

# Yonne et Tourisme

1994



## AMICALE des CUISINIERS de L'YONNE

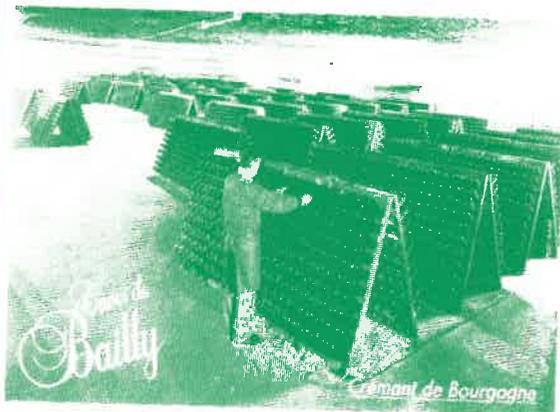


### L'YONNE

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

## CAVES DE BAILLY



### VOYAGE AU CENTRE DE LA TERRE

Haut lieu du Crémant de Bourgogne, en plein cœur du vignoble Auxerrois, les Caves de Bailly occupent de très anciennes carrières.

En effet, huit siècles durant, la pierre en a été extraite par la main de l'homme, et a contribué à la construction de célèbres monuments Parisiens.

#### Visites guidées :

particuliers : avril à septembre de 14 h 30 à 17 h 00

octobre - novembre - décembre et mars : le dimanche à 16 h 00

prix : 20 f par personne.

groupes : toute l'année sur rendez-vous

prix : 15 f par personne.

comprenant : visite guidée - dégustation et le verre souvenir

Christian GUERAULT : *Attaché commercial*

BP 3 - F 89530 SAINT BRIS LE VINEUX

Tél. 86.53.34.00 - Télex 800023 - Fax 86 53 80 94

# écotel

Le professionnel de l'équipement hôtelier

- **Vêtements professionnels**
- **Batterie de cuisine** ● **Mobilier, etc.**
- **Location de vaisselle**

53, rue du Moulin-du-Président, AUXERRE - Tél. 86.46.20.80 - Fax 86.46.49.74

Qu'est-ce qui nous rend si populaires ?  
La réussite de vos projets.



**BANQUE POPULAIRE  
DE BOURGOGNE**

Nous ne sommes pas populaires sans raisons.



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.



Remise du Trophée du Concours Interdépartemental des apprentis cuisiniers de Bourgogne-Franche Comté à notre Amicale - Table de Lucullus -  
- Foire Internationale et Gastronomique de Dijon 1993 -



Les astrologues ont-ils conseillés l'ordonnance des célèbres diners de Catherine de Médicis ?

*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. Michel VASSARD

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. Michel GIRARDOT

M. Xavier SCHEGG



## Chers Collègues Chers Amis,

*Chaque année apporte ses joies, mais également ses peines, le temps, imperturbable continue de s'écouler lentement, mais sûrement. Les anciens nous quittent, laissant place aux jeunes générations.*

**Gabriel BOURGEOIS**  
président actif

*Ainsi, il y a cinquante ans, "un demi-siècle", je commençais mon apprentissage de cuisine dans un hôtel de classe, à Nuits St Georges en COTE D'OR, sous les ordres du Maître Georges LEGENDRE, propriétaire de l'hôtel de la Croix Blanche,*

*Grand Maître Queue de la Très Noble Confrérie des Chevaliers du Tastevin, décoré de l'Ordre de Don Juan d'ESPAGNE, ancien Chef de Cuisine des trains Présidentiaux et Royaux.*

*La guerre se terminant, libéré sur le plan local, la Gastronomie reprenait ses droits.*

*Les Gourmets recherchant le bon, la région nous offrait ses produits de qualité, le savoir culinaire les transformait. Rien de factice, uniquement du vrai et du bon. Nos brochets farcis pêchés en Saône, nos cochons de lait pochés dans un fond contenant 20 bouteilles de Meursault et nos fameux jambons à la Nuitonne, macérés pendant 8 jours dans de la lie de vin étaient accompagnés d'une garniture de rognons et crêtes de coq.*

*Le restaurant ne désemplassait pas, après les privations, la revanche.*

*L'apprentissage n'était pas celui d'aujourd'hui, sur mon contrat, il est précisé "SANS SALAIRE", mes parents avaient fourni 2 douzaines de tabliers et 3 douzaines de torchons neufs. Huit jours de congé annuel, aucun hebdomadaire, levé à 5 heures, couché à minuit, une heure de coupure l'après-midi, lorsque les pluches du soir étaient faites et la soute à charbon remplie.*

*Les temps ont heureusement changé, mais n'exagérons pas dans le sens inverse. Trop de facilité engendre bien souvent la négligence et la paresse.*

*Il faut travailler pour obtenir un résultat positif. Notre métier a besoin à part égale de "Tête et de Bras". Le matériel moderne soulage les tâches les plus pénibles, les C F A fournissent l'enseignement complémentaire à leur évolution. Continuons de sélectionner de bons Maîtres d'Apprentissage pour leur formation pratique. Ainsi notre avenir professionnel sera sauvegardé et notre renommée culinaire mondiale préservée.*

*C'est une année morose qui vient de s'écouler pour la restauration, il est temps de revenir à un meilleur équilibre. Envahis par les pizzas, fast-food et autres, la clientèle se trouve perturbée. Je pense et j'espère que ce ne sera que passer et que la raison l'emportera sur la "Nourriture vite faite" proposée.*

*C'est avec plaisir que nous avons rapporté de la Foire gastronomique et internationale de DIJON, le Trophée du Concours interdépartemental des apprentis cuisiniers de Bourgogne - Franche-Comté.*

*Forte de ses 90 membres, notre amicale se porte bien. L'année 1993 s'est terminée par un dîner-gala réunissant 100 convives, dans la joie et la bonne humeur.*

*Gageons que 1994 nous apporte plus de travail et conserve notre esprit de fraternité et solidarité qui réunit les membres de notre noble profession.*

## De bonnes adresses :

- **AMICALE DES CUISINIERS de la Côte d'Or**  
Monsieur Roland SURDOL, 3 Boulevard de Sévigné - 21000 Dijon
- **AMICALE DES CUISINIERS de Saône et Loire**  
28, rue Denon - 71100 Chalon 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

C'est avec beaucoup de plaisir que nous avons appris les naissances de :  
Paulin VOCORET, le 12 Août 1993 - Laëtitia GUILLEMIN, le 2 Octobre 1993 -  
Gautier GODARD, le 18 Novembre 1993 - Maxime CALMUS, le 10 Décembre 1993 -  
Gaëtan GIRARDOT, le 7 Février 1994.

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

### Nos peines

C'est avec beaucoup de peine que nous avons appris les décès de :  
Georges LENOTTE, survenu le 22 Mai 1993 à 68 ans et de Georges POINCIN, le 18 Mars 1994, à l'âge de 77 ans. Deux grands professionnels nous ont quittés, nous adressons à leurs familles nos très sincères condoléances.

## NOTRE ACTIVITE 1993

18	Janvier	- Concours National Prosper Montagné
10	Février	- C.A. Caveau Vocoret
24	Mars	- A.G. Caveau Vocoret
31	Mars	- Réunion à Sens (Hôtel de Paris)
16 au 23	Mai	- Foire d'Auxerre
31 et 1 <sup>er</sup>	Août	- Fête du Port (St Florentin)
27 au 28	Août	- Foire de Tonnerre
8	Septembre	- C.A. Festin de Bourgogne
11	Septembre	- Foire de Joigny
22	Septembre	- A.G. C. M. + C.I.F.A.
27	Septembre	- Concours Meilleur Apprenti Yonne
1 <sup>er</sup> au 2	Octobre	- Foire de Migennes
18	Octobre	- Concours Apprentis de 2 <sup>e</sup> année
21	Octobre	- Remise Coupe Maxime Fortuné
24	Octobre	- Dîner-Gala de notre Amicale (Chablis)
11	Novembre	- Concours Interdépartemental Dijon

## 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



### 1993 - CONCOURS CULINAIRE NATIONAL DU PRIX PROSPER MONTAGNE

Le 18 Janvier, avec notre participation, sous la présidence de Bernard LOISEAU

### - CONCOURS DE CUISINE, FOIRE DE TONNERRE

Les 27-28-29 Août, Lauréat Madame Anne Marie MCYNARCZYK, gagne la soirée au "Moulin Rouge" de Paris, offert par JOVITOUR de Joigny

### - CONCOURS DE CUISINE, FOIRE AUX MELONS ET AUX OIGNONS DE JOIGNY

Le 11 Septembre, Thème, Tarte à l'oignon, assiette de melon décoré. Vainqueur, Madame Norman GODFRIN, de Charenton

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

Le 27 Septembre, Lauréat Gwenaël COLLET, apprenti au "Morvan", à Avallon, Maître d'apprentissage Jean BRETON.

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

Le 2 Octobre - 1<sup>er</sup> Vincent LARBI, Hôtel de "l'Est à Saint Florentin", à Auxerre  
Le 3 Octobre - 1<sup>er</sup> Sébastien LEBASTARD, Hôtel de "Paris", à Migennes

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

Le 18 Octobre : cinq candidats sélectionnés  
Riad BENSARD, Hôtel des "Clairions", à Auxerre  
Rénald COTTEREAUX, Auberge de "La Beursaudière", à Nivy  
David FORTIER, Hôtel des "Clos", à Chablis  
Vincent LARBI, Hôtel de "L'Est" à Saint Florentin  
Loïc LEFORT, Restaurant "Le Dauphin", à Neuvy/Sautour

### - CONCOURS INTERDEPARTEMENTAL DES APPRENTIS DE BOURGOGNE

**Franche Comté, le 11 novembre, Table de Lucullus Foire de Dijon**

1<sup>er</sup> Prix d'originalité :

Vincent LARBI, Hôtel de "L'Est" remporte le Trophée Interdépartemental de Bourgogne - Franche Comté

2<sup>e</sup> Prix : Rénald COTTEREAUX, plat "Bilbaude"

3<sup>e</sup> Prix : David FORTIER, plat "Cascade de Homard"

### - CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE

Gwenaël COLLET, finaliste régional

### - M.O.F.

Notre Collègue et ami, Eric BRIFFARD, Meilleur Ouvrier de France Cuisinier 1993, à reçu les félicitations du Président de la République Française au cours d'une réception à l'Elysée.

Cette haute distinction honore et glorifie notre beau métier de cuisinier.

Nous lui renouvelons nos sincères félicitations.

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

### BROUILLADE D'ŒUFS DE FERME A LA MORVANDELLE

Ingédients pour 4 personnes : 12 œufs de ferme, 12 gros escargots de Bourgogne, 100 g de champignons des bois, 100 g de jambon du Morvan en petits dés, 1 botte d'asperges sauvages (24 pièces), 1 échalote ciselée, 5 cl de Chablis, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, 1 pointe d'ail, 1 bouquet de ciboulette ciselée, huile, beurre, sel, poivre.

Mettre un peu d'huile et de beurre dans une sauteuse, la placer sur une plaque chauffante, pas trop fort, verser dans la sauteuse les œufs battus au préalable (avec peu de sel compte tenu du jambon du Morvan) et laisser cuire en fouettant régulièrement.

Quand les œufs se brouillent, arrêter la cuisson avec une cuillère de crème fraîche.

A part dans une petite poêle, faire colorer les dés de jambon avec les champignons. Ajouter les escargots, la pointe d'ail, l'échalote et la ciboulette ciselées. Déglacer avec 5 Cl de Chablis et vérifier l'assaisonnement.

Présentation : Partager les œufs brouillés dans 4 assiettes creuses, placer en parts équitables la préparation qui est dans la poêle et placer une petite gerbe d'asperges sauvages sur le côté. (Celles-ci auront été cuites au dernier moment, 3 mn, dans une eau salée.)

Jean-Pierre SAUNIER "Le Maxime" - AUXERRE



Porcherie du Morvan

### LA TOURTIERE MORVANDELLE

Raper dans un saladier six grosses pommes de terre crues. Ajouter un quart de gruyère rapé et trois œufs ; Mouiller d'un petit verre de rhum assaisonner d'un peu de sel et bien mélanger le tout en saupoudrant d'une pincée de farine. Dans une petite poêle de la grandeur d'une assiette, mettre soit de l'huile, de la graisse ou même des petits morceaux de lard gras, de manière que le fond de la poêle en soit couvert. Quand cette graisse est très chaude, mettre avec une louche la quantité de pâte nécessaire pour que le fond de la poêle en soit bien garni et que ce soit un peu épais. Couvrir d'un couvercle et au bout de quinze minutes, retourner pour dorer l'autre face. Pour éviter que ça attache au fond de la poêle, avoir la précaution de soulever la tourtière avec une fourchette en inclinant la poêle, répéter la même manœuvre tant qu'il y aura de la pâte liquide.

Michel VASSARD "La Tour de Chéroy" - CHEROY



**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

## Le Castel

Hôtel - Restaurant \*\* NN



Restaurant de Tradition  
Confort et Décor  
Agréables

Logis de France Relais du Silence

Place de l'Eglise

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

## HOSTELLERIE

### DE LA FONTAINE

Chambres personnalisées  
Téléphone

Logis de France



CONFORT ET CALME  
RESTAURANT  
(réservez)

NOCES - BANQUETS

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

DEPUIS 1760  
CHAMPAGNE  
*Lanson*  
à REIMS FRANCE

Représenté par Monsieur

Philippe JEANNE

© 86.36.83.07

## RESTAURANT

### Le Relais des Ailes



AÉRODROME D'AUXERRE-BRANCHES

Ouvert 7 jours sur 7 le midi  
Vendredi et samedi également en soirée  
Réservation : 86 48 22 98

## GALETTE A LA VIANDE

1\*) - Découper en lanières 500 g d'épaule de porc et de veau par moitié, ajouter sel, poivre, oignon et persil hachés, pointe d'ail, vin blanc à hauteur de la viande, une ou deux cuillères à café de marc, et une cuillère à potage d'huile, laisser mariner 48 heures au frais.

2\*) - Etendre sur une tourtière une abaisse de pâte brisée, mettre la viande marinée au centre. Dorer le bord, couvrir avec une autre abaisse en demi-feuilletage, bien souder les bords, laisser un orifice au centre pour évacuer la vapeur. Dorer et décorer avec une fourchette ou la pointe d'un couteau : cuire à four chaud 45 à 50 minutes ; servir chaud. Le lendemain froid avec une salade.

Vallery GUENIAT

## CERVELLE DE VEAU EN MATELOTE

Cuire 2 cervelles dans 10 dcl. de court-bouillon au vin rouge que l'on aura préparé à l'avance et laissé refroidir. Egoutter les cervelles et les diviser en escalopes. Les mettre dans une sauteuse avec 24 petits oignons glacés et 24 petits champignons sautés au beurre. Réserver au chaud. Faire réduire de moitié le court-bouillon, le lier de 50 g de beurre manié ; le passer à la passoire fine sur les cervelles. Porter juste à l'ébullition pendant quelques instants. Dresser en timbale ou dans un plat creux. Entourer de croûtons frits au beurre.

Roger LAPIERRE Meilleur Ouvrier de France - Cuisinier

## JAMBON DU MORVAN A LA CREME

Ingrédients : 1 petit jambon, 100 g de beurre, 1 bonne Mirepoix, 1 bouteille de porto, 3/4 de litre de crème.

Mettre le jambon à tremper la veille dans l'eau froide. Enlever l'os du quasi et le cuire sans faire bouillir, 15 mn par livre environ. Le retirer presque cuit et enlever la couenne en laissant un peu de gras. Mettre à revenir et cuire à couvert la Mirepoix. Placer dessus le jambon et verser la bouteille de Porto, mettre au four 45 mn en arrosant souvent. Retirer le jambon et tenir au chaud. Faire réduire de moitié la cuisson, ajouter la crème, réduire à nouveau et ajouter la sauce. Ajouter deux pincées de Paprika. Servir en passant la sauce sur le jambon tranché.

D. AUBLANC "Les Capucins", AVALLON



## POTEE DU MORVAN

Rincer 1 kg de petit salé et petit jambonneau demi-sel. Mettre à blanchir dans une grande marmite. Rafraîchir et remettre à cuire avec 2 poignées d'haricots blancs, 300 g de carottes, un chou nouveau, un morceau de céleri rave, 250 g de navets, 4 ou 5 blancs de poireaux, un oignon piqué de clous de girofle, un bouquet garni, une gousse d'ail, quelques grains de poivre. Ecumer de temps en temps et à mi-cuisson, ajouter quelques pommes de terre entières et quelques saucisses fumées. Dresser la viande et les saucisses dans un grand plat en terre entourée de ses légumes.

Recette communiquer par Mme Annie MICHAUT VILLECERF

## 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



## 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

Notre stand à la Foire de Tonnerre  
sous la responsabilité de notre collègue  
Guy ROY  
de l'Auberge St Père à Tonnerre



Bâtir le salon avant la cuisine  
Dans une maison, c'est la ruine



On sent à travers le vin de Bourgogne tout le pays : la richesse des coteaux, le ciel doré, la gaieté pensive de ses habitants. Il est clair que quiconque le boit, est en quelque sorte pris dans son reflet, et doit, la durée d'un instant, regarder en soi et méditer.

F. SIEBURG

**BRASILIA**  
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO



Rue de Rome 89470 MONETEAU  
tél : 86.40.50.50



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

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

**LE MORVAN**

Restaurant - Bar

Roger GOUBINAT et Thierry BARDIER

Salle sur parc ombragé

Service en terrasse

Salon particulier

Parking

English spoken

Fermé dimanche soir  
et lundi sauf jours

☎ 86 34 18 20

RN 6 - Route de Paris - 89200 AVALLON

**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

**FILET DE TRUITE A LA MORVANDELLE**

Pour 4 Truites de 250 G.

Farce : 50 g de mie de pain, 2 œufs, 50 g de champignons, ciboulette, cerfeuil, sel, poivre, farine, 250 g beurre.

Sauce Morvandelle : Mignonnette, 3 échalotes, 1 bouteille de vin rouge bourgogne, 100 g de cèpes, 100 g de lardons, 100 g de petits oignons.

Thierry BARDIER Restaurant "Le Morvan" AVALLON

*L'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne*

*représente la tradition culinaire.*

**POULET SAUTE AU RATAFIA DE CHABLIS**

Ingédients : 1 beau poulet de 1,6 kg à 1,8 kg, 1/2 l de crème, 100 g de beurre, 1 petit verre de ratafia de Chablis, 2 jaunes d'œufs, noix de muscade.

Vider, flamber et découper le poulet en morceaux. Assaisonner de sel et de poivre, un soupçon de muscade. Faire revenir les morceaux de poulet au beurre dans une sauteuse ou une cocotte. Laisser cuire lentement au four moyen, pendant 1/2 heure environ, flamber le poulet à la fine et au ratafia. Retirer les morceaux de poulet de la cocotte, les garder au chaud. Ajouter la crème dans la cocotte, laisser réduire, puis ajouter les jaunes d'œufs battus pour la liaison. (Cette liaison ne se fait qu'au dernier moment et hors du feu)

Rectifier l'assaisonnement et passer sur le poulet..

Michel GAUTHIER Restaurant "Les Fleurs" PONTAUBERT



Logis de France

Entre Avallon et Vézelay

Repas à la terrasse

Parc ombragé

89200 PONTAUBERT - Tél. 86.34.13.81 - Fax 86.34.23.32

**HOTEL-RESTAURANT★★ NN**

*Les Fleurs*

**Monique et Michel GAUTHIER**

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*



**L'ÉPAULE D'AGNEAU A LA VAUBAN**

"Préparation la veille"

Commencer par soulever la peau de l'épaule, délicatement, la conserver et la retourner sur l'os sans la percer. Ensuite, on prendra la chair.

En faire un hachis grossier avec du lard gras et des champignons, le tout assaisonné d'ail, de persil et d'estragon coupés fins.

La préparation ainsi obtenue, à laquelle il faut ajouter de la farine et des œufs, mouillée d'un bon verre de vin blanc sec, servira de farce.

La poche réalisée comme il est dit plus haut, toujours attachée à l'os sera garnie, refermée et cousue.

Avoir soin de donner une forme agréable avec les mains.

Disposer dans un plat creux largement graissé et mettre à four chaud, thermostat 8.

Laisser dorer doucement en arrosant régulièrement avec son jus.

Préparer séparément sur le coin du fourneau à feu doux, un jus de base de vin blanc sec avec des oignons, du thym, des échalotes, du persil, du laurier, des clous de girofles, sel, poivre et quelques baies de genièvre.

Laisser mijoter et réduire.

Avec le jus convenablement passé dans un linge fin, arroser le morceau d'agneau sorti du four.

Servir chaud avec du chou ou avec une purée de choux fleurs et pommes de terre.

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

**GALETTE DE GRILLAUTES**

Faire comme une pâte à brioche avec 500 g de farine, 40 g de levure de boulanger, 1 pincée de sel, 250 g de saindoux ou le même poids de crème de lait bouilli, et lait tiédi pour le levain. Faire une fontaine avec la farine, ajouter la levure et le lait tiède, les œufs, la pincée de sel et le saindoux, ou la crème de lait, bien travailler la pâte pour l'aérer, laisser reposer, laisser reposer la pâte doit doubler de volume, travailler à nouveau et ajouter les grillautes, former une couronne, mettre sur tôle légèrement grasse, laisser pousser à nouveau, dorer au lait, et mettre au four moyens 30 à 35 minutes. Servir tiède.

**Grillautes** : fragments de chair et peau que l'on retrouve dans la passoire après la fonte de la panne de porc.

**Vallery GUENIAT** EX CHEF DE CUISINE

**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**

**BOURGOGNE CÔTES**  
**D'AUXERRE SAINT-BRIS**



*Caves du XII<sup>e</sup> siècle*

*Jocelyne et*  
*Philippe Defrance*

**5, rue du Four**

**89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX**

**Tél. 86.53.39.04 - Fax 86.53.66.46**

**l'Auberge des 7 Ecluses**

Laurent JACQUIN

Banquets

Repas d'Affaires

*Fermé lundi soir et mardi*  
*Février à janvier*



**ROGNY (Yonne) - site agréable**  
**Tél. 86.74.52 90 - Fax 86.74.56.77**

**DAURADE FARCIE BRAISÉE AU NOILLY,  
POMMES AU THYM ET LAITUE BRAISÉE**

Petites daurades de 250 - 280 g. Les habiller. Oter la tête, les ouvrir par le dos. Les assaisonner et les garnir de la farce suivante : chair de merlan haché, duxelles sèches, laitue ciselée et tombée au beurre avec une pointe d'échalote, oignon haché sué, persil simple, mie de pain de campagne trempée à la crème, œuf dur haché. Assaisonner de haut goût. Refermer et envelopper d'un papier film. Cuire au sautoir beurré à couvert avec Noilly et très peu de fumet de sole. Retirer. Réduire la cuisson, la crème et la monter au beurre. Vérifier l'assaisonnement. Garnir de 2 pièces de pommes au thym, 1 cœur de laitue braisé et 2 oignons nouveaux glacés au vin.

**Laurent JACQUIN** "Auberge des 7 Ecluses" - ROGNY

Notre brochure 1994 est tirée à 4000 exemplaires,  
faites la connaître, c'est notre meilleure publicité

**SALADE DE GRIAUTES OU BEURSAUDES**

Panne de Porc en dés rissolée. Prendre une frisée, éplucher, laver, égoutter. Faire une vinaigrette aillée, mettre la salade puis les beursaudes chaudes dessus. Mélanger et servir la salade.

**Philippe GUILLEMIN**

Ce sont les tonneaux vides qui font le plus de bruit



PISCINE  
PARC  
TENNIS  
GOLF



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

**LA CELLE-SAINT-CYR**

**Tél. 86.73.40.22**

*"Les Deux Compères"*



**Bar à Bières - Vin Régionaux -**  
**Tabac - Menu du Jour - Banquets**

**Fermé le lundi soir**  
**89420 MONTRÉAL**  
**Tél. 86 32 19 47**

**\*\* 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

Sortie  
autoroute A6

89200  
AVALLON

Tél. 86.34.02.85  
Fax 86.34.09.98

*Relais  
Fleuri*



Logis de France

**HOTEL \*\*\* NN  
RESTAURANT  
BAR**

Tennis  
Piscine  
Salle pour séminaires

Les bons maîtres font les bons apprentis

**COQ AU SANG**

Un coq de 2 kg 500, 150 g de lard gras, 200 g de lard de poitrine non fumé, 2 gros oignons, sel, poivre, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 1 bouteille de Bourgogne rouge, 3 cl de Marc, 30 g de farine.  
Faire tuer un jeune coq de 2 à 3 kg, recueillir le sang, ajouter à celui-ci un peu de vinaigre et maintenir au frais dans un récipient hermétiquement fermé. Découper en huit morceaux et mettre à mariner pendant toute la nuit. Egoutter le coq et récupérer la marinade. Dans une cocotte en fonte, faire fondre le lard gras et faire revenir les morceaux de coq, le lard maigre coupé en dés, les oignons en quartiers. Flambé au Marc, saupoudrer de farine, mélanger. Verser dessus la marinade, un peu d'eau, ajouter ail et bouquet garni. Assaisonner sel et poivre. Laisser cuire deux à trois heures. Au terme de la cuisson retirer le bouquet garni et lier la sauce avec le sang du coq. Servir dans un plat creux. Saupoudrer de persil haché. Décorer avec tranches de pain grillées. Servir bien chaud. Pommes en robe des champs à part.

**M. X. SCHEGG** Professeur de cuisine, C.I.F.A.

**LA RAPEE**

Eplucher, laver des pommes de terre à purée, les raper dans un saladier avec une râpe à main, saler, poivrer, bien égoutter, ajouter un œuf ou deux suivant quantité, une ou deux cuillères de farine, laisser reposer. Dans une poêle chauffer l'huile, étaler l'appareil en forme de petites galettes, cuire sur les deux faces bien les faire dorer. Servir très chaud.

**Vallery GUENIAT** Ex Chef Cuisinier

**RUMSTEAK A LA DIJONNAISE**

Cuisson du rumsteak : dans la poêle, chauffer fortement le beurre et l'huile et mettre le steak huilé, le cuire des deux côtés pour qu'il soit "saignant" ou "à point", selon le goût. Cette cuisson doit être conduite rapidement. Retirer la poêle du feu, flamber le steak avec la Fine de Bourgogne chauffée dans une louche. Puis mettre le steak coupé en deux morceaux dans un plat de métal chauffé. La sauce : déglacer la poêle avec le vin, ajouter le beurre, amener à ébullition pendant quelques secondes, puis passer ce déglacage dans une petite casserole. Ajouter l'ail et l'estragon, la moutarde, puis la crème. Chauffer sur feu très très modéré en battant au fouet jusqu'à ce que la sauce soit très chaude, sans bouillir. Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre, selon le goût, et napper le rumsteak. Vin suggéré : Epineuil Rouge 1990.

**MENU DE PRINTEMPS**

*Langoustines et Minestrone Froid Lérèremment Estragonné*

*Pintadeau aux Navets Nouveaux*

*Granité de Rhubarbe, Salade de Melon et Cerises de l'Yonne*

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

Nos Chefs restaurateurs installés dans les départements limitrophes



**Le Cyclamen  
RESTAURANT**

**Simone et Claude DUBOIS**

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

**AUBERGE DE LA PALETTE**

**Bar - Restaurant**  
**Jean-Louis BINOCHÉ**  
Propriétaire-Chef de Cuisine  
10, avenue Jean Jaurès  
77250 MONT SUR LOING  
Tél. 60.70.50.72

**CRAPIAU AUX FINES HERBES**

Dans une terrine battez 2 jaunes d'œufs, ajoutez 200 g de farine. Mélangez en ajoutant du lait par petites portions jusqu'à consistance de la pâte à beignet. Ajoutez des fines herbes hachées. Salez et poivrez. Battez alors les blancs en neige et mélangez doucement à la fourchette. Fondre une cuillerée de beurre dans la poêle. Y verser la pâte en secouant pour éviter qu'elle prenne au fond. Baissez le feu et couvrez. Laissez cuire 15 minutes. Retournez le crâpiau et laissez le dorer 5 minutes sur l'autre face.

**Luc GALLOIS** Maison des Jeunes Georges Aulong - GURGY

*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

**ID FROID**

23, rue du Général Leclerc - 89200 AVALLON

**VENTE - INSTALLATION - DEPANNAGE**

Matériel Professionnel  
Grandes Cuisines  
Climatisation

Tél. Atelier / Bureau 86.34.46.00  
Tél. Véhicule 86.31.50.86  
Fax 86.34.05.82

**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

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

**Au Vrai Chablis**

Restaurant

Bar

Glacier

Place du Général de Gaulle  
89800 CHABLIS  
Tél. 86.42.11.43

**TARTE AUX ESCARGOTS**

Foncez 250 g de pâte brisée dans un moule à tarte pour 6 ou 8 personnes. Ayez 2 douzaines d'escargots, cuits dans le court-bouillon. Egouttez-les et réservez-les.  
Battez à part les œufs, ajoutez-y un gros bol de crème puis la gousse d'ail, l'échalote et le persil hachés. Salez, poivrez, versez cet appareil sur la pâte crue où vous aurez disposé les escargots comme les fruits d'une tarte.  
Enfournez à four chaud.  
Cuisez pendant 30 à 35 minutes et servez très chaud.

Jean Pierre BONDoux Maison des Jeunes Georges Aulong - GURGY

**RAPEE DE POMMES DE TERRE**

Raper à la rape à fromage de grosses pommes de terre du Morvan.  
Mélanger avec 3 œufs entiers, quelques cuillerées de crème fraîche, assaisonner de sel fin et poivre du moulin, noix de muscade.  
Faire chauffer du saindoux dans une grande poêle, lorsque le gras fume légèrement, verser l'appareil dans la poêle, assez épais.  
Terminer la cuisson au four et démouler sur le plat de service.  
Peut servir de garniture à des grillades de porc.

Mademoiselle Marion GEOFFROY  
de CHENEVIÈRE SUR MARNE



**PATE DU MORVAN**

Pour 8 personnes.  
Préparation 30 mm - Marinade 12 h - Cuisson 1 h.  
Ingrédients : 500 g de pâte brisée, 400 g collet de porc, 500 g de pommes de terre, 2 oignons, 2 dl de vin blanc sec, persil, thym, laurier, sel, poivre, 30 g de beurre, 1 œuf, 1 cuillère d'huile.  
Couper la viande en dés et la faire mariner dans le vin avec les oignons, persil, thym, laurier, sel, poivre et laisser 12 heures.  
Egoutter la préparation et la faire sauter quelques minutes dans la matière grasse.  
Peler les pommes de terre, les couper en fines rondelles et les ajouter à la viande. Vérifier l'assaisonnement.  
Garnir une tourtière avec la pâte, mouiller le tour, y déposer la préparation. Couvrir d'un disque de pâte, souder les bords. Faire une cheminée au centre et badigeonner le dessus au jaune d'œuf.  
Cuisson 1 heure. Th. 8

Claude SIMON "L'Espérance" à VERMENTON

**JAMBON A LA MORVANDIOTE**

Faire couper de belles tranches de jambon cuit au torchon, disposer dans un plat en terre allant au four.  
Arroser d'un peu de vin de Chablis.  
Tenir au chaud.  
A part, préparer la sauce en faisant revenir des échalotes, ciselées dans du beurre, mouiller avec un petit verre de vinaigre et laisser réduire à "sec", ajouter un peu de tomate concentrée, du fond de veau. Laisser mijoter et terminer avec de la crème fraîche.  
Rectifier l'assaisonnement.  
Egoutter votre plat et napper avec la sauce obtenue.

 Auberge de l'Espérance

Claude et Annie SIMON

Fermeture hebdomadaire  
le dimanche soir et le lundi

3, rue du Général-de-Gaulle 89270 VERMENTON  
86.81.50.42

Restaurant

*Le Relais des Gourmets*

M. HAMELIN

45-47, rue de Paris 89200 AVALLON  
86.34.18.90

Fermé le mardi soir et mercredi

**BOUCHERIE-CHARCUTERIE**

**D. DEJUST**

DÉTAIL - DEMI-GROS

53, rue du Pont  
89000 AUXERRE  
Tél. 86.52.07.78

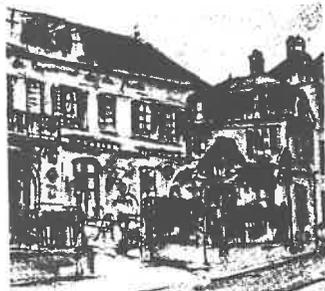
MARCHÉ DE L'ARQUEBUSE

**Claude LEROUX** 

FROMAGER-AFFINEUR

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

SPECIALITÉ DES FROMAGES  
FERMIERS AFFINÉS



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

#### MENU D'HIVER

*Huitres Chaudes aux Pétoncles et Curry*

*Rognon de Veau à la Mœlle Sauce Vineuse*

*Gâteau de Fromage Blanc et Pruneaux,  
Coulis de Cassis*

**Philippe GODARD**

"Hôtel de Paris et de la Poste", Sens

#### LA FRICASSEE D'ASPERGES VERTES AUX LANGOUSTINES ET FOIE GRAS RELEVÉE AUX HERBES CONCASSÉES

Faire cuire les asperges vertes dans une poêle à l'huile d'olive, émincer les queues de langoustines, les extrémités des asperges, faire des dés de foie gras. Les faire sauter à la poêle. Ranger les asperges sur assiette, parsemer de langoustines, foie gras, queues d'asperges et herbes concassées. Faire une vinaigrette avec du vinaigre de xérès, de l'huile d'olive et de la sauce soja.

Création **Philippe GODARD** Chef de Cuisine "Hôtel de Paris et de la Poste" SENS

#### 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

#### 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



RESTAURANT

#### Le Gourmillon

CARTE  
MENUS

REPAS D'AFFAIRES

8, rue de Lyon - 89200 AVALLON

☎ 86.31.62.01

Fermé le lundi

#### MENU DETE

*Artichaut Poivrade en Barigoule de Légumes  
et Jus d'Agrumes au Parfum de Réglisse*

*Carré d'Agneau Rôti à la Badiane, Paillasson de Gourgettes aux Olives*

*Tarte Fine aux Aubergines, Nougatine Acidulée et Sorbet Tomate Verte*

**Philippe GODARD**

"Hôtel de Paris et de la Poste", Sens

Notre brochure 1994 est tirée à 4000 exemplaires,  
faites la connaître, c'est notre meilleure publicité

#### POMMES DE TERRE AUX COUENNES DE COCHON

Pour 6 personnes : Ingrédients : 1,500 kg de pommes de terre, 500 g de couenne, 100 g de beurre, 10 gousses d'ail, 2 clous de girofle, 2 oignons, 1 bouquet garni.

Mettre dans une casserole les pommes de terre coupées en gros quartiers, les couennes coupées en lamelles, les oignons coupés en rouelles, ainsi que l'ail écrasé, le bouquet garni et les clous de girofle. Mouiller avec un grand verre de vin blanc sec et de l'eau. Sel et poivre.

Cuire 45 mn. Retirer le bouquet garni, ajouter le beurre et servir, sans oublier de donner à chacun une large ration de bouillon.

Cette vieille recette est souvent améliorée en ajoutant suivant les goûts, un saucisson à cuire, un morceau de petit salé ou un jarret de porc fumé.

Vieille recette "Daniel AUBLANC", Chef de Cuisine

BAR RESTAURANT

#### La Tanniere

M. Chognon J.Claude

Voutenay-sur-Cure - Tél 86.33.40.84

RESTAURANT

#### «Les Chenêts»

Cadre  
agréable,  
repas  
d'affaires

M<sup>r</sup> Olivier KLEIN

R.N. 6 - VALLOUX  
89200 AVALLON

Tél. 86.34.23.34

Fermé le mardi soir et le mercredi

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 + - Télax 351 877

*Le saviez-vous :*

1° Les asperges étaient déjà connues des Grecs et des Romains, mais elles furent rares en France jusqu'au siècle de Louis XIV où la (QUINTINIE) est l'idée de reprendre sa culture "en couches" et arriva ainsi à en produire dès la Noël.

2° Le grand restaurateur René LASSERE à crée, pour Madame Odette Pol Roger un cochelet particulier. Il s'agit de chapons de Bresse rôtis et servis avec, par convive, un boudin noir et un boudin blanc, le tout sur un lit de cardons au jus.  
(Le cochelet est un repas de fin de vendange comportant des cochonnailles, puis des poulets rôtis).

3° Brillat-Savarin découvrant le Coq d'Inde lors de son exil américain, se déclara "dindonophile", Robert J. Courtine s'affirme résolument dindonophile.

## SABIOTS MORVANDIAUX

Pour 8 personnes : 16 pommes de terre (variété charlotte et chacune de la taille d'un citron), 2 litres d'huile pour friture (de préférence graisse de cheval). Farce : 8 grives désossées, 50 g de beurre, 8 truffes de l'Yonne, 250 g de foie gras, 4 échalotes, sel et poivre du moulin ; 500 g de doucette (mache sauvage) 8 cl de vinaigre de cerise, et huile de noix. Sculpter les pommes de terres en forme de sabots le plus creux possible, laver et essuyer, précuire les sabots dans la friture à 160°, 6 mm environ.

Pendant la cuisson préparer la farce des sabots en hachant les grives (sauf les cuisses que vous ferez rôtir au four th 7, avec le beurre, salées et poivrées 10 mm maximum), 4 truffes, le foie gras, les échalotes, sel et poivre. Farcir les sabots, les finir de cuir 20 mn au four enveloppé un à un dans un papier aluminium. Dresser : 8 assiettes avec 2 sabots par personne, 2 cuisses, le jus de cuisson de celles-ci émulsionné avec le vinaigre de cerise, l'huile de noix. Verser cette sauce sur la salade, agrémenter de lames de truffes.

Alain RENAUDIN "Les Tilleuls" VINCELOTES

Alain  
Renaudin



"Les Tilleuls"  
Terrasse au bord de l'eau  
Salons

Logis de France  
Restaurant  
Hôtel calme et confort  
Tél. 86.42.22.13 Fax 86.42.23.51  
89290 VINCELOTES



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



## Jean Claude GODARD

Maître-cuisinier de France

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



Modern'Hotel

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

## BOUILLON D'ESCARGOTS DORMEURS

Temps de préparation : 1 heure - Temps de cuisson : 40 minutes. Ingrédients pour 4 personnes : 40 pièces d'escargots, 100 g de beurre, 1 carotte, 1 blanc de poireau, 1 oignon, 1 branche de céleri, 10 cl de vin blanc sec, 3/4 litre de fond blanc de volaille. 1 bouquet garni, gros sel, poivre, basilic en saison ou cerfeuil.

Mise en place : 1 - Préparer les escargots déjà cuisinés les réserver dans une assiette. 2 - La garniture : Tailler carotte, poireau, oignon et céleri en mirepoix. Préparer le bouquet garni.

Cuisson : Prendre une casserole assez grande, la chauffer avec 10 grammes de beurre, mettre la mirepoix, poser sur un feu doux et remuer avec une cuillère en bois pendant 4 à 5 minutes.

Déglacer avec le vin blanc, laisser réduire et mouiller avec le fond de volaille. Faire prendre l'ébullition puis ajouter les escargots et le bouquet garni. Saler légèrement. Laisser cuire 20 minutes en frémissant et retirer du feu.

Finition : Dans une petite casserole, mettre le bouillon à grand feu, ajouter le beurre en petites parcelles tout en fouettant énergiquement, et le verser sur les escargots.

Dressage : Répartir 10 escargots par assiette creuse, verser le bouillon dessus et parsemer de basilic grossièrement haché ou de cerfeuil. Les escargots n'étant pas complètement immergés, ajouter sur chacun 2 grains de gros sel.

## AGUILLETTES DE CANETON AUX FIGES FRAICHES

Marché pour 4 personnes. Ingrédients principaux : 2 canetons de 1,500 kg (Challans ou Rouennais), de préférence étouffés, 12 figes fraîches. Ingrédients de la sauce d'accompagnement : 8 cl de fond de veau réduit, 8 cl du lait de cuisson de la mousse de champignons, 2 cuillères à café de crème fraîche, ou 2 cuillères à café de fromage 0%, 1 cuillère à soupe de mousse de champignons, 15 cl de cuisson des figes, 15 cl de vin rouge + 2 sucres en morceaux, sel, poivre.

1 - Rôtir les deux canards, sans les cuisses qui serviront pour une autre recette, après en avoir piqué la peau avec une fourchette pour éliminer pendant la cuisson l'excédent de graisse contenue dessous. Temps de cuisson 15 à 20 minutes à four très chaud (250°C - Thermostat 9-10). Le canard doit rester "rosé".

2 - Faire pocher à couvert, pendant 2 minutes, dans une casserole de grandeur adaptée, les 12 figes fraîches recouvertes des 15 cl de vin rouge sucré des sucres en morceaux. Faire réduire aux 3/4.

3 - Mélanger à l'aide d'un fouet tous les ingrédients de la sauce d'accompagnement et la tenir au chaud (bain-marie).

4 - Enlever la peau des canards. Lever les 4 filets et les escaloper en aiguillettes très fines dans le sens de la longueur.

Les disposer sur un plat chaud, les napper de la sauce obtenue et décorer avec les figes, ouvertes à l'aide d'un petit couteau d'office, et épanouies en forme de fleurs.

Claude GODARD "Modern' Hôtel" JOIGNY

RESTAURANT BERGERAND  
HOTEL DE L'ÉTOILE  
Roger PRÉVOST

4, rue des Moulins  
89800 CHABLIS

Tél. 86.42.10.50 Logis de France  
Fax 86.42.81.21



Relais Paris-Nice\*



Le Bistrot

Logis de France 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

*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

  
**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

*Le Dauphin* RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Convivialité et plaisir de la table  
 Carte variée, selon arrivage et inspiration

Chef de cuisine : Philippe BONNET, à l'Accueil Noëlla BONNET

Tél. 86.56.30.01 Fax 86.56.40.00 89570 NEUVY-SAUTOUR

ouvert 7/7 du 1<sup>er</sup> mai au 3 octobre - Fermé dimanche soir et lundi soir du 1<sup>er</sup> novembre au 30 avril

Tel pain, telle soupe : les choses valent la matière qu'on y en emploie

### FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ESTRAGON

Faire colorer à blond et au beurre, les morceaux d'un beau poulet. Ajouter de l'estragon grossièrement haché. Mouiller avec vin blanc et un bon fond de volaille, puis 2 dl de crème fraîche. Ajouter bouquet garni, et faire cuire environ 25 minutes. Lorsque la volaille est cuite, sortir les morceaux et les dresser dans un plat creux, recouvrir de papier sulfurisé et maintenir au chaud. Faire réduire la sauce jusqu'à l'onctuosité voulue, rectifier l'assaisonnement et passer dans une casserole. Remettre à chauffer, ajouter une cuillère de feuilles d'estragon hachées. Napper la volaille et servir très chaud.

Il y a, au commencement de chaque grand repas deux sortes de regard furtifs :  
 - celui qu'on lance vers le décolleté de la belle madame,  
 - celui qu'on lance vers l'étiquette de la bonne bouteille.

R. GOMEZ



Fin de Vendange

### TRUITE DE RIVIERE DU MORVAN A NOTRE FAÇON

Vider, écailler, couper les nageoires des truites, bien les laver.  
 Faire pocher dans un court-bouillon composé d'eau, gros sel, poivre en grains, queues de persil, thym, laurier, oignons et carottes émincés, petite branche de céleri, un verre de vinaigre, que l'on aura fait cuire à l'avance et laisser refroidir.  
 Après cuisson, sortir les truites du court-bouillon et les dépouiller en laissant tête et queue.  
 Dresser sur un plat de service.  
 Servir à part une sauce vinaigrette à l'huile de noix, légèrement moutardé avec échalotes ciselées.

### MACARONIS AU GRATIN

Cuire dans de l'eau bouillante et salée des macaronis longs, les rafraîchir légèrement et les égoutter. Préparer un appareil composé de crème fraîche, œufs et un peu de lait, assaisonner de sel fin, poivre du moulin, rapure de noix de muscade.  
 Mélanger macaroni et appareil, parsemer de fromage rapé.  
 Verser dans un plat à gratin et beurré.  
 Faire gratiner à four moyen.

### JEUNE OIE AUX NAVETS ET PETITS OIGNONS

Faire rôtir l'oie au four, préalablement assaisonnée de sel fin et poivre blanc à l'intérieur à mi-cuisson.  
 Récupérer la graisse rendue pendant la cuisson.  
 Peler des petits navets nouveaux, les blanchir, les rafraîchir, les égoutter - Les placer autour de l'oie avec une poignée de petits oignons blancs, assaisonner.  
 Terminer la cuisson au four et servir dans le plat de cuisson.

Dominique COURTAIN "La Marmite Bourguignonne", LIGNY-LE-CHATEL

BAR-HOTEL  
 RESTAURANT  
 TRAITEUR

*L'Aquarius*



31, avenue Gambetta, AUXERRE  
 Tél. 86.46.95.02

M  
E  
M  
E  
M  
A  
I  
S  
O  
N

### LA GRILLADERIE AU FEU DE BOIS



45 bis, boulevard Vauban  
 89000 AUXERRE Tél. 86.46.95.07

**Auberge de l'Armance**  
 Restaurant

CADRE RUSTIQUE  
 SITUE AU BORD DU BIEF DE L'ARMANCE

Propriétaire chef de cuisine  
 Pascal DULJON

17, rue du Faubourg du Pont  
 89600 Saint-Florentin  
 ☎ 86.35.00.98

**LA  
 MARMITE  
 BOURGUIGNONNE**

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

Chef de cuisine :  
 Dominique Courtain  
 Fermé le jeudi

# Le Saint-Père

## BAR - RESTAURANT ★★

ses spécialités régionales, son cadre rustique

Michelle et Guy ROY

2, rue Georges-Pompidou 89700 TONNERRE - Tél. 86.55.12.84

Fermé le dimanche soir et lundi

## LA VAUDEUROISE

vous accueille aux portes de la forêt d'Othe.  
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 QUALITE

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

## HOSTELLERIE DE L'ÉCU



Restaurant-Bar Logis de France



3, rue Carnot  
89140 PONT-  
SUR-YONNE  
86.67.01.00

## POULET EN COCOTTE MORVANDELLE

Ingrédients : 1 poulet (1kg 5), 100 g de beurre huile, 200 g de jambon cru du morvan, 10 petits oignons, 750 g de petites pommes de terre nouvelles, se, l poivre, 2 gousses d'ail.

Couper en morceaux le poulet. Chauffer une partie du beurre dans une cocotte pour y faire vivement revenir les morceaux de poulet. Couvrir ensuite la cocotte après avoir salé et poivré et mettre au four de chaleur moyenne. Retourner les morceaux après 1/4 d'h de cuisson. Couper en dés le jambon, éplucher et essuyer les pommes de terre et les oignons. Dans une casserole ou une sauteuse assez grande, faire chauffer l'huile et un peu de beurre, placer les oignons, les pommes de terre, l'ail écrasé et les dés de jambon. Sur feu vif, faire sauter l'ensemble et quand les divers éléments sont bien dorés, mettre dans la cocotte les morceaux de poulet. Bien mélanger et remettre la cocotte couvert à four doux pendant une demi-heure. Puis servir bien chaud.

Guy ROY "le Saint Père" à TONNERRE

## SAULPIQUET MONTBARDOIS

Pour 10 à 15 personnes : 1 jambon du Morvan ou de montagne ou de campagne de 4 à 5 kg. 200 g de carottes et 150 g d'oignons revenus dans 4 cuillères à soupe de beurre.

Pour le mouillage : 1 bouteille de vin de Bourgogne (Chablis par exemple), 2 l de fond de veau, 1 bouquet garni, poivre au goût.

Pour la garniture de la sauce :

1 kg de champignons de Paris, escalopés, 5 cuillères à soupe de beurre, 1 filet de citron, sel, poivre, 4 à 5 tomates selon grosseur, 1 l de crème fraîche épaisse, 1 kg de petits pois extra-fins cuits, 1/2 de fine de Bourgogne.

Cuisson du jambon : mettre le jambon à dessaler pendant 24 heures, l'éponger. Le cuire dans une grande baignoire d'eau froide, sur feu modéré pendant 15 minutes par 500 grammes de jambon. Le retirer, supprimer la couenne, le parer et le placer dans une braisière, sur un lit de braisage : carottes et oignons légèrement revenus au beurre. Mouiller avec le vin de Bourgogne, puis le fond de veau. Ajouter un bouquet garni : thym, laurier, persil et assaisonner de poivre fraîchement moulu. Poursuivre et terminer la cuisson. Dans une casserole, faites réduire le liquide après avoir retiré le jambon.

Garniture de la sauce : faire étuver les champignons de Paris escalopés dans les 5 cuillères à soupe de beurre. Ajouter le filet de citron, le sel, le poivre puis les tomates pelées, épépinées, couper la chair en gros dés, mouiller avec la cuisson du jambon réduite, lier avec la crème fraîche et cuire 15 minutes. Ajouter encore les petits pois et demi-litre de Fine de Bourgogne. Goûter la sauce et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Pour servir : découper le jambon en tranches, les dresser sur un plat long, napper avec la sauce, servir très chaud accompagné du reste de la sauce en saucière.

Facultativement, accompagner d'épinards en branches ou de petites pommes de terre cuites à la vapeur, en légumier.

Vin suggéré : un Chablis ou un Meursault de bonne qualité, bien rafraîchi, ou un Bourgogne rouge, léger.

## SALADE DE CHOU BLANC AU LARD

Laver, égoutter et éponger le cœur d'un gros chou blanc. Le détailler en fines juliennes, réserver. Dans une cocotte, faire revenir avec un peu de saindoux, du lard maigre demi-sel détaillé en lardons. Lorsqu'ils sont bien fondu, ajouter les choux en remuant avec une cuillère en bois, ajouter vinaigre de vin, sel fin et poivre du moulin. Remonter à ébullition et servir aussitôt.



Foire de Tonnerre 1993

## Codec

Alimentation Générale  
Boucherie - Charcuterie

Société PRINCE

Partenaire de nos Concours  
Salle Polyvalente à Tonnerre

20-22, rue de l'Hôpital - 89700 TONNERRE

Tél. 86 55 17 13

## 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

LA GASTRONOMIE  
DE BOURGOGNE

CHABLIS ANDOUILLETES

PRODUIT  
HAUT DE GAMME

- Ets ROUSSELET et Fils -  
Spécialité Andouillette de Chablis au Canard

15, rue Auxerroise

89800 CHABLIS

Tél. 86 42 11 28 Fax 86 42 81 99

## Au rendez-vous des Pêcheurs

14, route d'Auxerre  
89470 MONETEAU  
Tél. 86 40 63 32

## HOTEL RESTAURANT Aux Rives de l'Yonne

Cuisine soignée - Quai d'accostage  
Terrasse au bord de l'eau  
Jacky FAGUAIS, Chef de Cuisine

89400 \_\_\_\_\_  
LAROCHE ST CYDROINE  
\_\_\_\_\_ Tél. 86.80.05.70

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

ses caves son  
pressoir  
  
Domaine de l'Alborge du  
Petit Quincy  
Dominique GRUHIER  
Propriétaire - Récoltant  
Epineuil Tél. 86.55.32.51

## TRUITES AU CHABLIS FARCIES

Pour 4 personnes : 4 belles truites roses, 15 g de crevettes décortiquées, 30 g de moules décoquillées, 40 g de dorade, 10 cl de Chablis, 30 g de pain de mie, 1 demi citron, 150 g de beurre.  
Faire cuire les truites façon meunière dans une poêle. Pendant ce temps, préparer la farce : mettre dans une casserole les crevettes, les moules, les 40 g de dorade et les 10 cl de Chablis et faire cuire 3 minutes. Mixer cette préparation avec le pain de mie et maintenir au chaud. Enlever les peaux et les arêtes centrales des truites et y introduire la farce. Réserver au chaud. Presser 1 demi citron dans une casserole et mettre à feu doux. Ajouter le beurre en petites parcelles, fouetter jusqu'à obtention d'une crème onctueuse. Dresser les truites sur un plat, napper-les d'une fine couche de beurre monté. Garnir avec des beignets de courgette et des pommes à l'anglaise.

Jacky FAGUAIS "Aux Rives de l'Yonne" LAROCHE SAINT CYDROINE

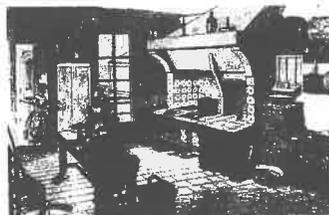
## SALADE DE PISSENLITS AU LARD

Trier, nettoyer et laver à plusieurs eaux les pissenlits. Egoutter et éponger dans un linge propre. Les mettre dans un saladier, arroser de vinaigre de vin, saler légèrement, poivrer. A part, blanchir des lardons, moitié lard maigre demi-sel, moitié lard maigre fumé. Dans une poêle, faire fondre des lamelles de lard gras, ajouter les lardons, égouttés, faire rissoler. Verser sur les pissenlits, remuer rapidement et servir aussitôt.



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

**Eplucher les châtaignes.** Faire une incision d'un demi-centimètre de profondeur autour des fruits, les plonger dans l'eau bouillante quelques minutes. Dès que les peaux commencent à se soulever, les sortir de l'eau et les presser par le fond avec un linge. Les deux peaux s'élèvent en même temps. Autre procédé : mettre les marrons fendus sur une plaque avec quelques-cuillerées d'eau. Les éplucher au couteau dès qu'on sent les peaux décollées.



Cuisine du 19<sup>e</sup> siècle

Notre brochure 1994 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  
Fax 86.51.44.85

## OMELETTE AU SANG

Après la chasse, récupérer du sang de sanglier, le passer dans une passoire fine et mélanger avec des œufs entiers, saler, poivre du moulin, ajouter des fines herbes hachées. A part, faire revenir des oignons finement émincés dans du saindoux, bien mélanger avec les œufs et le sang. Pour confectionner l'omelette faire chauffer du saindoux dans une poêle, verser l'appareil, remuer jusqu'à la cuisson voulue. Démouler dans un plat de service et accompagner avec un bon vin rouge du Cru.



## L'Abbaye Saint-Michel

89700 TONNERRE Tél. 86.55.05.99



Relais et Châteaux  
Relais gourmand



Cadre médiéval  
Parc fleuri - Panorama - Tennis



## Grands vins de Chablis



Propriétaires-Viticulteurs

Chablis grands crus : *Vaudésir, Les Clos, Blanchot, Valmur*  
Chablis premiers crus :  
*Montée de Tonnerre, Mont-de-Milieu, Forêt, Montmains, Vaillon, Côte de Lechet*

Chablis

### Domaine **VOCORET et ses Fils**

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

## TRUITE DU MORVAN AU VIN DE CHABLIS

Plaquer les truites sur un lit d'échalotes ciselées, assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Mouiller au vin de Chablis et crème fraîche. Couvrir et faire cuire au four. Après cuisson, retirer les truites, dépouiller et dresser sur le plat de service. Laisser réduire la cuisson, rectifier l'assaisonnement, lier avec un jaune d'œuf, vérifier l'onctuosité, passer la sauce obtenue. Napper les truites bien chaudes, s'accompagne volontier d'un Chablis 1<sup>er</sup> Cru "La Forêt"

Sylvain VOCORET "Hostellerie du Mont Sarra" TONNERRE

Le vin ! Qui bon l'achète, bon le boit

## COTELETTE DE COCHON EN CREPINETTE

Poêler 4 belles côtelettes de porc, après cuisson à cœur, réserver. A part, faire revenir quelques gros oignons coupés en morceaux sans les colorer, mouiller au bouillon, après cuisson, égoutter et passer au moulin à légumes. Réserver. Fendre les côtelettes en deux par le travers, garnir l'intérieur avec la purée d'oignons, refermer la cotelette, moutarder légèrement l'extérieur et l'envelopper dans la crépinette. Faire revenir quelques minutes dans une sauteuse et accompagner de pommes de terre sautées de préférence. Vin recommandé, Epineuil rouge.

Sylvain VOCORET "Hostellerie du Mont Sarra" TONNERRE

## POISSONNERIE Claude Leclerc



35, rue A. Briand  
89400 MIGENNES  
☎ 86 80 08 29

Marchés de JOIGNY  
☎ 86 62 01 20

Marché d'AUXERRE  
☎ 86 48 25 49

40 chambres  
tout confort  
Séminaires  
soirée étape



Sylvain VOCORET

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

## GARNIER

SURGELES

DES SPÉCIALISTES  
POUR VOUS LIVRER

Z.I. du Quenou 89380 APPOIGNY

Tél. 86.53.04.59

Fax 86.53.11.48

FRIGÉCRÈME



## Le Vaulignot

RESTAURANT ★★

Chef de Cuisine Jean Claude DUBOIS

89800 BEINES  
CHABLIS

Tél. 86.42.48.48



Fermé le Dimanche soir et Lundi

## FLAMICHE DU MORVAN

Éléments principaux : pâte à foncer fine, 250 g de farine tamisée, 125 g de beurre, 1 œuf entier, 1 dl d'eau, 10 g de sel. Garniture : 500 g de blancs de poireaux, 5 jaunes d'œufs, 2 dl de crème fraîche double, sel et poivre. Méthode : mettre la farine en couronne sur la table, placer au milieu l'œuf, le beurre, l'eau, le sel. Mélanger ces divers éléments puis leur amalgamer peu à peu la farine. Mettre la pâte en boule et l'enfermer dans un linge. La conserver au frais jusqu'au moment de l'emploi. Foncer la pâte à foncer une tourtière beurrée ; la garnir avec les blancs de poireaux fondus doucement au beurre, lier avec les jaunes d'œufs et la crème double, bien assaisonnés. Recouvrir d'une abaisse mince de pâte à foncer, souder les bords et les pincer. Dorer à l'œuf. Cuire au four bien chaud. Servir aussitôt cuit.

Jean-Claude DUBOIS Restaurant "Le Vaulignot" BEINES

## TRUITE DE RIVIERE AU VIN ROUGE

Assaisonner les truites intérieurement et extérieurement de sel fin et poivre du moulin. Les mettre dans une plaque beurrée et parsemée d'échalotes ciselées et d'un petit bouquet garni. Mouiller avec un bon vin rouge, en quantité suffisante. Faire partir sur le fourneau, couvrir d'un papier aluminium et terminer la cuisson au four. Egoutter les truites, les dépouiller, réserver. Passer le fond de cuisson, faire réduire, ailer légèrement et lier avec une cuillerée de beurre manié, rectifier l'assaisonnement. Monter la sauce au beurre et napper les truites.

Michel GIRARDOT Chef de Cuisine au "CEDAITRA" AUXERRE



FOURNITURES  
POUR  
BOULANGERIES  
PATISSERIES  
HOTELLERIES  
COLLECTIVITÉS

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

## CEDAITRA 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



Préparé avec soin par notre Collègue Didier Chapuis et sa Brigade, notre diner-gala à clôturé l'année 1993. Nous adressons nos remerciements pour leur aimable participation :

- à la "Chablisienne"
- la maison Ecotel
- à Jean Claude Michaut d'Epineuil
- le Champagne Laurent Perrier
- l'Imprimerie Filigrane d'Avallon

ainsi qu'à notre ami Claude HUMBLOT, pâtissier à Chablis pour la présentation de sa superbe pièce.

Sans oublier le groupe Mosaïque et sa chanteuse Catherine BERTAULT



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



Didier CHAPUIS

FOIES GRAS D'OIE ET DE CANARD  
PLATS CUISINES A EMPORTER  
COCKTAILS

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS SUR DEMANDE  
89250 CHEMILLY-SUR-YONNE  
Tél. 86 47 94 00 - Fax : 86 47 79 47

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*

## auberge de la Vieille France



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

Fermé mardi soir et mercredi

### MENU D'AUTOMNE

*Salade de Cèpes aux Escargots et Oeufs de Caille*

*Turbot Rôti aux Echalotes Grises, Flan d'Orties Blanches*

*Gâteau Léger aux Pommes et Ratafia*

**Philippe GODARD**

"Hôtel de Paris et de la Poste", Sens

### LE CHABLIS

Planté probablement dès l'époque Celtique, l'appellation Chablis est délimitée par les zones géologiques de l'ère secondaire, étage "portlandien" et surtout "kimmeridgien" qui servit de base à la délimitation des appellations.

On distingue quatre appellations.

**Petit Chablis** : en général sur les plateaux (150 hectares)

**Chablis** : coteaux exposés au nord et à l'est (1000 hectares)

**Chablis 1<sup>er</sup> Cru** : exposés au sud et à l'ouest ( 560 hectares) répartis en 79 climats dont 25 à retenir

**Chablis Grand Cru** : (90 hectares). Rive droite du Serein, sept climats partagent cette appellation " les Blanchots, Clos, Valmur, Grenouille, Preuse, Vaudésir et Bougros".

Le vin est élaboré à partir d'un cépage unique, le "Pinot Chardonnay" localement dénommé "Beauinois"



Les Vendeanges



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

*L'Escale*  
87

*Route de Paris  
Le Pin Villeblevin  
Villeblevin*

*Tél 86.66.42.56*

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

Fermé lundi soir et mardi

## Relais des Cygnes



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

CHAMPLAY

Réervations  
86.62.28.17

## 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

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

**Bernard DEFAIX**  
PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR  
**MILLY**

89800 CHABLIS Tél. 86.42.40.75

*La Petite* . . .  
. . . *Auberge*

Dominique et Nathalie CALMUS

PLATS A EMPORTER  
NOCES - BANQUETS

12, route de Paris 89210 CHAMPLOST  
Tél. 86.43.11.09

### TIMBALE D'ESCARGOTS AU CHABLIS ET AUX NOISETTES

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

Pour 6 personnes : 6 douzaines d'escargots dégorgés, bien lavés, cuits dans un court-bouillon bien corsé et égouttés, 6 gros champignons frais, nettoyés, coupés en petits dés, 1 cuillère à dessert d'échalote finement hachée, 3 cuillères à soupe de beurre, 1/2 dl de Cognac, 3 cuillères à café de raisins secs gonflés dans du vin blanc, 3 cuillères de noisettes sèches. Les griller et les hacher, 50 g de beurre d'escargots (donné précédemment), 6 petites cassolettes individuelles en terre.

Etuver dans le beurre l'échalote et les champignons pendant 2 minutes en mélangeant. Ajouter les escargots, verser le Cognac et flamber.

Mouiller à hauteur avec le vin de Chablis. Ajouter les raisins, les câpres, les noisettes. Laisser réduire de moitié sur feu modéré. Puis, ajouter le beurre d'escargots. Bien mélanger en chauffant.

Servir 12 escargots et leur garniture par cassolette.

Vin suggéré : un Chablis bien frais

Jean BRETON Ex Chef de Cuisine - Restaurateur

### ECREVISSES A LA MORVANDELLE

Pour 4 personnes : 24 belles écrevisses, sel, poivre, 1 bouquet garni, mirepoix (2 carottes, 1 gros oignon, 4 échalotes, 1 gousse d'ail coupée en dés), 100 g de beurre, 5 cl de Marc de bourgogne, 2 cuillères de concentré de tomate, 2 dl de crème, 3 dl de fond de veau.

Faire revenir au beurre la mirepoix.

Y jeter les écrevisses et les faire rougir ensuite les flamber au Marc.

Ajouter la crème, le concentré de tomate et le fond de veau. Saler et poivrer.

Laisser réduire de moitié rectifier l'assaisonnement et au moment de servir ajouter un peu de beurre frais.

On peut décorer en y ajoutant du persil haché.

Boire un Chablis avec, de préférence.

Dominique CALMUS "La Petite Auberge", CHAMPLOST

Il n'est pas de moment plus gracieux dans la vie que l'instant où les convives, assis autour de la table bien dressée, prêtent l'oreille au chantre, tandis que l'échanson, puisant la vie dans l'amphore, remplit les coupes à la ronde.

HOMÈRE



Le Pressoir

### FRICOT D'OIE AUX NAVETS D'ALLIGNY

Faire dorer dans une cocotte 1/2 livre de lard maigre coupé en morceaux et 3 oignons émincés. Retirer sur une assiette les lardons et les oignons, mettre dans la cocotte les morceaux d'oie coupés, les faire colorer sur toutes leurs faces, saupoudrer de farine, laisser dorer légèrement, ajouter les lardons et les oignons, 3 gousses d'ail et un bouquet garni, mouiller de deux verres d'eau, saler légèrement poivrer.

Disposer dans la cocotte 1 kg de navets épluchés, laissés entiers. Cuire deux heures à feux doux.

Servir dans la cocotte après avoir retiré le bouquet garni.

Philippe GUILLEMIN "Hôtel de la Poste", CHABLIS

HOTEL \*\* RESTAURANT \*\*  
LOGIS DE FRANCE



**Auberge**  
**Le**  
**Rabelais**

Josiane et Daniel Lelu

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

55, route de Genève 89100 MALAY-LE-PETIT

Restaurant \*\* Tourisme

Jardin d'été - Salle au bord de l'eau

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

**B. BOURREAU la Vanne**  
Chef de cuisine Parking privé  
Propriétaire assuré

15 juin au 15 septembre : 7/7  
ensuite fermé dimanche soir et mardi

hôtel  
restaurant de la poste  
bar

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