxerre du 24 au 31 mai**  
- visiter le stand de l'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne, place de l'Arquebuse ;  
- notre brochure et nos pin's sont à votre disposition.

**Foire de Tonnerre du 28 au 31 août**  
- exposition de plats froids, tombola, notre brochure, nos pin's ;  
- concours culinaire des apprentis cuisiniers.

**Foire de Migennes du 2-3-4 octobre**  
- exposition de plats froids, tombola ;  
- concours d'apprentis cuisiniers, brochure, pin's.

### FUTURS CUISINIERS

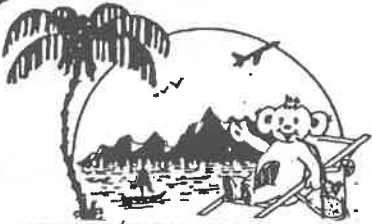
- vous terminer vos études scolaires
- vous êtes indécis sur votre avenir professionnel
- vous ignorez les possibilités que vous offre le métier de cuisinier ?

Le Centre Interprofessionnel de Formation des Apprentis d'Auxerre, le C.I.F.A. est à votre disposition pour vous apprendre et vous aider à obtenir les diplômes que vous souhaitez.

Pour vous renseigner utilement et vous diriger éventuellement sur des établissements de notre département, écrivez-nous.

**AMICALE DES CUISINIERS DE L'YONNE**  
4, rue Champs-Bonhomme - 89290 EGRISSELLES-VENOY





A VOTRE SERVICE DEPUIS 1972

**JOVITOUR**

Voyages, vacances, croisières  
tous billets

10, quai du Général-Leclerc 89300 JOIGNY  
Tél. 86.62.16.31 - Fax 86.62.50.70 - Télex 801636

LICENCE DÉTAT N° 189.010  
CAUTION B.N.P.  
Resp. Civ. La Concorde



Le lauréat du Concours des Cordons Bleus de l'Yonne, Mr HENRY André de Beine, à reçu son prix (2 place au "Moulin Rouge" de Paris), offert par Monsieur Jean Claude JOURNAUX, agence JOVITOUR.

## NOTRE CARNET

### Nos joies

Meilleurs vœux de bonheur à notre ami, Sylvain VOCORET et sa jeune épouse Valérie, le 13 juin.

Meilleurs vœux de bonheur à notre ami, Dominique DESLORIEUX et sa jeune épouse Catherine, le 30 mai

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

- Geoffrey MELOT, le 15 mai 1991, Hôtel "La Fontaine", Pontaubert ;
- Laura URTEBIZE, le 22 juin 1991, "Le Gourmillon", Avallon ;
- Geoffrey LARDIN, le 28 juin 1991, "Auberge d'Augy", Augy.

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

### Nos peines

- Raymond DUBOUX, nous a quitté le 27 février 1992, à 81 ans.  
C'était un grand Chef Cuisinier et un homme de cœur qui en son temps a formé une génération de cuisiniers classiques.

Nous adressons, à sa famille, nos très sincères condoléances.



**Jean Claude GODARD**  
Maître-cuisinier de France



**Modern'Hotel**  
BAR-SALON DE THE  
"LE MAYÉDOR"  
Rue Robert-Petit, JOIGNY  
Tél. 86.62.16.28

Restaurant \*\*\*\*  
Table réputée  
Le rendez-vous des  
gourmets  
Cuisine créative  
ET TRADITIONNELLE

SON SERVICE TRAITEUR

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

## MAGRET DE CANARD ET CELERI AUX SUCS DE BETTERAVE

Ingrédients pour 4 personnes : 360 g de canard, 400 g de céleri-branch (tiges du cœur), 1 betterave crue, 30 g de vinaigre balsamique, 30 g perles du japon, QS sel, poivre du moulin, sel de céleri, 1 salade, QS pluches de fenouil, 100 g jus d'agneau corsé, 200 g beurre, QS huile de pépins de raisin.

Préparation : Couper le filet d'agneau en 12 médaillons de 30g environ. Réserver au frais. Laver le céleri, émincer les tiges, réserver. Peler, laver la betterave, extraire son jus à la centrifugeuse et le mélanger au vinaigre balsamique, assaisonner. Réserver au frais. Cuire les perles du Japon pendant 3 mn dans de l'eau bouillante salée ; rafraîchir, réserver. Laver la salade et les pluches de fenouil, réserver.

Procédé : Cuire le céleri dans de l'eau bouillante salée, pendant 6mn environ ; refroidir, réserver. Assaisonner les médaillons d'agneau, les colorer rapidement dans un sautoir avec beurre et huile, puis cuire 2 à 3 mn à four chaud, laisser reposer.

Sauce : Dégraisser le sautoir de cuisson, déglacer avec un filet d'eau froide, mouiller jus de betterave vinaigré, réduire, mouiller jus d'agneau, passer, rectifier l'assaisonnement.

Finition : Chauffer le céleri dans un sautoir avec beurre clarifié, assaisonner sel de céleri et poivre.

Présentation : Dresser les médaillons d'agneau tranchés, disposer le céleri et les perles du Japon, napper de sauce. Décor : bouquet de salade et pluches de fenouil.

RECETTE MODERN'HOTEL

## SOUPE FROIDE DE KIWIS SAUCE CRÉOLE

Ingrédients pour 4 personnes : 8 kiwis, QS feuilles de menthe - Sauce créole : 100 g pulpe de banane, 100 g pulpe d'ananas, 1/2 jus de citron, 1 pincée de gingembre, 1 pincée de cannelle, 60 g sirop(eau, sucre, glucose), 25 g de rhum - QS Sucre, 4 Boules de sorbet mandarine.

Préparation : Eplucher les kiwis, en couper 4 en deux dans le sens de la longueur, supprimer la partie blanche, émincer régulièrement, réserver. Découper les kiwis restants en dent de loup, réserver. Laver les feuilles de menthe, réserver dans une eau glacée.

Sauce Créole : Verser dans un bol mixeur les pulpes de banane et d'ananas, le jus de citron, le gingembre, la cannelle et le sirop. Mixer pendant 30 secondes, verser le rhum, mixer à nouveau, chinoisier. Réserver au froid avant de servir.

Présentation : Napper le fond d'une assiette de sauce créole, poser dessus une boule de sorbet mandarine, les kiwis historiés et les kiwis émincés. Décor : feuilles de menthe

RECETTE PARIS NICE



Logis de France

## Relais Paris-Nice\*

Une gentille auberge avec terrasse et grand jardin

Son restaurant touristique où l'on vous servira une cuisine agréable et régionale

Rond-point de la Résistance 89300 JOIGNY - Tél. 86.62.06.72

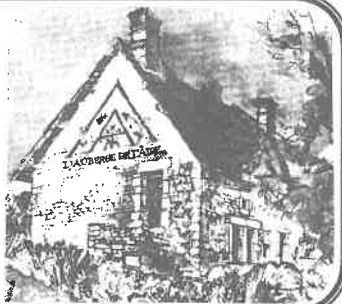
RESTAURANT  
SALON DE THÉ  
**L'AUBERGE DE L'ATRE**

Francis et Odile Salamolard

**LES LAVAUTS**  
89630 QUARRÉ-LES-TOMBES

Tél. 86.32.20.79

Fermé mardi soir et mercredi hors saison



**LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS AU VIN DE  
TANNAY ET A LA MOELLE**

Ingrédients pour 4 personnes : 4 beaux filets de boeuf de 180 g environ, 125 g d'échalotes, 120 g de beurre, 15 cl fond de veau, 8 tronçons de moëlle, 2 cl de vinaigre de vin, 15 cl de vin de Tannay, sel, poivre.

Préparation : Hachez les échalotes et faire fondre en ajoutant une noix de beurre. Déglacez au vinaigre puis au vin de Tannay. Laissez réduire de moitié.

Montez la sauce au beurre en parcelles et fond de veau si en vous avez. Assaisonnez.

Faites griller vos tronçons de moëlle environ 30 secondes.

Faites saisir vos filets de bœuf.

Dresser vos filets, nappez de sauce et coiffez des tronçons de moëlle.

Vous pouvez accompagner ce plat de la rapée de pomme de terre du morvan.

Francis SALAMOLARD "l'Auberge de l'Atre", les Lavaults, 89630 QUARRÉ-LES-TOMBES

*"L'eau est proscrite"*

*"Les méchants sont buveurs d'eau"*

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



GRANDS VINS DE CHABLIS

**Domaine  
Alain GEOFFROY**

PROPRIÉTAIRE - VITICULTEUR

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

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

Résultats  
de nos concours

Résultats  
de nos concours

1972 { 20<sup>ème</sup> anniversaire de notre Amicale  
1992 }

1992 - CONCOURS DÉPARTEMENTAL DE LA "TOISON D'OR"

1<sup>er</sup> Richard DOIT, "Le Relais Fleuri", Avallon ;

2<sup>e</sup> Philippe BONNET, "Le Dauphin", Neuvy Sautour ;

3<sup>e</sup> Pascal GAY, "Le Relais des Cygnes", Champlay.

1991 - CONCOURS DES APPRENTIS CUISINIERS A LA FOIRE D'AUXERRE

1<sup>er</sup> série : Jérôme DOLZ, Restaurant "Le Vaulignot", Beine ;

2<sup>e</sup> série : Emmanuel VEIGA, Auberge "Les Rouliers", Appoigny.

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

Lauréat : Mr HENRY André, Beine ;

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE L'YONNE

1<sup>er</sup> : Romain SAUVAGE, "Le Modern' Hotel", Joigny.

COUPE DU PRÉSIDENT MAXIME FORTUNÉ

Cyril DEMAIS, "Le Modern' Hôtel", Joigny.

CONCOURS DÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS 2<sup>e</sup> ANNÉE

Christophe BABIN, "La Grande Chaumière", St Florentin ;

Jean François DHAINÉ, "Le Modern' Hotel", Joigny ;

David FROGET, "La Beursaudière", Nitry ;

Sylvain GARNIER, "Auberge de l'Atre", Francis SALAMOLARD ;

Sébastien PARMENTIER, "Le Primavera", Auxerre.

CONCOURS INTER DÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS CUISINIERS - FOIRE DE DIJON

1<sup>er</sup> David FROGET, "La Beursaudière", Nitry ;

2<sup>ème</sup> Christophe BABIN, "La Grande Chaumière, St Florentin ;

3<sup>ème</sup> Sylvain GARNIER, "L'Auberge de l'Atre", Les Lavaults.

CONCOURS NATIONAL D'ANGOULEME

Pascal LOULMET

1<sup>er</sup> prix national de la création culinaire ;

1<sup>er</sup> prix national de la saveur culinaire ;

1<sup>er</sup> prix national des Oscars Rouges de la gastronomie

CONCOURS DES CUISINIERS DE COLLECTIVITÉ A DIJON

Médaille :

Michel GIRARDOT, Chef de cuisine au C.A.T. d'Auxerre.

A tous, nous adressons nos très sincères félicitations.



Restaurant  
*Le Dauphin*  
*Philippe et Noëlla*  
*Bonnet*

Tél. 86.56.30.01  
R.N. 77  
89570 NEUVY-SAUTOUR



Le Cyclamen  
RESTAURANT

Simone et Claude DUBOIS

6, avenue Maréchal Foch 21500 MONTBARD  
Tél. 80.92.06.46 - Fax 80.92.08.62

HOTEL-RESTAURANT

*D. AUBLANC, chef de cuisine*



LES  
CAPUCINS

6, avenue Paul-Doumer  
89200 AVALLON - Tél. 86.34.06.52 - Fax 86.34.58.47

**De bonnes adresses :**

- AMICALE DES CUISINIERS de la Côte d'Or  
Monsieur Bernard LAVAU, 22 allée des Tamaris - 21121 Fontaine Les Dijon
- AMICALE DES CUISINIERS de Saône et Loire  
28, rue Denon - 71100 Châlon sur Saône
- AMICALE DES CUISINIERS du Jura  
Café du Palais, 7 place de l'Hôtel de Ville - B.P. 34 - 39000 Lons-Le-Saunier



**BRASILIA** *Europe*

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO

1ère gamme de machines à café espresso



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

**DAUBE DE BŒUF EN GELEE**

Ingrédients pour 8 personnes : 1 kg de gîte, 500 g de joue de bœuf, 350 g de carottes  
Pour la marinade : 3/4 l de vin rouge, 3/4 de fond de veau, 2 oignons émincés, 1 vert de poireau, 3 gousses d'ail, 1 verre de porto, 1 verre à liqueur de cognac, sel poivre, thym, laurier et persil, 5 feuilles de gélatine, 50 g de graisse d'oie.

Eplucher les carottes et les couper en tronçons de 5 cm de long, détailler le gîte et la joue de bœuf en morceaux de la même grosseur que les carottes.

Dans un saladier, mettre viandes et carottes et verser tous les ingrédients de la marinade.

Couvrir et laisser mariner 12 h.

Dans une cocotte, faire chauffer la graisse d'oie et saisir les morceaux de viande, puis ajouter la marinade, laisser cuire à petits frémissements pendant 2 h.

Dégraisser et filtrer la marinade, ajouter les feuilles de gélatine détrempée dans de l'eau puis rectifier l'assaisonnement.

Dans le fond d'une terrine, mettre de la gelée puis mettre la terrine au frigo. Lorsque la gelée est prise, ranger les morceaux de viandes et de carottes en les alternant en couche successives puis compléter avec le reste de la gelée et réserver 24 h au frais.

Gilles WILLEMS "Les Capucins", AVALLON

**MENU DE PRINTEMPS**

*Ragout de Légumes Pimpants aux Morilles*  
*Grillade de Canard Sauce aux Poivres et à l'Orange*  
*Gauffre aux Fraises, Chantilly*

**Philippe GODARD**  
"Hôtel de Paris et Poste", Sens

M.PORTAL, chef de cuisine

**AUBERGE DES SOURCES**  
SPÉCIALITÉS RÉGIONALES



★★ NN

- Salle de Banquet
- Mariage
- Séminaire

Logis de France  
Tél. 86.41.55.14 - Fax 86.41.90.31  
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*



Logis de France

Entre Avallon et Vézelay

Parc ombragé

89200 PONTAUBERT - Tél. 86.34.13.81 - Fax 86.34.23.32

HOTEL-RESTAURANT★★ NN

*Les Fleurs*

Monique et Michel GAUTHIER



Visite de grands hôtels par les apprentis cuisiniers du C.I.F.A. d'Auxerre.  
Le Concorde Lalayette, Chef des Cuisines Joël FENTY  
Le Méridien, Chef des Cuisines Maurice BRAZIER

### PAUPIETTE DE TRUITE AUX PETITS LEGUMES ET AU VIN BLANC DE VEZELAY

Ingrédients pour 4 personnes : 4 belles truites, 100 g de beurre, 1 échalote, 25 cl de blanc de Vézelay, 80 g de poireaux, 60 g de carottes, 60 g de navets, 60 g de céleri, 1/2 litre de fumet de poisson, 15 cl de crème.

Laver les filets de truites, avec les arêtes faire un fumet, cuire 15 mn.

Couper les légumes en bâtonnets, les faire cuire avec 20 g de beurre et d'échalotes ciselées ; les tenir croquants.

Prendre un plat allant au four, bien le beurrer ; poser à plat les filets de truites, les saler légèrement, mettre dessus la julienne de légumes et rabattre les filets ; ajouter le vin blanc et le fumet de poissons, couvrir avec un papier alu ou autre et faire cuire 10 mn à four chaud.

Mettre la cuisson dans une casserole et faire réduire puis incorporer la crème, rectifier l'assaisonnement, poser les filets sur le plat de service chauffé préalablement et passer la sauce dessus ; saupoudrer de cerfeuil ou persil haché ; on peut ajouter des fleurons en feuilletage.

Servir chaud accompagné d'épinards en branches.

Michel GAUTHIER Restaurant "Les Fleurs" PONTAUBERT

### T. BONE STEAK, PACKED POTATOES

Pour 4 personnes : Commander à votre boucher une tranche de bœuf comprenant le faux filet et le filet.

Faire chauffer dans une poêle, 30 g de beurre et 2 cl d'huile, poser délicatement votre T. Bone steak et cuire 5 bonnes minutes de chaque côté.

Assaisonner chaque face de sel et poivre et laisser reposer.

Ajouter dans votre poêle 30 g d'échalotes finement ciselées, faire suer, dégraisser, ajouter deux dl de vin de Bourgogne, un peu de jus de viande, lier légèrement à la féculé, rectifier l'assaisonnement et terminer par une noix de beurre.

Packed potatoe: Laver 8 grosses pomme de terre bintje, envelopper dans du papier aluminium, poser dans un plat sur un lit de gros sel, cuire au four thermo 6-7 pendant environ une heure.

Servir le T. Bone Steak bien chaud, garnir de cresson, sauce à part ainsi que la garniture.

Xavier SCHEGG Professeur de Cuisine CIFA

*L'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne*

*représente la tradition culinaire.*

**Elevage du  
Val d'Armance**  
CANARDS et FOIES GRAS FRAIS  
Vente au détail  
**M. & M<sup>me</sup> Roy**



BEUGNON  
89370 NEUVY-SAUTOUR  
Tél. 86.35.35.50

HOTEL DU CENTRE  
(face au Vieil Hôpital)

Trois menus  
+ la carte



Restaurant  
Gastronomique

RESTAURANT DU CENTRE  
« L'ESCARGOT QUI TÊTE »  
REPAS D'AFFAIRES - GROUPES  
63-65, rue de l'Hôpital  
89700 TONNERRE ☎ 86.55.10.56



**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 Petite Auberge*  
Dominique et Nathalie  
CALMUS

---

PLATS A EMPORTER  
NOCES - BANQUETS

---

12, route de Paris  
89210 CHAMPLOST - Tél. 86.43.11.09

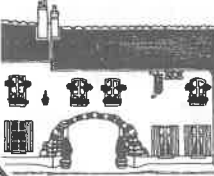
*Relais des Cygnes*

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

CHAMPLOST

RÉSERVATIONS  
06.62.28.17

HOSTELLERIE  
DE L'ÉCU   
Restaurant-Bar Logis de France

 3, rue Carnot  
89140 PONT-SUR-YONNE  
86.67.01.00

*Chablis premiers crus*  
COTE DE LECHET  
VAILLONS

**Bernard DEFAIX**  
PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR  
MILLY  
89800 CHABLIS Tél. 86.42.40.75

### FILET DE CHAROLAIS AU RAGOUT D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Pour 4 personnes : 800 g de filet de bœuf, 4 dz escargots de Bourgogne, une laitue, une tête d'ail, une carotte, un oignon, persil et 100 g de beurre, sel et poivre.  
Epluchez l'oignon et la carotte, coupez les en petits dés.  
Dans une plaque chauffez de l'huile et faites revenir le filet de bœuf.  
Salez et poivrez.  
Une fois doré incorporez l'oignon et la carotte.  
Terminez la cuisson à feu doux.  
Ensuite lavez la laitue et émincez-la finement, hachez le persil et l'ail.  
Mettez dans une poêle du beurre et faire revenir les escargots de Bourgogne, incorporez le persil et l'ail en laissant mijoter doucement.  
Retirez le filet cuit et dégraisser le plat de cuisson avec du vin blanc de Bourgogne.  
Ajoutez les escargots revenus à la préparation précédente en ajoutant la laitue ciselée, laissez mijoter à feu doux et pendant ce temps coupez le filet en tranche et accompagner le du ragout d'escargots de Bourgogne.  
Servir très chaud.

Dominique CALMUS "La Petite Auberge" CHAMPLOST

### QUEUE DE BŒUF GRILLÉE

Détailler la queue en tronçons de 8 à 10 cm, faire cuire au consommé, laisser refroidir dans la cuisson, égoutter les tronçons, les paner au beurre et mie de pain, faire griller sur feu doux.  
Garnitures : Pommes de terre ou légumes verts.  
Sauces : Diable, piquante, Robert....

Vallery GUENIAT Les Petites Chatelaines 89200 AVALLON

### SAUTE DE BŒUF MINUTE

Assaisonner de sel et poivre des petits dés de queue de filet de bœuf, les faire sauter vivement au beurre, clarifié, les égoutter, réduire à part vin blanc et échalottes, demi glace au fond de veau lié, jus de citron et lier le sauté.  
Saupoudrer d'estragon haché.

Vallery GUENIAT Les Petites Chatelaines 89200 AVALLON

*L'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne*

*représente la tradition culinaire.*

HOTEL ★ RESTAURANT ★★  
LOGIS DE FRANCE

 Auberge  
Le Rabelais  
86 88 21 44

Josiane et Daniel Lelu

Parking, Jardin d'été, Cadre agréable  
Fermé mercredi soir et jeudi

55, route de Genève 89100 MALAY-LE-PETIT

*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

*L'Abbaye* D. et Ch.  
CUSSAC

*Saint-Michel* ★★★★★  
89700 TONNERRE Tél. 86.55.05.99

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



# Auberge de la Vanne

Restaurant ★★ Tourisme

Jardin d'été  
Salle au bord de l'eau

176, avenue de Senigallia  
SENS - Tél. 86.65.13.63  
Fax 86.65.90.85

S. JACQUEMARD  
Chef de cuisine  
Propriétaire

de la Vanne

Parking  
privé  
assuré

Fermé jeudi soir et vendredi

## EMINCE DE BŒUF AU PAPRIKA

Ingrédients pour 4 personnes : 700 g de filet de bœuf, 150 g de champignons de Paris, 1 cuillerée à café de paprika, 4 dl de crème, 2 cl huile arachide.

Couper le bœuf en bâtonnets de 4 cm de long sur 1 cm de large.

faire sauter vivement à la poêle dans l'huile très chaude.

Egoutter.

Faire sauter également les champignons coupés en lamelles, ajouter la crème et le paprika, laisser réduire, incorporer le bœuf.

Vérifier l'assainement.

Servir très chaud.

S. JACQUEMARD "Auberge de la Vanne" 176, Av. Senigallia SENS

## CAKE DE POT AU FEU

Ingrédients pour 4 personnes : 1 kg de pot au feu, 200 g de navets, 200g de carottes, 2 oignons, 2 poireaux, têtes d'ail, céleri-rave, 200g de gelée, sel, poivre.

Faire cuire la viande de pot au feu environ 3 heures, avec les légumes.

Après cuisson, séparer la viande et les légumes, retirer 2 litres de cuisson et adjoindre les 200 g de gelée. Laisser cuire quelques minutes.

Pendant ce temps, vous détailler les morceaux de pot au feu en petits dés, ainsi que les légumes.

Mélanger viande, légumes et gelée.

Monter en terrine, laisser refroidir 24 heures au frigo.

Servir les tranches de cake de pot au feu, avec une sauce vinaigrette.

Claude SIMON "Auberge de l'Espérance VERMENTON"

## VINS DES COTEAUX DE SAINT-BRIS

Robert et Philippe  
DEFRANCE

VITICULTEUR

5, rue du Four

89530

SAINT-BRIS

LE-VINEUX

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

Tél. 86.53.39.04 — 86.53.33.82

Mise en bouteille à la propriété — Expédition

## Auberge de 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

## LA TOUR DE CHEROY

Marie-Thérèse  
et Michel VASSARD

Membre de la chaîne des rôtisseurs

Fermé lundi et mardi

8, place de la Concorde  
89690 CHEROY - Tél. 86.97.53.43

## auberge de la Vieille France



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

Fermé mardi soir et mercredi

## LANGUE DE BŒUF FUMÉE MODE BOURGUIGNONNE

Mettre au sel une belle langue de bœuf parée dans un pot de grès avec sel, épices, oignon, échalote, ail céleri, carottes, persil, thym, laurier, baies de genièvre. Laisser dans un endroit frais pendant une quinzaine de jours.

La suspendre dans un coin de la cheminée. Faire du feu avec des plantes ou arbustes aromatiques, du genièvre vert par exemple. Mouiller légèrement afin que le bois fume ; entretenir le feu pendant plusieurs heures et le mouiller toutes les soixante minutes.

Le lendemain, la laver et la faire cuire comme il est dit ci-dessus. Se déguste froide avec moutarde et cornichons.

## DAUBE AVALLONNAISE

1,5 kg paleron, 300 g lardons gras et salés, 1l de vin rouge, 2 gousses d'ail, 2 oignons cloutés, 1 bouquet garni, 1 verre de marc, 1 os de veau, 1 pied de veau, 1 kg de carottes, 40 g beurre, sel, poivre.

Larder de lardons gras la pièce de bœuf et la mettre à mariner dans le vin 3 heures avec les oignons, une carotte et l'ail. Faire rissoler les lardons maigres dans le beurre, ajouter le bœuf mariné après coloration, ajouter os et pied de veau, le bouquet garni et la marinade passer et faire mijoter trois heures avec les carottes coupées en rondelles. Se déguste chaude avec son jus ou froide avec une julienne de cornichons.

Sébastien PODOR Chef Cuisinier "Auberge St Père" TONNERRE



Logis de France

HOTEL ★★  
RESTAURANT ★

La Croix-Blanche

Lionel SUCHOT

L'étape des gourmets

Mariages - Banquets - Séminaires

Jardin - Parking Fermé

9, rue Victor-Guichard  
89100 SENS - Tél. 86.64.00.02

## Mme Felix BESSON

Propriétaire-Récoltant

Caveaux, rue de Valvent - 89800 CHABLIS

☎ 86.42.19.53

## GRANDS VINS DE CHABLIS



Chablis  
Chablis 1<sup>er</sup> cru  
"Montmain"  
Chablis 1<sup>er</sup> cru  
"Vaillons"

Hôtel de bon confort,  
à 6 km de Sens,  
sur la route de Nemours,  
dans un cadre rustique :

## RELAIS DE VILLEROY

M. CLÉMENT, propriétaire, chef de cuisine

89100 VILLEROY  
Tél. 86.88.81.77

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

## LA VAUDEURINOISE

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

OUVERT TOUS LES JOURS DE MAI À SEPTEMBRE

DES PRODUITS FRAIS DE SAISON  
CUISINE DE QUALITÉ

VAUDEURS - 89320 CERISIERS - Tél. 86.96.28.00  
89320 VAUDEURS Tél. 86.96.28.00 - Fax 86.96.28.03

## LE MORVAN RESTAURANT ★★★ Gastronomique

Jean BRETON  
maître cuisinier de France

AVALLON  
Tél. 86.34.18.20

Parc ombragé  
Man spricht Deutsch

Fermeture  
dimanche soir  
et lundi  
sauf fêtes



BAR - RESTAURANT

## Hôtel des Grottes

★ NN

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

### AIGUILLETTE DE BŒUF ILE-DE-FRANCE

Ingrédients pour 8 personnes : 1 belle aiguillette lardée (1,8kg), 8 petites brioches sans tête, 2 dl de vin blanc, 5 cl de cognac, 3 1/2 pieds de veau, 1 dl de béarnaise, 1 bouquet garni, herbes de Provence, mirepoix, 200 g de duxelle de champignons aromatisée au basilic, ketchup.

Faire revenir l'aiguillette lardée, ajouter une mirepoix, tous les aromates et un bouquet garni. Déglacer au vin blanc et au cognac.

Ajouter le fond de veau, cuire au four avec les pieds de veau pendant 3 à 4 heures maximum.

Retirer les pieds de veau après cuisson et les décortiquer, les couper en lamelles.

Faire le fond de braisage, le réduire.

Mettre au bain-marie les pieds de veau, les lier avec le fond de braisage et les fines herbes.

Sur le plat de service, couper les tranches d'aiguillette, éviter les brioches, les remplir à moitié, de duxelle de champignons et de pieds de veau. Remettre le couvercle de la brioche.

Napper les tranches d'aiguillette avec la sauce béarnaise.

Servir chaud.

### ESCALOPE DE VEAU FOURRÉE AU RIS DE VEAU SAUCE A L'OSEILLE

Escalope de veau dans la noix. Mettre au milieu de l'escalope aplatie, une tranche de ris de veau cuit (15 g) et un morceau de comté ou gruyère (6 g). Plier l'escalope et la fixer avec deux barrettes en bois. La cuire poêlée.

Sauce : 1/3 fond blanc de ris veau, corsé, 2/3 crème épaisse.

Lier à ébullition avec de l'Arrow-root (liant). Saler et poivrer (poivre blanc en poudre). Ajouter l'oseille ciselée, blanchie et égouttée (30 à 50 g au litre de sauce). Faire pincer le plat à sauter des escalopes, le dégraisser, le déglacer au fond de veau et passer dans la sauce, pour corser et lui donner une couleur ivoire. Sauter quelques tranches de ris de veau que vous mélangez à la sauce. Napper les escalopes. Accompagner de riz Pilaw. Vin conseiller: Chablis.

Jean BRETON "Maître Cuisinier de France" Restaurant le Morvan AVALLON

### CHARLOTTE AU BASILIC

500 g de tomates, 10 cl d'huile d'olive, 1 gousse d'ail, 1 botte de basilic.

4 feuilles de gélatine, 25 cl de crème fleurette.

Accompagnement : 600 g de tomates, 40 g de gingembre frais, 250 cl de sirop sucre.

Mixer les 500 g de tomates mondées avec l'huile d'olive, la gousse d'ail, le basilic.

Incorporer les feuilles de gélatine, fouetter la crème en chantilly et mélanger les deux appareils.

Verser dans un moule à charlotte, réserver au frais 3 heures.

Accompagner la charlotte d'une fondue de tomates aux zestes de gingembre confits.

Stéphane BLANCHET Chef de Cuisine "Auberge du Relais Fleuri" AVALLON

20 ans de savoir faire 20 ans 20 ans de confiance

# 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

Sortie  
autoroute A6

89200  
AVALLON

Tél. 86.34.02.85  
Fax 86.34.09.98

Relais

Fleuri



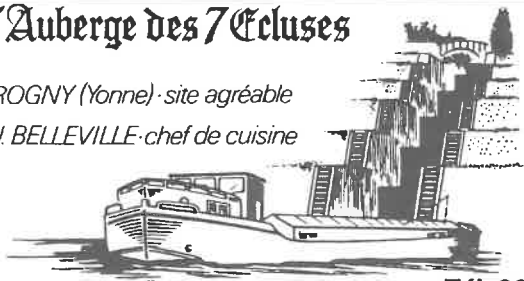
Logis de France

HOTEL \*\*\* NN  
RESTAURANT  
BAR

Salle pour séminaires

## L'Auberge des 7 Ecluses

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



BANQUETS  
REPAS D'AFFAIRES

Tél. 86.74.52.90

## AUBERGE D'AUGY

Spécialités régionales  
Banquets  
Repas d'affaires

89290 AUGY  
Tél. 86.53.35.54

BAR RESTAURANT

## La Tanniere

M. Chognon J. Claude

Voutenay-sur-Cure - Tél 86.33.40.84

## CŒUR DE CHAROLLAIS MAITRE JEAN

Parer et ficeler un beau morceau de cœur de filet de bœuf de charolais et le mettre mariner deux heures dans du vin blanc de St-Bris, un peu d'huile d'olive avec carottes, oignons, thum, laurier, céleri, ail, noix de muscade, poivre en grain et sel.  
Bien éponger le rôti et le rôtir à feu vif, le tenir saignant et le laisser reposer au chaud.  
Pendant la cuisson du rôti, passer la marinade et faire réduire de 2/3.  
Dans le plat de cuisson faire suer 2 échalotes cisellées et mouiller avec la marinade et passer dans une saucière.  
Servir avec des pommes nouvelles et des champignons frais sautés au beurre.

Michel GAUTHIER "Les Fleurs" PONTAUBERT

## COTE DE BŒUF GRILLÉE AUX POIRES

Faire chauffer le grill ou le barbecue.  
Griller la côte de bœuf sur les deux faces, pendant environ 10 mn.  
Saler et poivrer avec du poivre concassé.  
Disposer dans un plat creux chaud.  
Flamber au cognac et ajouter de la crème fraîche.  
Retirer la côte, laisser réduire la sauce.  
Rectifier l'assaisonnement et servir la sauce à part.

Philippe LARDIN "Auberge d'Augy"

## MENU D'HIVER

Huitres Gratinées aux Amandes  
Poule Faisanne aux Pommes et Petits Boudins Sénonais  
Soufflé Chaud aux Liqueurs  
Philippe GODARD  
"Hôtel de Paris et Poste", Sens

## MENU D'ETE

Terrine d'Avocats et Crevettes roses en Vinaigrette de Cerfeuil  
Suprême de Lieu Safrané aux Légumes d'été  
Soupe de Melon à la Badiane  
Philippe GODARD  
"Hôtel de Paris et Poste", Sens

## Hôtel de la Fontaine



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

89200 PONTAUBERT  
(entre Avallon et Vézelay)

BAR  
TABAC 86.34.02.87



## POISSONNERIE MIGNENNOISE

Claude Leclerc

GROS - DEMI-GROS - DÉTAIL

35, rue Aristide-Briand, 89400 MIGNENNES

Tél. 86.80.08.29

TOUS PRODUITS DE LA MER

## CAVES DE BAILLY



UN EXCELLENT  
ACCUEIL SERA  
RÉSERVÉ :

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

Christian GUERULT  
Attaché commercial

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



- CAFÉ
- TABAC
- RESTAURANT

**Marc HÉRIX**  
19, Grande Rue  
89000 PERRIGNY  
Tél. 86.46.80.04

**BOUCHERIE-CHARCUTERIE**

**D. DEJUST**  
DÉTAIL - DEMI-GROS

53, rue du Pont  
89000 AUXERRE  
Tél. 86.52.07.78


MARCHÉ DE L'ARQUEBUSE

Hôtel ★★★ NN  
Restaurant Panoramique



FONTETTE  
89450 SAINT-PÈRE-SOUS-VÉZELAY  
Tél. 86.33.26.25  
Fax 86.33.33.10

Fermé le lundi



*Restaurant  
Hôtel de l'Étoile  
Charles Bergerand*

**Roger PRÉVOST**

Tél. 86.42.10.50 - Fax 86.42.81.21  
4, rue des moulins - 89800 CHABLIS

### TRIPPES AU CHABLIS

Couper en carrés des tripes de bœuf comportant beaucoup de feuillettes ; les blanchir et les rafraîchir. Mettre en marmite de terre allant au feu avec des oignons, des blancs de poireaux, cinq gousses d'ail, le tout émincé. Compléter avec un fort bouquet garni, du poivre en grains, deux clous girofle, un pied de bœuf en morceaux ; mouiller avec un excellent vin blanc de Chablis. Saler et porter à ébullition ; couvrir et faire cuire à feu doux. Il est recommandé de faire cuire ces tripes dans un four de boulanger... De toute façon, la cuisson doit se prolonger pendant au moins douze heures.

Après cuisson, retirer les os du pied de bœuf et arroser d'une goutte de vieux marc de Bourgogne.

### FRICASSEE DE JOUE DE BŒUF AU VIN D'IRANCY

Pour 4 personnes : 1 kg de noix de joue de bœuf, 1/2 pied de veau, 100 cl de vin d'irancy, 50 cl fond de veau ou consommé, 3 oignons, 3 carottes, 3 gousses d'ail, huile, sel, poivre, 1 bouquet garni. Faire mariner 24 h dans le vin d'irancy la joue de bœuf coupée en cubes de 3 cm environ ainsi que les légumes coupés en mirepoix, l'ail écrasé et le bouquet garni.

Ensuite, bien égoutter les morceaux de viande, les faire revenir à l'huile ainsi que les légumes et égoutter à nouveau le tout.

Remettre la viande, les légumes, le bouquet garni, le pied de veau dans la cocotte, singer légèrement (une pincée de farine) et mouiller avec la marinade, amener à ébullition, laisser mijoter 3/4 d'heure, ajouter le fond de viande, couper le pied de veau en petits dés, bien dépouiller la sauce, la passer au chinois sur le tout et rectifier l'assaisonnement.

Envoyer bien chaud avec des petits croûtons aillés et parsemer de ciboulette ciselée.

Accompagnement : pomme mousseline ou pâtes fraîches.

Jean-Pierre SAUNIER Restaurant "Le Maxime"

### POITRINE DE BŒUF A LA LEFFE

Ingrédients pour 6 à 8 personnes : 1 kg de poitrine de bœuf désossée et roulée, farine assaisonnée de sel fin, poivre moulu et baie de genièvre (4) concassées, 30 g de matière grasse, 125 g de lard maigre, 500 g de carottes, 500 g de céleri, 500 g d'oignon, 50 cl bière brune de Leffe, 50 g de cassonade.

Soupoudrer la viande de farine assaisonnée. Revenir dans la matière grasse très chaude, (débarasser la viande), faire revenir les dés de lard avec les oignons, carottes et céleri. Vaillés en grosse mirepoix. Déglacer à la bière et parsemer la cassonade. Poser à nouveau la viande sur le fond de braisage. Cuire à couvert et à feu doux 2 h 30. Découper à terme la viande et dresser les légumes autour. Réduire le fond de cuisson, rectifier l'assaisonnement et napper la viande. Servir très chaud.

Sylvain NUNS Professeur Culinair "Lycée Professionnel Anne Franck"

*"Un homme civilisé, c'est un homme qui comprend ceux qui ne le comprennent pas. On peut trinquer en esprit, sans verre et sans vin."*



RESTAURANT - BAR

**HOTEL DE LA VILLE D'AUXERRE**  
- ANCIEN RELAIS DE POSTE -

TOUCY — TÉL. 86.44.02.77

Propriétaire-chef de cuisine : Roger Durocher

RESTAURANT

*Le Maxime*

**J.P. SAUNIER**  
CHÉF DE CUISINE

3-4-5, quai de la Marine  
89000 AUXERRE - Tél. 86.52.04.41

**Claude LEROUX**



FROMAGER-AFFINEUR

2, route de Laroche-Migennes  
89400 BRION  
Tél. 86.91.90.57

SPÉCIALITÉ DES FROMAGES FERMIS AFFINÉS

**Raymond DANIEL**

**FRUITS PRIMEURS**

6, route d'Auxerre  
89290 JUSSY  
Tél. 86.53.33.19



RELAIS TOURISTIQUE  
REPAS D'AFFAIRES

★★★  
RESTAURANT  
HOTEL DE L'EST

J. WARBURTON  
chef de cuisine  
Tél. 86.35.10.35

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

BAR-HOTEL  
RESTAURANT

**L'Aquarius**



31, avenue Gambetta, AUXERRE  
Tél. 86.46.95.02



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

Ouvert tous les jours, de Pâques à octobre

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

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

### FILETS DE SOLE "DEMOISELLE MAGALIE"

Ingrédients pour 4 personnes : 8 beaux filets de sole, 1 dl de fumet, 10 g d'échalotes hachées, 5 cl de crème fleurette, 5 cl de vin de Chablis, 4 g de poivre rose, 150 g de radis rose, 200 g de pois gourmands, 40 g de beurre, pluches de cerfeuil.

Préparation : Assaisonner les filets de sole, cuire à l'unilatérale dans une poêle anti-adhésive, débarrasser ensuite sur une plaque beurrée.

Sur la face non poêlée des filets intercaler soigneusement des lamelles de radis rose (crus), taillées finement à la mandoline, de façon à reconstituer les filets en écailles. Lustrer de beurre la face en écailles de radis.

Terminer la cuisson de ceux ci une minute sous la salamandre (ou à four chaud).

Réaliser une julienne avec les pois gourmands, blanchir, terminer la cuisson au beurre, assaisonner.

Sauce : Réduire les échalotes avec le vin blanc et le fumet jusqu'à demi glace, crémier passer, puis monter au beurre. Ajouter le poivre rose épluché, laisser infuser une minute, rectifier l'assaisonnement.

Dressage : étaler sur un fond d'assiette la julienne de pois gourmand, disposer sur celle-ci 2 filets de sole, napper de sauce le tour de l'assiette, poser quelques pluches de cerfeuil sur les filets.

Pascal LOULMET \* Hôtel de l'Est\* SAINT FLORENTIN

### QUEUE DE BŒUF EN HOCHEPOT

Ingrédients pour 6 personnes : 1 queue de bœuf, 2 pieds de cochon coupés en 3, 1 oreille de cochon, 500 g de chipolatas, 1 chou moyen, 12 petits oignons, 2 navets, 2 carottes, 1 tasse d'oseille revenue dans du beurre, 20 petites pommes de terre, sel, poivre.

Laver soigneusement la queue de bœuf, la détailler en tronçons de 10 centimètres. Blanchir les pieds et l'oreille de cochon en les plongeant pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante. Disposer l'ensemble de ces ingrédients dans une terrine et recouvrir d'eau chaude. Assaisonner avec sel et poivre. Porter à ébullition, dégraisser, couvrir et cuire à couvert pendant 3 heures.

Pendant ce temps, couper le chou en quatre et le blanchir. Couper les carottes et les navets de la grosseur de petits œufs de pigeons. Quand la viande aura cuit pendant 3 heures, ajouter ces légumes ainsi que les oignons. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 1 heure.

Enlever alors le plat du feu, dresser les tronçons de queue dans un plat de service rond et chaud, disposer les légumes en dôme au centre avec une bordure d'oseille, des chipolatas grillés, des lanières d'oreille de cochon, et la viande des pieds de cochon.

Servir avec des petites pommes de terre vapeur. Le jus de cuisson sera présenté à part, dans une saucière.

### LE CANON D'AGNEAU ET SON FLAN D'AIL

Pour 8 personnes :

Désosser une belle selle d'agneau, faire rôtir le filet saignant.

Réserver. Préparer à part un flan à l'ail, 8 fonds d'artichaut garnis de tomates concassées.

Dresser sur assiette : saucer le fond de l'assiette, disposer deux belles tranches d'agneau, le flan d'ail et le fond d'artichaut garni.

Placer un Beau bouquet de cresson entre les deux tranches d'agneau.

Alain MALANDIN "Finaliste départemental de la Toison d'Or 1992"

Chef Cuisinier à "l'Hostellerie des Pommerats"

RESTAURANT

Sophie et Christian  
**LONGUET**



vous accueillent  
Repas coin du feu  
ou terrasse ombragée  
en saison

R.N. 6  
89400 ÉPINEAU-LES-VOVES  
Tél. 86.91.20.39  
Parking privé

● CAFÉ  
● TABAC  
● RESTAURANT

**Marc HÉRIX**

19, Grande Rue  
89000 PERRIGNY  
Tél. 86.46.80.04

**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



FOURNITURES  
POUR  
BOULANGERIES  
PATISSERIES  
HOTELLERIES  
COLLECTIVITÉS

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

RESTAURANT  
«**Les Chenêts**»

Cadre  
agréable,  
repas  
d'affaires

*Spécialité de poissons*

R.N. 6 - VALLOUX  
89200 AVALLON

Tél. 86.34.23.34

*Fermé le lundi soir et le mardi  
sauf en saison*

**Le St Antoine**



BAR - RESTAURANT  
14 rue Roger de Colleyer  
Auxerre, 86.51.71.86

Fermé le lundi  
vous propose ses  
Menus et ses spécialités

Ets  
**GOURLET**



FRUITS - PRIMEURS en gros  
FRUITS secs - LÉGUMES secs

Z.I. B.P. 53 - 89200 AVALLON  
Tél. 86.34.14.87 - Fax 86.34.57.77

**Sermizelles  
Hôtel**

M. et M<sup>me</sup> Jean-Claude DRUJON

BAR  
HOTEL  
RESTAURANT

PLACE DE LA GARE, SERMIZELLES  
89200 AVALLON ☎ 86.33.41.03

**SAUTE DE FILET DE BŒUF JOSELINE**

Pour 4 personnes :  
acheter 150 g de queue de filet de bœuf paré, par personne.  
Couper en gros cubes, saler poivrer.  
Hacher très fin et séparément, 1/2 oignon, 1 échalote, persil, cerfeuil et estragon.  
Faire chauffer du beurre et de l'huile dans une cocotte.  
Faire colorer vivement les morceaux, assaisonner et réserver.  
Dégraisser, mettre à suer les oignons et les échalotes hachés.  
Flamber au whisky, ajouter 1/4 de litre de crème fraîche.  
Laisser réduire, ajouter la viande égouttée.  
Rectifier l'assaisonnement et parsemer de fines herbes.

Joseline POUPHILE VILLETANNEUSE

**BŒUF BRAISE A LA CHABLISIENNE**

Pour 8 personnes :  
Prendre un morceau de paleron de 1.800 à 2 kg.  
Le faire revenir dans une cocotte avec beurre et huile.  
Ajouter 2 pieds de veau coupé en deux, les saisir.  
Réserver la viande et les pieds de veau.  
Faire suer des oignons émincés, ajouter des carottes en rondelle.  
Rajouter la viande et les pieds, déglacer au Chablis.  
Assaisonner, bouquet garni  
Laisser mijoter 3 heures.

Philippe GUILLEMIN "La Poste à 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

**Chomette  
Favor**



Tél. 86.46.05.81

EQUIPEMENT ET SERVICE POUR  
L'HOTELLERIE ET LA RESTAURATION  
**JEAN-MICHEL CAILLAUD**

Représentant

**PAVE AUX CHANTERELLES**

Ingrédients pour 4 personnes : 800 g de chanterelles, 4 pavés de 180g chacun, 1 échalote hachée, 1 cuillerée à soupe de cerfeuil haché, 100 g de beurre, sel, poivre.  
Faire fondre une noix de beurre dans une poêle ; faire sauter les pavés.  
Dans le même temps, nettoyer les chanterelles puis mettre à cuire dans une sauteuse avec le reste du beurre, accompagnées de l'échalote hachée.  
Saler, poivrer.  
Lorsque les pavés sont cuits, les retirer et les réserver au chaud.  
Servir les pavés entourés de chanterelles.  
Saupoudrer le tout de cerfeuil.

MAISON DES JEUNES GEORGES AULONG "Château de la Mothe" 89250 GURGY

*"Pain de vieillesse  
se pétrit pendant sa jeunesse"*



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

*Le Bougainville*

Restaurant  
Spécialités régionales

*Philippe et Sylvie Guilleminard*

26, rue Saint Etienne  
89450 VÉZELAY - Tél. 86.33.27.57

Aux portes du Morvan

HOTEL RESTAURANT **LE CASTEL**

★★

M. et M<sup>me</sup> BRÉÉRETTE  
propriétaires, chef de cuisine

Logis de France  
Relais du silence

89660 MAILLY-LE-CHATEAU (LE HAUT)  
Tél. 86.81.43.06 - Fax 86.81.49.26

**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



*Hostellerie du Mont-Sarra*

40 chambres  
tout confort  
Séminaires  
soirée étape

**Sylvain VOCORET**

Route de Dijon - 89700 TONNERRE  
Tél. 86.54.41.41 - Fax 86.54.48.28

**Bourgogne Epineuil**

Rouge et rosé

**GAEC DES NOISETIERS**

**BEAU Sylvie et Claude**  
PROPRIÉTAIRES - RÉCOLTANTS

**ÉPINEUIL 89700 TONNERRE**  
Téléphone 86 55 11 15



### CŒUR DE RUMSTEACK AUX HUITRES

Ingrédients pour 4 personnes : 4 tranches de rumsteack de 200 g chacune parées, 12 huitres n°2, 2 cl de cognac, 150 g de crème fraîche, 20 g de beurre, 1 cuillerée à soupe d'huile, échalote. Ouvrir les huitres en réservant leur eau et la filtrer. Ciseler l'échalote. Saler et poivrer les tranches de viande sur les deux faces. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire cuire la viande selon votre goût.

Pendant ce temps, pôcher pendant 1 minute les huitres dans leur eau avec l'échalote hachée. Déglacer la poêle. Flamber avec le cognac les tranches de viande. Retirer la viande et la garder au chaud. Ajouter la crème fraîche dans la poêle et laisser réduire à nouveau.

Dresser les tranches de viande dans 4 assiettes chaudes et poser sur chaque tranche 3 huitres. Monter la sauce au beurre et napper.

Alain POHU "Hostellerie de la Fontaine" ACCOLAY

*"Songer à moi, dit Montesquieu, le vin m'a enrichi et permis de rester un homme libre, comme mes descendants à qui ma vigne est restée fidèle"*

### TRANCHE DE CHAROLAIS A L'ECHALOTE

Pour 4 personnes choisir une large et épaisse tranche de rumsteack de 600 à 700 g. La saisir dans une poêle épaisse où l'on aura fait chauffer du beurre ; saler et poivrer ; la retourner et la retirer dès qu'elle est cuite selon le goût. Dans la poêle mettre une belle pincée d'échalote hachée ; laisser suer sans colorer ; mouiller ensuite avec un demi verre de vin blanc de Chablis ; laisser réduire de moitié ; terminer en incorporant, hors du feu 100 g de beurre frais et du persil, cerfeuil et estragon hachés fin ; rectifier l'assaisonnement ; en napper de rumsteack.

Sylvain VOCORET "Hostellerie du Mont Sarra" TONNERRE

### BŒUF BOURGUIGNON

On emploie pour sa réalisation des morceaux de culotte, côtes découvertes, paleron, jumeau, etc... La viande sera détaillée en cubes de 80 g environ. Les faire revenir dans une cocotte avec du saindoux, ou moitié huile, moitié beurre ; lorsque les morceaux sont bien rissolés, ajouter une belle carotte et un gros oignon émincés ; assaisonner de sel et poivre ; laisser revenir et colorer les légumes. Saupoudrer de farine et faire blondir. Mouiller moitié excellent vin rouge, moitié fond de veau ; ajouter 3 gousses d'ail écrasées et un bouquet garni. Porter à ébullition, rectifier l'assaisonnement ; couvrir et faire cuire à four pas trop chaud. Après cuisson, décanter, c'est-à-dire séparer la viande de la sauce ; faire réduire celle-ci, la dégraisser, rectifier l'assaisonnement ; la passer sur la viande et donner une ébullition. Servir en cocotte avec comme garniture répartie sur la viande et la sauce, des petits lardons maigres, blanchis et rissolés, des petits oignons glacés, des champignons sautés.

Sylvain VOCORET "Hostellerie du Mont Sarra" TONNERRE

*A la campagne, au calme repos,  
pêche, détente autour  
d'une bonne table*

noces  
banquets  
repas d'affaires  
pensions

**BAR - RESTAURANT DU CENTRE**

**Daniel AMORY**  
Propriétaire - Traiteur  
89200 MAGNY  
Tél. 86.33.08.63

**RESTAURANT Le Gourmillon**

**CARTE MENUS REPAS D'AFFAIRES**

8, rue de Lyon, 89200 AVALLON  
☎ 86.31.62.01

**Grands vins de Chablis**



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

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

Chablis

Propriétaires-Viticulteurs  
**Domaine VOCORET et ses Fils**  
Caveau : 40, route d'Auxerre, 89800 Chablis - Tél. 86.42.12.53 - Fax 86.42.10.39



Sortie annuelle de notre Amicale, visite en Arbois de la Fromagerie JURA FLOR

### BŒUF A LA LYONNAISE

Emincer les oignons et les faire blondir doucement dans du beurre, dresser des tranches de bœuf cuit en pot au feu sur les oignons. Arroser de vinaigre.  
 Monter à ébullition, laisser mijoter quelques minutes.  
 Dresser dans un plat  
 Servir bien chaud en parsement de persil finement haché.

### FAUX FILET VIGNERONNE

Ingrédients pour 2 personnes : 1 faux filet 400 g, 3 dl de vin rouge, 2 échalotes, 50 g de beurre, 2 dl de bouillon de volaille, 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin, sel, poivre.  
 Cuire votre viande suivant la cuisson voulue. Quand celle-ci est prête la déposer sur une assiette et la maintenir au chaud, dégraisser votre poêle, mettre 20 g de beurre et les échalotes hachées, faire revenir 2 à 3 mn à feu moyen, déglacer au vinaigre, réduire à sec. Mouiller avec le vin rouge et le bouillon, faire réduire de 3/4. Puis monter la sauce avec le reste de beurre assaisonner et napper la viande

Guy ROY "Le Saint-Père" TONNERRE

## Le Saint-Père

BAR  
 RESTAURANT ★★

Michelle et Guy ROY

2, rue Georges-Pompidou  
 TONNERRE Tél. 86.55.12.84

## La Grilladerie au feu de bois



Fermé le dimanche

45 bis, boulevard Vauban  
 89000 AUXERRE Tél. 86.46.95.70

*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

MIGENNES  
 Tél. 86.80.23.22  
 Fax 86.80.31.04

### AIGUILLETTE DE RUMSTACK BOURGEOISE

Ingrédients : 1 aiguillette de 2 kg environ, 1 bouteille de bordeaux, 3 tomates, 1 branche de céleri, 1 oignon, 1 bouquet garni, 1 morceau de barde de lard, 3 cuillerées à soupe d'huile, 1 verre de porto, 1 bouillon-cube de volaille, 4 carottes, 3 navets, 4 pommes de terre, 80 g de petits oignons, 1 cuillerée à café de féculé de pommes de terre, sel, poivre. Cuisson 20mn.

C'est un de ces plats d'autrefois, que nos grand-mères aimaient - dans nos campagnes - faire mijoter longuement. Si vous aimez panacher la modernité des cuisines nouvelles de bonnes recettes ancestrales, vous choisirez un jour de préparer cette aiguillette.

Il est important que vous fassiez cuire la viande tout doucement et longtemps.

Cette cuisson amoureuse la rendra moelleuse et délicate.

Notre chef vous conseille de demander à votre boucher une aiguillette rassise.

Elle sera ainsi, dès le départ, plus tendre.

Faites fondre la brunoise sans la faire colorer afin de n'introduire aucune amertume dans ce plat de douceur.

Le porto se marie au vin en un subtil mélange qui arrondit les velléités d'acidité. Pour lier la sauce, préférez la féculé à la maïzena : elle donnera un brillant plus pur. Sachez la doser : la sauce ne doit être ni trop épaisse, ni trop liquide.

Ce plat de campagne aime les feux de bois et les soirées d'hiver feutrées. Secouez la tritresse des villes sous la pluie en offrant ce plat de longue haleine qui aura déjà empli toute la maison d'odeurs voluptueuses.

Notre sommelier a choisi, pour ce plat de caractère, un Côtes-du-Roussillon, un Château de Jau, vin violent et tendre à la fois.

Maurice BRAZIER Chef des Cuisiniers "Méridien Etoile" PARIS

## salaisons auxerroises s.a.

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

45, avenue Jean-Mermoz  
 89000 AUXERRE  
 Tél. 86.46.76.72

HOTEL  
 21 chambres  
 RESTAURANT  
 Salles de banquets  
 Garage  
 Jardin fleuri

\*\* NN  
**HOTEL  
 DE  
 SEIGNELAY**  
 M. RAFESTIN

CUISINE ET SPÉCIALITÉS BOURGUIGNONNES  
 VINS RÉGIONAUX  
 2, rue du Pont - 89000 AUXERRE  
 Tél. 86.52.03.48 - Fax 86.52.32.39

A 5 minutes d'Auxerre  
route de Paris



**"Relais St Fiacre"**

89380 APPOIGNY

REPAS D'AFFAIRES  
SALONS PARTICULIERS POUR  
BANQUETS ET RÉCEPTIONS

Réservation : 86.53.21.80

### LA DAUBE DE BŒUF VIGNERONNE

Ingrédients pour 8 personnes : 2,5 kg de gîte, jarret et paleron de bœuf, 500 g de lard de poitrine 1 pied de veau, couenne de porc, 6 gros oignons, 6 carottes, 4 échalotes, 4 gousses d'ail, bouquet garni, quelques tomates. 1 dl de marc, 1 bouteille de Bourgogne rouge, 1 l de fond de veau ou bouillon, 100 g de saindoux.

Préparation : Détailler le bœuf en gros tronçons et mettre mariner la veille avec le vin rouge, le marc, sel, poivre, épices, les échalotes émincées et les gousses d'ail entières.

Le lendemain matin, mettre à l'eau froide les couennes et le pied de veau déossés, et faire blanchir. Les rafraîchir. Les couper en petits carrés. Brider l'os du pied. Blanchir également le lard morceau de et le détailler en gros dés. Ciseler les oignons. Couper les carottes en rondelles et écraser l'ail, émonder les tomates et les concasser.

Egoutter et éponger les morceaux de viande et les faire rissoler en sautoir dans le saindoux bouillant.

Dans une terrine en terre, allant au feu : disposer au fond les os de pied de veau, brisés, menu, puis sur ce lit, ranger un tiers de la viande. Ensuite : carottes, ail, oignons émincés, tomates concassées, pied de veau, couennes, lardons, assaisonner.

Deuxième couche de viande de bœuf. L'autre moitié des condiments, pied, couennes, lard et le bouquet garni. Terminer par une couche de viande, verser la marinade et le fond de veau (ou bouillon) qui doivent recouvrir totalement cette préparation.

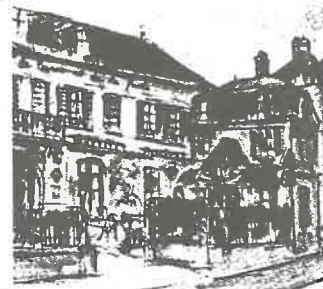
Placer le couvercle sur la terrine et le fixer au moyen d'une pâte molle faite de farine et d'eau, qui évitera l'évaporation durant la cuisson.

Mettre au feu doucement, jusqu'à ébullition. Quant l'ébullition est constatée, poursuivre la cuisson à feu doux pendant cinq heures de préférence à four doux, ou sinon sur le coin du fourneau.

Pour servir, laisser reposer quelques minutes, dégraisser, mettre l'assaisonnement au point, retirer le bouquet garni et présenter dans sa "daubière".

Servir avec des pâtes fraîches.

Michel MORET Maître Cuisinier de France "



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

Tél. 86.65.17.43 - Fax 86.64.48.45

Les Frères GODARD

### RECETTE DE LA QUEUE DE BŒUF BRAISÉE AUX LEGUMES PIMPANTS

Ingrédients 3kg de queue de bœuf dégraissée, 50 g de jambon sec, 1 kg de légumes en Mirepoix (carotte, oignon, poireau etc), 5 échalotes, 1 botte de persil plat, 2 laitues, fond brun clair, 12 asperges vertes, 12 carottes nouvelles, 12 navets nouveaux, 150 g de champignons de Paris, sel, poivre.

Couper la queue en tranches de 10 cm, saler, poiver et faire rissoler.

Dégraisser puis préparer un fond de braisage avec un mirepoix.

Mouiller avec un fond brun clair, ajouter la queue de bœuf et laisser cuire lentement 4 h à couvert.

Pendant la cuisson, blanchir et rafraîchir les laitues, égoutter les feuilles sur un linge. Ciseler le persil plat, préparer une brunaise de carottes échalotes et jambon, faire étuver cette garniture.

La queue étant cuite, réduire une partie de la cuisson, mélanger à la queue de bœuf éfilochée, à la brunaise et au persil.

Mouler le tout dans les feuilles de laitue en donnant une forme arrondie.

Réchauffer à la vapeur au moment de servir.

Accompagner d'une garniture d'asperges, de carottes, de navets et de champignons de Paris légèrement glacés dans la sauce réduite et montée au beurre

Philippe GODARD Hôtel de Paris et de la Poste" - Sens

### MENU D'AUTOMNE

*Filet de Lisette à la Moutarde*

*Pigeonneau aux Raisins sur Lit de Blettes et de Carottes*

*Pomme Rôtie à l'Emietté d'Amandes, Glace Vanille*

**Philippe GODARD**

"Hôtel de Paris et Poste", Sens



PISCINE  
PARC  
TENNIS  
GOLF

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

LA CELLE-SAINT-CYR

Tél. 86.73.40.22

**AUBERGE**

*Les Rouliers*

**APPOIGNY  
TOUTES MANIFESTATIONS**

*Ouvert tous les jours*

**Tél. 86.53.20.09**

**GARNIER**  
SURGELES

**DES SPÉCIALISTES  
POUR VOUS LIVRER**

Z.I. du Quenou 89380 APPOIGNY

**Tél. 86.53.04.59**

Fax 86.53.11.48

Notre choix,  
distribuer la qualité



**CENTRE INTERPROFESSIONNEL  
DE FORMATION  
D'APPRENTIS**



3, rue Jean-Bertin

B.P. 189

89003 AUXERRE CEDEX