

AMICALE DES CUISINIERS
DE L'YONNE



*Les recettes
de nos chefs*



2011

Mercure
ACCOR hotels

AUXERRE NORD

*Ses nouveaux espaces accueillent toute l'année
vos réunions, séminaires, banquets, mariages...
jusqu'à 200 personnes.*

*Son restaurant « Le Chaumois » et ses 77 chambres
tout confort et climatisés sont à votre disposition.*



RN 6 - 89380 APPOIGNY

Tél. : 03 86 53 25 00 - Fax : 03 86 53 07 47

E-mail : H0348@accor-hotels.com



LE MOT DU PRÉSIDENT

L'année 2011 est déjà bien entamée et nous ne parlons plus beaucoup du 16 Novembre 2010, date où "Le Repas Gastronomique Français" a été inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Une formidable promotion pour notre patrimoine gastronomique. Une grande nouvelle pour la reconnaissance de nos chefs, qui de tout temps ont su promouvoir nos produits régionaux avec bonheur.

Que de satisfaction et de joie, de voir ses convives heureux après un repas. Continuons à transmettre notre savoir-faire du bien manger et l'amour de la gastronomie française aux futures générations pour protéger ce patrimoine unique au monde.

Il est de plus en plus nécessaire aujourd'hui, de renforcer l'éducation de nos enfants au goût de nos terroirs si riche en produits de qualité, pour ne pas tomber dans la standardisation de l'alimentation.

L'Yonne et la Bourgogne possèdent un nombre important d'excellents chefs qui nous régalent chaque jour de leurs créations gourmandes.

Que l'année 2011 vous apporte beaucoup de plaisir et de bonheur dans vos établissements, que les gens qui fréquentent nos restaurants icaunais soient fiers de la gastronomie française de tradition, et de nos chefs.

A tous, je vous souhaite une excellente année 2011.

Le Président
Daniel AUBLANC

CONSEIL D'ADMINISTRATION



Daniel AUBLANC
Président actif



Charles GODARD
*Membre Fondateur
Président d'Honneur*



Vallery GUENIAT
Membre d'Honneur



Jean-Marie LAMOUREUX
Vice Président



Guy ROY
Secrétaire



Michel GAUTHIER
Trésorier



Jean-Claude TINDILLIER
Contrôleur financier



Ginette ROBIN



Jean-Pierre BONDOUX
Trésorier adjoint



CONSEIL D'ADMINISTRATION



Xavier SCHEGG



Manu DELANNOY



Christian RÉGNIER



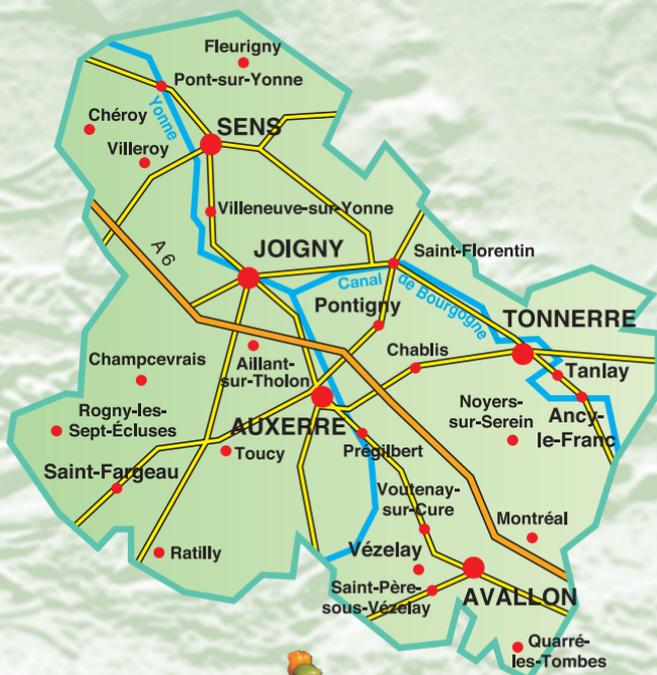
Michel BEUVARD



Fabrice DELBART
Secrétaire adjoint



Hubert RILLIOT





L'Auxerrois

Jean-Marie LAMOUREUX - Vice-Président

TOURNEDOS DE SANGLIER, SAUCE BRUNE AU POIVRE VERT ET TOPINAMBOURS FONDANTS À LA CORIANDRE

Pour 8 personnes

Ingédients : 8 tournedos de sanglier de 120 à 150 g chacun, 2 cuillères à soupe d'huile, 6 cl de fond brun de veau, 1 oignon, 130 g de beurre, 10 cl de cognac, 1 moulin de poivre vert, 1 citron, 8 beaux topinambours, 1 céleri boule, 1 branche de coriandre, sel, poivre du moulin.

Préparation : Éplucher les topinambours, les citronner puis les couper en 8 quartiers, les plonger 6 minutes dans l'eau bouillante et les refroidir dans une eau glacée.

Éplucher le céleri et lever des boules à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne (5 par personne), cuisson 3 minutes en employant la même méthode que les topinambours. Faire chauffer l'huile dans un sautoir, assaisonner les tournedos et les colorer des deux faces. Terminer la cuisson au four à 170°C/180°C quelques minutes à la cuisson souhaitée (à point de préférence) débarrasser sur grille puis dégraisser le sautoir. Faire colorer les oignons finement ciselés, ajouter le cognac puis le fond brun (réserver 100 ml). Réduire de moitié et monter au beurre au fouet. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud. Terminer la cuisson des légumes dans une sauteuse avec le reste du beurre et du fond brun. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Terminer la cuisson des légumes dans une sauteuse avec le reste du beurre et du fond brun. Bien les glacer jusqu'à ce qu'ils deviennent brillants, les assaisonner.

Dressage : Disposer les légumes en rosace en haut des assiettes, ajouter la coriandre ciselée puis disposer les tournedos au dessus. Napper avec la sauce et ajouter un trait de poivre vert.

Jean-Marie LAMOUREUX

Professeur de cuisine au C.I.F.A. d'Auxerre

COLVERT RÔTI ET FIGUES POCHÉES AU VIN ÉPICÉ

Pour 2 personnes

1 colvert entier à rôtir (pour 2 personnes), 6 à 8 figues noires (selon la grosseur), 1/2 l de vin rouge corsé, 70 g de sucre semoule, sel, poivre, bouillon déshydraté (selon indication et mode d'emploi).

Éléments pour le pochage : 1/2 citron en rondelles, 1/2 orange en rondelles, 2 cl de vinaigre, 1/2 bâton de cannelle, 4 grains de poivre, 6 grains de coriandre et 4 baies de genièvre.

Progression : Préparer la cuisson des figues (peut être réalisée la veille) Dans une grande casserole, caraméliser le sucre sans le brûler et déglacer avec le vin et le vinaigre. Ajouter les éléments aromatiques et les figues, et porter à ébullition. Une simple ébullition suffit si les figues sont mûres et plus si besoin. Laisser refroidir avant de décanter les figues. Ajouter le bouillon déshydraté. Cuire en réduction douce de la moitié de volume.

Cuire le colvert 1/2heure avant le service et terminer la sauce. Saler et poivrer intérieur, extérieur du colvert. Rôtir en cocotte à découvert (lancer sur le feu et terminer au four) 10 minutes sur chaque face et plus si vous préférez la viande bien à point. Laisser reposer au moins 5 minutes avant de découper le colvert. Le dresser sur un plat de service avec les figues autour. Couvrir et garder au tiède. Concasser la carcasse et les parures. Les disposer dans la cocotte de cuisson. Déglacer avec le bouillon des figues et cuire 2 à 3 minutes pour amener cette sauce à votre convenance. Vérifier l'assaisonnement. Passer au chinois sur le colvert et les figues. Laisser réchauffer 2 minutes et servez.

Jean-Luc BARNABET

Salle panoramique de 230 m²

Parking - Climatisation - Accès handicapés
Équipement professionnel complet

Documentation gratuite sur demande

Réservez vos dates pour la location !

Domaine Alain GEOFFROY - 89800 BEINES

Tél. 03 86 42 43 76 - Fax 03 86 42 13 30

info@chablis-geoffroy.com



Le Prieuré de Baudon

Réceptions, Banquets, Cocktails, Conférences, ...

Tous événements personnels et professionnels.





Crémants de Bourgogne
Bailly Lapierre



QUAI DE L'YONNE
 HAMEAU DE BAILLY
 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX
 TEL. 03 86 53 77 77
 WWW.BAILLY-LAPIERRE.FR



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

VIVE LA JOIE

Ingrédients pour 8 personnes :

Griottes pochées à la crème de cerise de Bailly : porter à ébullition 150 g d'eau et 50 g de sucre, pocher 250 g de griottes à four doux à 160°C pendant 30 minutes, ajouter suite au refroidissement 150 g de crème de cerise. Laisser macérer en réfrigération 24 heures.

Pâte sablée au beurre salé : Mélanger dans une bassine 150 g de beurre pommade avec 70 g de sucre glace, 70 g de poudre d'amandes, 3 g de sel et 2 jaunes d'œufs. Lorsque ce mélange est homogène, ajouter 220 g de farine, pétrir, former un pàton et réserver en réfrigération. Etaler la pâte au rouleau puis détailler et cuire dans un four à 180°C.

Insert aux griottes de Jussy : Réaliser un sirop avec 75 g d'eau et 75 g de sucre, stabiliser avec 3 g d'agar agar. Ajouter 150 g de purée de griottes, mélanger et couler l'insert en cercles. Réserver au grand froid.

Ganache à couler Tanzanie : Chauffer dans une casserole 250 g de crème fleurette, ajouter 25 g de glucose, puis 200 g de chocolat de Tanzanie. mouler des demi-sphères à moitié de hauteur. Couler cette masse sur les inserts.

Granité de crémant de Bourgogne Bailly-Lapierre : Porter 300 g d'eau à ébullition avec 100 g de sucre et un zeste de citron. Mélanger 350 g de crémant de Bourgogne, peser à 18° Brix et bloquer au grand froid. Pour le service, gratter le granité à la fourchette et dresser dans une coupe. Ajouter un peu d'écume de griottes.

Jean-Marie LAMOUREUX

Professeur culinaire pour les Caves de Bailly



8, Boulevard Pasteur - 89800 Chablis - Tél. 03 86 42 89 89
 www.chablisienne.com

PETIT CHABLIS • CHABLIS • CHABLIS 1ER CRU
 CHABLIS GRAND CRU • CHÂTEAU GRENOUILLES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
 A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Restaurant Traditionnel
**L'Auberge
d'Augy**
Spécialités Régionales

Menu & Carte

Tél : 03.86.53.35.54
Fax : 03.86.33.21.86

2 bis RN6 - 89290 AUGY
Fermé

lundi soir, mardi soir, mercredi soir et jeudi toute la journée
aubergedaugy@orange.fr



RESTAURANT
Cuisine
Traditionnelle

Jean-Pierre Saunier

Le Rendez-Vous

37 rue du Pont - 89000 Auxerre
Tél. 03 86 51 46 36

SUPRÊME DE FAISAN FARÇI AUX MORILLES

Pour 4 personnes :

Quatre suprêmes de faisans à lever sur deux faisans.

Faire une farce avec la chair des cuisses et le foie du faisans et 150 g de poitrine fraîche et des morilles, sel, poivre, gingembre, échalote, 1/2 verre de Chabis, laisser mariner une nuit.

Faire revenir les suprêmes, afin de les colorer, ouvrir et farcir le suprême, constituer en ballotine avec la chair, faire cuire au four 30 minutes à 150°C.

Dans la poêle qui a servi à faire colorer les suprêmes, faire revenir 250 g de morilles. Flamber, déglacer au madère, mettre 20 cl de fond brun, faire réduire, sel, poivre, gingembre et crémier avant de servir.

Dresser les suprêmes dans un plat sur les morilles.

Cyrille HABERT
Chef de cuisine
Auberge d'Augy



Grands Vins de Chablis
DOMAINE ALEXANDRE Guy et Olivier
PROPRIÉTAIRES
RÉCOLTANTS



36, rue du Serein • LA CHAPELLE-VAUPELTEIGNE • 89800 CHABLIS
Tél. 03 86 42 44 57 • Fax 03 86 18 96 55
www.chablis-alexandre.com • info@chablis-alexandre.com

PERDREAUX AUX RAISINS ET FIGUES RÔTIS

Pour 4 personnes :

Ingédients : 4 perdreaux, 4 feuilles de vignes, 4 morceaux de barde, 1 grosse grappe de raisins blancs, 12 figues, 2 cl de cognac, 10 cl de fond de veau clair, 8 canapés de pain de mie, 100 g de lard gras plus foie, 100 g de beurre, 1botte de cresson, huile, sel, poivre, 10 cl de vin blanc sec.

Préparation : Plumer les perdreaux, les flamber, les vider en conservant les foies, les brider après les avoir entourés d'une feuille de vigne et d'une fine tranche de barde de lard, saler et poivrer. Mettre les perdreaux dans un plat à rôtir avec huile et beurre environ 1/4 heure dans un four bien chaud, arroser régulièrement. Après avoir vérifié la cuisson, dégraisser et flamber au cognac, réserver les oiseaux. Dans le même plat, colorer vos grumes de raisin épluchées. et épépinées au préalable, déglacer avec le vin blanc, réduire, ajouter le fond de veau, laisser cuire et monter au beurre. Cuire à part les figues dans une petite poêle. Dresser les perdreaux coupés en deux, en enlevant le maximum de carcasse, sur les canapés dorés au beurre clarifié et tartiner de farce à gratin (lard gras poêlé et foies mixés). Napper avec la sauce raisin, entourer avec les figues rôties et envoyer le tout bien chaud après avoir vérifié l'assaisonnement.

Décoration: Un petit bouquet de cresson.

Garniture : Pommes gaufrettes

Jean-Pierre SAUNIER
Le Rendez-Vous - Auxerre



Les concurrents et jurys. Mai 2010.



Alain Renaudin

Terrasse au bord de l'eau

Tél. 03 86 42 22 13

Fax 03 86 42 23 51

www.auberge-les-tilleuls.com



89290 VINCELOTTES

E-mail : lestilleulsvincelottes@yahoo.fr

Club Prosper Montagné

AIGUILLETTE DE PALOMBE ET CHOU ROUGE À LA BOURGUIGNONNE

Pour 4 personnes

Préparation : 8 magrets de palombe ou de pigeon ramier, 200 g de lard 1/2 sel, 150 g de beurre frais, 1 gousse d'ail hachée, 1/4 de chou rouge émincé, 40 aïrelles, 100 g d'oignon ciselé, 1 pomme fruit épluchée, épépinée et concassée, 8 cl de vinaigre de vin rouge, 2 cl de marc de Bourgogne, 1 bouteille de Bourgogne césar, 25 cl de fond de gibier, 1 petit bouquet garni, sel, poivre noir moulu, 15 g de sucre en poudre, 4 baies de genièvre écrasées.

Réalisation : Le chou : Faire fondre les lardons à feu vif dans une cocotte en fonte, ajouter l'ail, l'oignon, laisser blondir 1 minute, ajouter la pomme et le chou, remuer le tout pendant 5 minutes, déglacer avec le vinaigre, remuer jusqu'à évaporation de celui-ci, ajouter le vin, le bouquet garni, sel, poivre, genièvre et 10 g de sucre. Couvrez et laissez cuire à feux doux pendant 1h30.

La veille, préparer un fond brun de gibier avec les carcasses des 4 palombes. Dans un sautoir, rôtir les aiguillettes salées et poivrées 3 minutes côté peau, puis 2 minutes côté chair avec 50 g de beurre noisette. Flamber avec le marc et réserver les chairs cuites sur une grille. La sauce : Dans un sautoir chaud porter à ébullition 25 cl de jus de cuisson du chou, laisser réduire de moitié, filtrer, vérifier l'assaisonnement et monter au beurre avec 75 g de beurre frais en petits dés. Rouler les aïrelles dans 25 g de beurre blond avec 5 g de sucre, 2 minutes dans une poêle bien chaude. Dressage et envoi : Le chou bien chaud, surmonté des magrets tranchés et les aïrelles en cercle sur l'assiette.

Alain RENAUDIN Auberge des Tilleuls

LAPIN AU CALVADOS

Pour 4 personnes

Préparation : 1 lapin fermier de 2 kg au minimum, 1 bouteille d'aligoté pour la marinade, 20 cl de calvados, 1 morceau de sucre, 1 branche de thym frais, 2 oignons, 2 échalotes, 1/2 dl d'huile d'olive, 100 g de beurre, 500 g de crème épaisse (ou plus pour les gourmands), 400 g de petits pois frais, 400 g de pois gourmands frais.

Réalisation : Couper le lapin, le mettre à mariner avec l'aligoté. Ajouter, le thym, le calvados, l'oignon et l'échalote émincés, sel et poivre puis laisser mariner 24 h. Égoutter le lapin, colorer dans une cocotte les morceaux de chaque côté dans l'huile et le beurre puis les réserver dans un plat. Suer oignons et échalotes, dégraisser, déglacer avec la marnade, ajouter le morceau de sucre, flamber, réduire de moitié puis ajouter la crème épaisse en portant à ébullition. Ajouter les morceaux de lapin 30 minutes avant de servir, et laisser cuire à frémissement dans la crème. Le lapin sera juste cuit comme il faut et moelleux à cœur. Servez cela dans une assiette creuse avec des petits pois frais et des pois gourmands juste blanchis 2 minutes, que vous déposerez après la sauce de manière à apporter un très beau contraste de couleur. Accompagnez d'un Côte d'Auxerre Blan cuvée "Signature" de chez Philippe DEFRANCE.

Régis RENAUDIN - Pub Le Cellaia



Le Cellaia

Pub, Restaurant,
Location de salle

Nom dérivé de notre village "Vincelottes", ce nom vient du latin "vini cellulose", cellule pour le vin. Il s'agit donc d'un ancien cellier construit par les moines cisterciens de l'abbaye de Régný entre la fin du XI^{ème} siècle et le début du XII^{ème} siècle.

Dans une ambiance calme et décontractée, venez seul ou entre amis, déguster une bonne bière parmi un très large choix un grand whisky, ou bien un des nombreux cocktails. Le tout pouvant être servi avec une côte de bœuf cuite devant vous dans la cheminée.



Régis RENAUDIN

28, Quai de l'Yonne - 89200 VINCELOTTES

Tél. 03 86 42 42 42 • 06 98 40 48 34

E-mail : lecellia@orange.fr

Site : www.le-cellaia.com





33, rue Soufflot 89290 Irancy
Tél : 03 86 42 39 00

Restaurant ouvert tous les midis sauf le lundi
Réservation conseillée

Restaurant le Saint Pèlerin



56, rue Saint Pèlerin - 89000 AUXERRE

Tél. 03 86 52 77 05

E-mail : lesaintpelerin@orange.fr

www.lesaintpelerin.fr

TERRINE DE CHEVREUIL AU VIN D'IRANCY ET SA RÉMOULADE DE PANAIS

Ingrédients pour 8 personnes : 400 g de chevreuil (si possible du cuissot ou du filet), 600 g d'échine de porc, 2 œufs, 1 échalote, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 15 g de sel, 5 g de poivre, 2 g de 4 épices, 4 cl de cognac, 20 cl de vin d'irancy, 1 barde, 2 panais bien fermes, 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde.

Demander à votre boucher de vous hacher l'échine de porc à la grosse grille. Couper le chevreuil en petits dés, hacher l'échalote, l'ail, l'oignon. Mélanger tous les ingrédients ainsi que les épices et les alcools et laisser une nuit en réfrigération. Le lendemain, barder une terrine, la remplir de farce, la couvrir d'un papier d'aluminium. Mettre à cuire au bain marie dans un four à 200°C pendant 45 minutes, puis à 160°C pendant 1 heure.

Une fois la cuisson terminée, attendre que la terrine refroidisse puis la mettre à reposer en réfrigération pendant 12 heures. Faire une mayonnaise puis incorporer le panais râpé.

Servir une belle tranche de terrine avec sa rémoulade et quelques comichons.

Roland HIVERT
Le Soufflot à Irancy

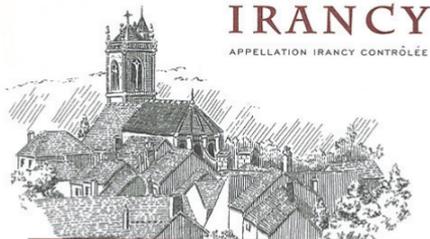
FAISAN AU CHOU

Ingrédients : 1 faisan bardé, 1 chou vert, 2 carottes, 1 morceau de lard de poitrine (200 g), 1 bouquet garni, 1 saucisson à cuire, 20 cl de vin blanc, sel, poivre.

Préparer et barder le faisan. Préchauffer le four à 220°C. Faire rôtir le faisan dans un plat 15 minutes. Nettoyer le chou, le couper en quartiers en éliminant les grosses feuilles et les cotes. Plonger le chou 5 minutes dans l'eau bouillante salée, puis l'égoutter. Éplucher et couper en morceaux les carottes. Dans une cocotte, faire chauffer des 2 côtés le morceau de lard et la saucisse, puis ajouter le chou, les carottes, le bouquet garni. Cuire doucement 20 minutes. Saler et poivrer, ajouter le vin. Enlever la barde du faisan et mettre celui-ci au milieu du chou. Couvrir et cuire 40 minutes à feu doux.

Bon appétit !

Cyrille BARTHELEMY
Le Saint-Pèlerin



THIERRY RICHOUX
VIGNERON

THIERRY RICHOUX

89290 IRANCY

Tél. 03 86 42 21 60

irancy.richoux@orange.fr



AUBERGE LA BEURSAUDIÈRE



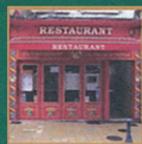
LE CHARME D'AUTREFOIS EN PAYS MORVANDIAU
péage A6 - Chemin de ronde 89310 NITRY
Tél. : 03 86 33 69 69 - Fax : 03 86 33 69 60
E-mail : www-beursaudiere.com
massage@beursaudiere.com

RESTAURANT AU GRANDGOUSIER

Le Gout de la Tradition

Cuisine Régionale & Traditionnelle

45 RUE DE PARIS
(Proche Parking Condelliers)
89000 Auxerre
03.86.51.04.80



Fermé le Dimanche.

PAVÉ DE BICHE "FAÇON ROSSINI", JUS AU NECTAR BOURGUIGNON, PATATES DOUCES ET AIRELLES

Pour 8 personnes :

Désosser le dos de biche, paner, portionner et réserver.
Concasser les carcasses et réaliser une garniture aromatique.
Faire revenir les carcasses à feu vif dans de l'huile pendant 15 minutes. Ajouter la garniture, laisser cuire 5 minutes supplémentaires.

Dégraissier le sautoir, ajouter le jus de nectar bourguignon puis laisser réduire aux 2/3 et mouiller avec 2 litres d'eau.

Laisser cuire 1 h 30 à petite ébullition constante et à couvert. A mi-cuisson, ajouter un peu de gros sel pour l'assaisonnement. Filtrer, réserver.

Cuire les patates douces comme des pommes de terre, à l'eau salée durant 20 minutes. Les refroidir rapidement.

Poêler les pavés de biche dans de l'huile et du beurre puis les réserver. Poêler le foie gras puis réserver l'ensemble au chaud.

Dégraissier la poêle, ajouter les airelles et cuire 2 à 3 minutes. Déglacer avec 3 cl de vin blanc.

Monter la sauce au foie gras, dresser les patates douces en haut de l'assiette et les airelles par dessus. Disposer le pavé de biche au milieu de l'assiette et le foie gras par dessus. Disposer la sauce autour.

Cédric CROUZET
La Beursaudière

CIVET DE SANGLIER AUX PRUNEAUX

Pour 8 personnes :

150 g de carottes, 150 g d'oignons, 1 bouquet garni (queues de persil, thym, laurier) 1 pièce, poivre noir pm, 1 cuissot de sanglier de 2,400 kg, 2 bouteilles de vin d'Irancy, 1 litre de fond de veau corsé, 800 g de pruneaux dénoyautés, 1 dl de marc de Bourgogne, 150 g de confiture de mûres, liaison : sang

Préparation : Faire gonfler les pruneaux dans le marc pendant 48 heures. Désosser et découper le cuissot en morceaux de 50 g environ.

Saisir la viande au beurre clarifié, décanter les morceaux, dégraissier puis ajouter la garniture aromatique, le bouquet garni. Mouiller au vin rouge et fond de veau, rajouter la viande à civet. Cuire à couvert pendant 2 heures à 180°C. Décanter, lier au sang et finir avec la confiture de mûres et les pruneaux.

Servir avec des tagliatelles.

Olivier BAGLIN
Le Grand Gousier



Les marmitons au complet.



Démonstration à la Foire d'Auxerre
Julien Mérat et Régis Renaudin.





PARC DES EXPOSITIONS ★ PALAIS DES CONGRÈS ★ SALLE DE SPECTACLE
★ SPECTACLE ★ SALON ★ EXPO ★ CONCERT ★ SOIRÉE PRIVÉE ★ ASSEMBLÉE ★ COCKTAIL ★

Rue des Plaines-de-l' Yonne - B.P. 342 - 89006 AUXERRE cedex

Tél. : 03 86 42 06 00 - Fax : 03 86 52 50 84

SIRET : 778 645 00046 - APE : 748 J

CINQUIÈME CONCOURS DES GASTRONOMES À CONGREXPO Samedi 17 septembre 2011

ÉPAULE DE VEAU À LA FAÇON DE MARIE-LAURE CHANCA

1. Laver 500 g de champignons, les émincer et les sauter à feu vif, assaisonner et réserver. **2.** Préparer en forme de rôti 1 kg d'épaule de veau en prenant soin d'éplucher la viande. Garder les beaux talons pour la farce. **3.** Préparer la base de la farce. Mixer environ 170 g de viande (sel + poivre + aromates). Ajouter 1 œuf et mixer à nouveau. Ajouter 1 tranche de pain de mie trempée de lait et mixer à nouveau. Diviser cette farce en deux. **4.** Mettre les herbes, l'ail et assaisonnement dans le mixer. Hacher ensuite la farce très fine. Remplir la poche à douille et faire des boudins (4 ou 5) de la longueur du rôti. **5.** Mixer les champignons avec un peu d'ail. Les ajouter à l'autre fond de farce et faire des boudins (4 ou 5) avec la poche à douille. Étaler le reste de farce pour faire cuire des formes pour la déco des assiettes. **6.** Mettre les boudins au congélateur jusqu'à durcissement complet. **7.** Éplucher les pommes de terre (800 g) et les faire cuire à l'eau bouillante salée. Ajouter les courgettes coupées en tronçons à mi-cuisson. **8.** Larder le rôti avec les boudins de farce. Le ficeler si besoin. **9.** Faire revenir la viande sur les 4 faces pour la dorer, saler et poivrer, puis la retirer de la cocotte. **10.** Faire suer les oignons, rajouter la viande, un bouquet garni, des morceaux de carotte et déglacer au vin blanc. **11.** Réduire le vin blanc de 75% puis ajouter le fond (0,75 litre). **12.** Laver les concombres et couper les extrémités. Couper des tronçons et tailler les légumes en les tournant en conservant la peau. **13.** Les mettre dans une casserole, couvrir aux 3/4 d'eau. Ajouter 30 g de sucre et 30 g de beurre. Mettre un cercle de papier sulfurisé avec une cheminée au centre sur la casserole et laisser frémir doucement jusqu'à évaporation de l'eau (cuisson al Dante). **14.** Laisser cuire à petit frémissement. Contrôler la cuisson avec la sonde. Retirer la viande du feu lorsqu'elle atteint 70°C à cœur (ou 68). L'emballer dans du papier aluminium jusqu'au service. **15.** Faire la purée en passant les légumes au moulin. Ajouter un peu de gingembre frais et du beurre. Saler et poivrer. Remettre la purée dans une casserole et la faire "sécher" à feu doux jusqu'au service. **16.** Quand la viande est cuite, passer la sauce au chinois. La faire bouillir dans une casserole. Lier avec de la maïzena dissoute dans l'eau. Refaire bouillir pour épaissir. Ajouter une petite boîte de sauce tomate. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter un peu de crème liquide et mixer. **17.** Faire revenir quelques lamelles de champignons pour la décoration et des petites formes de farce.

Marie-Laure CHANCA - Premier Prix des gastronomes 2010



Moulinex®

Tefal®





La Griotte

Rôtisserie
Cuisine du Terroir de l'Yonne

ouvert du jeudi midi au dimanche soir

CRAVANT-BAZARNES

face à la Gare

Tél. 03 86 42 39 38

www.lagriotte-restaurant.com

Domaine Grand-Roche

Vins de Chablis & Bourgognes



Érick LAVALLÉE

6, route de Chitry - 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX

Tél. 03 86 53 84 07 - Port. 06 12 38 25 73

Fax 03 86 53 88 36

FAISAN À LA CHOUCROUTE

Pour 4 personnes

Ingédients : 1 faisán, 4 fines tranches de poitrine de porc fumées, 50 g de beurre, 1,600 kg de choucroute, 2 oignons, 60 g de saindoux, 25 cl de riesling, 1 bouquet garni, 2 gousses d'ail, sel, poivre, 500 g de poitrine fumée, 1 saucisson à cuire fumé de 300 g.

Préparation : Laver la choucroute à l'eau tiède, égoutter. Dans une casserole, faire fondre le saindoux, ajouter les oignons émincés et faire suer sans coloration, mettre la choucroute, 8 baies de genièvre, coriandre, le bouquet garni, l'ail finement hachée, saler et poivrer. Mouiller avec le riesling, 50 cl d'eau, mélanger et disposer la poitrine fumée au centre. Cuire doucement à couvert pendant 1 h 30, ajouter le saucisson et poursuivre la cuisson 45 minutes. Barder le faisán avec les tranches de poitrine fumée, bien ficeler. Dans une cocotte, le faire revenir au beurre, quand il est bien risolé de chaque côté, terminer la cuisson au four pendant 40 minutes. Retirer, dégraisser, déglacer avec 5 cl de riesling, un peu d'eau, passer le jus au chinois. Déficeler et couper le faisán en 4 morceaux, le dresser sur un lit de choucroute, tranches de lard et ronds de saucisson. Servir bien chaud. Jus à part.

Xavier SCHEGG

FILET DE CHEVREUIL, MAKI AU FOIE GRAS, FRUITS ET LEGUMES D'AUTOMNE ET JUS DE POIRE

Pour 4 personnes

1 filet de chevreuil, beurre, huile, sel, poivre mignonnette.
Garniture : 4 panais coupés en biseau, 8 petits bâtonnets de salsifis, 4 petits quartiers de poires, 1 mini betterave coupée en bâtonnets, 100 g de beurre, 500 g de fond blanc. **Maki :** 50 g de mascarpone, 1 cuiller à soupe d'eau de vie, 100 g de viande de grisons, 400 g de foie gras poêlé en dés. **Jus de poire :** 75 cl de vin rouge, 5 g d'épices à pain d'épices, 2 poires.

Garniture : Cuire mes mini-betteraves et les panais à mi-hauteur avec du beurre et du fond blanc. Cuire les bâtonnets de salsifis dans un mélange d'eau, gros sel, jus de citron. Poêler les quartiers de poires, déglacer au jus de poires. **Maki :** mélanger le mascarpone et l'eau de vie. Sur un papier film, recouvrir de viande de grison sur une bande, déposer au centre l'appareil mascarpone et ajouter les dés de foie gras poêlés. À l'aide du film, enrrouler comme un sushi, mettre au frais et trancher en tronçons d'1 cm. **Jus de poires :** Faire un vin chaud et ajouter les 2 poires vidées et coupées en 4. Une fois les poires cuites, mixer et passer au chinois et faire réduire. **Finition :** Assaisonner le filet, colorer dans un sautoir et terminer la cuisson au four. Couper les médaillons de chevreuil, dresser harmonieusement la garniture et mettre deux makis par personne.

Gaëtan QUILLIN

apprenti en Bac professionnelle chez J.M. LORAIN

La Côte Saint-Jacquesl

LA CABANE À PAIN



1 r des Fourneaux - Clairions • 89000 AUXERRE

Tél : 03.86.46.51.27

48 bis, rue du Moulin Président

Tél : 06.28.63.74.69

BOULANGERIE - PATISSERIE N.D. DELZARD

4, place Saint-Mamert - 89000 AUXERRE

Tél. 03 86 52 08 46 Fax : 03 86 51 40 06

MARCO

MUSICIEN ANIMATEUR
THÉ DANSANT • SOIRÉES
MARIAGES

Tél. 03 86 81 64 01

Port. 06 10 38 67 53



Yann & Sébastien

Auberge de la Poterne
TRAITEUR
 HOTEL - RESTAURANT



6, avenue Joséphine Normand
 89210 BRIENON-SUR-ARMANÇON

Tél. : 03 86 56 12 92
 Fax : 03 69 61 83 05

E-mail : aubergedelapoterne@orange.fr
 Site internet : www.aubergedelapoterne.fr



Foire d'Auxerre 2010.

NOISETTE DE LIÈVRE ACIDULÉE aux pommes et genièvre, fricassée au pied de mouton

Pour 4 personnes :

2 filets de lièvre (levés), 10 g de beurre, 1 cl d'huile de noisette, sel, poivre (pm), 3 cl de vinaigre de cidre, 4 grains de baies de genièvre, 2 pommes reinette, 250 g de pied de mouton, 20 g de beurre.

Préparation : Éplucher vider et couper en quart les pommes reinette, cuire au four en papillote avec le beurre et l'huile de noisettes.

Sauter vivement au beurre les pieds de mouton, assaisonner et servir de suite.

Assaisonner les 2 filets de lièvre, sel, poivre et genièvre haché. Faire revenir rapidement dans le beurre et l'huile de noisette. Déglacer au vinaigre de cidre et monter au beurre avec le jus de pommes restant après la cuisson de la papillote de reinette.

Trancher les filets de lièvre, dresser le tout en harmonie, napper de la réduction acidulée.

Pascal LOULMET

Chef de cuisine au Mercure Auxerre Nord

CIVET DE CHEVREUIL aux châtaignes caramélisées

Pour 6 personnes :

1,5 kg d'épaule de chevreuil, 100 g de carottes, 100 g d'oignons, 3 litres de vin rouge, 100 g de farine, un bouquet garni, 10 cl de sang de porc, 300 g de châtaignes, 500 g de sucre, 450 ml d'eau.

Préparation : Marinade : découper l'épaule de chevreuil en cubes de 60 g, mouiller à hauteur de vin rouge. Ajouter les carottes, les oignons et le bouquet garni. Laisser mariner 12 h minimum.

Réaliser les châtaignes au caramel ; Pocher les châtaignes avec un léger coup de couteau sur leur peau pendant 15 minutes. Éplucher les châtaignes et faites-les confire dans 250 g de sucre et 250 ml d'eau.

Réaliser un caramel liquide : Démarrer le caramel avec 250 g de sucre et 100 ml d'eau. Une fois le caramel obtenu, ajouter 100 ml d'eau et une cuillerée à soupe de vinaigre blanc. Incorporer les châtaignes confites.

Marquer le civet en cuisson : Égoutter les morceaux de chevreuil, réserver la marinade, faire revenir la viande dans une sauteuse, assaisonner. Singer les morceaux, laisser colorer 5 à 10 minutes, ajouter la marinade. Laisser cuire à feu doux pendant 2 heures, vérifier la cuisson du chevreuil. Retirer les morceaux de viande, passer la sauce au chinois, rectifier l'assaisonnement, lier la sauce avec le sang de porc. Rassembler la sauce, les châtaignes et la viande. Servir le civet de chevreuil avec une purée de potiron.

Jérémy DUGNE

Chef de cuisine au restaurant La Tour - Auxerre



Démonstration de Cyrill Habert
 L'Auberge d'Auagy

DÉCOR D'AMBIANCE - TROMPE L'ŒIL



**Alain
 ANTIER**

"Égriselles"
 VENOY

Tél. 03 86 40 32 26

RESTAURANT LE SAINT BRIS

STEFALINE

3, rue du Docteur Tardieux
89530 Saint Bris le Vineux

Tél. 03 86 53 84 56

Fermeture

Dimanche soir

Lundi soir

Mercredi toute la journée

CUISINE

TRADITIONNELLE

Fabrice et Stéphanie

STEINGER

DOMAINE DES REMPARTS



VIGNERONS DE PÈRE EN FILS

Saint-Bris - Irancy - Côtes d'Auxerre rouge et blanc

1 et 6, Route de Champs • 89530 St Bris Le Vineux

Tél. 03 86 53 33 59 • Fax 03 86 53 62 12

www.domaine-desremparts.com

PARMENTIER DE LIÈVRE AUX GIROLLES

Pour 4 personnes :

Préparation : Faire mariner 4 cuisses de lièvres avec une mirepoix (1 oignon et 1 carotte), un bouquet garni, 50 cl de côte d'Auxerre (cuvée César) pendant 12 heures.

Égoutter les cuisses, séparer la garniture et le vin blanc. Dans une cocotte, faire colorer les cuisses, ajouter le mirepoix et faire suer 5 minutes. Mouiller avec le vin de la marinade et faire réduire de moitié. Incorporer 1/4 litre de fond de gibier ou de veau, monter à ébullition, faire cuire à l'étouffée au four à 150°C pendant 4 heures. Éplucher et laver 1 kg de pommes de terre et faire une purée, laver et sauter au beurre 500 g de girolles. Émietter les cuisses, rectifier l'assaisonnement, ajouter 100 g de chocolat noir puis incorporer.

Dans un plat à gratin, étaler la moitié de la purée, le lièvre émietté, les girolles et recouvrir avec le reste de purée. Saupoudrer de chapelure additionnée d'ail écrasé, échalotes ciselées et persil. Mettre au four 30 minutes à 150°C.

Fabrice STEINGER

Le Saint-Bris

PIGEON RÔTI AU CACAO ET FLAN DE CITROUILLE

Pour 4 personnes :

Mélanger du sel, du poivre blanc et un cuillère à soupe de cacao amer. Faire préchauffer le four à 200°C, verser un peu d'huile sur 2 pigeons de 650 g, puis le mélange d'épices. Préparer si possible un fond brun de pigeons. Faire suer un oignon ciselé, ajouter 1 kg de citrouille en cubes, laisser cuire 20 minutes, passer au moulin à légumes, laisser refroidir et ajouter 3 œufs, sel et poivre blanc. Verser dans des ramequins beurrés, cuire au bain-marie à 180°C pendant 30 minutes. Faire rôtir les pigeons dans un four à 200°C pendant 15 à 20 minutes. Les réserver au chaud, dans une plaque, faire revenir 100 g de carottes et d'oignons, déglacer la plaque de cuisson avec 100 ml de vin blanc, faire réduire, verser le fond brun, laisser cuire 10 minutes, passer et réserver. Dresser un demi pigeon par assiette avec un flan de citrouille, napper la sauce.

PERDREAUX AUX CHOUX

Pour 4 personnes :

Faire colorer le perdreau sur toutes les faces dans une cocotte avec un peu d'huile et assaisonnement, finir de cuire couvert au four à 200°C. Faire blanchir un chou vert émincé. Dans une autre cocotte, faire suer 100 g de carottes et d'oignons en paysanne, ajouter un chou vert (1,2 kg), mouiller à hauteur de fond blanc de volaille, couvrir et cuire au four environ 45 minutes. Lorsque le perdreau est cuit, le réserver. Dans la cocotte, faire suer la garniture aromatique, déglacer avec 100 ml de vin blanc, puis du fond brun. Laisser réduire, passer au chinois, réserver. Ajouter le chou égoutté et servir avec le perdreau.

Cyril et Odile DEMAY

Professeur de cuisine

Les Macarons de Charlou



40, rue de Lyon - 89200 AVALLON

Tél : 06 99 67 80 26 • Fax : 03 86 34 38 82

E-mail : charlou-macarons@wanadoo.fr



Résultat du concours de paysanne, promotion Marc Meneau.



L'érable

Restaurant Traiteur

Mariages - Repas d'affaire
Baptême - Plats à emporter

Chemin de la Chapelle
MONÉTEAU

Tél. : 03 86 46 38 87

herve.guimard@yahoo.fr



COCOTTE DE FAISAN AU MADÈRE ET AUX CHICONS CAMAMÉLISÉS

Pour 4 personnes :

Ingédients : 2 belles poules faisanes, 8 beaux chicons, 15 cl de madère ou porto rouge, 50 g beurre doux, 10 cl de crème fraîche, jus de citron, huile, sel fin, poivre noir.

Préparation : Détailler les poulets en 8 parts, les saler, poivrer. Faire dorer dans une cocotte avec beurre et huile les morceaux. Dégraisser le jus de cuisson puis ajouter du madère et faire réduire à feu doux quelques minutes. Nettoyer les chicons et les trancher en 2 dans le sens de la longueur. Ajouter les chicons à la cocotte, les saupoudrer de quelques pincées de sucre semoule. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 20 minutes. Ajouter la crème à la cocotte et laisser épaissir quelques minutes en remuant. Assaisonner, sel et poivre. Répartir les morceaux de poule et les chicons sur des assiettes chaudes, napper de sauce bien chaude et un trait de jus de citron.

Bon appétit.

Patrice FUJARSKI
Le Petit Pien

CULOTTE DE LIÈVRE en croûte de sel, Chutney de Butternut

Pour 4 personnes :

Ingédients : 1,8 kg de lièvre, 100 g de miel de pin, 100 g d'oignon, sel, poivre, thym, 8 gousses d'ail, 20 cl vinaigre de cidre, 100 g d'échalotes, 10 g de genièvre, 100 g de poireaux, 150 g de chou vert, 0,10 g de poivre mignonnette, 1 kg de butternut, 200 g de carottes, 1 kg de farine, 500 g de gros sel, eau.

Le lièvre : Mançonner les cuisses sans les séparer, confectionner la croûte de sel puis l'abaissier sur 1 cm d'épaisseur. préparer un coussin de garniture "carottes, oignons, poireaux, chou vert, ail, échalotes". Poser les culottes dessus puis refermer dans la pâte de manière hermétique avec la soudure dessous pour la cuisson. Cuire au four environ 2 h à 175°C et laisser reposer 30 minutes hors du four avant de servir.

Le chutney : Détailler des rouelles de Butternut avec la peau d'environ 2 cm d'épaisseur en les évidant partiellement, les faire revenir pour obtenir une coloration dorée et les étuver délicatement. Avec le reste, découper en petits cubes, faire revenir au miel moussant limite caramel, assaisonner, ajouter la mignonnette et déglacer au vinaigre de cidre, cuire en compote avec morceaux encore fermes. Garnir les rouelles de ce chutney et gratiner à la salamandre avant l'envoi.

Dressage : Il est conseillé de présenter sur plat de cuisson avec les butternuts autour. Casser la croûte devant les hôtes, découper les cuisses puis servir avec la garniture. Ajouter quelques gouttes de jus salé et les rouelles gratinées. Servir bien chaud.

Daniel CHAUVÉAU
Chef de cuisine

Le
Bounty
3, quai de la République
89000 AUXERRE
Tél. 03 86 51 69 86
Fax 03 86 51 01 53
lebounty@wanadoo.fr
www.traiteur-auxerre.com
Bar • Brasserie

VIN DE BOURGOGNE
IRANCY
Appellation Irancy Contrôlée
Mis en bouteille dans nos caves par
Stéphane et Marie PODOR

54, rue Soufflot 89290 IRANCY
Tél. 03 86 42 34 64
stephanpodor@free.fr

Ils ont réussi...

Nicolas BOURBON
apprenti

« Desserts de Restaurant »
maison Lasserre à Paris, meilleur
apprenti cuisinier de Bourgogne
2010.

Alexis ROLLET
apprenti Bac professionnel

Restauration, l'Hôtellerie du Centre
à Ancy le Franc, 3ème au concours
de la coupe Georges Baptiste.

Thomas GAROUX
apprenti « Desserts de restaurant »

4ème au concours du championnat
de France de desserts à l'assiette
2011 (région EST).



**Plus de 30
FORMATIONS :**
DIMA, CAP, Bac Pro,
BP, BTS

(Alimentation, Mécanique, Vente
Commerce, Coiffure, Esthétique,
Assistant de Gestion).

- Hôtellerie-Restauration:
CAP Cuisine, Restaurant,
Bac pro restauration,
MC Desserts de restaurant
MC Accueil Réception

**CQP Réceptionniste, Ser-
veur, Assistant d'exploitation
VAE**

Comme Nicolas, Alexis
et Thomas,

**« Osez
l'ALTERNANCE !**

**au
CIFA de l'Yonne...**

**plus de 20 000
apprentis ont
déjà choisi
la voix de
l'Alternance
au CIFA !**

CIFA de l'Yonne - 3, rue Jean-Bertin - Auxerre

Service Développement

Myriam Minet - Jean Luc Taboureau au 03 86 42 04 57

mail : communication@cifayonne.com site : www.cifayonne.com



Dessert présenté par Thomas Garoux
au championnat de France de desserts à l'assiette.



Meilleur apprenti de l'Yonne.





FESTINS de BOURGOGNE

Cuisinier-Traiteur de tous les Instants.



Route de Beaumont
89250 Chemilly sur Yonne
Tél : 03.86.47.94.00
boutique.chemilly@festins.fr

Boutique Traiteur
Foies Gras, Plats Cuisinés, Epicerie Fine,
Réceptions, Cocktails, Buffets, Plateaux Repas
Renseignement et devis sur demande.

PAVÉ DE BICHE au jus de grenade. Poêlée de topinambours aux échalotes confites

4 pavés de biche à 150 g pièce

Jus de grenade : 40 g d'oignons, 40 g de carottes, 20 g de céleris, 200 g de fond de veau frais (ou 200 g d'eau + 7 g de fond de veau en poudre), 40 g de jus de mélasse de grenade que l'on trouve dans les magasins libanais ou épiceries fines, 40 g de beurre.

Garniture : 800 g de topinambours frais, 100 g d'échalotes, 60 g de beurre, 10 g de ciboulette fraîche émincée, 1 grenade fraîche.

La recette : Éplucher les topinambours, les tailler en cubes de 1 cm de côté, les cuire à l'eau salée légèrement croquants. Faire tomber les échalotes au beurre, ajouter les topinambours, assaisonner sel et poivre du moulin. Réserver au chaud.

Poêler les pavés sur toutes les faces après les avoir dénervé et assaisonné. Terminer la cuisson au four 10 à 12 minutes thermostat 4. Ajouter dans cette même poêle les parures de biche, les carottes, les oignons et le céleri taillé en mirepoix, caraméliser légèrement l'ensemble. Déglacer avec le fond de veau, cuire 20 minutes. Passer au chinois, ajouter la mélasse de grenade et monter avec une noisette de beurre. La sauce doit être nappante.

Disposer les topinambours au centre de l'assiette dans un cercle, émincer les pavés de biche, les déposer délicatement dessus, napper de sauce. Parsemer de ciboulette et de graines de grenade glacées au beurre.

Thierry REUILLER

Recherche et développement au Festins de Bourgogne

POULE FAISANE À LA CRÈME ET AUX ENDIVES

Pour 4 personnes :

Ingédients : 1 poule faisane jeune, 4 endives, sel, poivre du moulin, 1/4 cube de bouillon de volaille, 4 cuillères à soupe de madère, 80 g de beurre, 4 dl de crème fraîche.

Préparation : Découper la poule en 8 morceaux. Assaisonner de sel et poivre. Raidir dans une sauteuse sur une grosse noix de beurre, colorer les morceaux de la volaille, puis déglacer au madère, ajouter le bouillon de volaille, réduire de moitié.

Ajouter les endives que vous aurez cuites préalablement soit à cru ou à l'anglaise en demi-feuille (coupées en deux). Faire infuser.

Cuire 15 minutes, réduire ce jus et crémer. Vérifier l'assaisonnement. Dresser un plat. Accompagner celui-ci de champignons des bois sauté au beurre et fenouil étuvé au beurre.

Jack DURAND



Coupe de meilleur Maître à Eric Conan.
Le Cépape.



Réception pour Nicolas Bourbon au CIFA.





Le Bourgogne
RESTAURANT
 Cuisine du Terroir

Éric GALLET
 Chef de Cuisine

15, rue de Preuilly - 89000 AUXERRE
 Tél. 03 86 51 57 50
 www.lebourgogne.fr

HÔTEL DU COMMERCE

CUISINE TRADITIONNELLE



3, rue Gatelot - 89250 SEIGNELAY
 Tél. 03 86 47 71 21 - Fax 03 86 47 71 21

GÂTEAU DE PIGEON ET FOIE GRAS, pomme fruit et pleurotes réduction de vin d'irancy

Ingédients pour 4 personnes : 2 oignons rouges (1,5 + 0,5), 30 cl de vin rouge d'irancy, 15 cl de fond de volaille, 1/2 botte de cerfeuil, 50 g de beurre (sauce), 1 pomme fruit, 2 pigeons, 4 tranches de foie gras cru de 60 g, 100 g de pleurotes, graisse d'oie, huile d'olive, une noix de beurre (pommes), sel, poivre, 4 brins de ciboulette.

Préparation : Éplucher, émincer finement et faire suer un oignon et demi avec de l'huile. Mouiller avec le vin rouge et faire réduire de moitié, passer le vin au chinois fin. Incorporer la moitié du cerfeuil haché : l'autre moitié servira à la décoration. Passer au chinois fin une nouvelle fois. Mettre le vin sur le feu et ajouter le fond. Laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance nappante. Éplucher, évider, tailler 4 rondelles de pommes et caraméliser avec une noix de beurre. Laver, assaisonner et faire sauter les pleurotes à l'huile. Tailler en rouelles et faire frire la dernière moitié d'oignons et débarrasser sur une assiette recouverte d'un papier. Plumer, flamber, vider et désosser les pigeons. Assaisonner les filets et cuire rosé dans une sauteuse à l'huile 4 à 5 minutes de chaque côté en commençant par le côté peau. Assaisonner les cuisses et faire confire dans de la graisse d'oie. Assaisonner les tranches de foie gras et cuire dans une autre sauteuse à feu vif et sans matière grasse 2 minutes chaque face. Terminer la sauce en incorporant à feu doux le beurre en parcelles et rectifier l'assaisonnement. Dresser à l'emporte pièce sur assiettes rondes en plaçant successivement les pleurotes, la tranche de pommes, le foie gras, puis terminer par des tranches de filet en arc de cercle en plaçant la cuisson en dernier. Ajouter un cordon de sauce autour. En décoration, disposer des pluches de cerfeuil, des rouelles d'oignons frits et un brin de ciboulette.

Clément PETIT

Apprenti Bac professionnel au Bourgogne à Auxerre



Éric Gallet intronisé dans l'Académie Culinaire de France, le 12/02/2010 à la Faculté de Médecine.

SOUFFLÉ DE FAISAN AUX TROMPETTES DE LA MORT

Pour 4 personnes :

100 g de trompettes de la mort, 1 faisán (demander au boucher de le désosser complètement et récupérer la carcasse), 3 blancs d'œufs, 1/4 litre de porto, 3/4 litre de crème épaisse, 10 g de sel, 3 g de poivre, 2 échalotes, 1 gousse d'ail. Temps estimé : 1h15.

Faire colorer les carcasses dans une casserole puis ajouter les échalotes hachées, la gousse d'ail, le thym et les trompettes de la mort. Une fois les trompettes colorées, les débarrasser et retirer à l'aide d'une cuillère un maximum de graisse contenue dans la casserole. Dans la casserole, ainsi dégraissée, ajouter le porto, faire flamber puis laisser réduire jusqu'à ce que le liquide soit sirupeux. Verser ce dernier sur les trompettes de la mort. Dans un robot, mixer la chair de faisán avec le sel, le poivre ainsi que 2 blancs d'œufs et ajouter doucement la crème tout en mixant. Monter le blanc d'œuf restant et l'incorporer à la farce. Ajouter les trompettes de la mort. Beurrer les moules à soufflé ou des casseroles et mouler la farce jusqu'aux 2/3. Enfourner dans un four au préalable chauffé à 200°C pendant 40 minutes puis servir immédiatement.

Julien MARTINAL

Chef de cuisine à l'Auberge de Bourgogne.



Assemblée Générale aux Caves de Bailly le 15/02/2011.





Antony Fournier, BEP Cuisine. Foire de Dijon.



Démonstration de cocktails
par les Établissements Courtois.

CASSOLETTE D'ESCARGOTS aux champignons d'automne

Pour 6 personnes :

Préparation : Disposer dans chaque cassolette en terre cuite, une dizaine d'escargots de belle grosseur (en boîte). Ajouter une pincée de noisettes concassées, raisins secs, une fricassée de champignons sautés à la poêle (trompettes de la mort, girolles et pleurotes). Faire une sauce avec le jus d'escargots, du Chablis, du fond de veau lié, et crème pour terminer. Napper largement les cassolettes garnies de cette sauce et mettre au frais.

Il est préférable de préparer cette recette la veille.

Avant de servir, mettre de la chapelure sur la cassolette.

Passer au four, laisser légèrement gratiner et servir avec un mesclun de salade accompagné de Chablis.

Gilles GOURDIN

Hôtel le Seignelay - Auxerre

TERRINE DE FAISAN OU VOLAILLE au Chablis et à la truffe de Bourgogne

Ingédients : 1 gros de poulet fermier (1,8 kg) ou un poids équivalent de gibier à plume (faisan ou perdreau), 1 barde de porc de 250 g, le foie deux poulets, 1 cl de cognac, 10 cl de Chablis vieilles vignes, 20 g de truffes de Bourgogne, sel, poivre du moulin (pm).

Préparation : Désosser le poulet. Détailler les filets "mignon" en lanières (cœur du filet dit le petit filet) et les mettre à mariner dans le Chablis et cognac avec le foie coupé en petits dés, réserver au frais. Détailler les autres morceaux de la chair de la volaille en gros dés et la moitié de la barde. Hacher le tout avec une grille fine, assaisonner, ajouter la truffe hachée, mélanger et rajouter la marinade. Réserver au frais.

Chemiser la terrine des restants de barde, incorporer la farce, recouvrir avec de la barde. Mettre le couvercle. Cuire au bain-marie à 150°C pendant 1 heure. Laisser refroidir et reposer au moins 24 heures avant de déguster.

Conseils accords mets-vins : un Chablis Vieilles Vignes 2007 du domaine Daniel DEFAIX

Franck VENASSON

Chef de cuisine - Les Lys - Chablis



Nicolas Bourbon, Meilleur Apprenti
de l'Yonne



Terrine de faisan réalisée par Franck Venesson.



Domaine Daniel-Étienne DEFAIX *La Quintessence de l'Excellence*



Au cœur d'un des plus anciens et célèbres domaines viticoles du Chablisien, Daniel-Étienne Defaix perpétue avec passion une tradition familiale vigneronne séculaire sur des grandes appellations historiques de Chablis au minéralité unique au monde, et célèbre un Art de Vivre à la française où simplicité, convivialité se conjuguent avec talent, qualité et perfection. Union parfaite de deux univers, celui de Bacchus et celui d'Épicure, le Domaine Daniel-Étienne Defaix, un voyage au pays des sens et des saveurs.

La cuisine au Vin : le restaurant du Domaine Daniel-Étienne Defaix.



Patrick
BOULOTON

Initié en 2005, au cœur du vieux Chablis, La Cuisine au Vin : un écrin de sept caves millénaires pour partager un moment de pure gourmandise à travers une cuisine familiale de terroir et inventive. Ambiance claire et confortable, sobre et lumineuse, simplement brillant comme l'or au reflet vert du Chablis. Légumes, fruits et herbes sont produits "au naturel" sur 3 hectares par le maître maraîcher du domaine. Volailles, agneaux, etc. sont sélectionnés avec tout autant d'attention auprès de producteurs locaux de premier choix. La Cuisine au Vin, c'est aussi et avant tout un grand chef : Patrick BOULOTON, auvergnat d'origine et ancien chef des Relais et Châteaux du Pralong à Courchevel et du Castel Novel qui officie avec pour vous offrir une cuisine fraîche, "minute" avec de nombreux plats d'anthologie au vin de Chablis ! Ah ! Monsieur Bourvil ! Après "la Cuisine au Beurre" il est temps de découvrir la Cuisine au Vin !

Les Vins du Domaine Daniel-Étienne Defaix



Daniel-Étienne
DEFAIX

Le domaine Daniel-Étienne Defaix est propriétaire dans les Chablis Premier Cru historiques de Vaillon, Les Lys et Côte de Léchet et en grand Cru Blanchot et Grenouilles. Les vins de ces grands terroirs sont vendus après un long élevage et dès qu'ils commencent à atteindre une jolie maturité entre 6 et 12 ans d'âge. "Le travail à la vigne est ici très respectueux, un tri drastique aux vendanges permet de conserver le meilleur du fruit. An chai, là encore, l'attention est extrême : pressurage lent, débouillage aussi, levures indigènes uniquement utilisées, la fermentation malolactique est systématique. Le bâtonnage sur la durée d'élevage de 18 mois, va nourrir les vins de ses fines. Tous ces soins vont faire que souvent, les Chablis ont déjà quelques années de bouteille avant

la commercialisation".

Stéfano Ghisletta & Giorgio Buloncelli. Sommeliers et critiques. Nonsolo divino - Italie.

Les adresses du Domaine Daniel-Étienne Defaix :

La Cuisine au Vin : 16, rue Auxerroise à Chablis - Tél. 03 86 18 98 52 - Email : info@lacuisineauvin.fr
Restaurant ouvert du mercredi au dimanche midi. Accès adapté aux personnes à mobilité réduite.

Caves du Domaine Daniel-Étienne Defaix : 14, rue Auxerroise à Chablis - Tél. 03 86 42 14 44 - Email : caveau@chablisdefaix.com
Ouvert 7j/7 - Dégustation ; Initiation dégustation - Accueil groupe. Séminaire. Boutique gourmande.

Hôtel ** Aux Lys de Chablis : 38, route d'Auxerre à Chablis - Tél. 03 86 42 49 20 - Email : contact@hotel-lys-chablis.com
38 chambres modernes et confortables. Animaux acceptés - Wifi gratuit TV Satellite - Parking. Accès adapté aux personnes à mobilité réduite. Accueil groupe - Séminaires Soirées étape.

CAILLE RÔTIE AU CHABLIS et purée de topinambours

Pour 4 personnes :

Ingédients : Cailles 4 pièces, topinambours 800 g, beurre 80 g, 12 choux de Bruxelles, 1 dl de Chablis Vieilles Vignes Daniel-Étienne DEFAIX, 1 dl de fond de volaille, sel, poivre du moulin (pm)

Recette : Préparer les légumes : topinambours épluchés, laver, tailler en gros morceaux. Dans une casserole sur feu moyen avec 20 g de beurre, faire suer les topinambours, sel, poivre, couvrir, et cuire sans coloration jusqu'à complète évaporation de l'eau.

Passer au moulin à légumes, incorporer 20 g de beurre et lisser au fouet.

Choux de Bruxelles, éplucher, laver. Cuire à l'anglaise (eau bouillante salée) en gardant un côté légèrement croquant, refroidir dans l'eau glacée et égoutter. Enrober au beurre moussoux (réchauffer dans une noisette de beurre).

Dans un sautoir avec 20 g de beurre, saisir les cailles bridées sur toutes les faces puis les mettre au four (200°C) pendant 10 minutes environ.

Dégraissier le sautoir si besoin et déglacer au Chablis, réduire de moitié, mouiller au fond de volaille, réduire de nouveau, monter au beurre (20 g) et assaisonner.

Conseils accord mets-vins : un Chablis Premier cru Vaillon 2001 du Domaine Daniel-Étienne DEFAIX



Patrick BOULOTON - La Cuisine au Vin - Chablis



Michel GAUTHIER - Responsable Secteur

FILET DE CHEVREUIL AU CIDRE ET AUX POMMES

Pour 6 personnes :

Ingédients : 1 filet de chevreuil de 1 kg (avec les parures et os), 0,10 L d'huile. **Pour la marinade :** 1 bouteille de cidre, 0,200 kg de pommes à cidre, 2 échalotes, 0,200 kg d'oignon, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, 1 branche de persil, 1 branche de céleri, 0,10 L de calvados, grains de poivre. **Pour la sauce :** 0,10 L de vinaigre de cidre, 0,150 kg de crème fraîche, 0,010 kg de beurre, 0,05 L d'huile, 0,040 kg de farine, sel, poivre du moulin. **Préparation :** La veille, mettez le filet de chevreuil à mariner avec l'oignon, les échalotes et la carotte taillé en mirepoix. Ajoutez les herbes, le céleri et le poivre en grains. Ajoutez alors le calvados, le cidre et les pommes coupées en quartier. Couvrez et laissez mariner 6 heures. Egouttez la viande, épongez-la soigneusement, réservez. Filtrez la marinade, réservez la garniture aromatique et le cidre. Faites suer, dans le mélange beurre/huile, les parures de chevreuil et les os. Une fois colorés, ajoutez la garniture aromatique de la marinade. Suez 5', puis singez avec la farine, ajoutez le vinaigre et le cidre de la marinade. Amenez à ébullition puis laissez cuire, à petit feu, à découvert, pendant 30 à 40 minutes, en écumant et en dépouillant régulièrement. Passez la sauce, crèmez la, rectifiez l'assaisonnement et la consistance si besoin. Juste avant de dresser. Epongez le chevreuil, puis dans une poêle, versez 1 c à soupe d'huile, colorez le filet sur toutes ses faces. Posez le chevreuil dans une lèche frite et le cuire environ 15' à four très chaud, durant la cuisson le nourrir avec du beurre clarifié, en fin de cuisson, enveloppez le filet dans du papier aluminium, puis laissez-le reposer 5 min dans le four éteint, porte ouverte. Tranchez le filet et servez-le avec sa sauce en saucière.

Pascal GUELLEC

Chef de cuisine au Domaine de Roncenay



Assemblée Générale
aux Caves de Bailly.



Sortie autoroute A6
89200 AVALLON

Restaurateur
de France

Le Relais
Fleuri



HOTEL * NN RESTAURANT - BAR**

Tennis - Piscine - Salle pour séminaires
Réceptions - Banquets

Tél. 03.86.34.02.85 - Fax 03.86.34.09.98

E-mail : relais-fleuri@wanadoo.fr

Site : www.relais-fleuri.com



Auberge des Chenets



Fermé
dimanche soir
et lundi

Salle non fumeur et climatisée

Michelle et Bernard GILLOT

89200 VALLOUX

Tél. 03 86 34 23 34

Le Morvan



Hôtel - Restaurant
Salon de Thé

Étienne ROBBÉ

Cuisine gastronomique
au gré des saisons

Chambres personnalisées
Jardin et terrasse fleuris

Fermé lundi, mardi, mercredi midi
Sauf juillet et Août

6, rue des Écoles - 89630 QUARRÉ-LES-TOMBES

Tél. 03 86 32 29 29 - Fax 03 86 32 29 28

Site : le-morvan.fr

MEDAILLON DE CHEVREUIL POÊLES AUX GIROLLES ET LÉGUMES D'AUTREFOIS

Pour 4 personnes :

Préparation : Noisettes de chevreuil (dans la selle, 12 pièces de 50 g) réserver les os pour le fond. Girolles 200 g, topinambours 50g, rutabagas 50 g, cerfeuil tubéreux 50 g, échalotes 25 g, thym, laurier, baies de genièvre et paprika. Gelée de groseilles 10 g. Préparer le fond de gibier, pour cela faire pincer les os au four, ajouter une petite mirepoix, thym, laurier et 3 baies de genièvre, et une cuillerée de concentré de tomates, déglacer après coloration, écumer régulièrement et laisser réduire. Éplucher les légumes puis les tailler en brunoise, les blanchir dans de l'eau salée, équeuter les girolles, puis les laver, les égoutter et les escaloper, faire sauter les girolles, ajouter l'échalote ciselée, réserver, faire sauter les légumes. Dans une poêle très chaude, faire revenir les médaillons, ajouter sur chaque, une pointe de paprika, les maintenir légèrement rosé.

Dressage : Disposer les légumes au centre de l'assiette idéalement à l'aide d'un cercle, ajouter autour 3 médaillons de chevreuil, parsemer avec les girolles, napper avec la sauce que l'on aura rectifié dans laquelle on aura ajouté la gelée de groseille.

François-Xavier GROSS

RÂBLE DE GARENNE À LA CRÈME

Mariner le râble dans une marinade crue, disposer les légumes de la marinade au fond d'un plat, placer dessus le râble bien épongé, le rotir à four vif, lorsqu'il est presque cuit, retirer les légumes, verser dans le plat un demi litre de crème, finir de cuire en l'arrosant avec cette crème.

POÊLÉE D'AUTOMNE

Cèpes, chanterelles, pieds de mouton, laver et gratter les aiguillons et le bout des pieds de mouton. Les sauter rapidement au beurre ou à l'huile, saler, poivrer, ajouter une pointe d'échalote hachée et de persil haché.

Valléry GUENIAT



AVALLON
PRIMEURS



Fleurs et plantes



Rond Point de la Croix Verte
89200 AVALLON



Tél. 03 86 34 14 87 - Fax 03 86 34 57 77

ID FROID



ZA du Bois Saint-Ladre - 89200 AVALLON

VENTE - INSTALLATION - DEPANNAGE

Matériel Professionnel

Grandes Cuisines

Climatisation

Tél. Atelier / Bureau : 03.86.34.46.00

Fax : 03.86.34.05.82



le Voutenay

Hôtel



Restaurant



Valérie et Laurent Poirier

89270 VOUTENAY-SUR-CURE

Tél. : 03 86 33 51 92 - Fax 03 86 33 51 91

e-mail : auberge.voutenay@wanadoo.fr

Fermé dimanche soir, lundi et mardi toute la journée.



Elevage
et vente directe de
Volailles fermières
&
Produits régionaux

BOURDELLOT Jérôme

Route de Voutenay

89440 PRECY LE SEC

Tél : 03 86 33 60 51

MÉDAILLON DE FILET DE BICHE COULIS DE RUTABAGA ET LAMELLES DE CÈPES

Pour 4 personnes

Ingédients : 600 g de filet de biche, 400 g de rutabaga, 400 g de cèpes, 100 g de crème fraîche, 100 g de lait, 50 g d'échalotes.

Préparation : Éplucher et couper le rutabaga, le cuire dans le lait et la crème. Laver et couper les cèpes en lamelles.

Mixer le rutabaga et assaisonner. Crémier si besoin afin d'obtenir un coulis pas trop épais. maintenir au chaud au bain-marie. Poêler les cèpes avec l'échalote et garder épais. Maintenir au chaud au bain-marie. poêler les cèpes avec l'échalote et garder au chaud.

poêler les médaillons de biche selon la cuisson désirée et maintenir au chaud. Dresser au centre de l'assiette les cèpes autour le coulis de rutabaga et disposer dessus le médaillon de biche. Servir aussitôt.

Alain POHU

Hostellerie de La Fontaine - Accolay

CÔTELETTES DE CHEVREUIL AUX CERISES

Préparation : Assaisonner les côtelettes sel fin et poivre du moulin, les sauter rapidement à l'huile fumante en les tenant saignantes. Dégraisser la poêle, déglacer au vin blanc, 1 dl de fond brun lié, crémier légèrement. Dresser les côtelettes en couronne en les intercalant de croûtons taillés dans un pain d'épice rassis et légèrement colorés au beurre. Garnir le milieu de cerises en compote. Napper les côtes de sauce et servir bien chaud.

Xavier SCHEGG

Société AROM' Café



Café, thé gros et détail
Distributeur Automatique
Fontaine à eau
Machine à café pour
particulier

Z.A. La Chaume Bonjuan - 89200 MAGNY

Tél. 03 86 33 16 15 - Fax 03 86 33 16 20

Portable 06 85 66 26 72

E-mail : aromcafe@wanadoo.fr



Tous les jours sur
FRANCE BLEU AUXERRE
retrouvez au micro Patrick THIBAUT
la "Rubrique Gastronomique" à 10h15 et 16h10

FRANCE BLEU AUXERRE dans l'YONNE : 101.3 - AUXERRE : 103.5 - AVALLON : 101.1
SENS : 100.5 - TONNERRE : 101.3





Francis et Odile
Salamolard

SALON DE THE - HOTEL ★★★
7 chambres de charme

RESTAURANT
Maître restaurateur

Fermé
mardi et mercredi

LES LAVAUTS - 89630 QUARRÉ-LES-TOMBES

Tél. 03 86 32 20 79 - Fax 03 86 32 28 25

E-mail : laubergedelatr@free.fr • Site internet : www.auberge-de-latre.fr

PIGEONS FERMIS RÔTIS AU JAMBON SEC DU MORVAN ET MIEL TOUTES FLEURS

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 4 pigeons fermiers de 500 g environ, 4 tranches fines de jambon sec et 150 g en petits dès, beurre doux 80 g, carottes 80 g, oignons 40 g, 2 tomates et bouquet garni, 1/2 bouteille de Bourgogne rouge, miel toutes fleurs.

Tout d'abord, vider et flamber les pigeons fermiers. Disposer ensuite dessus et dessous des 1/2 tranches de jambon sec et ficeler le tout.

Préparation du fond de sauce : Disposer dans un plat les cous et abats. Laisser les rôtir au four et ajouter le bouquet garni, les carottes, oignons, tomates, sel et poivre. Pincer les sucs, mouiller avec un Bourgogne rouge et un fond de volaille et laisser réduire. Pendant ce temps, mettre à rôtir 15 min (thermostat 8). Passer votre fond, le parfumer avec le miel, fouetter la sauce avec le beurre en parcelle et vérifier l'assaisonnement. Partager en deux les pigeons et les glacer très légèrement avec le miel afin de leur donner une jolie coloration. Préparer la râpée morvandelle ou un gratin de pommes de terre pour l'accompagnement avec 150 g de jambon sec coupé en petits dès. Quelques minutes, avant de servir le plat, terminer la cuisson des pigeons au four.

Francis SALAMOLARD
L'Auberge de l'Âtre

L'HÔTEL DU NORD★★ LE SAINT-GEORGES

Restaurant

Salon de Thé



Fermeture hebdomadaire :
lundi et jeudi toute la journée.

8 chambres - 2 jolies maisonnettes
2 salles de restaurant de 20 couverts
1 salle de séminaire

25, place de l'Église - 89630 Quarré-les-Tombes
Tél. 03 86 32 29 30 - Fax 03 86 32 29 31
hoteldunord@hoteldunord-morvan.com

www.hoteldunord-morvan.com



Chomette Favor

**Le partenaire des professionnels
de la Restauration et de l'Hôtellerie**

1, rue René Clair - ZAC des Radars - 913353 GRIGNY Cedex



METRO Cash & Carry France

Parc d'Activités des Terres du Canada
F-89470 MONÉTEAU

Tél. (33) 03 86 53 47 00

Fax (33) 03 86 53 47 27



BRAGARD

LA MODE AU TRAVAIL

Pascal FAURE

Le leader du vêtement professionnel

Notre représentant est à votre service

Tél : 06 74 67 56 12 • Fax : 03 86 64 60 16

E-mail : valrox.faure@orange.fr



Assemblée Générale. Caves de Bailly. Février 2011

FOURNITURES POUR BOULANGERIES
PÂTISSERIES, RESTAURANTS ET COLLECTIVITÉS

Sté Christian RICHOUX

17, avenue du Tertre • 89290 CHAMPS/YONNE

Tél. 03 86 53 35 80

Fax 03 86 53 80 61

E-mail : christian.richoux@wanadoo.fr





Dîner de gala chez Marc Meneau.

Rencontre culinaire de l'Auxerrois
et de l'Avallonnais



Jean-Claude
Meurville

Tél. 01 45 14 64 79 ou 06 09 14 11 12

ÉCREVISSES AU RAISIN BLANC

Ingédients : 5 Kg d'écrevisses pattes blanches, 0,10 l d'huile d'olive Jordan, 0,30 l de cognac, 30 g beurre, 0,60 l de Noilly Prat, 0,30 l de porto rouge, 0,15 l de vin blanc sec, 0,20 kg d'échalote, 1 kg de tomates, 0,10 l de glace de viande, 1 l de crème liquide, 0,10 l de moutarde de Dijon, curry Madras, sel, poivre, 0,20 kg de carottes, 0,20 kg d'oignons blancs, 0,20 kg de céleris rave, 0,20 kg de raisin Chasselas/muscat

Préparation : Cuire les écrevisses, décortiquer les queues et garder les têtes. Concasser les têtes et les faire suer dans l'huile d'olive, ajouter la moitié de la garniture en brunoises sauf la tomate. Faire suer 2 minutes. Déglacer avec le cognac et flamber, ajouter le porto rouge, cuire 2 min. ? ajouter le noilly en 2 fois, faire réduire à grand feu 2 à 3 min., ajouter le vin blanc, ajouter la tomate, la glace et le curry, assaisonner, sel poivre et moutarde, laisser cuire 10 min., passer au moulin à légumes et au chinois fin. Crémer en 3 fois. Faire sauter les queues d'écrevisses à l'huile d'olive, dégraisser, beurrer, ajouter la brunoise, flamber au cognac, sel, poivre, huile d'ail, 5 grains de raisins pelés épépinés par personne, persil ciselé. Dresser en assiette creuse avec la sauce.

Aurélien GRANSAGNE
L'Espérance - Saint Père

CANARD COL VERT, SAUCE SALMI, LES CUISSES EN CIVET

Ingédients : 2 canards Col vert, 0,20 l de jus de canard, 0,05 kg de foie gras, 28 olives noires, 0,25 l jus de citron, 1,00 cac moutarde blanche, 1,00 cas crème montée, 0,50 l vin rouge, 0,05 l fond de veau, 4 échalotes, 0,05 kg de carottes, 0,03 kg de pied de veau, 0,02 kg de poitrine fumée, cognac pm, porto rouge pm, bouquet garni pm.

Préparation : Lever les cuisses de canard, les mariner avec le vin rouge pendant une nuit. égoutter, colorer, ajouter la garniture aromatique. Ajouter le cognac, le porto, le fond de veau, le vin rouge, le pied de veau, la poitrine fumée. Cuire en cocotte lutée pendant 5 heures à très petit feu.

Lever les filets de canard, les cuire au beurre. Pour la sauce, réduire le jus de canard avec le beurre, ajouter le foie gras, mixer.

Mettre au point avec le jus de citron, la crème montée et la moutarde. Dresser une cuisse bien laquée avec la sauce au vin rouge réduite et un filet. Tailler en deux morceaux par personne.

Julien VIOLLET
L'Espérance - Saint Père

 **lyonnaise**
républicaine

8-12, avenue Jean-Moulin 89025 AUXERRE Cedex
Tél. : 03 86 49 52 00 - Télécopie : 03 86 46 99 90
Site internet : www.lyonnaise-republicaine.fr



marc meneau



L'ESPÉRANCE À VÉZELAY

L'EMPREINTE DE LA CUISINE

Autour de la Gastronomie, profitez de moments agréables
en deux lieux d'exception



L'ESPÉRANCE



*Fleuron de la
Haute Gastronomie Française*

89450 Saint-Père-sous-Vézelay

Tél. 03 86 33 39 10

Fax 03 86 33 26 15

www.marc-meneau-esperance.com

L'ENTRE VIGNES



*Belle salle à manger
et terrasse
dans un cadre de verdure
Buffet tous les Dimanches*

89450 Saint-Père sous Vézelay - Tél. 03 86 33 33 33 - Fax 03 86 33 26 15

DOMAINE MENEAU



*Vins de Bourgogne
Vézelay*

89450 Vézelay - Tél. 03 86 33 39 10

Les Cordois
Sylvain Gauthier

**Menus - Cartes
Formule bistrot**

Fermé lundi soir, mardi et mercredi

89420 Sainte-Magnance
Tél. 03 86 33 11 79

CIVET DE SANGLIER

Pour 8 personnes :

Ingédients pour la marinade : 1,5l d'irancy, 25 cl de bon vinaigre, 1 oignon et 2 carottes émincées, 3 échalotes émincées, 2 clous de girofle, thym et laurier, 4 gousses d'ail, sel et poivre.
Ingédients pour la viande : 1,8 kg d'épaule de sanglier, 60 g de lard fumé, 70 g de farine, 3 carrés de chocolat noir. **La veille :** 1) Coupez votre épaule de sanglier en gros morceaux de 70 g de manière à obtenir 3 morceaux par personne. 2) Installez les dans un grand récipient, versez alors tous les éléments de la marinade, salez avec 12 g de gros sel, remuez bien, couvrez et mettez au frais pour la nuit.

Le lendemain : 1) Egouttez dans une passoire les morceaux de sanglier d'une part, et les légumes d'autre part, et versez la marinade dans un saladier. 2) Dans une cocotte allant au four faites fondre un peu de lard gras ou de saindoux, mettez vos légumes de marinade et faites les suer doucement à couvert (10 min). 3) Allumez votre four à 200° (th.7). 4) Pendant qu'il monte en température faites chauffer une grande poêle avec du lard gras ou du saindoux lorsque la graisse sera presque fumante mettez vos morceaux de sanglier et faites les rôtir de chaque côté puis ajoutez-les à vos légumes qui auront bien sués. Saupoudrez avec la farine en mélangeant bien (singer), laissez un peu cuire puis mouillez avec la marinade. Faites reprendre l'ébullition et mettez au four couvert 1h30. Pendant le temps de cuisson vous allez avoir le temps de faire votre garniture, en voici plusieurs si vous voulez rester traditionnel : purée de marrons et confiture d'airelles (pour la purée de marrons lui adjoindre de minuscules carrés de branche de céleri crus c'est excellent), vous pouvez aussi servir des tagliatelles fraîches liées avec un peu de foie gras ou un rizotto crémé aux cèpes, ou encore une purée de potimarron servie dans la coque etc. 5) Voilà votre civet est cuit. Avec un écumoire et une fourchette retirez les morceaux un par un (décanter) et installez-les sur un plat. D'autre part mettez les morceaux de chocolat* dans la sauce puis donnez un coup de mixer pendant 30 secondes. Passez votre sauce au chinois étamine (passoire fine) en appuyant bien pour en tirer la quintessence puis testez l'assaisonnement. 6) Remettez alors les morceaux de civet dans la sauce passée et portez à ébullition. C'est terminé ! **Présentation :** Sur une jolie assiette les 3 morceaux de civet de sanglier nappés de sauce au centre, surmontés de votre hachis (pignons pistache et poivre rose) et une belle feuille de céleri au milieu. Garniture et sauce à part. Comme d'habitude gardez votre sauce restante dans de petits récipients et mettez-les au congélateur cela pourra toujours vous servir. * on adjoint du chocolat noir dans les civets car il apporte son moelleux à la sauce et estompe l'éventuelle acidité de vin.

Sylvain GAUTHIER
Auberge des Cordois - Sainte Magnance

Chez Manu

Restaurant
traditionnel



Ouvert de 12h à 14h et de 19h à 22h
Fermé le mardi et le mercredi

**Formules à 15 €
et à 17 €**

Entrée, plat chaque jour différent,
fromage et / ou dessert

Menu à 22 €

Repas typiquement bourguignon

Spécialité du chef à la carte

chezmanu@orange.fr

1, rue du Marché • 89200 AVALLON
Tél. 03 86 31 69 39

CHEVREUIL GRAND VENEUR

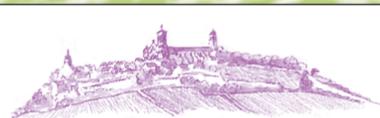
Pour 6 personnes :

Ingédients : 12 filets de chevreuil, 12 toasts, beurre 75 g, sel, poivre.

Ingédients pour la sauce Grand Veneur : 1 petite, 1 oignon, 1,5 dl de vinaigre, 1 dl de vin blanc sec, 1 cuillerée d'huile d'olive, 1 bouquet garni, 1 litre de sauce demi-glace, 1 c de crème fraîche, 3 c de gelée de groseille, parure de chevreuil.

Préparation : Bien préparer la viande. Garder les parures. Détaillez carottes et oignons en dés et faites revenir doucement à l'huile d'olive. Ajoutez le bouquet garni et les parures. Quand les ingrédients sont dorés, égouttez l'huile et versez le vin blanc et le vinaigre. Réduire presque en totalité et ajoutez la sauce demi-glace. Au bout d'une heure, poivrez abondamment et salez. Retirez du feu, filtrez et incorporez la gelée de groseille. Lorsqu'elle est bien dissoute, incorporez la crème, bien mélanger et garder au chaud jusqu'au moment de servir. Sautez rapidement les filets au beurre très chaud, éteindre le feu et laissez reposer 5 minutes avant de servir. Dressez sur les toasts et servir la sauce à part.

Emmanuel ENES
Restaurant "Chez Manu"



Elise VILLIERS

Producteur - Récoltant
Bourgogne Vézelay

Précy le Moult 89450 Pierre-Perthuis
Tél. 03 86 33 27 62

*Restaurant de la Poste
et du Lion d'Or*



*Magali Perrin
&
Grégory Villet*

Place du Champ-de-Foire - 89450 VÉZELAY

Tél./Fax 03 86 33 34 59

E-mail : restolaposte-liondor@wanadoo.fr

Ouvert 7 jours/7 du 1^{er} avril au 1^{er} novembre

PIGEONNEAU AU BANYULS, POMMES DE TERRE AU LAIT RIBOT

Ingédients : 4 pigeons, graisse de canard, thym, laurier, sauge, 3 gousses d'ail, 10 cl de vin de Banyuls, 20 cl de fond blanc, féculé de pommes de terre, 6 pommes de terre Charlotte, 20 cl de lait Ribot*, 4 salsifis, pluche de cerfeuil, sel, poivre.

Préparation des pigeonneaux : Désosser les pigeons en gardant l'os du pilon. Réserver les suprêmes. Saler et poivrer. Confire pendant 1 heure les cuisses en cocotte à la graisse de canard avec du thym et de l'ail en gousse entière. Piler les carcasses et les faire revenir dans un peu d'huile, ajouter thym, laurier, sauge, déglacer avec le vin de Banyuls. Faire réduire et ajouter le fond blanc. Continuer la réduction jusqu'à compoter, passer au chinois et rectifier l'assaisonnement. Lier légèrement à la féculé et réserver.

Préparation de la purée : Cuire les pommes de terre avec la peau, les éplucher et les écraser à la fourchette en ajoutant le lait Ribot tiède. Assaisonner de sel et poivre. Mouler en cercle de 10 cm de diamètre sur 3 cm de hauteur préalablement beurrés et mis sur une plaque allant au four.

Finition et dressage : Couper 4 salsifis en fines lamelles dans la longueur. Les frire rapidement et les égoutter. Disposer les cercles de purée au milieu de l'assiette, escaloper en éventail le filet, la cuisse à l'opposé. Planter le salsifi dans la purée, décorer avec une pluche de cerfeuil et un cordon de sauce.

* le lait de Ribot est un lait fermenté maigre de tradition Bretonne, qui se consomme avec les galettes de sarrasin, à l'origine c'est le lait qui s'écoule de la baratte dit "Ribotte" en Breton.

Richard BURLOT
Chef au Relais du Morvan - Vézelay

SPÉCIALITÉS DE POISSONS



Les Fleurs

Maître Restaurateur

Claire et Régis TATRAUX

PONTAUBERT 89200 AVALLON



Tél. 03 86 34 13 81

Fax 03 86 34 23 32

Site : www.hotel-lesfleurs.com

PERDRIX ROUGE A L'EMBEURREE DE CHOUX ET GALETTES DE CHAMPIGNONS

Ingédients : 120 g de blanc de volaille, 120 g de crème épaisse + 2 cuillères, 2 œufs, champignons variés (cèpes, trompettes, girolles, champignons de Paris, pleurotes), 2 perdreaux, 1 verre de vin blanc, 1 verre de fond de volaille, 1 chou vert, 1 cuillère de farine, sel poivre, échalotes, ciboulette, oignons.

Préparation : Faire une mousse fine avec 120 g de blanc de volaille, 120 g de crème épaisse, 2 œufs, sel et poivre. Mélanger ensuite les champignons sautés avec échalotes et ciboulette (cèpes, trompettes, girolles, champignons de Paris et pleurotes). Confectionner 2 rouleaux avec du papier film et les cuire à la vapeur 25 minutes. Dans une cocotte faire revenir 2 perdreaux, ajouter des oignons ciselés, 1 cuillère de farine, 1 verre de vin blanc, 1 verre de fond de volaille. Faire blanchir le chou vert, l'émincer et le laisser mijoter 40 minutes dans la cocotte avec les perdreaux. Ajouter 2 cuillères de crème épaisse en fin de cuisson. Vérifier l'assaisonnement et déguster avec les galettes de champignons coupées en rondelles 1,5 cm d'épaisseur revenues au beurre.

Régis TATRAUX
Hôtel Les Fleurs - Pontaubert



**COURTOIS
BOURGOGNE
BOISSONS**

AUXERRE CLAMECY VERMENTON

89270 VERMENTON - Z.I.

Tél. 03 86 81 50 44 - fax 03 86 81 62 03

● Vins ● Spiritueux
● Bières ● Sodas ● Cafés

CENTRALE EUROPÉENNE DE DISTRIBUTION

Zone industrielle 89270 VERMENTON

Dépôt d'Auxerre - Rue St Exupéry - ZI Terres du Canada 89470 MONTEAU

Tél. Monéteau : 03 86 40 76 46 E-mail : contact@vinscourtois.com

Labus d'alcool est dangereux
consommez avec modération.





Auberge de l'Espérance

Claude et Annie SIMON

Fermeture hebdomadaire
le dimanche soir et le lundi hors saison
Salle climatisée

3, rue du Général-de-Gaulle 89270 VERMENTON
☎ 03.86.81.50.42

Hôtel-Restaurant DES GROTTES



Fermé
le mercredi soir
et le jeudi



RN 6 - 89270 ARCY-SUR-CURE
Tél. 03 86 81 91 47

MARMITE DU CHASSEUR AUX LÉGUMES D'AUTOMNE

Pour 4 personnes :

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn en autocuiseur

Ingrédients : 1 lapin de garenne coupé en quatre morceaux, 1 chou vert coupé en quartier, 4 carottes coupées en rondelles, 500 g de topinambours (les laisser en entier), 4 cuillères à soupe d'oignons, 4 cuillères à soupe de fines herbes, 150 g de lardons maigres, 100 g de lardons gras, 1,5 litre d'eau chaude, 8 tranches fines de pain de campagne grillé, sel, poivre du moulin.

Préparation : Tapissez le fond de la cocotte de lardons gras, ajoutez le chou, carottes, topinambours, lardons maigres, oignons et fines herbes. Déposez le lapin, salez, poivrez, ajoutez l'eau chaude. Faites cuire 50 mn à partir de la montée de la pression. Servir le bouillon bien chaud sur les tranches de pain grillé. Vous pourrez présenter viande et légumes à part, accompagnés d'une vinaigrette aux fines herbes.

Pour accompagner ce plat, je vous suggère un vin léger "Coulanges la vineuse" du domaine Patron à Migé.

Claude SIMON
Auberge de l'Espérance
Vermenton

LASAGNES AU CHEVREUIL

Ingrédients : 1 kg de pâtes à lasagnes

Ingrédients sauce bolognaise : Viande de chevreuil hachée 500 g, 2 oignons hachés, 3 gousses d'ail hachées, 2 carottes, 1 branche de céleri coupées en petits dés, 1 boîte 4/4 tomates entières en jus, 2 cuillères de concentré de tomate, thym, laurier, sel, poivre et muscade, 75 cl de vin rouge 12°, 10 cl d'huile d'olive.

Ingrédients béchamel au parmesan : Beurre 40 g, farine 40 g, lait 50 cl, parmesan 100 g.

Préparation sauce bolognaise : Faire revenir les oignons, les carottes, le céleri et l'ail dans l'huile d'olive puis la viande de chevreuil à feu vif, remuer. Cuire à feu doux et couvert pendant 10 min. Ajouter les tomates, le concentré de tomates, le thym, le laurier, la muscade, le sel et le poivre. Mouiller au vin rouge, cuire à couvert 30 min.

Préparation béchamel au parmesan : Faire fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait. Faire épaissir à feu doux, ajouter le parmesan.

Dans un plat à gratin, intercaler pâtes à lasagne, béchamel et bolognaise.

Mettre au four à 180° pendant 40 min.

Gilles MULLER
Les Grottes
Arcy sur Cure

BOURGOGNE PRODUITS FRAIS



Produits Laitiers - Charcuterie
Pâtisserie Industrielle - Surgelés

Rue Saint-Exupéry
89000 MONÉTEAU Cedex

Tél. 03 86 94 41 00 - Fax 03 86 94 41 09

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE SAINT-BRIS



Philippe Defrance

Caves du XII^e siècle

5, rue du Four
89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX

Tél. 03.86.53.39.04 - Fax 03.86.53.66.46



30

Les Capucins

Hôtel Restaurant

Service au Jardin ombragé



Ouvert tous les jours

6, avenue Paul-Doumer (avenue de la gare)

89200 AVALLON

☎ 03 86 34 06 52



Site : avallonlescapucins.com

E-mail : hotellescapucins@wanadoo.fr



Philippe & Sonia
AMAND

HÔTEL

- Pension
- Demi-pension

RESTAURANT

- Cuisine traditionnelle
- Repas d'affaire

55, rue de Lyon • 89200 AVALLON
Tél. 03 86 34 55 07 - Fax 03 86 31 69 02

CHARTREUSE DE PERDRIX A L'ANDOUILLE

Ingrédients :

2 perdrix, 300 g d'andouille de Baye,
1 chou de Milan, 1 grosse carotte, 1 oignon
piqué de clous de girofle, 1 bouquet garni,
10 cl de bouillon de légumes, sel, poivre.

Préparation : Laver et couper le chou de
Milan en quartiers, supprimer les grosses
côtes et le trognon. Le blanchir, l'égoutter.
Assaisonner de sel et de
poivre et mettre dans une grande cocotte
avec un peu de bouillon de légumes, la
carotte, l'oignon et le bouquet garni. Ajouter
les deux perdrix (plumées et vidées) que
vous aurez fait colorer auparavant. Joindre le
morceau d'andouille. Fermer le récipient et
mettre à cuire au four préchauffé pendant
45 minutes. Egoutter les perdrix et les
découper ; égoutter les choux et les presser
avec un écuimoire, puis les dresser dans un
plat un peu creux.

Dressage :

Disposer les perdrix sur le chou avec
l'andouille et la carotte coupées en ron-
delles. Arroser avec le bouillon qui aura
réduit et pris les parfums du gibier, des
légumes et de l'andouille.

Richard BURLOT
Chef au Relais du Morvan
Vézelay

ESCALOPE DE FOIE GRAS POËLÉE SUR TATIN DE CÈPES JUS DE CANARD ET BALSAMIQUE

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 10 cl de jus de canard, 800 g de
cèpes, 2 gousses d'ail, 2 échalotes, 20 g de persil,
30 g de cerneaux de noix haché, 1 pâte feuilleté,
beurre ou graisse de canard, 4 belles escalopes de
foie gras.

Préparation : Nettoyer les cèpes en les essuyant
bien puis les tailler en gros dés, les faire sauter à feu
vif dans une poêle, ajouter les échalotes, l'ail et le
persil hachés, saler et poivrer. Mouler en 4 cercles
ou tourtières diamètre 8 cm, recouvrir de pâtes
feuilleté et enfourner 8 minutes à 180°. Vous
pouvez préparer les tatin à l'avance et les faire
réchauffer à four tiède avant de les servir. Poêler les
escalopes à feu vif puis baisser la température,
saler, poivrer. Démouler les tatin sur assiette tiède,
déposer l'escalope de foie gras dessus. Dégraisser
la poêle et faire réchauffer le jus de canard avec
deux cuillères de vinaigre balsamique. Arroser
autour des tatin.
Servir chaud.

Les Capucins
Avallon

Thierry BLAY



L'artisan
Boulangier - Pâtissier

Pâtisserie de Tradition
Grand Choix de Pains Spéciaux
Entremets Glacés - Chocolats Maison

1, rue Carnot - 89200 AVALLON
Tél. 03.86.34.14.04





Fabrice DELBART - Responsable Secteur

Jean-Pierre BONDOUX - Responsable Secteur

PETITES EXQUIS RÔTIÉS AUX RAISINS, RELEVÉS À LA CRÈME D'ANCHOIS

Pour 2 personnes :

Ingédients : cailles 2 pièces, 2 brindilles de thym, 2 gousses d'ail, fleur de sel, poivre du moulin, anchois à l'huile 50 g, beurre 25 g, crème liquide 10 cl, olives noires PM, foies de volaille 1 pièce, vin blanc sec PM, grappe de raisin (chasselas) 1 pièce, 2 tranches de pain de mie, 2 branches de basilic, confiture de piment d'Espelette 10 g, echalote 1 pièce, cognac PM.

Préparation : Habiller les cailles, introduire dans leurs crochons une petite gousse d'ail écrasée, une brindille de thym, et des grains de raisins coupés. Cuire en cocotte, déglacer au vin blanc, décanter, réserver le jus, et laisser reposer. Lever les cuisses, retirer les suprêmes du bréchet et mançonner les bouts des ailerons. Assaisonner de fleur de sel et poivre du moulin. Dans un cutter, mettre les anchois, les olives noires, le beurre et la crème, les foies nettoyés. (retirer le fiel). Cutter et passer sur un tamis ensuivi. Concasser les os et les parures, les faire rissoler dans la cocotte de cuisson, ajouter l'échalote ciselée, la gousse d'ail et une brindille de thym. Flamber au Cognac et dégraisser. Mouiller avec le jus de caille et laisser cuire quelques instants. Passer au chinois fin. Réduire à consistance et dépeupler. Incorporer les grains de raisin égrappés. En fin de cuisson, réserver les raisins. Chinoiser à nouveau et incorporer la crème d'anchois. Lisser. La sauce ne doit plus bouillir. Détailler en forme (à votre convenance), les tranches de pain de mie et les faire revenir dans l'huile d'olives sans trop de coloration. Effeuillez le basilic et le frire quelques instants à l'huile d'olives.

Présentation : Tracer deux virgules de confiture de piment d'Espelette. Dresser les raisins, placer un suprême (aileron mançonné) de biais puis une cuisse de l'autre. Ajouter les "tuiles" de pain croustillant, puis les feuilles de basilic. Saucer.

Fabrice DELBRAT
Formateur CIFA d'Auxerre

NOISSETTES DE CHEVREUIL

Pour 4 personnes

Ingédients : 8 feuilles de sauge, 2 gousses d'ail en chemise, 4 noisettes de chevreuil de 120 g coupées dans la selle, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1 c.à soupe de cognac, 1 branche de thym frais, 550 g de salsifis, 90 g de beurre salé 1/2 jus de citron, 4 poires d'olive, 70 g. de confiture d'airelles, 16 cl de fond de veau, 4 grappes de groseilles fraîches et bio. Quelques baies de maniguette écrasées, sel, poivre.

Préparation : 50 min. Cuisson : 45 min.

La veille ou 48 h à l'avance : Couper 4 feuilles de sauge en 4. Couper les gousses d'ail en petites rondelles. Mettre les noisettes de chevreuil dans un plat avec l'huile d'olive, le cognac, le thym, la sauge et l'ail. Les masser pendant 3 minutes avec ce mélange. Recouvrir le plat de film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant au moins 24 h.

Le jour même : Eplucher, nettoyer, puis tailler les salsifis en bâtonnets de 5 cm. dans une casserole, faire bouillir de l'eau additionnée de 30 g de beurre et jus de citron. Plonger les salsifis dans cette eau. Recouvrir la casserole d'un papier sulfurisé et cuire doucement pendant 10 minutes. Égoutter et réserver. Préchauffer le four à 120°C (Th 4). Retirer les 4 chapeaux des poires et creuser l'intérieur afin d'en retirer tous les pépins. Conserver le pédoncule. Dans une poêle, faire fondre 30 g de beurre salé et y faire revenir les poires jusqu'à légère coloration de tous côtés. Garnir l'intérieur des poires avec de la confiture d'airelles et finir la cuisson au four pendant 5 à 6 minutes.

Préchauffer le four à 180°C (Th 6). Dans une grande sauteuse. Faire fondre le beurre restant et y faire revenir ensemble, sur feu vif, les salsifis et les noisettes de chevreuil avec de la marinade. Lorsque tous les éléments sont bien colorés, les passer au four pendant 3 à 4 min. au terme de cette cuisson, déglacer le plat avec un peu d'eau, puis ajouter le fond de veau. Porter à ébullition et bien mélanger avec les aromates de la marinade. Passer le tout au chinois.

Former un lit de salsifis au fond de chaque assiette. Poser dessus une noisette de chevreuil et une poire sur le côté. Verser le jus sur le pourtour. Décorer avec quelques baies de maniguette écrasées, les feuilles de sauge restantes et les grappes de groseilles. Servir avec un Epineuil 2009.

Patrick GIRARD
L'Orée des Champs

L'ESCARGOTIERE

Escargots de Bourgogne garantis français et cuisinés en France

Helix

- Escargots Frais de Bourgogne
- Verrines
- Crèmes d'Escargots & Terrines
- Conserves (cassioles)

Vente aux particuliers, aux professionnels et aux C.E.

Raphaël FRIZON
23, grande rue • 89250 GURGY
Tél : 03 86 53 04 31 • Fax : 03 86 53 14 11
raphaelfrizon@orange.fr

Olga et Patrick GIRARD
vous accueillent

Repas au coin du feu
Terrasse ombragée
en saison
Parking privé

**L'Orée
des
Champs**

RN6 - 89400 ÉPINEAU-LES-VOVES
TÉL : 03 86 91 20 39
FAX : 03 86 91 24 92
restaurants.pagesjaunes.fr



DOMAINE ET GOLF DU RONCEMAY

HOTEL RESTAURANT SEMINAIRE



- 15 chambres de charme et 3 suites
- Restaurant gastronomique menu à partir de 35 €
Ouvert tous les soirs et les déjeuners du samedi et dimanche sur réservation
- Bistro du golf formule buffet à partir de 11,90 €
Ouvert tous les jours pour le déjeuner
- Parcours de golf 18 trous et zone d'entraînement
- Initiation cours de golf toute l'année

Domaine et Golf du Roncemay - Chassy - 89110 Aillant-sur-Tholon • France
Tél. +33 (0) 386 73 50 50 - Fax +33 (0) 386 73 69 46 - www.roncemay.com

BÉCASSE FLAMBÉE À LA RICHE

Pour 1 personne :

Cette recette exceptionnelle est un document précieux dont la lecture est réservée aux fins gourmets et la dégustation destinée à un célibataire.

Préparation :

Comme il se doit, la bécasse n'est pas vidée.

Dans un plat, faire rôtir la bécasse au beurre pendant 12 à 15 minutes. Réserver dans une casserole, faire réduire à glace 1 verre de bon Bourgogne avec un zeste de citron.

Découper les membres et les filets de la bécasse, et réserver les intestins et le foie.

Mettre dans la casserole contenant la réduction les membres et la tête, arroser de 3 cuillères à soupe de fine champagne et flamber. Réserver.

Dans un bol, mélanger le foie et les intestins finement hachés, salés, poivrés avec deux grosses noix de foie gras et une cuillère de beurre.

Tartinier, deux canapés de pain dorés au beurre, avec la pommade du foie et des intestins.

Réchauffer les filets dans la casserole, laisser mijoter quelques secondes.

Dresser les morceaux de bécasse sur les toasts, ajouter dans la casserole le reste du foie et des intestins pour lier le jus. Assaisonner et rectifier l'assaisonnement.

Servir sur une assiette très chaude. Verser le coulis sur la bécasse.

La tête sera chauffée à la flamme d'une bougie et posée sur l'assiette quand elle aura éclaté.

Déguster avec un grand Bourgogne d'une grande année.

Daniel AUBLANC



LE PARIS NICE Hôtel - Restaurant
Salon de thé

Claire et David vous accueillent
Rond-Point de la résistance
89300 JOIGNY



Tél. 03.86.62.06.72 - Fax 03 86 62 56 99
E-mail : parisnice@wanadoo.fr



Les amicalistes à Bazoches

FILET DE MARCASSIN À L'ORANGE, PURÉE DE TOPINAMBOUR

Pour 6 personnes :

Ingrédients pour le filet : 1 filet de marcassin de 1,3 kg, 1 oignon, 1 carotte, 1 branche de céleri, 8cl de vermouth sec, 3 oranges non traitées, 1 cuil à café de jus de citron, 1 cuil à soupe de sucre en poudre, 50 g de beurre, **purée de topinambour :** 6 topinambours, 1/2 jus de citron, un peu de farine, 100 g de beurre, sel fin.

Préparation et cuisson du filet : Laver, peler le zeste d'une orange, couper en julienne, le blanchir 3 mn, le refroidir puis l'éponger. Pressez le jus de cette orange et d'une seconde et couper la dernière en rondelle, réserver. Faire colorer dans une cocotte la viande avec du beurre, ajouter l'oignon, la carotte, la branche de céleri coupés en brunoise, après une bonne coloration, retirer la viande et la tenir au chaud. Verser le sucre dans la cocotte, faire caraméliser et mouiller avec le jus d'orange et de citron, remettre la viande avec le vermouth, assaisonner et couvrir jusqu'à la fin de cuisson à feu doux Dresser la viande sur un plat et garder au chaud, passer les rondelles d'orange quelques secondes dans la sauce et mettre autour du plat.

Terminer la sauce avec un demi verre d'eau, la faire bouillir quelques minutes, la passer au chinois et napper le filet. Servir.

Préparation de la purée de topinambour : Laver, éplucher les topinambours et les cuire dans de l'eau avec un peu de farine, le jus de citron et le sel à l'ébullition pendant 20 à 30 mn. Égoutter et passer à la moulinette, assaisonner, beurrer et servir.

Gilbert NORMAND

Restaurant de la Gare - Saint Martin sur Ouanne

CRÉPINETTES DE GIBIER

Hacher un morceau de gibier cuit puis y ajouter le même poids de chair à saucisse. Assaisonner de sel, poivre, genièvre et un trait de madère. Travailler le tout afin d'obtenir une masse uniforme. À l'aide de petits carrés de crépine de porc, façonner des saucisses plates. Faire sauter à la poêle au beurre et à l'huile. Servir avec un cordon de sauce poivrade (base de sauce brune corsée). Il est possible de remplacer la crépine par un panage à l'anglaise.

Jean-Pierre BONDOUX

Chef de cuisine - ALEFPA GURGY

CAILLES AUX CERISES

Rôtir à four chaud (thermostat 7) dans une cocotte beurrée les cailles assaisonnées pendant 20 mn, réserver. Déglacer la cocotte à l'aide d'un jus de cerises aigrettes (vallée de Jussy) et de Cherry. Mouiller avec du fond de gibier, réduire à la nappe puis ajouter les cerises aigrettes dénoyautées. Napper les cailles, servir chaud.

Patrick DEBIAZE

Chef de cuisine restaurant d'application
ALEFPA GURGY



Pisciculture de Crisenon

M. Laurent PAGEAUD
06 26 58 17 71

Ouvert tous les jours
de mars à octobre
de 9 à 19 heures et
de 14 à 19 heures

Tél. 03 86 81 45 32 - Fax 03 86 81 12 01
89460 PREGILBERT - Cidex 4088
laurent.pageaud@wanadoo.fr - www.piscicrisenon.fr

Aux Rives de l'Yonne
Hôtel • Restaurant • Traiteur

Lydie et Jacky Faguais vous accueillent
 Hôtel tout confort • WIFI gratuit
 Vue panoramique sur rivière
 Traiteur toutes réceptions

89400 Laroche Saint Cydroine
 Tél. 03 86 80 05 70
 Fax 03 86 80 33 61
 www.jacky-faguais.com



Les candidats de la Table Lucullus - 11/11/2010

CUISSOT DE SANGLIER AU CHABLIS

Pour 8 à 10 personnes :

Ingrédients : 1 cuissot de sanglier, 2 bardes de lard, bouquet garni, 1/2 verre de cognac, poivre, sel.

Pour la marinade cuite : 2 litres de Chablis, 0,5 dl de vinaigre, 50 g de carottes coupées en rondelles, 50 g d'oignons émincés, poivre, clous de girofle, thym, laurier, 2 gousses d'ail.

Préparation: 3 à 4 jours avant la cuisson, faire cuire quelques minutes tous les ingrédients de la marinade. Laisser refroidir avant de mettre la viande. Laisser mariner au froid. Larder profondément le cuissot après l'avoir égoutté. Déposer le dans une cocotte, mouiller avec la marinade, laisser cuire 4 heures à feu doux. Ajouter le cognac et laisser cuire encore une heure. Servir avec une purée de pommes de terre à la crème maison.

Jacky FAGUAIS
 Aux Rives de l'Yonne
 Laroche Saint Cydroine

POTÉE DE PERDREAUX AUX LÉGUMES

Pour 6 personnes :

Ingrédients : 2 perdreaux, 250 g lard, 1 chou, 4 carottes, 2 navets, 4 poireaux, 100 g haricots secs, 2 branches de céleri, 6 pommes de terre moyennes, 1 gousse d'ail, 1 oignon, 3 clous de girofle, 1 bouquet garni, sel fin, poivre du moulin.

Préparation: La veille, faire tremper les haricots. Laver et blanchir le chou puis le hacher grossièrement, émincer l'oignon, éplucher et couper en morceaux navets et carottes, émincer les blancs de poireaux, peler la gousse d'ail et les pommes de terre, découper les perdreaux. Faire revenir l'oignon émincé ainsi que les carottes, poireaux, et navets. Ajouter les haricots secs, le lard et mouiller à hauteur, ajouter garniture aromatique et cuire 30 mn. Ajouter le chou et les pommes de terre et cuire de nouveau 30 mn, 10 mn avant la fin de cuisson, glisser les perdreaux sous la potée et continuer la cuisson. À la fin de la cuisson, disposer la potée dans les assiettes et poser dessus des morceaux de perdreaux.

Patrice FUJARSKI
 Établissement de soins de suite polyvalent
 LE PETIT PIEN

Filigrane imprimèrie Site : filigrane-imprimerie.fr

YONNE : ZA - 10, voie des Préaux • 89310 NITRY
 Tél. 03 86 33 69 40 • Fax 03 86 33 62 22 • filigrane-nitry@wanadoo.fr
 105, rue des Mignottes • CS 20 259 • 89005 AUXERRE Cedex
 Tél. 03 86 40 72 13 • Fax 03 86 49 55 22 • filigrane-auxerre@orange.fr

CÔTE D'OR : 10, rue Drouillot • CRÉPAND • 21500 MONTBARD
 Tél. 03 80 92 08 68 • Fax 03 80 92 39 76 • jany.imprimeurs@wanadoo.fr

 CERTIFIÉ 

- photocomposition, photogravure
- impression offset
- typographie ▪ sérigraphie
- création visuelle
- pré-enseignes ▪ habillages véhicules
- numérique tous supports
- grands formats
- étiquettes bobines et traditionnelles



Charles GODARD
Président d'honneur



Le Senonnais



Christian RÉGNIER
Responsable Secteur

RAGOÛT DE RIS DE VEAU AUX CÈPES

Préparation : Parer et nettoyer 600 g de ris de veau, puis couper en belles escalopes.
Nettoyer 400 g de cèpes.
Faire sauter à la poêle les cèpes et les réserver.
Faire colorer légèrement à la poêle les ris de veau pendant 3 minutes, puis déglacer avec 2 dl de cognac. Réduire, ajouter 4 dl de crème fleurette, réduire à niveau et ajouter les cèpes. Rectifier l'assaisonnement et servir en croustade.

Emmanuel ENNES
Restaurant "Chez Manu"



Jean-Claude TINDILLIER
Contrôleur financier

CHAMBRE D'AGRICULTURE ASSOCIATION FILIÈRE AVICOLE DE L'YONNE



La Tour de Chéroy



*Fermé dimanche soir,
lundi soir et mardi*

3, place de la Concorde - 89690 Chéroy
Tél. : 03 86 97 53 43 - Fax : 03 86 97 58 60



**HÔTEL
DE PARIS
&
DE LA POSTE**

★★★

RESTAURANT
LE SÉNON

97, rue de la République - 89100 SENS
Tél. 03 86 65 17 43 • Fax 03 86 64 48 45
hotelparisposte@orange.fr • www.hotel-paris-poste.com



Relais de Villeroy
Francine & Michel Clément et leur fils Bruno

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

<p>« Les Moissons » ouvert le midi : vendredi, samedi & dimanche ouvert le soir : mercredi, jeudi, vendredi et samedi</p>	<p>« Le Bistro » ouvert le midi : lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi ouvert le soir : lundi et mardi</p>
---	---

89100 VILLEROY
Tél. 03 86 88 81 77 • FAX : 03 86 88 84 04

TERRINE DE CANARD SAUVAGE

Ingrédients :

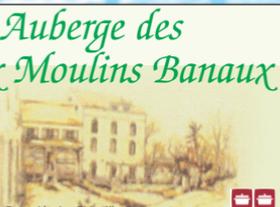
2 canards sauvages (plumés et vidés), 300 g de lard frais, 200 g d'oignons, 200 g carottes, 2 belles pommes (fruit), 1 bouquet garni, 2 oeufs, 1/2 bouteille de bon vin rouge, 100 g de sucre, 10 cl de vinaigre de vin, le zeste d'une mandarine, sel, poivre.

Préparation :

Éplucher légumes et pommes, couper les en tranches fines, découper le lard et le couper en petits dés. dans le fond d'une cocotte, faire un lit avec les dés de lard et les légumes, pommes, bouquet garni et allonger les deux canards sur ce lit. Par dessus, verser le vin rouge, 30 g de sel, couvrir et mettre au four très chaud pendant 1 heure environ, à la fin de la cuisson, sortir les canards et les faire refroidir. Passer le contenu de la cocotte et le zeste de mandarine au mixer pour obtenir une purée. Désosser et couper les chairs des canards froids en petits dés. Mettre les os de canards dans la cocotte avec le sucre et faire chauffer en remuant pour faire caraméliser le sucre. Verser alors le vinaigre et porter à ébullition pendant quelques mn puis ajouter 1/2 l d'eau, saler légèrement et laisser réduire pendant 30 mn et passer au chinois. Il doit rester une dizaine de cl de liquide. Mélanger le tout dans un saladier avec les 2 oeufs battus, ajouter quelques tours de moulin à poivre et vérifier le sel. Obtenir un mélange homogène, mettre le tout dans une terrine couverte et faire cuire au bain-marie à feu moyen pendant 1 h. Laisser refroidir et reposer pendant 24 h au froid avant de servir.

Jean-Claude TINDILLIER

*Auberge des
Vieux Moulins Banaux*



CHATELAIN D'HÉRÈRES
ET SA FAMILLE
DES VIEUX MOULINS

Propriétaire Priscilla Bommet
et le chef Christophe Declercq

18, route des Moulins Banaux • 89190 VILLENEUVE L'ARCHEVÊQUE
Tél. 03 86 86 72 55 • Fax 03 86 86 78 94
www.bourgognehotels.fr - contact@bourgognehotels.fr



Table Lucullus 2010

Auberge de L'Hélix



À l'accueil, Karine
En cuisine, le chef
Jérôme Coupery

52, RN 6 ROSOY - 89100 SENS

TÉL. 03 86 97 92 10 - Fax 03 86 97 19 00

auberge-helix.com

auberge-helix2@wanadoo.fr



Restaurant

La Renommée

Savine et Frédéric DECLINCHAMP

Terrasse Ombragée

26, rue Georges-Cerneau - 89140 CUY

Tél. 03 86 95 30 45

Fax 03 86 95 44 04

Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée

COLVERT AU FOIE GRAS POÊLÉ ET MOUSSERONS

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 2 canards Colvert de 1,2 kg pièce, 1 kg de mousserons, 100 g de beurre, 100 g d'échalotes, 30 cl de vin rouge corsé, 4 tranches de foie gras cru (1 cm d'épaisseur), 4 tranches de pain céréales, persil, sel, poivre.

Préparation : Préparer les canards pour qu'ils soient prêts à rôtir, mettez-les sur une plaque à rôtir légèrement graissée et enduits de beurre, four à 220° durant 20 mn. Préparer les mousserons, les rincer et égoutter, les faire fondre sans matière grasse à la poêle 1 mn, jeter le 1^{er} jus, ajouter une noix de beurre, persil finement haché.

Réalisation : Lever les filets de Colvert et réserver, découper la carcasse et porter la au four avec 25 cl d'eau, 30 cl de vin rouge corsé et les échalotes émincées. Remuer, passer au chinois, rectifier l'assaisonnement et laisser réduire. Faire griller 4 tranches de pain céréales et passer à feu vif les 4 tranches de foie gras sur les 2 faces, sel et poivre léger. Dresser sur chaque assiette chaude une rosace de filet de Colvert, une tranche de pain céréale surplombée d'une tranche de foie gras poêlée, une cuillère à soupe de chaque côté de mousserons et un crapeau morvandiau au centre, napper avec la réduction de vin rouge et d'échalotes.

Christophe CARRÉ

L'Hôtel du Nord - Restaurant le Saint Georges
Quarré les Tombes

NOIX DE CUISSOT DE SANGLIER BRAISÉ

Pour 6 personnes :

Ingrédients : 1,8 kg de sanglier, 5 cl d'huile, 150 g de beurre, 70 cl de farine, 75 cl de vin rouge, 100 g d'oignons, 100 g de carottes, 10 cl de vinaigre, garniture aromatique, 200 g de raisins de Corinthe, 600 g de pommes Golden.

Pour mariner votre sanglier, carottes, oignons émincés sués au préalable, 2 gousses d'ail, thym, laurier, sauge, persil, quelques grains de genièvre et de poivre, vinaigre et vin rouge, mettre votre pièce de venaison dedans et laisser mariner au minimum 4 jours.

Cuisson : Égoutter votre pièce de gibier, récupérer votre garniture aromatique, chauffer le vin et écuimer. Dans une cocotte en fonte, faire chauffer huile et beurre, poser votre sanglier et faire revenir sur toutes les faces. Ajouter carottes et oignons, suer, saupoudrer de farine, adjoindre les aromates, 20 g de sucre, saler, poivrer. Laisser cuire à couvert pendant 2 h 30 à 3 h, vérifier la cuisson, retirer le gibier, passer la sauce au chinois, ajouter les raisins, un peu de sucre, 5 cl de Cognac et laisser réduire jusqu'à onctuosité désirée. Rectifier l'assaisonnement. Trancher la viande, dresser au centre d'un plat, disposer autour des quartiers de pommes sautés au beurre. Napper de sauce et servir bien chaud. Purée de céleri et restant de sauce à part.

Xavier SCHEGG

HOSTELLERIE DE L'ÉCU

Restaurant-Service Traiteur

89140 PONT-SUR-YONNE

03.86.67.01.00

www.hostellerieecu.com

Fermé le dimanche soir et lundi



Auberge de la Vanne



176, av. de Sénagallia - 89100 SENS

Tél : 03 86 65 13 63 • Fax : 03 86 83 39 44

E-mail : aubergedelavanne@hotmail.fr

Fermé le lundi



LE BOUCHE A OREILLE



12, faubourg Saint-Laurent
89500 Villeneuve-sur-Yonne
03 86 87 33 46
www.restaurant-leboucheaoreille.fr
RESTAURANT - BAR - SOIRÉES À THÈMES

le **Montana**



Chef : Ludovic PETIT
Maître d'Hôtel : Jason PRUVOST

Restaurant ouvert tous les jours de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h
**Route de Troyes
Malay-le-Grand
89100 SENS**
Tél. 03 86 64 66 33
grill-montana@orange.fr • www.resto.fr

CHUTNEY CAROTTES, MANGUES ET NOIX DU BRÉSIL

Ingrédients :

600 g de sucre de canne en poudre, 4 gousses d'ail égermées et concassées, 200 g d'échalotes épluchées et taillées en mirepoix d'1 cm, 350 g d'oignons rouges épluchés et taillés en mirepoix d'1 cm, 4 feuilles de laurier frais, 1 citron jaune (émincer les zestes, tailler les suprêmes) 30 cl de vinaigre de vin rouge, 30 cl de vinaigre de vin blanc à l'estragon, 250 g de ketchup, 25 g de gros sel, piment d'Espelette, 150 g de noix du Brésil décortiquées et concassées, 1 grosse mangue de 500 g épluchée, dénoyautée et taillée en dés de 2 cm, 1,5 kg de carottes de sable épluchées et taillées en bâtonnets de 5 cm.

Préparation :

Dans une grande cocotte en fonte, faire fondre à sec le sucre avec l'ail, l'oignon, le laurier, le citron, le sel et le piment pendant 15 mn. Ajouter les carottes, la mangue, le ketchup, les 2 vinaigres et les noix. Porter à gros bouillon rapidement, laisser mijoter 45 mn avec un couvercle. Retirer le couvercle et prolonger la cuisson de 45 à 60 mn. Ébouillanter des boccoux, y verser le chutney chaud et fermer avec les couvercles.

Alain RENAUDIN
Les Tilleuls - Vincelottes

L'Dauphin
&
**Le Bar
ô Potes**



RESTAURANT
BISTRONOMIQUE

Réservation
recommandée

03 86 56 39 70

16, ROUTE DE TROYES - RN77
89570 NEUVY-SAUTOUR



Nos candidats de la Table de Lucullus 2010



Guy ROY - Responsable Secteur

L'Amicale des Cuisiniers
de l'Yonne sera présente
à la
FOIRE DE TONNERRE
les 26, 27, 28, 29 août
2011

Le Grignotin

BAR

RESTAURANT



*Restaurant ouvert tous les midis et
les vendredis soirs et samedis soirs
fermé le dimanche*

Ferrasse d'été

41, route Nationale • 89160 LÉZINNES • Tél. 03 86 75 61 76

PAVÉ DE BICHE AUX AIRELLES

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 4 pavés de biche de 150 g pièce, 1 échalote, 50 g d'airelles, 10 cl de vin rouge, 20 cl de fond de veau, 1 carré de chocolat noir.

Préparation : Saler, poivrer au préalable les pavés, puis les saisir dans un peu de beurre noisette, laisser 3 à 4 mn de chaque côté et réserver au chaud. Éplucher et ciseler l'échalote, puis faire suer dans une poêle, déglacer au vin rouge et au fond de veau, rajouter les airelles et le chocolat, celui-ci adoucira la sauce, laisser réduire jusqu'à épaississement de la sauce. Ce plat peut être servi avec un gratin de pommes de terre et une poêlée de champignons des bois.

Raphaël FERCOQ
Le Grignotin - Lézinnes

L'HOSTELLERIE DU CENTRE



34, Grande-Rue
89160 ANCY-LE-FRANC

Tél. 03 86 75 15 11
Fax 03 86 75 14 13

Site : <http://www.hostellerie-du-centre.com>

E-mail : contact@hostellerie-du-centre.com

HÔTEL - RESTAURANT ★★






40 chambres • Bain ou douche • WC
TV LCD • canal+ • WIFI Gratuit



Route de Dijon - 89700 TONNERRE
Tél. 03 86 54 41 41 • Fax 03 86 54 48 28
www.aubergedebourgogne.com
E-mail : auberge.bourgogne@wanadoo.fr

HÔTEL DE L'EST ★★^{NN}
RESTAURANT ★★

J. Warburton - Chef de Cuisine
Séminaires - banquets - Pensions - Groupes
Etape VRP - Menus - Carte

Hôtel tout confort - Salon de thé - Terrasse fleurie
Téléphone en direct - Télévision
Parking dans l'Hôtel

89600 SAINT-FLORENTIN
Tél. 03 86 35 10 35
Fax 03 86 43 45 77
E-mail : JANY.WARBURTON@wanadoo.fr
Site : www.hoteldlest.com

CRAPIAUX AU LARD

Pour 8 personnes :

Ingédients : 6 œufs, 300g de farine de blé, 100 g de farine de sarrasin, 1 l de lait, 2 cuillères à soupe de bière, 300 g de lard demi-sel, 20 g de sel, poivre.

Préparation : Faire la pâte, mélanger les 2 farines puis incorporer les œufs, ajouter le sel et le poivre, bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse, puis mettre le lait doucement sans cesser de mélanger, ajouter la bière. Laisser reposer 1 h au frigo. Couper le lard en petits morceaux pour faire des crapiaux, mettre quelques morceaux de lard à dorer dans une poêle, quand ceux ci sont croustillants, verser dessus la pâte, il faut faire des galettes de 10 cm de diamètre environ. Servir chaud.
Les crapiaux se servent avec de la viande ou une entrée.

Guy ROY

SUPRÊME DE PINTADE À LA CRÈME D'ÉPOISSES

Ingédients : 4 suprêmes de pintade, 200 g d'Époisses, 10 cl de Porto, 10 cl de jus de veau demi glace, 10 cl de crème fraîche, 10 g de beurre, 3 cl d'huile, sel, poivre, gingembre, une pincée de piment de Cayenne.

Préparation : Poêler les suprêmes au beurre et à l'huile, 5 mn de chaque face, puis faire cuire à couvert 10 mn feu doux.
Pour la sauce, faire réduire de moitié le Porto, y ajouter le jus de veau. Faire réduire 2 mn puis ajouter l'Époisses en petits morceaux, fouetter pour bien faire fondre le fromage puis crémier et porter le tout à frémissement. Mettre vos suprêmes sur une assiette et napper avec la sauce, servir.

Francis GABORIT
L'Auberge de Bourgogne - Tonnerre

E. LECLERC

TONNERRE



Sponsor du concours de cuisine sur la foire



Le St Père

2, rue Georges Pompidou • 89700 Tonnerre

Tél / fax : 03 86 55 12 84

Eric & Isabelle Sausset



www.le-saint-pere.com



3, rue Decourtive

89600 SAINT-FLORENTIN

Tél. 03 86 35 09 09 • Fax 03 86 35 35 90

www.hotel-les-tilleuls.com

RABLE DE LIÈVRE AU RAISIN ET MARC DE BOURGOGNE

Pour 6 personnes :

Ingrédients : 3 beaux râbles de lièvre, 1 dl de marc de Bourgogne, 200 g de raisins blanc et noir, 1 branche de céleri, 2 gousses d'ail, 3 brins de thym, 1 feuille de laurier, 3 échalotes, 1 cuil à soupe de crème fraîche, 1 louche de fond de veau, sel fin, poivre du moulin.

Préparation : Éplucher l'ail et les échalotes, émincer les, couper la branche de céleri en petits tronçons. Dans une terrine, mariner une nuit les râbles avec les échalotes, l'ail, le thym, le laurier et le céleri. Le lendemain, peler et épépiner les raisins, assaisonner les râbles de lièvre et faire rotir au four avec la marinade 30 mn à 180°, retirer les râbles, filtrer et faire réduire le jus. Ajouter la louche de fond de veau puis la crème, assaisonner, faire cuire quelques mn. Disposer les râbles dans un plat avec les raisins, napper de sauce réchauffée si nécessaire. Servir avec un gratin et une purée de céleri.

Éric SAUSSET

Restaurant le Saint Père - Tonnerre



Sortie de nos amicaliste à Bazoches.

FLAN AUTOMNAL POUR GARNITURE GIBIER

Ingrédients : 200 g de purée de châtaignes, 200 g de fromage blanc 40 %, 150 g de raisin (chasselat), 4 œufs; sel de céleri, poivre

Préparation : Beurrer un moule grassement et fariner. Mélanger la purée de châtaignes avec le fromage blanc, saler, poivrer. Y ajouter 2 œufs, plus un jaune, en garder un pour la dorure, et monter les 2 blancs restant en neige, ajouter les grains de raisin et mélanger le tout délicatement. Mettre au four préalablement chauffé thermostat 7 - 20 mn. Laisser reposer, et découper à votre convenance à l'emporte-pièce pour décoration et garniture.

Michel BEUARD



Trophée. Mai 2010

Notre carnet

Nouveaux membres titulaires 2011

M. Philippe Fajarski Patrice, chef de cuisine à la maison médicalisée d'Auxerre.

M. François Hennard, Professeur de cuisine au LP Vauban.

M. Gilles Gourdin, Chef de cuisine installé au restaurant le Seignelay à Auxerre.

M. Bruno Lallier, Chef de cuisine installé en service Traiteur au petit Chaumont

Félicitations et tous nos vœux de bonheur pour :

Noémie Wrona Tavelin née le 2 aout 2010.

Alex Renaudin Patier née le 8 septembre 2010.

Cyrielle Demay née le 24 décembre 2010.

Félicitations :

Pour M. Olivier Pereira ayant participé à la finale du concours de la toque d'or internationale organisé par l'académie Nationale de cuisine.

Pour M. Eric Gallet Membre auditeur dans l'académie culinaire de France depuis le 12 février 2011.

Le Président Daniel Aublanc et les membres du Bureau transmettent leurs condoléances suite aux décès de :

Madame Josiane Lamoureux décédée le 26 septembre 2010.

Monsieur Michel Rafestin ancien restaurateur

Monsieur Bernard Denis décédé le 1^{er} octobre 2010.

Monsieur Georges-Claude Lorne décédé le 7 février 2011.

Monsieur Jacques Lefèvre décédé le 9 janvier 2011.

AMICALE DES CUISINIERS DE L'YONNE

Administration

7, rue du Champ-du-Cœur - 89200 AVALLON - Tél./Fax : 03 86 34 45 08
www.amiscuisiniersyonne.net • E-mail : amicuisyonne@orange.fr

Trésorerie

74, route de Vézelay - 89200 PONTAUBERT - Tél. : 03 86 34 25 12





Résultats de nos concours et manifestations 2010



Foire d'Auxerre du 26 au 20 septembre

Démonstrations culinaires et dégustations par :

Démonstration culinaire par Antoine Chabin sur le thème de l'escargot.

Dégustation de vins de la Chablisienne.

Démonstration culinaire par Eric Gallet sur le thème de la tête de veau revisitée.

Dégustation de vins Icaunais par les établissements Courtois.

Démonstration par Julien Merat et Régis Renaudin sur le thème du foie gras poêlé et légumes oubliés.

Dégustation de vin du château du val de Mercy.

Démonstration par Cyrille Habert sur le thème du ris de veau au foie gras truffé.

Dégustation de crémant de Bourgogne des caves de Bailly avec Frédéric Gras responsable commercial.

Démonstration, par Claude Simon l'Espérance et Richard Burlot festin de Bourgogne.

Démonstration de Rolland Hivert, Wok de légumes oubliés à la coriandre fraîche.

Foire de Tonnerre 2010

Responsable Guy ROY

Exposition de plats froids et démonstrations culinaire par :

Guy ROY, Daniel AUBLANC, Michel GAUTHIER, Vallery GUENIAT, Fabrice DELBART,
Fabrice STEINGER et Jean-Marie LAMOUREUX.

Concours du meilleur apprenti de l'Yonne le mercredi 24 août 2010 au CIFA

Menu : Poulet fermier sauté façon Basquaise pommes cocotte pour 8 couverts.

Poires Condé, sauce abricot au Kirsch pour 8 couverts.

Lauréats :

1^{er} prix : Nicolas Bourbon, Maître d'apprentissage M Eric Conan le Cépage.

2^{ème} prix : Pierre Boucourt, Maître d'apprentissage M. Gregory Vallet hôtel de la Poste à Vézelay.

3^{ème} prix : Gwenaëlle Gamot Rouzière, Maître d'apprentissage M. Molle Jean Jacques La Rivière.

Ex-æquo : Elodie Monnot, Maître d'apprentissage, Mme Lenoble la Beursaudière.

Clément Petit, Maître d'apprentissage M. Habert Cyrille l'Auberge d'Augy.

Laura Feuillet, Maître d'apprentissage, M. Olivier Baglin le Grand Gousier.

Kateline Simon, Maître d'apprentissage M. David Lecorre le Paris Nice.

Lindsey Gasselien, Maître d'apprentissage M. Frédéric Dupuis la Demoiselle.

Concours du meilleur apprenti de France sélection Régionale le 20 octobre à Bourges

Menu : Omelette Florentine

Jambonnette de volaille farcie et rôtie au jus

Tarte citron meringuée.

Concours interdépartemental des apprentis de Bourgogne / Franche Comté

Table Lucculus le 11 novembre, thème : la Hongrie.

Ont participé :

Anthony Fournier, Maître d'apprentissage M. Vincent Grassin les Clos.

Christophe Shoonbaert, Maître d'apprentissage M. Dominique Ensch le Pavillon bleu.

Remise de la coupe du meilleur apprenti, au maître d'apprentissage
à M. Éric Conan, Restaurant le Cépage.



BANQUE POPULAIRE
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Avec 1900 collaborateurs et 185 agences,
la Banque Populaire Bourgogne Franche-Comté
se donne les moyens de vous accompagner
dans vos projets.

Contactez nous

à **Auxerre**

au 03 86 72 35 14

à **Sens**

au 03 86 83 11 81

www.bpbfc.banquepopulaire.fr

SIMPLIFIEZ-VOUS l'Yonne avec Yonne Réservation !



Vous avez envie de profiter d'un instant de bien-être, d'être surpris, de vivre des sensations fortes, de libérer votre créativité, de découvrir le patrimoine bourguignon...

N'hésitez plus, on s'occupe de tout !

Retrouvez tous nos séjours dans l'Yonne sur :
> www.tourisme-yonne.com

ou contactez-nous au 03 86 72 92 10
> reservation@tourisme-yonne.com


l'Yonne
in bourgogne
icône du week-end