

# 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

# 1993



# AMICALE des CUISINIERS de L'YONNE





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 leur réserver leurs achats.

### UN MENU

Pannequet de Saumon aux Juliennes Croquantes  
Céviché de Grosses Crevettes aux Avocats  
Minute de Haddock en Salade de Pommes aux Truffes  
Filet de Canette Fermière Mitonnée aux Girolles  
Salade de Saison, Fines Herbes  
Plateau de Fromages Affinés  
Profiteroles de Figues à la Figue

Martial ENGUEHARD  
Meilleur Ouvrier de France 1991

A bord du Mermoz  
le 26 septembre 1992

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

### 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 Chers Amis,

*Avec le printemps, je souhaite que les affaires reprennent rapidement. Notre département, de part sa position géographique est un département où l'on passe. Notre devoir de cuisinier-restaurateur est de séduire cette clientèle de passage, de la retenir en lui offrant une table bien garnie, un gîte confortable, un accueil plein de gentillesse, d'amabilité et de familiarité. Avec l'ouverture des frontières, une nouvelle clientèle fait son apparition dans nos restaurants. Nous disposons heureusement de produits du terroir de qualité, c'est pour nous l'occasion de les faire apprécier.*

*La connaissance de notre patrimoine culinaire est absolument nécessaire et d'une utilité de tous les jours pour nos travaux.*

*La cuisine est un art d'imagination, quiconque n'a pas de dons particuliers, joints à une opiniâtre ténacité aura des difficultés à y exceller. Un fond d'instruction, des notions de dessin, une base solide de gestion et une langue étrangère deviennent un complément indispensable à la pratique de notre métier. Notre activité 1992 a connu comme d'habitude un programme chargé, avec pour point fort nos Concours et nos Foires.*

*Cette année encore, nous ferons honneur à notre amicale et à notre métier en organisant des concours d'apprentis cuisiniers, des présentations de plats froids. Venez nombreux nous rendre visite afin d'encourager nos jeunes apprentis.*

*C'est avec plaisir que nous avons collaboré en janvier à l'organisation du Concours National "le 43<sup>e</sup> Prix Prosper Montagné". Deux anciens Icaunais, lauréats de ce Concours, Messieurs Joël Renty, Chef des Cuisines du Concorde-Lafayette de Paris et Marc Marchand, Chef des Cuisines à l'Hôtel Meurisse de Paris étaient à la base de cette organisation qui s'est déroulée dans les cuisines du CIFA, à Auxerre. Ce fût pour nous un réel plaisir d'accueillir dans ce cadre les Grands Chefs de Cuisine de notre France Gastronomique.*

*Le thème de notre brochure 1993 est le gibier, nous espérons vous donner satisfaction avec ces différentes recettes.*

*Je terminerai ce préface, Chers Amis, en vous souhaitant à tous, une très bonne année familiale et de nombreux clients.*

2



*Semaine Gastronomique à Anvers, réalisée par nos Chefs Avallonnais  
Daniel AUBLANC "Les Capucins" Avallon - Michel GAUTHIER "Les Fleurs" Pontaubert*

### 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

### NOTRE CARNET

#### Nos joies

Notre collègue et ami Jacky BELLEVILLE "Auberge des Sept Ecluses" à Rogny à marié ses deux enfants, Nathalie et Olivier. Nous adressons tous nos vœux de bonheur à ses deux couples et nos très sincères félicitations à leurs heureux parents.

#### Nos peines

C'est avec un immense chagrin que nous avons appris le décès de notre amie Marinette BRETON, survenu le 6 septembre 1992. Très peiné devant ce grand malheur, nous adressons à son époux, à ses enfant et à sa famille nos très sincères condoléances.

### 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



## Résultats de nos concours



### 1992 - CONCOURS D'APPRENTIS A LA FOIRE DE TONNERRE

Le 28 Août - 1<sup>er</sup> Marcel RIZAL, Auberge de "La Beursaudière", Nitry  
Le 29 Août - 1<sup>er</sup> Eric JACQUY, Auberge "St Père", Tonnerre

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

Sylvain GARNIER, Auberge de "L'Atre", Les Lavaults

### - CONCOURS D'APPRENTIS à LA FOIRE DE MIGENNES

Le 3 Octobre - 1<sup>er</sup> Lionel BEAUJARD, Hôtel de "L'est", St Florentin  
Le 4 Octobre - 1<sup>er</sup> Christophe DECLAIRE, "La Primavera", Auxerre

### - CONCOURS D'APPRENTIS DE 2<sup>ème</sup> ANNEE - SELECTION POUR DIJON

Lionel BEAUJARD, Hôtel de "L'est", St Florentin  
Eric JACQUY, Auberge "St Père", Tonnerre  
Christophe BONNEAU, Auberge de "l'Orée des Champs", Epineau les Vosves  
Fabrice DELBART, Restaurant "Les Loges" des Michauts, Pourrain  
Valérie MILARD, "Le Petit Bourguignon", Vermenton

### - CONCOURS INTERDEPARTEMENTAL DES APPRENTIS CUISINIERS :

Table de Lucullus Dijon sont diplômés avec coupes  
Lionel BEAUJARD avec 338 points  
Valérie MILARD avec 332 points  
Eric JACQUY avec 330 points

### - PRIX DU PIONNIER DU MORVAN

Francis SALAMOLARD, Auberge de "L'Atre", Les Lavaults

### - THOPHEE CULINAIRE DU VEAU DE FRANCE

Finale régionale Bourgogne Franche-Comté  
Richard DOIT, "Relais Fleuri", Avallon

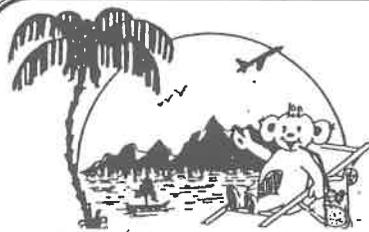
### - CONCOURS CULINAIRE INTERNATIONAL TAITTINGER

Second, Eric BRIFFARD, Chef de Cuisine, Hostellerie du "Château de Fere", en Tardenois

### - MEDAILLE D'ARGENT DU TOURISME

Jean Claude GODARD, "Moderne" hôtel, Joigny

A tous, nos adressons nos très sincères félicitations.



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 - Téléc 801636

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

## LE MORVAN

**RESTAURANT ★★★**  
Gastronomique

<p>Jean BRETON maître cuisinier de France</p> <p><b>AVALLON</b> Tél. 86.34.18.20</p>	<p>Parc ombragé <i>Man spricht Deutsch</i></p> <p>Fermeture dimanche soir et lundi sauf fêtes</p>
--	---



## LA VAUDEURINOISE

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

OUVERT TOUS LES JOURS DE MAI A SEPTEMBRE

DES PRODUITS FRAIS DE SAISON  
CUISINE DE QUALITE

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

### CAILLES FARCIES, AU CHAMBERTIN

Ingrédients pour 6 personnes : 12 belles cailles de Bresse, 12 petites bardes fines, à leur taille ficelle.  
Pour la farce : 200 g de filet de porc, 200 g de lard gras, détaillés en filets les foies de 12 cailles, 1 cuill. à soupe de mie de pain frais, 3 cuill. à soupe de beurre, 125 g de champignons hachés très finement en duxelles, 2 cuill. à soupe de beurre, citron, 1 cuill. à soupe de Cognac.  
Faire revenir vivement au beurre : lard, porc, les foies des cailles, 1 brindille de thym et 1 demi-feuille de laurier qui seront retirés ensuite. Passer le tout finement au hachoir mécanique. Dans une terrine réunir cette farce et la duxelles de champignons qui aura été étuvée au beurre séparément et assaisonnée de sel, poivre, filet de citron. Malaxer intimement cette farce à la main. Assaisonner hautement de sel, poivre du moulin, pointe de muscade, la cuillerée de Cognac.  
Cuisson des cailles : farcir les cailles, les barder et les brider. Les mettre dans une lèchefrite beurrée, bien serrées les unes contre les autres pour les empêcher de sécher. Les faire rôtir pendant 13 à 15 minutes à four chaud (180-190°C) en les retournant et en les arrosant une fois.  
Pour la sauce : 1/2 bouteille de Chambertin, bouquet garni, 3 dl de sauce demi-glace (voir annexe Sauces), 50 g de beurre, filet de citron.  
Faire réduire le vin de Chambertin avec le bouquet garni, ajouter la demi-glace, retirer au chaud jusqu'à ce que la cuisson des cailles soit accomplie. Passer la cuisson des cailles, la dégraisser un peu et l'ajouter dans la sauce. Procéder à l'addition du beurre en battant au fouet et en ajoutant le filet de citron, ne plus laisser bouillir, vanner la casserole en la faisant tourner au-dessus du feu.  
Pour servir : disposer les cailles sur les canapés, les napper avec la sauce (lames de truffes pour décorer, facultatif).  
Vin suggéré : un excellent Bourgogne rouge, Gevrey Chambertin.

Jean BRETON "le Morvan" Avallon

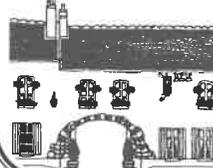
### COTELETTES DE LEVREAU

Prendre la chair des cuisses, la hacher en lui incorporant le quart de son poids de beurre et autant de mie de pain humectée de crème. Diviser en parties de 50 grammes en donnant la forme d'un oeuf ; les aplatir et les façonner en côtelettes. Cuire au beurre clarifié ; servir en même temps une sauce crème.

Vallery GUENIAT EX CHEF DE CUISINE

## HOSTELLERIE DE L'ÉCU

Restaurant-Bar Logis de France



3, rue Carnot  
89140 PONT-  
SUR-YONNE  
86.67.01.00

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

## auberge de la Vieille France



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

Fermé mardi soir et mercredi

## La Tour de Chéroy

3, place de la Concorde  
89690 CHÉROY

☎ 86 97 53 43

Fermé Lundi et Mardi  
Juillet - Août lundi soir et Mardi

Michel  
et  
Jean-Michel  
LORAIN



## La Côte Saint-Jacques

HOTEL-RESTAURANT

89300 JOIGNY

Tél. 86.62.09.70

Fax 86.91.49.70 - Téléc SAINJAC 801 458 F



### BALLOTINE DE COL VERT

Déosser le canard entièrement, retirer toute la chair, et ne conserver que la peau, marinée avec sel, poivre, épices, curaçao. Détailler les filets en dés, et hacher le reste avec un tiers de lard frais, un tiers de veau, et porc denervés, quelques foies de volaille. Faire une farce fine assaisonnée de haut goût, mélanger le tout avec deux oeufs, madère et curaçao. Garnir la peau du canard, la coudre et ficeler en forme de ballotine. Cuire à four doux en arrosant souvent. Après cuisson, dégraisser le plat, déglacer au madère, laisser réduire, mouiller fond de veau ou demi glace, le jus d'une orange, passer la sauce et servir à part.

Vallery GUENIAT Ex Chef Cuisinier

### NOS FOIRES

#### Foire d'Auxerre

- Salle Vaulabelle le 16/23 mai

#### Foire de Tonnerre

- Du 27 au 29 août

#### Foire de St Florentin

- Fête du Port le 31 juillet/1 août

#### Foire de Migennes

- 1 - 2 - 3 octobre

*Venez nombreux nous rendre visite :  
Exposition de plats froids, Tombola,  
Concours d'apprentis Cuisiniers*

### FAISAN ROTI AUX POMMES

Ingrédients : 1 beau faisan, 500 g de pommes (Golden), 100 g de lard, 100 g de beurre, 1 verre de Calvados, 1/4 l de vin rosé, 2 gousses d'ail, romarin, sauge.  
Vider, brider, barder le faisan et le mettre à cuire avec les aromates, au trois quart de la cuisson. Ajouter 1 pomme coupée en dés. Ensuite déglacer avec le Calvados et mouiller avec le vin rosé. Terminer la cuisson. Cuire dans un plat beurré, le reste des pommes en demi.  
Dresser avec les pommes autour, passer le jus.

Gilles WILLEMS "Les Capucins" AVALLON

### FAISAN EN BARBOUILLE

Détailler le faisan en morceaux et les faire rissoler dans un sautoir. Ajouter une mirepoix, bouquet garni, ail écrasé, sel et poivre.  
Dégraisser et flamber au marc de Bourgogne, ajouter une 1/2 bouteille de bon vin rouge, un peu de bouillon et 2 cuillerées de sang de porc. Cuire 45 mn.  
Egoutter les morceaux, les mettre dans une cocotte en terre. Ajouter 12 têtes de champignons, 12 petits oignons, et quelques lardons rissolés.  
Ajuster et passer la sauce sur les morceaux. Couvrir la cocotte et terminer la cuisson au four 30 à 40 mn.

D.AUBLANC "Les Capucins" AVALLON

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

L'Escale  
87 Route de Paris  
Le Pâti Villeblevin  
Villeblevin  
Tél. 86.66.42.56

M. et M<sup>me</sup> DENIS  
Propriétaires, chef de cuisine :

Fermé lundi soir et mardi



### GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE ÉPINEUIL : rouge et rosé  
CHABLIS ET CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU : Vaucopins

Jean-Claude MICHAUT

Propriétaire-Récoltant

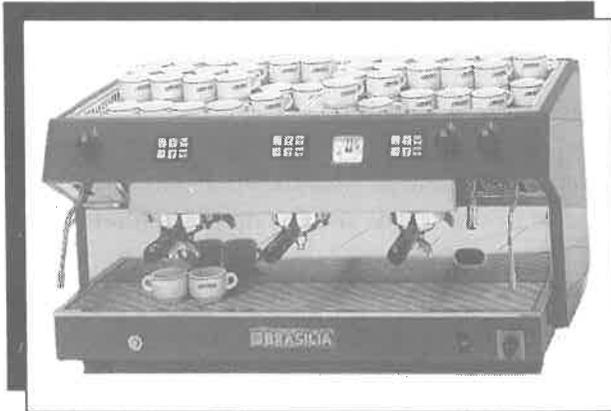
ÉPINEUIL, 89700 TONNERRE - TÉL. 86.55.24.99



Remise du diplôme d'honneur de notre Amicale à Monsieur Roger LAPIERRE.  
Meilleur Ouvrier de France. Membre Emérite de l'Académie Culinaire de France

L'amour de la table est une passion que l'on peut partager à tout âge

**BRASILIA** Europe  
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO  
1ère gamme de machines à café expresso



DÉCOUVREZ LE MEILLEUR  
DEPANNAGE TOUTES MARQUES

**BRASILIA**  
à 200 M de la sortie Auxerre Nord  
Rue de Rome 89470 MONETEAU  
tél : 86.40.50.50



Assemblée Générale de notre Amicale au caveau VOCORET à Chablis, le 24 mars

### LE CIVET DE LIEVRE

Pour faire un bon civet, prenez un bon levraut,  
Ce qu'on nomme chez nous un bon lièvre de côte,  
Un "capucin" le ventre étroit, l'échine haute,  
Tué dès le matin, au lancer, comme il faut.

Faites-le cuire à feu très doux, pour qu'il mijote  
Sans galoper et prenez soin de n'oublier  
Ni la touffe de thym et de genévrier,  
Ni les deux ou trois ronds de petite carotte.

Quand l'odeur du civet monte au nez frémissant,  
Alors, à petits coups, versez le bol de sang,  
Pour que la sauce soit fondue et délectable ;

Ponctuez, sans excès, de lardons d'un lard fin ;  
Mouillez le tout d'un quart de vieux vin...  
Et videz la bouteille en vous mettant à table.

Henri CHANTAVOINE "Les annales, 1912"



  
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

**Le Cheval Blanc**  
HOTEL - RESTAURANT  
CUISINE TRADITIONNELLE  
SPECIALITES LOCALES  
BANQUETS PENSION DEMI-PENSION  
REPAS D'AFFAIRES  
Philippe et Sonia AMAND  
☎ 86.34.55.07  
55, rue de Lyon  
89200 AVALLON 

Sortie  
autoroute A6

89200  
AVALLON

Tél. 86.34.02.85  
Fax 86.34.09.98

*Relais*

*Fleurie*



Logis de France

HOTEL \*\*\* NN  
RESTAURANT  
BAR

Tennis  
Piscine  
Salle pour séminaires

### BICHE AUX AIRELLES ET AUX MARRONS A LA MIGNONNETTE

Ingrédients : 4 filets de biche de 120 g, 40 cl demi-glace de gibier, 4 cl vinaigre de vin vieux, 6 c. à café de poivre mignonnette, 8 c à café d'airelles, 150 g de beurre. Garniture : 500 g de marrons, 300 g céleri rave, 100 g de beurre, 4 c. à soupe de crème liquide et 4 c. à soupe de bouillon de volaille.

Mettre à mariner 48 h les filets de biche. Avant de les cuire passer les filets dans la moitié de la mignonnette. Allumer le four th. 8. Raper le céleri. Le faire blanchir 1 mn. Etaler les marrons dans un plat à four. Parsemer le céleri puis napper avec la crème et le bouillon saler, poivrer et parsemer de beurre. Mettre au four et dès ébullition th. 5, 15 mn. Puis maintenir au chaud. Faire fondre 15 g de beurre saisir la viande la cuire. Pendant ce temps mettre la demi-glace à bouillir avec le vinaigre ajouter les airelles et le reste de la mignonnette. Laisser bouillir 1 mn puis ajouter le reste du beurre en fouettant. Dresser les noisettes napper de sauce. Garniture à part.

Alain POHU "Hostellerie de la Fontaine" d'ACCOLAY

### TERRINE DE MARCASSIN A L'ARMAGNAC

Ingrédients : 1 kg de viande de marcassin, 2 dl de vin rouge, 2 échalotes, thym et laurier, 10 g de sel, 6 g de poivre 1 kg de chair à saucisse, 2 œufs, 3 cl d'Armagnac.

Marinade : viande de marcassin, échalotes, thum, laurier.

Mariner avec le vin rouge pendant 48 h. Passer la moitié à mixer au hachoir et mélanger le tout à la chair à saucisse. Le reste servant à la décoration à l'intérieur de la terrine en lamelle.

Mettre le mélange en terrine en y déposant les lamelles de marcassin.

Cuire au bain marie pendant 2 h à 200°C

Frédéric MARCEAUX "Le Castel" MAILLY LE CHATEAU

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

*l'Auberge des 7 Ecluses*

ROGNY (Yonne) · site agréable

J. BELLEVILLE · chef de cuisine



BANQUETS  
REPAS D'AFFAIRES

Tél. 86.74.52.90

### RABLE DE LIEVRE A LA PIRON

Faire mariner pendant 24 heures un rable de lièvre piqué de petits dés de lard gras dans une demi-bouteille de Bourgogne rouge, une cuillerée d'huile d'olive, une de vinaigre de vin, un petit verre de marc de Bourgogne, poivre en grains, sel, thym, échalotes, romarin, ail, céleri. L'égoutter, l'enduire d'une couche de moutarde de Dijon, envelopper d'une crépine de porc. Cuire au four pendant environ 25 mn. En cours de cuisson, arroser avec la marinade que l'on aura fait cuire et réduire de moitié. Entourer de grains de raisins noirs et blancs, pelés et épépinés. Flamber au marc. Dresser sur un plat chaud, déglacer le jus de cuisson avec un décilitre de crème double et poivrer fortement avec le poivre du moulin. Napper le rable avec la sauce. S'accompagne d'un grand Bourgogne.

### Que boire avec le gibier ?

Le goût du gibier, sa texture en bouche s'accordent parfaitement avec de bons vins rouges.

- pour la perdrix : Nuits St Georges, Corton, Côtes de Fronsac, Pommerol, St Emilion.

- avec le faisán : Vin rouge d'un corps moyen : Fleurie, Côtes de Brouilly, St Amour, Monthélie, Fixin.

- pour le lièvre : Vins rouges dans les hauts crus : Musigny, Chambertin, Château de Graves, du Médoc.

- avec le marcassin, chevreuil, cerf : Vins rouges très corsés : Côtes de Nuits, Châteauneuf du Pape, Côte Rôtie, St Emilion.

M.PORTAL, chef de cuisine

**AUBERGE DES SOURCES**

SPECIALITÉS RÉGIONALES

★ ★ NN



- Salle de Banquet  
- Mariage  
- Séminaire

Logis de France

Tél. 86.41.55.14 - Fax 86.41.90.31

DRUYES-LES-BELLES-FONTAINES

**BOUCHERIE-CHARCUTERIE**

**D. DEJUST**

DÉTAIL - DEMI-GROS

53, rue du Pont  
89000 AUXERRE

Tél. 86.52.07.78

MARCHÉ DE L'ARQUEBUSE

**RESTAURANT BERGERAND**  
HOTEL DE L'ÉTOILE  
Roger PRÉVOST

4, rue des Moulins  
89800 CHABLIS  
Tél. 86.42.10.50  
Fax 86.42.81.21



**Chablis**  
*premiers crus*  
COTE DE LECHET  
VAILLONS

**Bernard DEFAIX**  
PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR  
MILLY

89800 CHABLIS Tél. 86.42.40.75

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



**FILET DE MARCASSIN AUX POIRES MARINEES**

Ingrédients 4 personnes : 500 g filet de marcassin, sel, poivre. Marinade : 100 g de carottes, 100 g oignons, épluchures de poires, zestes de citron rapé, cognac, huile, thym, laurier, 50 g noisettes pillées. Marinade des poires : 25 g de vinaigre de framboise, genièvre, cannelle poudre, zestes de citron. Sauce : 75 g échalotes hachées, 1/4 de l bon vin rouge, cognac, fond de gibier, gelée de groseille.

Préparation : Dénervier les filets de marcassin au maximum. Les mettre à mariner plusieurs heures dans un récipient avec les éléments de la marinade, les retourner fréquemment. Eplucher, épépiner les poires, les couper en deux, les faire mariner dans la marinade au genièvre. Cuire les poires en paillotes avec les éléments de la marinade : four 180° maximum, ou faire une cuisson sous vide.

Cuisson : égoutter, éponger et assaisonner les filets de marcassin. Les saisir sur toutes les faces dans un sautoir au beurre clarifié ; cuire à four chaud environ 8 à 10 mn. A mi-cuisson mettre la garniture de légumes de la marinade.

Sauce : dégraisser le sautoir, garder les légumes, ajouter les échalotes hachées et faire suer. Déglacer avec du cognac et du liquide de la marinade. Mouiller vin rouge, réduire, ajouter le fond de gibier. Cuire doucement, ajouter le jus contenu dans les papillotes. Passer la sauce, assaisonner. Ajouter une noix de beurre, un peu de gelée de groseille.

Présentation : disposer la poire en éventail. Napper de sauce le devant de l'assiette disposer sur le dessus le filet de marcassin tranché. Cerfeuil ou persil.

Jean Claude DUBOIS Chef de Cuisine

**GIGUE DE CHEVREUIL AUX PETITS LARDONS ET AUX VINS ROUGES**

Ingrédients pour 8 personnes : une gigue de chevreuil de 2 kg environ, 100 g de beurre doux.

Marinade : une bouteille de vieux "bourgogne" ou bordeaux, une cuillère à soupe de cognac, un oignon, 2 carottes, laurier, une branche de thym, une pincée de canelle, noix de muscade, sel poivre, 100 g de lard fumé en dés, 2 branches de persil.

Préparation : tout d'abord, déosser la gigue de chevreuil et conserver l'os pour adjoindre à la marinade. Piquer les chairs de petits lardons. Mettre la pièce en marinade durant 48 heures en retournant la gigue plusieurs fois de façon qu'elle s'imprègne au mieux des éléments aromatiques, la ficeler comme un rôti. Cuire la gigue dans un plat dans lequel vous aurez mis les os coupés très menus et les aromates composant la marinade. La cuisson doit se faire à four thermostat 8-9 en arrosant souvent avec le gras qui s'en découle. Les chairs doivent être rosées. Après cuisson dresser la gigue sur plat accompagnée de beaux marrons étuvés ou autres et d'une purée de 70 % de pommes de terre 30% de navets afin d'obtenir une certaine finesse. Rajouter le jus de la marinade ayant servi à rotir la gigue. Laisser bouillir quelques instants. Au moment de servir, passer le fond et, bien entendu, rectifier l'assaisonnement.

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

**PERDREAUX ROTIS AUX RAISINS**

Ingrédients 4 personnes : 4 jeunes perdreaux, 4 feuilles de vignes, 200 g de barde de beurre, 500 g de raisins, 1 petit verre de cognac, 1 petit verre de curaçao, 3 dl de fond brun ou jus de rôti, sel, poivre. Envelopper chacun d'eux dans une feuille de vigne, couvrez d'une barde de lard, ficeliez le tout. Faites fondre le beurre dans un plat, rangez les perdreaux, salez, poivrez, mettez au four moyen pendant 25 mn en arrosant de temps en temps. Enlevez la barde et la feuille de vigne des perdreaux, puis ajoutez les raisins, placez les perdreaux dans un plat et passez au four 5 mn. Rangez les perdreaux dans un plat de service et tenez les au chaud. Déglacer le plat de cuisson avec le cognac, puis ajoutez curaçao, le fond brun lié, ou le jus de rôti, portez à ébullition, rectifiez l'assaisonnement. Versez cette sauce sur les perdreaux et servez très chaud.

Michel GIRARDOT Chef de Cuisine "Cédaïtra" Multi-service



**FAISANS AUX FIGUES**

Ingrédients : 1 faisan bardé, 1 truffe, 2 petits suisses, 80 g de graisse d'oie, 8 figues fraîches, 1 petit verre de rhum, sel et poivre du moulin.

Hacher les truffes, mélanger avec les petits suisses, farcir l'intérieur du faisan, assaisonner. Faire chauffer la graisse d'oie, dorer le faisan sur toutes ses faces, réduire le feu, couvrir et laisser cuire environ 45 mn. A la fin de la cuisson, retirer le gras, flamber avec le rhum, faire un jus avec les sucs de la viande. Entourer le faisan de quartiers de figue, passer au four, et envoyer le plat en servant la sauce à part.

Dominique COURTAÏN "La Marmite Bourguignonne"  
LIGNY LE CHATEL

**Le Vaulignot**

RESTAURANT ★★

Chef de Cuisine Jean Claude DUBOIS

89800 BEINES  
CHABLIS

Tél. 86.42.48.48



Fermé le Dimanche soir et Lundi

**CEDAÏTRA**  
*Multiservice*

Restaurant ouvert aux particuliers  
et aux groupes sur demande

Rue des Gaillottes  
89000 AUXERRE  
Tél. 86.46.86.11 Fax 86.46.47.84

Hôtel ★★★ NN  
Restaurant Panoramique

*Crispol*

FONTETTE

89450 SAINT-PÈRE-SOUS-VÉZELAY

Tél. 86.33.26.25

Fax 86.33.33.10

Fermé le lundi

**LA MARMITE BOURGUIGNONNE**

25, rue du Carrouge  
89144 LIGNY-LE-CHATEL  
Tél. 86.47.43.74

Chef de cuisine :  
Dominique Courtain

Fermé le jeudi



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



GRANDS VINS DE CHABLIS

## Domaine Alain GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - VITICULTEUR

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

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

### MENU DE PRINTEMPS

*Timbale de Cresson et Sandre au Sauté de Cuisses de Grenouille*

*Rossini de Filet de Veau*

*Ses Epinards en Branche aux Mousserons*

*Fromage Frais aux Ciboules*

*Soupe de Fraises et Mandarine Glacée au Chocolat Chaud*

**Philippe GODARD**

"Hôtel de Paris et de la Poste", Sens

### TERRINE DE LAPIN DE GARENNE AU CHABLIS

Mettre à mariner 1,200 kg de chair de lapin de Garenne, coupé en lanières, avec garniture aromatique, sel, poivre et 1 1/2 bouteille de Chablis.

Tapiser une terrine avec de belles feuilles de choux blanchi et du lard entrelardé. Ranger ensuite les lanières de lapin, verser la marinade, recouvrir avec le lard et le choux. Mettre une feuille de papier d'aluminium, le couvercle et cuire au bain marie 2 h.

Sortir la terrine, couler 1/2 litre de gelée, mettre au froid et attendre 48 h avant de déguster avec une petite salade de mâche aux noix.

D. AUBLANC "Les Capucins", AVALLON

HOTEL-RESTAURANT

D. AUBLANC, chef de cuisine



Logis de France

# LES CAPUCINS

6, avenue Paul-Doumer

89200 AVALLON - Tél. 86.34.06.52 - Fax 86.34.58.47



RESTAURANT - BAR

## HOTEL DE LA VILLE D'AUXERRE

• ANCIEN RELAIS DE POSTE •

TOUCY — TÉL. 86.44.02.77

Salle de 10 / 100 cts

Propriétaire-chef de cuisine : Roger Durocher

RESTAURANT

## Le Maxime

J.P. SAUNIER

CHEF DE CUISINE

3-4-5, quai de la Marine  
89000 AUXERRE

Tél. 86.52.04.41 Fax 86.51.34.85

### MORCEAUX DE BICHE, CERF OU SANGLIER EN SAUCE

que vous aurez congelé

Sortir du congélateur 24 heures à l'avance. Une fois décongelé, désosser et découper en morceaux d'environ 75 grammes. Placer dans un plat en terre creux avec une garniture aromatique composée de carottes émincées, oignons coupés en fines lamelles, queues de persil, thym, feuilles de laurier, gousses d'ail écrasé et une bouteille de bon vin rouge. Retourner les morceaux de temps en temps et laisser mariner environ une nuit. Egoutter et éponger, mettre une cocotte au feu, ajouter du saindoux, assaisonner les morceaux de sel et poivre et les faire rissoler, égoutter une partie du gras. Ajouter un oignon haché, faire prendre couleur et flamber avec un quart de bon cognac, mouiller avec le jus de la marinade, ajouter 2 gousses d'ail écrasé et laisser cuire. A part, préparer un roux composé d'environ 50 g de beurre et de 50 g de farine, laisser cuire quelques minutes, et laisser refroidir sur le côté. Lorsque la viande est cuite, la débarrasser dans un récipient à part. Verser sur le roux, monter à ébullition, vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement, ajouter une cuillerée à soupe de gelée de groseille et passer dans une passoire étaminée sur les morceaux de viande. Faire revenir dans une poêle quelques champignons de Paris coupés en quartiers, égoutter et ajouter à la viande et sauce. Egoutter et rincer à l'eau tiède une boîte de marron au naturel et ajouter également au ragoût, laisser mijoter quelques instants. Servir très chaud accompagnés de tranches de pain séchées au four et légèrement frottées à l'ail. S'accompagne d'un très bon vin rouge.

Notre brochure 1993 est tirée à 4000 exemplaires,  
faites la connaître, c'est notre meilleure publicité

## Bertrand

- un spécialiste à votre disposition par camion laboratoire
- dératisation : rat, souris, mulots...
- traitement des charpentes
- désinfection
- désinsectisation, moustiques, etc...

Devis gratuits

JOIGNY, route de Chamvres

Tél. 86.62.12.99 Fax 86.62.07.07



## Alain KERDRAON

MATERIEL :

Boucherie - Charcuterie  
Restaurant - Collectivité

7, bl. Vaulabelle AUXERRE

Tél. 86.51.26.75

hôtel  
restaurant  de la poste  
bar

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

### PERDREAU GLACE RICHELIEU

Perdreau désossé en ayant soin de ne toucher ni au pilon ni à la patte. Préparez farce fine avec chair panée, foies de volaille revenus, dés de foies gras, pistaches, quatre-épices et porto blanc. Reformez le perdreau avec cet appareil, cousez, entourez-le d'une feuille de vigne et bardez de lard. A mi-cuisson, enlevez l'enveloppe pour donner un peu de couleur.

Une fois cuit, mettez légèrement sous presse pour redonner la forme et faire croiser les pattes.

Aussitôt refroidi, coupez-le en rondelles jusqu'aux pilons, embrochez le tout et nappez à deux ou trois reprises différentes avec bonne gelée au porto, et dès qu'elle est bien prise, enlevez la brochette et posez la tête bien arrangée dans le creux des pattes.

Garniture : fonds d'artichauts avec champignons, crêtes et rognons de coq lustrés et bel hatereau piqué au milieu. Les socles étaient en bois creux ovale, recouverts de papier d'argent et de parchemin, jusqu'à mi-hauteur de la graisse, pour faciliter le piquage de petites fleurs en creux.

Jean BOEHME Taverne Royale, BRUXELLE 1913

### MIEL D'ACCACIA

L'appellation "miel", selon la législation est réservée exclusivement au produit du butinage des abeilles.

Il peut y avoir du "miel de nectar", du "miel de miellat", du "miel en rayons" ou " avec des morceaux de rayons", du miel égoutté", du "miel centrifugé", du "miel de pâtisserie" ou du "miel d'industrie", mais l'appellation "miel pur" ne peut signifier que "miel de pure origine" ou "miel de même nature".

# 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



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

### FAISAN AU CIDRE DE LA PUISAYE

Ingrédients pour 4 personnes : 1 faisane de 1,200 kg, 2 bardes, 1 oignon, 50 g de beurre, 25 cl de crème fraîche, 1/2 bouteille de cidre de la Puisaye, sel, poivre.

Plumer, flamber, vider le faisane et mettre la barde autour.

Mettre le beurre dans une cocotte sur feu vif, faire dorer le faisane ; ajouter l'oignon coupé, saler, poivrer ; 5 mn plus tard ajouter le cidre et laisser mijoter (ajouter un peu d'eau si la réduction est trop importante).

Après cuisson, servir le faisane sur un plat ; ajouter la crème et laisser réduire. Mettre au point, et passer la sauce sur le faisane que vous aurez découpé.

Michel GAUTHIER Restaurant "Les Fleurs" PONTAUBERT

### STEACK DE BICHE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET BAIES DE GENIEVRE

Ingrédients : 4 steacks prélevés dans le cuissot de 160 g, huile d'olive, beurre, 10 grains de genièvre, sauce poivrade, 5 cl vinaigre de framboise, crème fraîche (facultatif).

Progression de recette : faire une infusion avec les grains de genièvre comme un thé 1/2 heure avant. Poêler les steacks dans l'huile d'olive et le beurre moussant jusqu'à une cuisson rosée. Déglacer la poêle au vinaigre de framboise et infusion de genièvre. Réduire de moitié. Ajouter la sauce poivrade. Laisser réduire de moitié. Rectifier l'assaisonnement. Servir sur des rondelles de pommes caramélisées au beurre.

Hervé URTEBISE Chef de Cuisine "Le Gourmillon" AVALLON

HOTEL DU ROCHER  
RESTAURANT  
**Camille PROT**  
NOCES - BANQUET  
FERMÉ LE LUNDI  
PARKING

Vallée du Cousin - 11, rue des Isles Labaume  
89200 AVALLON  
Tél. 86.34.19.03

RESTAURANT  
**Le Gourmillon**

CARTE  
MENUS

REPAS D'AFFAIRES

8, rue de Lyon - 89200 AVALLON

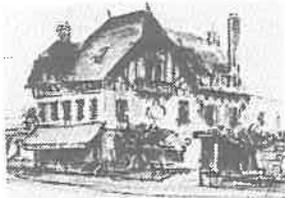
☎ 86.31.62.01

Fermé le lundi



## Jean Claude GODARD

Maitre-cuisinier de France



### Modern'Hotel

Restaurant \*\*\*\*  
Table réputée  
Le rendez-vous des  
gourmets  
CUISINE CRÉATIVE  
ET TRADITIONNELLE  
SON SERVICE TRAITEUR

BAR-SALON DE THÉ  
"LE MAYÉDOR"  
Rue Robert-Petit, JOIGNY  
Tél. 86.62.16.28  
Fax 86.62.44.33

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

### AIGUILLETES DE CANARD DE CHALLANS AU VINAIGRE DE CIDRE ET MIEL D'ACACIA

Pour 4 personnes : choisir un canard de Challans avec de beaux filets, le poser dans un plat à four, l'arroser de vinaigre de cidre, puis l'enduire d'une cuillerée à soupe de miel d'acacia sur toutes ses faces. Introduire au four préchauffé à 250° ; laisser pré-cuire pendant 10 mn et laisser reposer un peu. Verser tout le jus de cette précuisson dans une casserole, lui ajouter une seconde cuillerée à soupe de miel d'acacia et 20 cl de bouillon de volaille bien concentré ; placer sur feu doux et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce soit au point de caramélisation, sans toutefois laisser caraméliser et surtout sans laisser brunir pour ne pas donner d'amertume. Pendant ce temps remettre le canard à cuire, en l'assaisonnant, pendant 15 mn, la chair devant rester "rose". La sauce étant réduite, lui ajouter encore le second jus de cuisson du canard, saler et poivrer. Prélever les filets de la volaille, les découper en aiguillettes (fines tranches). Pour servir, disposer les aiguillettes sur assiettes, les napper de sauce ; garnir d'une poire confite et d'un petit dôme d'épinards fondus au beurre.

Jean Claude GODARD Maître Cuisinier de France "Modern' Hôtel" JOIGNY

### CHAUSSENS DE POIRES AU CHOCOLAT

Pour 4 personnes : préparer 4 crêpes sucrées. Préparer une crème pâtissière : faire bouillir 25 cl de lait avec 1 gousse de vanille, laisser tiédir ; dans un récipient creux, battre 2 jaunes d'œufs et 60 g de sucre semoule jusqu'à ce que la préparation devienne crémeuse et lisse (on dit "fasse le ruban") ; incorporer 15 g de farine et le lait tiédi, vanille retirée ; reverser dans la casserole, placer sur le feu doux et faire cuire en remuant tout en râclant bien le fond du récipient, pendant 10 mn (il faut que la farine soit cuite). Préparer une crème anglaise au chocolat : faire bouillir 25 cl de lait, laisser tiédir ; dans un récipient creux, battre 3 jaunes d'œufs et 80 g de sucre semoule, jusqu'au ruban ; incorporer 150 g de chocolat amer fondu au bain marie et le lait tiédi ; reverser dans la casserole, placer sur feux doux pour épaissir, sans cesser de remuer et sans laisser bouillir. Etaler sur chaque crêpe 1 cuillerée de crème pâtissière ; disposer sur la moitié de chacune d'elles, 1/2 poire pochée au sirop, émincée ; replier en forme de chausson. Napper le fond de 4 assiettes de crème anglaise au chocolat encore chaude, poser sur chacun un chausson. Présenter sans attendre.

Claude GODARD "Modern' Hôtel" JOIGNY

### 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

### Relais Paris-Nice\*

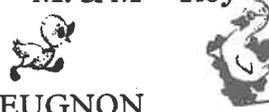


Logis de France

**Le Bistrot  
de Joigny**

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

RELAIS TOURISTIQUE  
REPAS D'AFFAIRES  
\*\*\*NN  
RESTAURANT  
**HOTEL DE L'EST**  
Centre ville  
J. WARBURTON  
chef de cuisine  
Tél. 86.35.10.35  
Route de Troyes  
89600 Saint-Florentin  
parking dans l'hôtel

**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

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

### FROMAGE DE TETE DE SANGLIER

Faire dégorger la tête pendant 24 heures dans de l'eau courante. Rincer, égoutter et flamber au chalumeau. Couper en deux. Mettre 48 heures en saumure. Rincer, faire blanchir, rafraîchir et nettoyer les morceaux et la marmite.

Mettre à cuire à l'eau froide avec deux bouteilles de bon vin rouge, une garniture aromatique composée de carottes, oignons piqués de clous de girofle, thym, laurier, branche de céleri, un poireau, queues de persil, genièvre, coriandre et poivre en grains.

Cuire environ 4 heures, sortir les morceaux, réserver la viande et passer la cuisson que vous mettrez à réduire de moitié.

Coller la cuisson avec de la gélatine, rectifier l'assaisonnement.

Ajouter deux gros oignons, échalotes, pointe d'ail puis la viande coupée en morceaux. Faire bouillir, écumer.

Terminer avec persil frais haché. Mouler et laisser refroidir 24 h.

## 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 - Téléx 800 023 F - Télécopie 86.53.80.94

**BAR-HOTEL  
RESTAURANT**



**L'Aquarius**

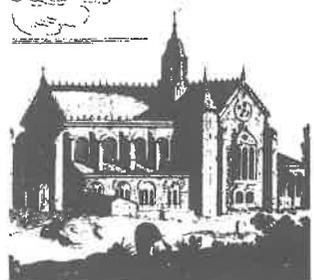
31, avenue Gambetta, **AUXERRE**  
**Tél. 86.46.95.02**



**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 - 21, place Charles Lepère  
89000 **AUXERRE** - Tél. 86.52.35.93



**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**

Avec du pain et du vin, on peut recevoir un roi

**PERDREAUX SUR CANAPE**

Flamber et vider les perdreaux, assaisonner, barder et envelopper dans une feuille de vigne. Mettre à rôtir à feu vif. A mi-cuisson, retirer la feuille de vigne, puis ensuite la barde, terminer la cuisson. Dégraïsser le plat de cuisson, flamber au vieux marc de Chablis. Réserver

A part : colorer au four des tranches de pain de campagne, les masquer de mousse de foie gras de canard.

Dresser sur un plat les canapés passer au four quelques minute avant de servir avec sur chaque un 1/2 perdreau. Napper avec la sauce de cuisson, décorer avec un bouquet de cresson.



**PERDRIX AUX CHOUX**

Barder de lard une belle perdrix et mettez la à cuire à feu doux. A part blanchir un beau cœur de choux frisé, rafraîchir, égoutter et concasser grossièrement. Dans une cocotte, faire fondre un petit oignon haché dans du beurre et des lardons demi sel coupés en morceaux. Ajouter à la cuisson une brindille de thym et un fragment de laurier, assaisonner et laisser cuire. A mi-cuisson des choux, ajouter la perdrix que vous prendrez soin de débarder, rincer la cocotte ayant servi à cuire la perdrix et ajouter aux choux. Terminer la cuisson. Servir la perdrix coupée en deux sur un lit de choux et entourer de petites saucisses.

**LAPIN DE GARENNE  
AU CHABLIS**



Choisir un beau Garenne, le dépouiller, le vider et le découper en morceaux, assaisonner de sel fin et poivre du moulin et les saisir dans une cocotte où l'on aura fait chauffer du beurre et un peu d'huile ; ajouter une pincée d'échalotes hachées, laisser suer, saupoudrer d'un peu de farine, passer au four et mouiller au Chablis. Ajouter une brindille de thym, une demi-feuille de laurier, un peu de sarriette et laisser cuire. En fin de cuisson, ajouter quelques mousserons de sapin sautés au beurre, rectifier l'assaisonnement. Servir saupoudré de persil haché.

**Guy RAIMOND** dit "Garenne" de Chablis



**FOURNITURES  
POUR  
BOULANGERIES  
PATISSERIES  
HOTELLERIES  
COLLECTIVITÉS**

**CHERST-PERCEAU**

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

**GÉNÉRALE  
D'ESPACE VERT**

Création et Entretien  
du Paysage

105, rue des Mignottes  
89000 **AUXERRE**  
Tél. 86.49.55.15 - Fax 86.49.55.01



**Ets G. Rousselet**

Gros et Détail

15, rue Auxerroise  
Tél. 86.42.11.28 - Fax 86.42.81.99



ses caves son pressoir

**Domaine du Petit Quincy**

**Dominique GRUHIER**

Propriétaire - Récoltant  
Epineuil Tél. 86.55.32.51

*Auberge d'Augy*  
 Restaurant  
 Linda et Jacky  
 ROBERT



RN 6 - 89290 AUGY  
 Tél. 86.53.35.54

**BAR RESTAURANT**  
**La Tanniere**  
 M. Chognon J.Claude

Voutenay-sur-Cure - Tél 86.33.40.84

*La Salamandre*  
 Spécialités  
 Poissons  
 Crustacés  
 Fruits de mer



**RESTAURANT**  
 84, rue de Paris 89000 AUXERRE  
 Tél. 86.52.87.87 - Fax 82.52.05.85

**LA GRILLADERIE**  
**AU FEU DE BOIS**



45 bis, boulevard Vauban  
 89000 AUXERRE Tél. 86.46.95.70

**CIVET DE CHEVREUIL A L'EPINEUIL**

Couper en morceaux l'épaule, le collier, la poitrine d'un chevreuil, mettre à mariner avec de l'Epineuil rouge, oignons, carottes coupées en fines tranches, thym, laurier, gousses d'ail écrasées, une petite branche de céleri, laisser mariner 6 heures environ.  
 Egoutter les morceaux et les faire revenir dans du saindoux fumant. Retirer l'excédent de gras et ajouter un gros oignon haché, soupoudrer de farine et flamber au marc de Bourgogne.  
 Mouiller avec une bouteille d'Epineuil, laisser réduire de moitié et ajouter le jus de la marinade, assaisonner et cuire à feu doux. Après cuisson, séparer la viande, rectifier l'onctuosité et l'assaisonnement, passer la sauce sur la viande, mijoter. Ajouter des champignons sauvages sautés au beurre, ainsi que des petits oignons cuits à blanc.

**FAISAN SUR CHOUCROUTE**

Barder une belle faisanne, assaisonner et mettre à cuire dans un four à 200°. A mi cuisson, sortir du four, retirer la barde et couper en 4 morceaux.  
 A part : cuire une bonne choucroute avec grains de genièvre et lard maigre 1/2 sel.  
 En fin de cuisson, disposer sur la choucroute les morceaux de faisanne et ajouter le fond de cuisson du faisau.  
 Couvrir et terminer la cuisson à feu doux.  
 Disposer la choucroute au fond d'un plat, dresser les deux ailes et les deux cuisses dessus, entourer de tranches de lard maigre et de quelques pommes de terre à l'anglaise.

**SAUCE POIVRADE**

Faire revenir dans l'huile très chaude, une mirepoix composée de carottes et oignons, ajouter les parures du gibier à traiter coupés en morceaux.  
 Lorsque le tout à atteint une belle couleur dorée, parsemer légèrement de farine puis déglacer avec vinaigre et vin blanc, ajouter thym, laurier, quelques champignons de Paris. Laisser cuire. Après cuisson, infuser de la mignonnette (poivre en grains écrasés). Passer ensuite cette sauce au chinois étamé, rectifier l'assaisonnement et beurrer au moment de l'emploi.

Pour une sauce grand-veneur  
 Ajouter à cette sauce poivrade, une cuillerée de gelée de groseille.



Notre brochure 1993 est tirée à 4000 exemplaires, faites la connaître, c'est notre meilleure publicité

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

noce  
 banquets  
 repas d'affaires  
 pensions

**BAR - RESTAURANT**  
**DU CENTRE**  
 Daniel AMORY  
 Propriétaire - Traiteur  
 89200 MAGNY  
 Tél. 86.33.08.63

**ID FROID** ❄️  
 7, bis rue des Prés - 89200 AVALLON

**VENTE - INSTALLATION - DEPANNAGE**

Matériel Professionnel  
 Grandes Cuisines  
 Climatisation

Tél. Atelier / Bureau 86.34.46.00      Tél. Véhicule 86.31.50.86

**Claude LEROUX**



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

**AUBERGE**  
*Les Rouliers*  
**APPOIGNY**  
**TOUTES MANIFESTATIONS**  
 Ouvert tous les jours  
 Salon - Particulier  
 Tél. 86.53.20.09

**Le Saint-Père**  
**BAR - RESTAURANT ★★**

**Michelle et Guy ROY**

2, rue Georges-Pompidou 89700 TONNERRE  
 Tél. 86.55.12.84

**LIEVRE AUX NAVETS**

Couper un beau lievre en morceaux, mettre à mariner au vin blanc de Chablis pendant 6 heures. Egoutter, faire revenir les morceaux dans de l'huile et beurre noisette, ajouter 2 échalotes hachées, parsemer de farine ( très peu) mouiller avec le jus de la marinade et du bouillon de veau. Ajouter bouquet garni, (persil, thym, laurier) et une branche de basilic. mettre à cuire. Faire blanchir de beaux navets coupés en gros morceaux, les sauter à la poêle et au beurre, réserver. Après la cuisson du lièvre, retirer les morceaux, vérifier l'assaisonnement passer la sauce sur les morceaux. Dresser sur un plat, napper de sauce et entourer avec les navets légèrement rissolés.

Guy ROY "le Saint Père" à TONNERRE

**FAISAN A LA VIGNERONNE AU RATAFIA**

Mettre à tremper pendant 1 heure 100 g de raisin de corinthe dans 2 dl de ratafia. Plumer, vider, flamber, barder et brider un jeune faisan, le faire revenir au beurre dans une cocotte pendant 25 minutes. Retirer et couper le faisan en 6 morceaux, remettre la carcasse et les ailerons dans la cocotte, ajouter un gros oignon et une carotte coupée en cubes, mélanger, dégraisser entièrement, flamber avec 2 cl de marc de Bourgogne, adjoindre le ratafia, 1 dl de vin blanc, laisser réduire de moitié, ajouter 2 dl de fond de veau lié. Passer cette sauce au chinois sur les morceaux de faisan, ajouter les raisins de corinthe et laisser mijoter 15 minutes. Dresser les morceaux sur croustons tartinés de mousse de foie gras. Rectifier l'assaisonnement et napper.

X. SCHEGG Professeur de Cuisine, au CIFA AUXERRE

\* \*\* NN RESTAURANT ★★ ★ NN

**HOTEL DE PARIS**


 Chef de cuisine, propriétaire :  
**Patrice CHAUVIN**  
**MIGENNES**  
 Tél. 86.80.23.22  
 Fax 86.80.31.04

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATION D'APPRENTIS**




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

**VINS DES COTEAUX DE SAINT-BRIS**  
**Robert et Philippe DEFANCE**

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

*Alain Renaudin*



Terrasse au bord de l'eau  
 Salons, Salles séminaires


 Logis de France  
 Restaurant  
 Hôtel calme et confort


 Club Prospre Montagne  
 Tél. 86.42.22.13 Fax 86.42.23.51  
 89290 VINCELOTES

**MENU D'ETE**

*Les Anchois Marinés en Salade de Fenouil*

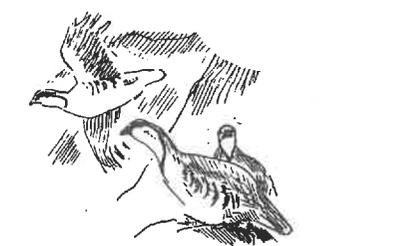
*Le Carré d'Agneau Parfumé à la Badiane*  
*Ses Beignets de Courgettes*

*Chèvre Frais sur Salade aux 6 Arômes*

*Sablé aux Pêches et Fraises des Bois*

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

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



Un cuisinier, quand je dîne  
 Me semble un être divin  
 Qui du fond de sa cuisine  
 Gouverne le genre humain  
 Qu'ici-bas, on le contemple  
 Comme un ministre du ciel  
 Car sa cuisine est un temple  
 Dont les fourneaux sont l'autel

**DESAUGIERS**, poète chansonnier

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 Mme Jean-Claude DRUJON

**BAR HOTEL RESTAURANT**

PLACE DE LA GARE, SERMIZELLES  
 89200 AVALLON ☎ 86.33.41.03

## 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

## RESTAURANT «Les Chenêts»

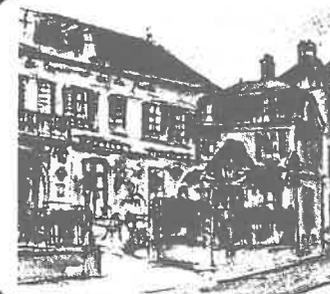
Cadre  
agréable,  
repas  
d'affaires

Spécialité de poissons

R.N. 6 - VALLOUX  
89200 AVALLON

Tél. 86.34.23.34

Fermé le mardi soir et le mercredi  
sauf en saison



Au carrefour de la Bourgogne et de la  
Champagne, à deux pas de la cathédrale,  
une hostellerie de prestige alliant tradi-  
tion 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

## NOISETTE DE CHEVREUIL AU PORTO ET CASSIS

Ingrédients pour 4 personnes : noisette de  
chevreuil parée 600 g, carottes 400 g, céleri rave  
300 g.

Marinade : 1 oignon, 100 g carottes émincées,  
500 g vin rouge, 400 g de porto, 1 bouquet garni,  
200 g clous de girofle, 200 g baies de cassis, 150  
g de beurre, sel, poivre.

Dans un récipient rassembler tous les  
ingrédients, mariner 6 heures.

Tailler carottes, céleri rave, les cuire, sel, poivre.

Passer la marinade au chinois, laisser réduire à  
moitié, ajouter les baies de cassis.

Bien égoutter le chevreuil, faites le dorer dans  
un sautoir sur toutes les faces, terminer la  
cuisson 10 mm au four.

Dans une assiette former un arc de cercle avec la  
julienne de légumes.

Tailler la noisette de chevreuil en tranche.

Napper de sauce.

Le tout arrosé d'un Givry



Claude SIMON

"L'Espérance" à VERMENTON

Notre brochure 1993 est tirée à 4000 exemplaires,  
faites la connaître, c'est notre meilleure publicité

## Hôtel de la Fontaine



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

89200 PONTAUBERT  
(entre Avallon et Vézelay)

BAR  
TABAC

☎ 86.34.02.87

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

## MENU D'HIVER

*Court Bouillon de Pot au Feu aux Ravioles de St Jacques*

*Noisettes de Chevreuil au Pain d'Epice*

*Sa Tartelette de Céleri et Airelles*

*Galette d'Epoisses aux Poireaux*

*Gâteau de Crêpes au Coulis d'Oranges et Grand Marnier*

Philippe GODARD

"Hôtel de Paris et de la Poste", SENS

## COTELETTES DE SANGLIER, A MA FAÇON

Choisissez 8 côtelettes d'un sanglier ne dépassant pas 50 kg.  
Mettre à cuire dans une poêle avec beurre et huile noisette.  
Assaisonner après cuisson réserver et égoutter le gras. Remettre  
du beurre frais dans la poêle et faire fondre un oignon haché  
avec une pointe d'ail. Déglacer vin blanc de chablis, réduire de  
moitié. Ajouter 1/4 de litre de crème fraîche, réduire jusqu'à  
l'onctuosité voulue. Terminer avec une demi cuillère de  
moutarde de Dijon. Rectifier l'assaisonnement. Napper sur les  
côtelettes et parsemer de cerfeuil haché.



## GARNIER

SURGELES ❄️

DES SPÉCIALISTES  
POUR VOUS LIVRER

Z.I. du Quenu 89380 APPOIGNY

Tél. 86.53.04.59

Fax 86.53.11.48

Notre choix,  
distribuer la qualité



## POISSONNERIE MIGENNOISE

Claude Leclerc

GROS - DEMI-GROS - DÉTAIL

35, rue Aristide-Briand, 89400 MIGENNES

Tél. 86.80.08.29

TOUS PRODUITS DE LA MER



Sortie annuelle de notre Amicale. Visite dans le Sancerrois

### GIBELLOTTE DE LIEVRE AU CHABLIS

Ingrédients pour 6 personnes : 1 gros lièvre, 1 bouteille de Chablis, 60 g de farine, 200 g poitrine fumée, 100 g petits oignons blancs, 4 échalotes, 2 tomates, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni, sel, poivre.

Faites chauffer de l'huile (une cuillère) dans un faitout et faites revenir les morceaux de lièvre, pendant ce temps épluchez les oignons, échalotes, gousses d'ail et coupez la poitrine fumée en petits dés. Lorsque les morceaux de lièvre sont bien revenus, ôtez-les et mettez les lardons, oignons et les échalotes, laissez blondir 2 à 3 mn et ensuite singez (mettre la farine) en ayant rajouter vos morceaux de lièvre et mouillez avec le vin blanc, salez, poivrez et mettez le bouquet garni et les tomates coupées en 4. Ajoutez un peu de fond jusqu'à mouiller tous vos morceaux de lièvre et mettez un couvercle et laissez cuire une bonne heure.

Dressez les morceaux de lièvre dans un grand plat creux et nappez les de sauce. Entourez le plat de pommes de terre vapeur. Mettre un peu de persil haché.

Dominique CALMUS "la Petite Auberge" CHAMPLOST

### La Petite Auberge

Dominique et Nathalie CALMUS

PLATS A EMPORTER  
NOCES - BANQUETS

12, route de Paris 89210 CHAMPLOST  
Tél. 86.43.11.09



FESTINS  
de  
FRANCE

Foies Gras  
Plats Cuisinés  
Cocktails

Tél. 86.47.94.00  
Fax 86.47.79.47

89250 CHEMILLY S/YONNE



40 chambres  
tout confort  
Séminaires  
soirée étape

Sylvain VOCORET

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

Au Vrai Chablis

Restaurant

Bar

Glacier

Place du Général de Gaulle  
89800 CHABLIS  
Tél. 86.42.11.43

### CIVET DE LAPIN DE GARENNE AU CASSIS

Ingrédients : 1 lapin de 1 kg 500, 2 oignons, 2 carottes, 1 bouquet garni, 1 litre de vin rouge, 3 gousses d'ail, 100 g de Farine, 2 dl de crème de cassis, 2 dl de fond de veau.

Recette : Découper et mettre à mariner le Garenne 6 heures ; Egoutter les morceaux et la garniture aromatique, les faire colorer. Faire bouillir la marinade et l'écumer. Singier les morceaux, ajouter la garniture et mouiller avec la marinade, le fond de veau, la crème de cassis, mettre à cuire au four. Après cuisson, décanter les morceaux, faire réduire la sauce, dégraisser, vérifier l'assaisonnement et passer sur la viande. Servir accompagné de pâtes fraîches.

Sylvain VOCORET "Hostellerie du Mont Sarra" TONNERRE

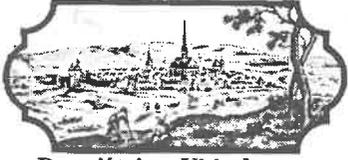
L'oignon, originaire des plateaux d'Iran, nous est arrivé d'Egypte. Les Grecs en usaient autant que de l'ail. Les Romains enseignaient que les oignons ronds et blancs sont meilleurs et moins âcres que les rouges.

Au moyen âge l'oignon fut très à l'honneur.

Si tu te trouves sans chapon  
soit content de pain et d'oignons

Les soupes à l'oignon sont lyonnaises et parisiennes (gratinée)

### 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

# LES TILLEULS

RESTAURANT - HOTEL



Bruno et Nicole HUBERT

Logis de France

Hôtel silencieux

vous accueillent dans un cadre chaleureux pour un moment d'évasion, tout en savourant une cuisine saisonnière

3, rue Descourtives 89600 SAINT FLORENTIN - Tél. 86.35.09.09

## FILET DE LIEVRE AU MARC DE BOURGOGNE

Ingrédients : 1 beau rable, 300 g de cèpes, 40 g de raisins blancs, 40 g d'oignons, 40 g de carottes, 5 cl de vinaigre de vin, 5 cl de Marc de Bourgogne, 10 g d'échalotes, 60 g de beurre, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 4 dl de crème, 1/4 de fond de gibier, 1/2 l de vin rouge, 1 bouquet de cerfeuil.

La veille : lever les filets, concasser les os et mettre en marinade avec le vin, vinaigre, oignons, carottes, ail, bouquet garni.

Le jour même : faire revenir les os, dégraisser, mouiller avec la marinade et laisser réduire de moitié en écumant régulièrement à feu vif. Ajouter le fond de gibier et réduire. Enlever la peau des raisins et les pépins. Tailler en grosse mirepoix les cèpes et les faire sauter avec une pointe d'échalote. Réserver au chaud. Cuire les filets rosés. Dégraisser, flamber au Marc, mouiller avec la sauce. Ajouter la crème et réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Rectifier l'assaisonnement. Passer à l'étamine. Ajouter les raisins.

Dressage : Escaloper les filets, dresser au centre des assiettes, napper de sauce, mettre les cèpes autour et quelques peluches de cerfeuil

"Peut être accompagné d'une purée de céleri"

Bruno HUBERT "Hôtel des Tilleuls" SAINT FLORENTIN

Raymond DANIEL

FRUITS  
PRIMEURS

6, route d'Auxerre  
89290 JUSSY  
Tél. 86.53.33.19

Relais des Cygnes

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

CHAMPLAY

RÉSERVATIONS  
86.52.28.17

## MENU D'AUTOMNE

*La Salade de Gésiers de Canard aux Foie Gras et Cèpes*

*Le Salmis de Poule Faisanne et Petit Boudins Senonais au xPommes*

*Camembert au Calvados sur Marmelade de Pommes*

*Feuilleté de Poires au Caramel*

Philippe GODARD

"Hôtel de Paris et de la Poste", Sens

## BOUDIN DE CHEVREUIL AUX NOISETTES

Ingrédients pour 8 personnes : 100 g de foie de porc, 800 g de chevreuil (épaule), 400 g de collier de porc, 200 g de gras de porc, 1 verre de sang de porc, 100 g d'échalotes, 50 g d'ail, 200 g d'oignons, 1 bouquet de cerfeuil, 1 bouquet de ciboulette, 100 g de beurre, 150 g de farine, 150 g de crème, 6 oeufs entiers, 600 g et plus de boyaux de porc, 100 g de noisette.

Faire une panade : 4 dl de lait, 75 g de beurre, 150 g de farine, sel, poivre, muscade ; Réservez.

Hachez le chevreuil, le porc, le gras, réservez.

Cuire les herbes, oignons, ail, échalotes, foies hachés. Réservez.

Mélangez le tout délicatement, ajoutez le sang, les oeufs battus, les noisettes blanchies effilées et peau enlevée, la crème. Vérifiez l'assaisonnement.

Mettre en boyau. Pochez à 80 ° pendant 1 heure.

Faire une sauce au jus de Vineux : 1/2 l d'Irancy, 3 c à soupe de vinaigre, 100 d'échalotes, 1 gousse d'ail, 150 de beurre, 3 c à soupe de glace de viande.

Faire suer échalote et ail haché avec 50 g de beurre ajouter le vinaigre et le vin. Sel, poivre. Faire réduire de moitié ajouter la glace monter au beurre 100 g. Saler, poivrer.

Philippe BONNET "Le Dauphin" NEUVY-SAUTOUR

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

Auberge de l'Armance

Restaurant CADRE RUSTIQUE  
SITUE AU BORD DU BIEF DE L'ARMANCE

Propriétaire chef de cuisine  
Pascal DUJON

17, rue du Faubourg du Pont  
89600 Saint-Florentin

Tél. 86.35.00.98



Le Dauphin

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Fermé Dimanche Soir  
et Lundi Jours Fériés

Chef de Cuisine à l'Accueil  
Philippe BONNET Noëlla BONNET

Tél. 86.56.30.01 Fax 86.56.40.00  
89570 NEUVY-SAUTOUR