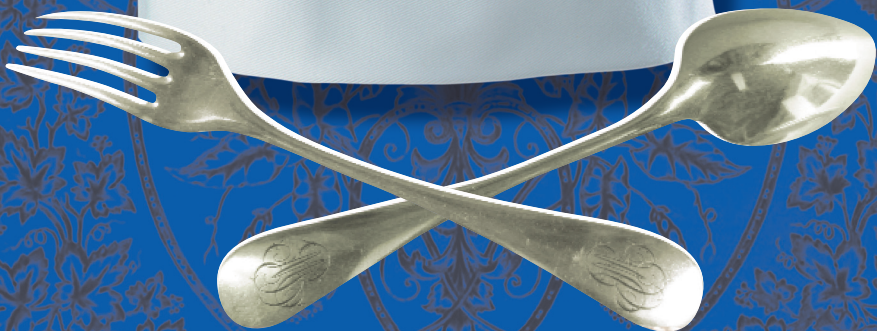


AMICALE DES CUISINIERS DE L'YONNE

*Fête
ses 40 ans*

1972-2012



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.*



ACCOR

RN 6 - 89380 APOIGNY

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

E-mail : H0348@accor-hotels.com



LE MOT DU PRÉSIDENT

Le 18 Mai 1972, l'amicale naissait.

Nous fêtons cette année ses 40 ans d'existence, 40 ans de grands moments, de joie, d'amitié partagée, de gastronomie et aussi de petites peines.

C'est le 9 Mai 1972 sur proposition de Gabriel BOURGEOIS, Maxime FORTUNE, Michel MORET, Charles GODARD et Jean BRETON, qu'il a été décidé, dans le but de renforcer les liens d'amitié et de mieux nous connaître au sein de notre profession que l'amicale des cuisiniers a été créée.

La première assemblée générale a eu lieu le 18 Mai 1972

Composition du bureau :

Président d'honneur : Marcel CHAVEAU

Vice président d'honneur : Bernard BŒUF

Président actif : Maxime FORTUNE

Vice présidents : Charles GODARD et Jean BRETON

Secrétaire administratif : Gabriel BOURGEOIS

Trésorier : Michel MORET

Commissaires aux comptes : Michel LORRAIN et Vallery GUENIAT

Parution au journal officiel de la République le 8 Juillet 1972.

Avec 130 adhérents aujourd'hui en 2012, nous portons haut et fort les liens d'amitié souhaité par les membres fondateurs de notre belle amicale.

Que cette entente entre restaurateurs et les cuisiniers de notre département puisse continuer dans le même esprit et promouvoir notre magnifique métier.

Je vous souhaite à tous une excellente année.

Le Président
Daniel AUBLANC

CONSEIL D'ADMINISTRATION



Daniel AUBLANC
Président actif



Charles GODARD
*Membre Fondateur
Président d'Honneur*



Jean-Marie LAMOUREUX
Vice Président



Vallery GUENIAT
Membre d'Honneur



Guy ROY
Secrétaire



Michel GAUTHIER
Trésorier



Jean-Pierre LESTRIEZ
*Responsable du
secteur de Joigny*



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

Le Goût dans l'Assiette

Du 14 au 21 Octobre

Nos restaurateurs vous proposent
un menu spécial, pour fêter les 40 ans de
l'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne.

Les produits du terroir seront mis en valeur.





Jean-Marie LAMOUREUX - Vice-Président



L'Auxerrois

SOUFFLÉ DE BROCHET AU BEURRE DE CHABLIS

Pour 4 personnes

Ingédients : 400 g de chair de brochet mixée finement et passée au tamis, 2 blancs d'œuf, 2,5 dl de crème liquide, 20 g + 100 g de beurre, 4 g de sel, 1 dl de Chablis, 40 g d'échalotes ciselées.

Préparation : Mélanger la chair de brochet et les blancs d'œuf, détendre avec la crème liquide et serrer avec le sel fin.

Poivrer légèrement et ajouter une pointe de muscade. Beurrer un moule à soufflé de 4 personnes, cercler à l'intérieur du moule un papier sulfurisé beurré, 1/3 plus haut que le moule.

Le remplir de la farce à brochet.

Faire cuire au bain marie dans un four à 150°C pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, réaliser le beurre blanc, réduire presque à sec le Chablis et l'échalote ciselée. Monter avec 100 g de beurre hors du feu. Assaisonner.

Au bout de 20 minutes de cuisson, retirer le papier sulfurisé du moule à soufflé en faisant attention à bien le décoller du brochet.

Remettre au four 180°C, 5 à 8 minutes et faire souffler. Servir le beurre blanc en saucière et le soufflé de brochet dès la sortie du four.

Pascal LOULMET

Chef de cuisine au Mercure Auxerre Nord

BEURRE AU CARAMEL SALÉ, PAIN D'ÉPICES AU MIEL DU MORVAN

Pour 4 personnes

Ingédients : 100 g de sucre semoule, 25 g de glucose, 25 g d'eau, 75 g de lait entier, 125 g de beurre salé, 8 tranches de pain d'épices au miel du Morvan

Préparation : Dans un sautoir, cuire un caramel foncé avec le sucre semoule, le glucose et l'eau.

Déglacer hors du feu avec le lait entier.

Verser le contenu dans un batteur et fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Ajouter le beurre pommadé et monter de 15 % la masse totale.

Découper 2 tranches de pain d'épices en cubes de 4 x 4 mm.

Mélanger le beurre au caramel salé avec le pain d'épices sans écraser.

Façonner un rouleau de 3 cm de diamètre dans du Film alimentaire.

Refroidir et découper à l'aide d'une lame chaude des rondelles régulières (1 cm de large).

Déposer 3 rondelles chevauchées sur 1 tranche de pain d'épices.

Présentation à l'assiette en pré dessert ou en dessert à l'assiette avec un assemblage de crèmes glacées.

Jean-Marie LAMOUREUX

Professeur de cuisine au CIFA Auxerre

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.





Lesimants de Bourgogne
Bailly Lapierre

Contact commercial : Frédéric GRAS

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



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

BEURRE SALÉ FAÇON CHABLISIENNE, FARCIS AUX ESCARGOTS DE LA MAISON CROQUE BOURGOGNE

Ingrédients :

50 g d'échalotes ciselées, 10 g de persil haché, 10 g de ciboulette, 100 ml de Chablis Vieilles Vignes (La Chablisienne), 100 g de beurre salé pommade, 12 escargots de Bourgogne (Maison Croque Bourgogne) à Appoigny, poivre du moulin PM.

Préparation : Dans un sautoir, réduire à sec les échalotes ciselées avec le Chablis, refroidir et réserver. Réaliser le beurre salé au four à micro-ondes en pommade. Couper les escargots en fines escalopes. Hacher les herbes fines. Mélanger l'ensemble et façonner un rouleau de 3 cm de diamètre dans du film alimentaire. Refroidir et découper à l'aide d'une lame chaude des rondelles régulières (1 cm de large). Ce beurre accompagne les produits de la mer grillés, sautés ou cuits à la plancha.

Jean-Marie LAMOUREUX
 Professeur de cuisine au CIFA Auxerre



8, Boulevard Pasteur - 89800 Chablis - Tél. 03 86 42 89 89
 www.chablisienne.com • Contact commercial : Cécile HORTON

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

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



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



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

CASSOLETTE TERRE ET MER

Pour 4 personnes :

500 g de noix de petites St-Jacques ou pétoncles, 48 escargots de Bourgogne, 400 g de pleurotes fraîches, 8 g de beurre, 25 cl de crème fraîche épaisse, sel et poivre, gingembre en poudre, une cuillère à soupe d'échalote ciselée, 5 cl de Cognac, 20 cl de Chablis.

Préparation : Faire cuire les pleurotes au four afin d'évaporer l'eau de végétation.

Dans une sauteuse, faire revenir au beurre les escargots, ceux-ci seront épongés au papier absorbant avant cuisson.

Ajouter l'échalote ainsi que les pleurotes, saler et poiver. Incorporer une pincée de gingembre en poudre, flamber au Cognac puis déglacer au Chablis, faire réduire de 3/4, ajouter 10 cl de fond de veau, laisser décocter deux ou trois minutes et ajouter les 25 cl de crème fraîche, faire réduire à nouveau de moitié.

Au dernier moment, faire cuire les St-Jacques au beurre dans une poêle 20 secondes de chaque côté, saler et poiver.

Régler l'assaisonnement et ajouter 40 g de beurre pour finir de lier la sauce.

Dresser en cassolettes sur grandes assiettes et dentelles. Accompagner éventuellement d'un riz sauvage cuit pilaf.

Cyrille HABERT
Restaurant l'Auberge d'Augy

FILET DE BŒUF WELLINGTON "A MA FAÇON"

Pour 4 personnes :

Ingédients : 8 abaisses de feuilletage de 16 cm de diamètre, 4 tournedos de filets de bœuf de 200 g, 4 tranches de foie gras cru de 50 g, 4 cuillères à soupe de champignons, 1 œuf (dorure)

Sauce Périgieux : Brisure de truffes, Madère, fond de veau, 50 g de beurre, sel, poivre

Préparation : Poêler cuisson bleue les tournedos et laisser reposer sur une grille. poêler les tranches de foie gras, juste colorées des deux côtés et les poser sur les tournedos, laisser refroidir. Poser une cuillère de duxelles de champignons sur les 4 abaisses de dessous et mettre les tournedos dessus. Recouvrir avec l'autre abaisse, souder et bien dorer.

Cuisson : 1/4 heure au four à 200°C.

Sauce Périgieux : Réduction de truffes au Madère et mouiller avec le fond de veau, réduire et monter au beurre.

Dans l'assiette, découper un petit couvercle dans le feuilletage et faire couler la sauce Périgieux.

Garniture : Une bonne salade mélangée.

Bon appétit.

Jean-Pierre SAUNIER
Le Rendez-Vous - Auxerre

Chomette Favor

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

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



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

LA SAUCE À L'ÉPOISSES BERTHAUT

Créé par Alain Renaudin MCF. Testée et authentifiée la 1ère fois en 1980 par M. Robert Berthaut

Pour 4 personnes

Préparation : 2 échalotes grises ciselées (50 g), 50 g de beurre 1/2 sel, 8 cl de chablis, 25 cl de fond de veau blanc, 5 g de beurre et 15 g de farine pour le roux, 75 g de crème épaisse, quelques gouttes de marc de Bourgogne, 75 g d'Époisses bien affiné, sel fin et poivre blanc moulu. **Réalisation :** Suez les échalotes au beurre 1/2 sel, déglacez avec le Chablis, réduire au 9/10ème, mouillez avec le fond de veau chaud, liez avec le roux, portez à ébullition avec l'Époisses, la crème et le marc. Laissez réduire le tout d'un tiers. Filtrez la sauce au chinois étamine, rectifiez l'assaisonnement.

Conseil du chef : Cette sauce chaude est parfaite sur un pavé de charollais de veau ou de bœuf préalablement poêlé ou avec un mignon de porc rôti. **Vins d'accompagnement :** Chablis 1er cru Côte de Léchet Daniel-Étienne Defaix sur les viandes blanches et Irancy Palotte de Serge Bienvenu sur les viandes rouges.

Bon appétit et large soit.

Alain RENAUDIN Maître-cuisinier de France - Auberge des Tilleuls

SOUPE DE LENTILLES VERTES DU PUY AU FOIE GRAS POÊLÉ ET SAINT-NECTAIRE

Pour 4 personnes

Préparation : 1 oignon, 1 échalote, 250 g de lentilles, 4 tranches de foie gras coupées en cubes, 300 g de Saint-Nectaire, 4 tranches fines de lard fumé, sel, poivre, 1 bouquet garni, 3 à 4 litres de fond blanc de volaille.

Réalisation : Faire suer oignons et échalotes émincés dans de la graisse de foie gras. Ajouter les lentilles vertes du Puy, mouiller largement avec du fond blanc de volaille froid, ajouter un bouquet garni, sel et poivre. Cuire les lentilles au-delà d'une cuisson normale, (plus la cuisson sera longue, plus le fond s'évaporerait et donnera du goût) de manière à les mixer plus facilement. Mixer le tout en ajoutant si besoin du fond blanc pour rectifier la consistance de la soupe si besoin. Rectifier l'assaisonnement.

Cuire vos cubes de foie gras avec simplement un peu de sel dans une poêle à sec, débarrasser et maintenir au chaud (mais pas trop), puis faire colorer les carrés de lard fumé dans la graisse de foie gras.

Verser la soupe très chaude dans votre assiette, immerger les carrés de lard, disposer les fines tranches de Saint-Nectaire (que l'on a laissées à température ambiante) dont on a retiré la croûte à même la soupe, puis les cubes de foie gras et déguster le tout bien chaud.

Régis RENAUDIN - Les Tilleuls



L'équipe de l'auberge Les Tilleuls.



Dîner au Cellia, cellier cistercien à Vincelottes





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

SUPRÊME DE VOLAILLE FARÇIE AU CHAOURCE, PURÉE DE POIS CASSÉS

Ingédients pour 4 personnes : 4 suprêmes de volaille, 300 g de Chaource, 40 cl de crème liquide, 20 cl de vin blanc, 40 cl de fond de volaille, 60 g de beurre, 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide, 350 g de pois cassés.

Mettre les pois cassés à cuire dans une casserole avec 2 fois de volume d'eau. Incisez les suprêmes dans la largeur de façon à les ouvrir en portefeuille, puis les aplatir en escalopes.

Farcir à l'aide d'une tranche de Chaource puis refermez les escalopes délicatement.

Mettre le reste du Chaource dans une casserole avec le vin blanc et le fond de volaille. Réduire de moitié, crémier, mijoter quelques minutes, mixer puis garder au chaud.

Dans une poêle, faire sauter à l'huile et beurre les suprêmes en les disposant côté peau, cuire 9 minutes à feu doux, puis retourner et finir la cuisson durant 3 minutes.

Égoutter les pois cassés, passer la purée au moulin à légumes grille fine, y ajouter le beurre restant et régler l'assaisonnement.

Dans une assiette, disposer une grosse quenelle de purée de pois cassés puis escaloper le suprême. Le dresser sur le centre de l'assiette, napper légèrement de sauce et servir.

Roland HIVERT

Chef de cuisine - Le Soufflot à Irancy

GRATIN DE ST-JACQUES ET GAMBAS

pour 4 personnes :

Ingédients : 12 St-Jacques, 8 queues de gambas décoratives, 200 g de champignons de Paris, 1 échalote, 30 g de beurre, 20 cl de Chablis, 100 g de crème fraîche, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Dans une poêle bien chaude, saisir les St-Jacques et les gambas à l'huile d'olive, juste les colorer, puis les réserver.

Dégraissez la poêle, faire revenir l'échalote ciselée avec le beurre, y ajouter les champignons lavés et émincés. Cuire quelques minutes et déglacer avec le Chablis. Ajoutez la crème puis laissez réduire, assaisonnez.

Dans un plat à gratin, disposez les St-Jacques, gambas et les champignons. Nappez le tout avec la sauce. Gratinez dans un four bien chaud, position gril, pendant 5 minutes.

Dès la sortie du four, parsemez un peu de ciboulette ciselée.

Servir aussitôt.

Cyrille BARTHELEMY

Chef de cuisine - Le Saint Pèlerin

S
GROUPE
SEB

Moulinex®

Tefal®



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
message@beursaudiere.com

RESTAURANT AU GRANDGOUSIER

Le Gout de la Tradition

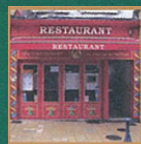
Cuisine Régionale & Traditionnelle

45 RUE DE PARIS

(Proche Parking Condelliers)

89000 Auxerre

03.86.51.04.80



Fermé le Dimanche.

FILET DE SAUMON DE FONTAINE, gnocchi de parmesan, jus de viande aux morilles et huile de noisettes

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 4 saumons de fontaine de 300 / 350 g
Gnocchi de parmesan : 25 cl d'eau ou de lait, 75 g de beurre, 125 g de farine, 4 œufs, 30 g de parmesan.
Jus de viande aux morilles : 40 cl de jus de viande, 3 échalotes, 150 g de morilles, 10 cl de vin blanc, huile de noisettes.

Lever les filets de saumon, désarêter et réserver au frais.

Préparation des gnocchi : Dans une casserole, ajouter l'eau ou le lait avec le beurre, faire bouillir, ajouter la farine et bien dessécher la détrempe avec une spatule. Débarrasser dans une calotte et mettre les œufs petit à petit, tout en remuant ébergiquement. Remplir une poche à douille avec l'appareil et faire des petits boudins à l'aide d'un couteau au dessus d'une casserole d'eau salée. Cuire et réserver dans un plat prêt à mettre au four.

Préparation du jus de viande : Ciseler les échalotes et les faire suer dans une casserole avec une noisette de beurre, ajouter les morilles lavées, déglacer au vin blanc, réduire presque à sec, ajouter le jus de viande et réduire la sauce de moitié. Assaisonner et réserver.

Assaisonner les filets de saumon, les poêler, passer les gnocchis au four pour une légère coloration, répartir le jus de viande au milieu de l'assiette, disposer les filets dessus et les gnocchis, arroser avec un filet d'huile de noisettes.

Décor : Chips de jambon du Morvan et pluches de persil plat.

Cédric CROUZET

Chef de cuisine - La Beursaudière



Formation des desserts à l'assiette réalisé par Raoul Fernandez, chef chez Mariage Frères.

LE POULET MIJOTÉ AU VIN CHAUD

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 1 beau poulet, 1 bouteille de Bourgogne rouge, cannelle, poivre en grains, clou de girofle, laurier, 1/2 orange, 2 rutabagas, 4 carottes, 4 topinambours, 2 panais, 20 oignons grelots.

Préparation : Préparer et mettre à mijoter le bouillon suivant : poivre en grains, 1 litre de vin rouge, cannelle, clou de girofle, laurier, 1/2 orange en quartiers. Pendant ce temps, couper le poulet en 4/4, éplucher les légumes : rutabaga, carottes, topinambours, panais, oignons grelots. Mettre le poulet à mijoter dans le vin rouge. Cuire les légumes séparément à l'eau salée.

surveiller les différents temps de cuisson, en retirant les ingrédients cuits au fur et à mesure.

pour servir, faire réchauffer les légumes et le poulet dans le vin chaud. Dresser dans des bocaux "Le Parfait" avec une louche de vin chaud.

Gilles GOURDIN

Chef de cuisine - Le Seignelay



Concours du meilleur apprenti de l'Yonne 2011.



GRANDE FINALE DU CONCOURS DES GASTRONOMES À CONGREXPO Samedi 15 septembre 2012

Émilie Ringnet



PINTADE À LA TOMATE, flan d'aubergines, pois gourmands et pleurotes et cannellonis aux courgettes farcies aux foies de volailles

Pour 6 personnes : Pâte brisée : 1 pintade, 1 oignon, 1/2 litre de vin rouge, 500 g de tomates, thym, 1 gousse d'ail, laurier, sel, poivre, 250 g de poitrine fumée en lardons, 1 carotte. • 2 aubergines, 2 œufs, 3 cuillères à soupe de crème épaisse, 1 gousse d'ail. • 2 courgettes, 6 cannellonis, 100 g de foie de volailles, 2 cuillères à soupe de Cognac, 2 tranches de pain de mie (sans la croûte), 1/2 verre de lait, 1 gousse d'ail, 2 œufs. • 250 g de pois gourmands, 300 g de pleurotes. **Pintade :** Découper la pintade à cru. La faire colorer dans un mélange beurre, huile et les lardons, puis ajouter un oignon haché, saler, poivrer. Déglacer avec un litre de vin rouge, ajouter 1 gousse d'ail, thym, laurier, 500 g de tomates pelées et mondées. Laisser cuire à couvert 1 heure. Sortir la pintade et la réserver, faire réduire la sauce et la passer au chinois. **Millefeuille de pois gourmands aux pleurotes :** Faire cuire les pois gourmands à l'anglaise environ 7 minutes, puis les rafraîchir à l'eau glacée. Les réchauffer au beurre au dernier moment, sel et poivre. Nettoyer et faire sauter au beurre avec une gousse d'ail les pleurotes, sel et poivre. Faire 1 carré avec les pois gourmands sur 3 étages et mettre les pleurotes au milieu. **Flan d'aubergines :** Couper les aubergines en deux, les strier au couteau et les arroser d'huile d'olive, sel et poivre, les mettre 40 minutes au four à 200°C. Prélever la chair des aubergines et la mixer avec 1 gousse d'ail, sel, poivre, 3 œufs et 3 cuillères à soupe de crème épaisse. Mettre dans des ramequins beurrés 2 fois, puis cuire au bain marie à 180°C pendant 35 minutes. **Cannellonis aux courgettes et aux foies de volaille :** Cuire les cannellonis à l'eau bouillante salée 4 minutes. Les rafraîchir et les couper en 3. Tailler les courgettes à la mandoline dans le sens de la longueur et les passer 2 minutes à l'eau bouillante salée puis les égoutter. Mixer les foies de volaille avec du Cognac, pain de mie trempé dans le lait (essoré), sel, poivre, 2 jaunes d'œufs, ail. Monter les blancs en neige et les ajouter à la préparation. Tapiser l'intérieur des cannellonis de lamelles de courgettes, puis au milieu, les farcir de la préparation aux foies de volaille. Mettre au four 35 minutes à 210°C.

Émilie RINGNET - Premier Prix des gastronomes 2011



Créez votre livre de recettes en ligne sur www.cooknshare.eu



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

www.facebook.com/restaurantlagriotte

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

FRICASSÉE DE POULARDE de Bresse au vin jaune et aux morilles

Pour 4 personnes

Ingédients : 1 poularde de Bresse de 2 kg, 50 g de morilles, 50 cl de crème, 1 verre de vin jaune du Jura, 50 g de beurre, 1 carotte, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 2 bouquets garnis, 250 g de riz, 1 oignon.

Préparation : La veille, faire tremper les morilles si vous en utilisez des séchées, changez l'eau deux fois, puis coupez-les en deux. Désosser la poularde pour obtenir 2 cuisses et deux suprêmes, les mettre au réfrigérateur. Concasser la carcasse en morceaux et préparer un fond de volaille. Faire revenir les os dans du beurre avec la garniture aromatique, mouiller avec de l'eau à hauteur des os, cuire par mijotage 1 heure minimum et passer au chinois fin. Sortir du réfrigérateur les cuisses et les suprêmes, saler, poivrer, puis les faire rissoler dans du beurre en les cuisant doucement pour obtenir une belle coloration. Couvrir la volaille du bouillon de volaille et de crème, ajouter les morilles, laisser mijoter à couvert au four thermostat 6. Sortir la volaille de son mouillement, réserver les morceaux au chaud, faire réduire la sauce jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Ajouter le vin jaune, remettre la volaille à réchauffer et servir très chaud avec un riz pilaf. Servir avec un vin jaune ou un Savagnin du Jura.

Nicolas WRONA Chef de cuisine - Restaurant La Griotte

FILET DE ROUGETS EN PAPILOTTE

Pour 2 personnes

Ingédients : 4 filets de rouget de 60 g, 1/2 oignon confit à l'huile d'olive, 1 tomate cœur de bœuf coupée en tranches et confite à l'huile d'olive, 6 petites rates cuites à l'anglaise et tranchées en rondelles d'1/2 cm, 4 grosses asperges vertes cuites à l'anglaise croquantes, julienne de citron confit, 10 cl de crème fouettée salée et légèrement citronnée, 10 cl de crème liquide.

Préparation : Couper des carrés de film cuisson cristal de 40 cm puis déposer dans chaque papillote l'oignon et la tomate confite, les rates, 2 filets de rouget assaisonnés, 2 pointes d'asperges coupées de 10 cm, la julienne de citron confit, mettre de la fleur de sel et la mignonnette de poivre très fine. Fermer les papillotes avec une ficelle à boucher. Cuire 12 minutes à 160°C. Couper les queues d'asperges restantes et les porter à ébullition avec la crème liquide, saler et mixer au bol, dresser dans des verrines, disposer la crème fouettée dessus, parsemer de piment d'Espelette. Retirer la ficelle de boucher et dresser les papillotes sur une assiette avec une verrine. Décor au choix.

Régis VALLET

Chef de cuisine - Hotel Ribière - Auxerre



L'atelier des marmitons.

MARCO

MUSICIEN ANIMATEUR
THÉ DANSANT • SOIRÉES
MARIAGES

Tél. 03 86 81 64 01
Port. 06 10 38 67 53





Daniel Chauveau, 3^{ème} au Concours National API d'Or 2011.

ŒUF MEURETTE AU CHABLIS "NEW GENERATION"

Pour 4 personnes :

4 œufs, 4 oignons cébette, 12 belles giroles, 4 tranches de jambon de pays, 1 litre de vin blanc de Chablis, 1/2 litre de fond blanc de volaille, 30 cl de crème.

Préparation : Cuire le Chablis à 70% de réduction avec une garniture aromatique, mouiller avec le fond blanc de volaille et réduire de 50% et crémier juste avant de dresser.

Séparer les jaunes des blancs (sans casser les jaunes de préférence). Monter les blancs en neige avec une pointe de sel fin. Dans vos moules préalablement beurrés, façonner les blancs en neige en formant un puits, incorporer les jaunes délicatement et recouvrir de blancs en neige (cuire au four dans un bain marie à 110°C pendant 3 minutes).

Cuire les oignons cébette dans de l'eau bouillante, après cuisson couper-les en deux et caraméliser à la poêle avec une pointe de sucre.

Rôtir les giroles au beurre.

Sécher les tranches de jambon de pays au four à 80°C pendant 3 heures (possible d'être préparé à l'avance).

Dresser.

Philippe LEGRAND
Chef de cuisine - Restaurant Philo'soph

PAVÉ DE SOLE FARCIE, mille feuille de moules, sauce Pinot noir

Pour 8 personnes :

2 soles filet (1,6 kg), pâte feuilletée (200 g), champignon de Paris (200 g), 2 poireaux, échalotes (100 g), 2 citrons verts, moules (2 kg), vin rouge pinot noir (75 cl), crème liquide (0,2 dl), beurre demi-sel (100 g), 1 botte de coriandre, farine (100 g), Sel PM, poivre blanc PM.

Préparation : Sole : Lever les filets et réserver au frais.

Fumet de poisson vin rouge : Foncer la russe avec les queues de champignons, échalotes ciselées, tiges de coriandre. Disposer dessus les arrêts de sole, mouiller avec l'eau et le vin rouge. Porter à ébullition et infuser 30 minutes. Passer et réduire. **Duxelles de champignons :** Hacher fin les champignons. Suer au beurre avec les échalotes. Assaisonner et crémier légèrement. Réserver. **Fondue de blancs de poireaux :** Emincer fin les blancs, puis les étuver au beurre. Assaisonner. **Monter les pavés de sole :** Alternier filet de sole / fondue de poireaux / filet de sole / duxelles / filet de sole, dans un moule rectangulaire. **Sauce Pinot noir :** Réduction Pinot noir et échalotes. Ajouter le fumet de poisson au vin rouge réduit. Assaisonner légèrement et monter au beurre. **Feuilletés de moules :** Gratter les moules, les cuire, les décortiquer. Cuire des abaisses de pâte feuilletée en forme de larme entre deux grilles.

Dresser et envoyer à l'assiette bien chaude.

Daniel CHAUVEAU
Chef de cuisine
3^{ème} au Concours National API d'OR 2011



Foire d'Auxerre 2011.

DÉCOR D'AMBIANCE - TROMPE L'ŒIL

**Alain
ANTIER**
"Égriselles"
VENOIS
Tél. 03 86 40 32 26





Émilie et Julien

6, avenue du Maréchal Juin • 89500 AUXERRE

Tél. 03 86 33 76 79 • Port. 06 82 30 62 35

lafolie-auxerre@hotmail.fr

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



BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES aux fraises Mara des bois, pesto vanillé au basilic

Pour 4 personnes :

12 fleurs de courgettes (mâles), 500 g de fraises Mara des bois. **Pâte à beignets** : 100 g de farine, 1 œuf, 15 cl de bière ou eau gazeuse, huile pour friture. **Pesto sucré** : 8 feuilles de basilic, 1 gousse de vanille, 30 g de pignons de pins, 20 cl d'huile d'olive extra vierge, 1 pincée de poivre.

Préparation : 1 - Montez le blanc en neige (ferme), mélangez le jaune et la farine puis détendez avec la bière. Incorporez le blanc monté et laissez reposer 1 heure. 2 - Fendre la gousse de vanille et retirer les graines, puis dans un mortier ou mixeur, pilez le basilic, les pignons, le sucre et la vanille. Incorporez au fur et à mesure l'huile d'olive et réservez à température ambiante. 3 - Ouvrir un tout petit peu les fleurs à la pointe sans les casser et retirer les pistils. Garnir celles-ci avec les fraises taillées en quatre et refermer avec des piques en bois. 4 - Plonger les fleurs dans la pâte à beignets, égoutter légèrement et les cuire dans l'huile à 180°C. Épongez-les délicatement. 5 - Dresser les beignets chauds sur une assiette et faire quelques points de pesto (si possible, décorez avec des petites fleurs ou fraises entières.

Julien MARTINAT
Chef de cuisine - La Folie

ESCARGOTS À LA CRÈME D'ÉPOISSES

Pour 4 personnes :

4 douzaines d'escargots, 250 g d'Époisses, 1/2 litre de crème fleurette (20 cl), 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 1/2 botte de persil, sel PM, poivre blanc PM, beurre salé.

Préparation :

Éplucher et ciseler finement les échalotes.

Éplucher et ciseler l'ail.

Ciseler le persil.

Suer la moitié des échalotes.

Ajouter le vin blanc et réduire presque à sec.

Ajouter la crème et porter à ébullition.

Ajouter l'Époisses en morceaux, le faire fondre à feu doux et réduire de moitié sur feu doux.

Égoutter et rincer les escargots.

Faire suer le reste d'échalotes, d'ail et persil et ajouter les escargots.

Cuire 5 minutes en remuant régulièrement.

Réserver à couvert au four pour terminer la cuisson.

émulsionner la sauce avec un mixeur.

Dans une assiette, déposer une tasse avec la sauce, mettre autour les escargots et un pique en bois.

François HENNARD
Professeur de cuisine
LP Vauban - Auxerre

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



Rencontre culinaire au CIFA par Olivier Desquets.





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



Le P'tit
MARMITON
 restaurant
 traditionnel
 26, rue du 24 août
 89000 AUXERRE
 03 86 51 50 29

PINTADEAUX EN COCOTTE (à la mémoire de mon père)

Pour 8 personnes :

Ingrédients :

2 pintadeaux, thym, marjolaine, fenouil, sel, poivre, huile d'olive, Cognac, 50 g de beurre, 500 g de cèpes, 500 g de champignons de Paris, 4 échalotes hachées, persil, 20 cl de Chablis, 20 cl de crème liquide.

Préparation :

La veille, farcir les pintadeaux avec les herbes aromatiques, un filet d'huile d'olive, le Cognac, les pieds de cèpes hachés, l'ail et l'échalote hachés. Faire rôtir les pintadeaux dans la cocotte, dégraisser et sauter l'échalote ciselée, faire dorer puis flamber au Chablis, ajouter les cèpes, les champignons de Paris, la crème liquide. Mijoter avec le couvercle durant 35 minutes. Pour servir, couper les pintadeaux de moitié et les accompagner des champignons. Faire réduire le jus de cuisson puis monter au beurre et arroser les pintadeaux.

Éric DENIS
 Chef de cuisine - Le Bounty

SAINT-JACQUES sauce foie gras à la fondue de poireaux

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

36 noix de Saint-Jacques, 4 blancs de poireaux, 150 ml de Madère, 250 ml de fond de veau, 80 g de foie gras en terrine, 20 g de beurre, sel, poivre et huile de noix, gros sel.

Préparation :

Laver et émincer les blancs de poireaux pour en réaliser une fondue. Faire réduire le Madère, mouiller avec le fond de veau et réduire à nouveau d'un tiers environ puis monter avec le foie gras, vérifier l'assaisonnement puis passer au chinois étamine. Sauter les Saint-Jacques à l'huile de noix. Dresser les Saint-Jacques sur un lit de fondue de poireaux dans trois coquilles (par personne) soigneusement lavées et disposées sur un tampon de gros sel. Napper avec la sauce.

Manuel DELANNOY
 Restaurant le P'tit Marmiton

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 Vieux
 Tél. 03 86 53 33 59 • Fax 03 86 53 62 12
 www.domaine-des-remparts.com

**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

« Osez
l'ALTERNANCE !
au CIFA... »
plus de 20 000
jeunes y ont
déjà choisi
l'Apprentissage.

80% réussite
aux examens
78% de placement
professionnel



Plus de 30
FORMATIONS :

DIMA, CAP, Bac Pro,
BP, BTS

(Alimentation, Mécanique, Vente
Commerce, Coiffure, Esthétique,
Tertiaire).

Hôtellerie-Restauration

CAP et BAC pro Cuisine et
Restauration

MC Desserts de Restaurant

CQP Réceptionniste, Reca-
pe, Assistant d'exploitation

Validation des acquis de l'expé-
rience (VAE).

Formation
Qualifiante CUISINE
gratuite et rémunérée
pour Jeunes
et Adultes, en 8 mois
(dès octobre 2012)

Alternance
CIFA/Entreprise

Validation du
CAP CUISINE

avec le
Conseil
Régional
de Bourgogne



Maison de l'Emploi
Mission locale Auxerre
Pôle Emploi

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 Florian Fernandez
au championnat de France de desserts à l'assiette.



Gaétan Quillin et Alexis Rollet, lauréat du
Concours Avenir Raymond Vaudard au Havre.



FESTINS
L'ENVIE GOURMANDE



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.

PLANCHA DE LOTTE ET FOIE GRAS au jus de gambas, écrasé de topinambour

Pour 6 personnes :

Ingédients : 1 queue de lotte de 900 g, 1/2 lobe de foie gras Festins, 18 asperges vertes. 1,2 kg de topinambours frais, 50 g de crème épaisse, 120 g de beurre demi-sel.

Jus de gambas : 400 g de gambas entières, 40 g de carottes, 40 g d'oignons, 40 g de céleri branche, 1 tomate fraîche, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, 20 g de Cognac, 30 g de concentré de tomate, 600 g d'eau, 1 écorce de citron jaune, 1 écorce d'orange.

Confectionner le jus de gambas : Faire suer les gambas dans quelques gouttes d'huile d'olive, ajouter les légumes coupés en mirepoix, flamber au Cognac. Ajouter le concentré de tomate, l'eau, les écorces d'agrumes, thym, laurier et tomate fraîche. Laisser cuire 20 minutes et passer au chinois. Réduire de moitié, écumer régulièrement. Détailler la lotte en médaillons de 40 g environ, 3 par personne. Éplucher les topinambours, les couper en gros morceaux et les cuire à l'eau. Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter et les écraser avec une fourchette en ajoutant progressivement la crème épaisse et le beurre. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Détailler 2 tranches de foie gras par personne. Cuire les asperges vertes à l'eau salée. Assaisonner les médaillons de lotte, sel et poivre du moulin, poêler à l'huile d'olive, terminer la cuisson au four ou à couvert. Disposer l'écrasé de topinambour au centre de l'assiette, déposer la lotte et le foie gras en alternant les tranches, ajouter les 3 pointes d'asperges vertes et napper de jus de gambas.

Thierry REUILLER

Recherche et développement au Festins de Bourgogne

GRENADINS DE VEAU AUX NAVETS CONFITS

Pour 4 personnes :

Ingédients : 4 grenadins de veau dans la noix 180 à 200 g (3 à 4 cm d'épaisseur), 1 kg de navets de taille moyenne, 1 cuillère à soupe de miel, 3 cuillères à soupe de bon vinaigre, 2 cubes de bouillon culinaire, 50 g de beurre, 1 petit bouquet de ciboulette, huile pour cuisson, sel, poivre du moulin.

Préparation : Éplucher les navets, les couper en morceaux réguliers et allongés, les arrondir à la pointe du couteau. Mettre les navets à plat dans un récipient assez grand pour qu'ils ne se chevauchent pas. Ajouter les bouillons cube, le miel, le vinaigre, sel, poivre et mouiller d'eau froide à 1 mm au dessus du niveau des navets. Couvrir et cuire 10 minutes. Poêler les grenadins 6 à 10 minutes selon l'épaisseur, les disposer sur un plat de service, ajouter les navets égouttés autour. Couvrir d'une feuille d'aluminium et mettre au four 3 minutes à 180°C le temps de réduire le jus de cuisson des navets pour obtenir 4 grosses cuillères de sauce au final, ajouter le beurre en parcelles et le jus du plat en retenant le veau et les navets à l'aide de l'aluminium.

Vérifier l'assaisonnement, napper les grenadins, parsemer de ciboulette ciselée. Servir sans attendre.

Bon appétit.

Jean-Luc BARNALET
Conseiller culinaire

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





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



Hôtel • Bar
Restaurant

3, rue Gatelot - 89250 SEIGNELAY

Tél. 03 86 47 71 21 - Fax 03 86 47 71 21

CARBONADE DU MORVANDIAU DE BOURGOGNE

Pour 8 personnes :

Ingédients : 2 kg de paleron de bœuf, 750 g d'oignons, 500 g de carottes, 1 bouquet garni, 20 grains de coriandre (environ), 3 clous de girofle, 8 baies de genièvre (environ), 1 bouteille de Chablis, 75 cl de crème, 1 cl de vinaigre de Xérès.

Préparation : Pocher le paleron dans de l'eau avec les carottes, trois oignons, le bouquet garni et les épices durant 5 heures à feu doux.

Émincer le reste d'oignons et les faire suer dans une casserole. Une fois les oignons sués, déglacer avec le vinaigre de Xérès, ajouter le Chablis et faire réduire aux trois quart, ajouter la crème et faire réduire une nouvelle fois au trois quart.

Dresser dans une cocotte en alternant une couche d'oignons, la tranche de paleron et une autre couche d'oignons.

Mettre la cocotte dans le four durant 15 minutes.

Suggestion d'accompagnement : galette de pommes de terre.

Éric GALLET

Chef du restaurant "Le Bourgogne"

DOS DE SAUMON RÔTI, fondue de mangue et potimarron, jus acidulé miel, vinaigre de cidre

Pour 2 personnes :

2 pavés de saumon, 1 mangue, 1 potimarron, 1 échalote, 1 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre, 10 cl de crème, 1 noix de beurre.

Préparation : Faire suer l'échalote ciselée avec le beurre, ajouter le potimarron en dés d'1 cm. Laisser cuire pendant 10 minutes et ajouter la mangue en dés d'1 cm.

Pour le jus acidulé : Porter à ébullition le miel dans une casserole, déglacer avec le vinaigre puis crémier. Inciser la peau du saumon en croix. Poser les pavés sur du papier sulfurisé dans un plat. Assaisonner et mettre à cuire au four à 180°C pendant 8 minutes.

Pour le dressage, mettre la fondue au milieu, le saumon posé dessus puis le jus autour.

Camille PICON

Chef de cuisine au Maxime.



l'Yonne
républicaine

8-12, avenue Jean-Moulin 89025 AUXERRE Cedex

Tél. : 03 86 49 52 00 - Télécopie : 03 86 46 99 90

Site internet : www.lyonne-republicaine.fr





Les apprentis BAC Pro et CAP en aide à la foire d'automne.



Les coachs de nos marmitons 2011.

FILET DE BŒUF des vigneron de Saint-Bris

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 4 tournedos dans le filet de 180 g chacun, 20 cl de sauvignon de Saint-Bris, 4 cl de marc de Bourgogne, 1 dl de crème épaisse, 150 g de champignons de Paris, 1 échalote, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 dl de fond de veau, sel fin et poivre du moulin. **Préparation :** Nettoyer, laver et émincer les champignons. Faire réduire le Sauvignon de moitié. Dans un sautoir, faites sauter les champignons au beurre, adjoindre l'échalote finement salée, flamber au marc, ajouter le vin, la crème, le fond de veau, sel et poivre. Laisser réduire jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse, adjoindre la moutarde et rectifier l'assaisonnement. Poêler les tournedos à votre goût. Dresser sur les assiettes chaudes, napper de sauce. Accompagner de pommes de terre sautées. parsemer de persil haché. Bon appétit.

Xavier SCHEGG
Professeur de cuisine

FEUILLETÉ D'ANDOUILLETTE et de boudin aux pommes

Pour 4 personnes :

Préparation : Fabriquer des carrés de pâte feuilletée. Retirer la peau du boudin noir. Envelopper un morceau de pomme et le boudin dans le carré de pâte. Pour les andouillettes, envelopper une rondelle d'andouillette dans le carré de pâte et les disposer sur une plaque. avec un pinceau et un jaune d'œuf, dorer les différents morceaux et mettre à cuire dans un four bien chaud.

Ginette ROBIN

JAMBON À LA CHABLISIENNE

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 8 tranches de jambon supérieur (ou mieux de jambon d'York), 60 cl de Chablis vieilles vignes du domaine Defaix, 2 échalotes grises, les feuilles de 2 belles branches d'estragon, 1 ou 2 cuillères à café de concentré de tomates, 1/2 litre de crème fraîche épaisse, sel, poivre.

Préparation : Faire une réduction au 2/3 avec le Chablis, les échalotes finement coupées et l'estragon, puis passer au chinois fin. Ajouter la crème et porter à ébullition jusqu'à épaississement, incorporer le concentré de tomates, le sel et le poivre.

Faire chauffer les tranches de jambon entre deux plats métalliques ou deux assiettes sur une casserole d'eau bouillante.

Napper de la sauce bien chaude. Le riz est un excellent accompagnement pour ce plat, mais des petites pommes vapeur conviendront ou bien un gratin Dauphinois.

À marier avec : Un Chablis Premier Cru Vaillon du Domaine Daniel-Étienne DEFAIX dont le côté corsé-fruité tranchera en déglaçant la dégustation avec cette belle sauce crémeuse.

Anne-Claire DEFAIX
Restaurant "Le Terroir de l'Hôtel"
Les Lys de Chablis

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



Jambon à la Chablisienne - Defaix



Caves

Daniel-Etienne Defaix

14 Rue Auxerroise – Chablis

Tél : 03 86 42 14 44

caveau@chablisdefaix.com

Ouvert 7/7 de 10 h à 18h



Restaurant

La Cuisine Au Vin

16 Rue Auxerroise – Chablis

Tél : 03 86 18 98 52

info@lacuisineauvin.fr

Ouvert du mercredi au dimanche midi



Hôtel** 38 chambres

Aux Lys de Chablis

38 Route d'Auxerre – Chablis

Tél : 03 86 42 49 20

contact@hotel-lys-chablis.com

Bar à vins, parking gratuit, wifi

Ouvert 7/7 de 7h à 22h

Table-bistrot & terrasse le soir du dimanche au jeudi



SAINT-JACQUES POÊLÉES aux légumes d'hiver, sauce au Chablis Defaix

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 4 noix de St-Jacques par personne, 1 demi-botte de blettes, 4 salsifis, 2 carottes, 1/2 citron, 2 échalotes, 1 oignon, 1 bouquet garni, sel, poivre, 100 g de beurre, 1 filet d'huile d'olive, arrêtes et tête de poisson pour faire un fumet, 1 bouteille de Chablis Vieilles Vignes.

Faire un fumet de poisson : Faire suer dans une casserole une échalote avec arrêtes et tête de poisson (200 g), une carotte, un oignon, un bouquet garni. Ajouter 15 cl de Chablis et mouiller avec un litre d'eau. Monter à ébullition et laisser mijoter 20 minutes. Passer au chinois pour récupérer 50 cl de fumet.

Progression de la recette : Séparer les blancs du vert de blette et les émincer finement. Les cuire à l'eau salée. Éplucher et tailler les carottes en petits dés, les cuire séparément à l'eau salée. Éplucher les salsifis, les citronner, les tailler en bouchons et fendre les bouchons en deux dans la longueur, puis les cuire séparément dans l'eau salée. Mélanger les légumes et les faire revenir dans du beurre, les garder au chaud.

La sauce : Faire suer les échalotes au beurre, déglacer avec 20 cl de Chablis puis laisser réduire de moitié, mouiller avec 40 cl de fumet, réduire de nouveau de 4/5 ème. Ajouter 20 cl de crème épaisse et faire bouillir jusqu'à épaississement (la sauce doit napper le dos d'une cuillère). Incorporer ensuite dans la sauce le beurre en petits dés en fouettant. Vérifier l'assaisonnement.

Finition et dressage : Poêler rapidement les St-Jacques au beurre avec un filet d'huile d'olive pour les parfumer. Dresser les St-Jacques sur le lit de petits légumes mélangés et napper généreusement avec la sauce au Chablis.

Accord mets-vins de prédilection : Un chablis Premier Cru les Lys 2002 du Domaine Daniel-Étienne Defaix





Michel GAUTHIER - Responsable Secteur

SELLE DE CHEVREUIL à la confiture d'oignons et polenta de châtaignes

Pour 6 personnes :

Ingédients : 1 selle de chevreuil de 1,5 kg, 250 g de beurre, 100 g de poivre vert en grains, 1 dl de marc de Bourgogne, 1 dl de vin rouge, 3 dl de fond de gibier, 1 dl de crème, 150 g de pleurotes. **Confiture d'oignons :** 2 pommes, 1 verre de vin blanc, 50 g de sucre, 280 g d'oignons, 25 g de beurre, 5 cl de vinaigre balsamique, 5 cl de vin rouge. **Polenta :** 1 litre d'eau, 700 g de farine de châtaignes, sel et poivre.

Confiture d'oignons : Éplucher les pommes et les oignons, coupez-les en dés. Les faire suer dans du beurre. Ajouter le vin blanc, le sucre et laissez cuire à couvert pendant 20 minutes, puis ajoutez le vinaigre balsamique et faire cuire 15 à 20 minutes à découvert. Parez la selle de chevreuil, salez, beurrez, mettre dans un four à 180°C 15 à 20 minutes. Une fois bien dorée, dégraissez, ajoutez le poivre vert et flambez au marc de Bourgogne. Retirez et réservez. Ajoutez les champignons émincés.

Polenta : Faire bouillir l'eau salée, versez la farine tamisée. Travaillez sur le feu avec spatule pendant 20 minutes. Elle est cuite, déposez-la sur un torchon. Roulez la pâte en forme de boudin.

Dressage : Levez les filets de la selle, disposez-les au centre. Mettez la confiture dessus et coupez en tranches la polenta. Disposez-la autour des filets et nappez.

Richard DOIT
Auberge "Le Relais Fleuri"

CANARD FARÇI RÔTI

Pour 4 personnes :

Préparation : Prendre un canard de 3 livres environ. Désossez-le entièrement en ayant soin de laisser les pattes intactes.

Assaisonnez l'intérieur de cette enveloppe de Cognac, sel et poivre.

D'autre part, préparez une farce de chair de porc (500 g) et de noix de veau (500 g) plus quelques foies de volailles. Travaillez cette farce avec du jus de truffes et de la liqueur d'oranges et un ou deux œufs entiers.

Bourrez la peau du canard en ajoutant un cordon de truffes au centre.

Recousez et ficelez le tout et faites rôti au four en arrosant souvent.

Servez le rôti avec une sauce Périgueux.

M. et Mme Vallery GUENIAT
Les Petites Chatelaines.



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



Les Cordois
Sylvain Gauthier

**Menus - Cartes
Formule bistrot**

Fermé lundi soir, mardi et mercredi

89420 Sainte-Magnance
Tél. 03 86 33 11 79

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
www.hotel-lesfleurs.com

SAUMON À LA SAUCISSE DE MORTEAU et crème de cancoillotte

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

4 pavés de saumon, 12 fines rondelles de saucisse de Morteau, 1 pot de cancoillotte, 10 cl de crème, 1 gousse d'ail, 2 cuillères à soupe de ciboulette, sel, poivre

Préparation :

Inciser votre pavé de saumon en deux dans le sens de la hauteur. Puis glisser entre les deux tranches de saumon, trois fines rondelles de saucisse de Morteau et refermer à l'aide de petits piques en bois. Pour la cuisson, commencez-la à la poêle avec une noix de beurre et terminez-la au four. Pour la sauce, il suffit d'émincer la gousse d'ail, faire bouillir la crème et la cancoillotte et y ajouter, le sel, le poivre et la ciboulette, puis napper le saumon de sauce.

Sylvain GAUTHIER
Les Cordois - Sainte-Magnance



POÊLÉE DE SAINT-JACQUES ET LANGOUSTINES à l'étuvée de poireaux

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 12 noix de Saint-Jacques, 12 langoustines fraîches, 3 poireaux, 3 cl de crème fraîche, 50 g de beurre, sel et poivre, bouquet garni, 1 oignon, 1 échalote, vin blanc, 1 citron.

Préparation : Séparer et décortiquer les queues de langoustines. Dans un peu d'eau, mettre les têtes, un bouquet garni et 1 oignon émincé pour préparer le fumet. Passer ce fumet au chinois. Dans une casserole, faire réduire ce fumet avec un peu de vin blanc et 1 grosse échalote émincée. Ajouter un peu de crème, du beurre et quelques gouttes de jus de citron. Assaisonner et passer au tamis.

Laver et émincer les poireaux puis les cuire avec un peu de beurre. Mettre à égoutter.

Dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive et un peu de beurre, mettre les Saint-Jacques et les langoustines à cuire, une minute de chaque côté.

Dresser les poireaux bien chauds sur le milieu de l'assiette. Mettre les crustacés autour en intercalant les produits et un cordon de sauce.

Régis TATRAUX
Les Fleurs - Pontaubert

 **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**







Assemblée Générale. Château de la Doucette.



SALON DE THE - HOTEL ★★★

7 chambres de charme

RESTAURANT

Maitre restaurateur

Francis et Odile
Salamolard

Fermé
mardi et mercredi

LES LAVAUTS - 89630 QUARRÉ-LES-TOMBES

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

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

GIGOLETTE DE PINTADE À LA MORVANDELLE ET SA POËLÉE GOURMANDE

Pour 4 personnes

Préparation :

Désosser les hauts de cuisse et garder le pilon. Aplatir le haut de cuisse pour y placer la farce. Envelopper le tout dans une crépine. Faire revenir les cuisses dans un poëlon avec huile et beurre. Les faire colorer et les placer dans le four à 180°C pendant 20 minutes.

Déglacer le poëlon avec 1/2 verre de vin blanc, 2 dl de fond de veau, 1 dl de jus de pruneau et faire réduire afin d'obtenir une sauce onctueuse.

Pour la poëlée gourmande, faire cuire séparément crosnes, pleurotes et pois mangetout à l'eau salée. Égoutter et faire suer l'ensemble à la poêle avec du beurre et de l'échalote hachée.

Francis Samamolard
l'Auberge de l'Âtre

L'HÔTEL DU NORD LE SAINT-GEORGES

Restaurant

Salon de Thé



Fermeture hebdomadaire :
lundi et jeudi toute le 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



Restaurant - Hôtel - Salon de Thé

Les Capucins

SERVICE AU JARDIN

NOS GRANDES ASSIETTES GOURMANDES
à partir de 12 euros

Formule 2 plats à 14 Euros
Menus 18 € - 28 € - 38 €

ouvert tous les jours

Accès
Wifi Free
Parking

6 av. P. Doumer 89200 AVALLON
Tél : 03.86.34.06.52
Renseignements Hôtel
avallonlescappucins.com

**AUBERGE
DU CHEVAL
BLANC**

**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

FLAN DE FOIE DE VEAU, jus tranché au vinaigre de Xérès

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

250 g de foie de veau, 5 œufs, 300 g de crème liquide, 1/4 de litre de jus de veau, 4 cl de vinaigre de xérès, 2 échalotes, sel, poivre.

Préparation :

Couper en dés le foie de veau, le mettre dans le mixeur pour le transformer en purée. Ajouter les œufs et la crème liquide. Mélanger à nouveau. Passer au chinois étamine et assaisonner.

Mouler dans des ramequins préalablement beurrés.

Cuire au bain-marie à 150°C pendant 20-25 minutes.

Faire suer les échalotes ciselées. Déglacer au vinaigre de Xérès, mouiller avec le fond de veau, assaisonner.

démouler les flans dans des assiettes creuses.

Napper de sauce.

Bon appétit.

Éric MOITEAUX
Les Capucins
Avallon

PÉPITES DE FOIES GRAS POÊLÉES, chutney de mangue et pommes, petites salades d'herbes fraîches et jus aux truffes de Bourgogne

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 300 g de foie gras de canard 1er choix, 200 g de petits légumes cuits en brunoise (sarrasin, carottes, fèves, pois gourmands...), 50 g d'herbes fraîches (aneth, ciboulettes, cerfeuil), 100 g de jus de veau, 50 g de truffes de Bourgogne fraîches. **Chutney :** 2 pommes, 1 mangue bien mûre, 1 bâton de cannelle, 1 gousse de vanille, 1/2 échalote ciselée, 80 g de vin blanc, 50 g de miel. **Décor :** 12 petites asperges sauvages, 16 petites feuilles pousses de betteraves, 16 lamelles de truffes fraîches de Bourgogne.

Préparation : La veille, préparer le chutney, couper en dés pommes et mangues, mélanger tous les ingrédients dans une casserole et chauffer à feu doux 60 minutes en remuant de temps en temps. Débarrasser et réserver au frigo. Le jour même, dresser en emporte pièces les petits légumes, assaisonner de vinaigre balsamique, huile d'olive, sel, poivre, mettre dessus la salade d'herbes fraîches, assaisonner de la même façon. Dresser à côté le chutney avec les asperges dessus. Au moment, poêler les pépites de foie gras 1 minute de chaque côté dans une poêle très chaude sans matière grasse, assaisonner, débarrasser sur un essuie tout, puis sur l'assiette. Verser dessus un peu de jus de veau aux truffes et ajouter quelques lamelles de truffes fraîches, fleur de sel et les pousses de betteraves entre les pépites de foie gras.

David HOUZÉ
Chef - Pause Gourmande - Auxerre

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

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



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

MESCLUN DE SALADES, LANGOUSTINES À LA CROÛTE DE CHORIZO

Ingrédients :

700 g de mesclun, 40 pièces de langoustines 16/20, 200 g de chorizo, 100 g de beurre pomade, 100 g de farine, 50 g de parmesan, huile d'olive, vinaigre balsamique, vinaigre de Xérès, 50 g de chorizo en dés.

Préparation :

Hacher l'ensemble chorizo, beurre frais, farine, parmesan jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Étaler sur une plaque à 4 mm d'épaisseur entre 2 films. Réserver au frais. Décortiquer les langoustines, les fendre sur le dessus. Mettre sur une plaque au frais. Sortir la croûte de chorizo, découper des rectangles de 1 x 5 cm. Déposer les rectangles sur les langoustines. Allumer le four à 200°C. Assaisonner le mesclun avec la vinaigrette. Mettre les langoustines au four pendant 5 minutes. Déposer votre salade sur l'assiette au centre, mettre les langoustines autour. On peut rajouter des petits dés de chorizo sur la salade.

Servir et bon appétit !

Vincent BERTHELET
Auberge des Chenets - Valloux

CAROTTES CONFITES AU FOIE GRAS PARFUMÉES AU CUMIN

Ingrédients pour 8 personnes :

1 lobe de foie gras de 500 g - 8 carottes - 20 mini-carottes - sel - poivre - 3 kg de graisse d'oie ou de canard

Pour le caramel : 500 g de sucre - 5 cl d'eau - 5 g de cumin - 10 cl de consommé de volaille.

Préparation du foie gras : Dénervé le Lobe et le laisser dégorger 1 heure à l'eau glacée. L'étaler, l'éponger, l'assaisonner avec 7 g de sel et 2 g de poivre. Rouler le lobe en boudin dans une feuille de cuisson, le serrer fortement et ficeler les extrémités. Faire chauffer la graisse à 98° et la verser sur le Foie gras. Laisser refroidir à température ambiante et réserver au frais pendant 48h. Découper ensuite le Lobe en tranches de 35g environ (1 à 2 tranches par personne) et le rouler dans du papier film afin de leur donner la forme d'une carotte. Les réserver au froid. **Préparation des carottes confites :** À l'aide d'un économe, tailler les carottes en bandes larges sur leur pourtour. Faire un caramel avec le sucre, l'eau et le cumin. Une fois bien cuit, le déglacer avec le consommé de volaille, et laisser continuer la cuisson 3 à 4 mn (Le caramel doit rester sirupeux). Cuire les lamelles de carottes dans le caramel pendant 3 à 4 mn de manière à ce qu'elles restent croquantes. Les égoutter et les laisser refroidir. Rouler ensuite les lamelles caramélisées autour des carottes de Foie gras. Réserver le tout au frais. **Préparation du jus de carotte :** Passer les cœurs de carottes (restant après découpage des lamelles) à la centrifugeuse de manière à recueillir environ 5cl de Jus. Faire réduire ce jus de moitié. Y incorporer 20g de beurre. Saler, poivrer. **Préparation des mini-carottes (2 par personne) :** Éplucher et tailler les carottes sans leur enlever la fane. En réserver 4 pour la décoration. Cuire les autres à la vapeur. **Finition et présentation :** Faire chauffer le Jus de carotte, monter au beurre et le mixer. Passer pendant quelques secondes (3 à 4) les rouleaux de foie gras/carottes au grill du four puis le badigeonner à l'aide d'un pinceau de la préparation caramel tiédie.

Disposer dans chaque assiette : 2 carottes de Foie gras, 2 mini-carottes saupoudrées de cumin en grain, 4 à 5 rondelles de carottes crues, 1 cuillère à soupe de mousse de jus de carotte. Décorer d'un peu de persil ou de fane frits.



Marc Meneau
L'Espérance
Saint Père sous Vézelay



**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

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

CENTRALE EUROPÉENNE DE DISTRIBUTION

Labus d'alcool est dangereux
consommez avec modération.



marc meneau



L'ESPÉRANCE À VÉZELAY

L'EMPREINTE DE LA CUISINE

Autour de la Gastronomie,
Profitez de moments agréables en trois lieux d'exception



L'ESPÉRANCE



*Expérience avec la cuisine de
Marc Meneau ...
2 étoiles Michelin*

le BISTROT GAINSBURG



*Découvrir le nouveau Bistrot de
Marc Meneau dans l'enceinte de
L'Espérance...
Cuisine du Terroir*

L'ENTRE VIGNES



*En face de L'Espérance,
Belle salle à manger et terrasse dans
un cadre de verdure
Buffet tous les Dimanches*

GRANDE-RUE, 89450 SAINT-PÈRE SOUS VÉZELAY
TÉL. 03 86 33 39 10 FAX 03 86 33 26 15 EMAIL : reservation@marc-meneau.com
WWW.MARC-MENEAU-ESPERANCE.COM

Chez Manu 

Emmanuel ENES
Restaurant
traditionnel

Repas typiquement bourguignon
Tél: 03 86 31 69 39



1, rue du Marché • 89200 AVALLON
E-mail : chezmanu@orange.fr
 Ouvert de 12h à 14h et de 19h à 22h - Fermé le mardi et le mercredi

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.

ŒUFS EN MEURETTE

Pour 4 personnes :

Ingédients : 8 œufs, 100 g de mirepoix, 4 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 200 g de parure de viande de bœuf, 1 bouteille de Bourgogne rouge, 1 tasse de fond blanc de volaille, 1/2 litre de fond de veau lié, 100 g de champignons de Paris, 100 g de lardons, 100 g de petits oignons, 10 croûtons aillés, beurre, huile, sel, poivre.

Préparation : Dans une sauteuse, faire revenir les parures de viande avec la Mirepoix et le bouquet garni. Flamber et mouiller avec la bouteille de Bourgogne et laisser réduire.

Ajouter le fond de veau et de volaille.

Réduire de nouveau.

Ajuster.

Passer dans un plat à gratin, porter à frémissement puis casser les œufs un à un au ras de la sauce pendant 3 minutes environ. Les œufs doivent rester moelleux.

Garnir avec les champignons et les lardons.

Ajouter les croûtons aillés et le persil haché.

Emmanuel ENES
 Restaurant "Chez Manu"

ACCRA D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE et d'andouillette de Chablis et salade de mâche

Pour 4 personnes :

Ingédients :

4 pommes de terre, 2 douzaines d'escargots (petits), 1 andouillette de Chablis, 2 œufs, 1 oignon, 2 cuillères de farine, 1 cuillère de persil haché, 4 gousses d'ail, sel, poivre, paprika fort, huile d'arachide, mâche, huile de noix.

Préparation :

Faire cuire les pommes de terre pour en faire une purée.

Bien assaisonner.

Couper finement l'andouillette, la faire rissoler avec les escargots, l'ail et l'oignon ciselé.

ajouter le tout dans la purée avec les œufs, la farine et la ciboulette ciselée.

Faire des quenelles et les faire revenir dans l'huile d'arachide bien chaude.

Servir avec une salade de mâche assaisonnée à l'huile de noix.

Laurent POIRIER
 Le Voutenay

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

6, rue des Écoles - 89630 QUARRÉ-LES-TOMBES
Tél. 03 86 32 29 29 - Fax 03 86 32 29 28
 Site : le-morvan.fr

BOURGOGNE CÔTES
D'AUXERRE SAINT-BRIS



Philippe Defrance

Caves du XIX^e siècle

5, rue du Four
89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX
 Tél. 03.86.53.39.04 - Fax 03.86.53.66.46



LE VAUDESIR

Restaurant & Bons Vins

Menu du jour, Cuisine du marché,
Apéritif dînatoire, Banquets...

84, rue de Lyon - 89200 AVALLON
03 86 34 14 60 levaudesir.avallon@orange.fr

TURBOT et sa déclinaison de pommes de terre et asperges

Ingédients pour 4 personnes : 4 filets de turbot, 1 botte d'asperges vertes bio, 1 petite botte de cébette bio, 200 g de pommes de terre Charlotte bio, 200 g de vitelotte bio, 50 g de parmesan râpé, 25 cl de crème fraîche, 10 cl d'huile d'olive, 5 cl de vinaigre balsamique, 2 tomates confites, 1 petite barquette de pousses de poireaux bio, quelques graines de nigelle, sel, poivre.

Préparation : Éplucher une grosse pomme de terre Charlotte et la découper en spaghetti. Plonger dans la friteuse jusqu'à coloration. Dans une poêle chaude, étaler et faire colorer le parmesan et mettre en forme de tuile. Cuire les asperges à la vapeur (en réserver 4 entières). Couper les asperges, mélanger avec les pousses de poireau et un peu de brunoise de tomate. Assaisonner avec de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique. Mixer la crème chaude et le beurre fondu avec la pulpe de pomme de terre, assaisonner. Couper la vitelotte en chips et cuire à la friteuse. Égoutter sur papier absorbant. Colorer les filets de turbot avec de l'huile d'olive, assaisonner et finir au four à 55°C avec les 4 asperges réservées précédemment. Assaisonner. Dresser les filets avec la garniture, la sauce peut se mettre dans des verrines avec quelques graines de nigelle et des filaments de tomates séchées.

Cécile RIOTTE-JEANNE
Le Vaudesir - Avallon

SUPRÊME DE VOLAILLE ET HOMARD à la Brillat Savarin, sauce estragon

Ingédients : 1 poularde de 1,8 kg, 1 dl de crème liquide, 2 homards calibre 0,5/0,600 kg, 20 g de beurre fondu, 0,125 l de crème liquide, 0,125 l de fond blanc de volailles, 0,020 kg de crème montée, 1 botte d'estragon (0,030 kg).

Préparation : Lever les blancs de volaille et les mettre à mariner 12 heures dans la crème liquide (0,1 l). Réserver les cuisses pour un autre usage. Piquer les queues de homard sur une broche afin de les conserver bien droites. Cuire les homards 6 minutes dans de l'eau bouillante très salée, les laisser refroidir puis les décortiquer. Couper la queue en deux dans la longueur. Effeuille l'estragon, réserver 12 belles feuilles. Pour la sauce, réduire le fond blanc (0,125 l) de moitié, ajouter la crème liquide (0,125 l), réduire. Ajouter l'estragon effeuillé, cuire une minute, mixer au bamix. Passer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement. Cuisson des blancs de volaille : assaisonner les suprêmes, les mettre dans un plat, les recouvrir de la crème qui a servi à la marinade. Cuire les suprêmes sans coloration sous le grill du four. Les faire reposer dans une feuille d'aluminium pendant 5 minutes. Fendre chaque filet en trois dans la longueur. Déposer une feuille d'estragon sur chaque morceau de volaille. Intercaler une pince et la demi-queue de homard entre chaque morceau de volaille. Lustre avec le beurre fondu. Ajouter la crème montée à la sauce. Saucer les assiettes avec la mousse de sauce, mettre le reste en saucière.

L'Espérance - Saint-Père

Le Safran des Ormes

Marlene Garcia

Culture de la fleur de safran

Transformation en épice

Produits dérivés

Vente aux professionnels et aux particuliers

Tél: 03.86.80.94.43 / 06.70.49.03.17

17 bis rue de l'école, 89110 LES ORMES

Email: marlene.riberre-garcia@orange.fr
www.wix.com/safrandesormes/mg



Elise VILLIERS

Producteur - Récoltant
Bourgogne Vézelay

Précy le Moutl 89450 Pierre-Perthuis

Tél. 03 86 33 27 62



Relais du Morvan

Hôtel-Restaurant

Place du Champ de Foire
89450 Vézelay

03 86 33 25 33

lerelaisdumorvan@gmail.com

www.relaisdumorvan.fr



NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, polenta croustillante, vinaigrette aux fèves de cacao

Ingédients pour 4 personnes : 16 pièces de noix de Saint-Jacques de la Baie d'Erquy, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Polenta : 150 g de polenta, 120 g de fond blanc, 120 g de crème liquide, 1 gousse d'ail, 2 poivrons rouges grillés et taillés en Mirepoix, 100 g de saucisse de Morteau cuite taillée en Mirepoix, sel, poivre. **Vinaigrette de fèves de cacao :** 150 g de fond de veau, 25 g de vinaigre de Xérès, 50 g d'huile d'olive, 10 g de fèves de cacao concassées, sel, poivre.

Préparation de la polenta : Porter à ébullition le fond blanc, la crème et l'ail. Ajouter le sel et la polenta petit à petit. Cuire 5 à 6 minutes. Retirer l'ail et incorporer les Mirepoix de poivrons rouges et de saucisse de Morteau. Mouler dans un rectangle de 2 cm de haut. A froid, réaliser des bandes de 10 cm de long et de 2 cm de large. Les dorer sur les 4 côtés dans une poêle anti-adhésive. **Préparation de la vinaigrette de cacao :** Faire chauffer le fond de veau et incorporer les éclats de fèves de cacao, laisser infuser. Une fois ce mélange froid, ajouter le vinaigre de Xérès et l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement.

Préparation des St-Jacques : Poêler les St-Jacques à l'huile d'olive pendant 10 à 15 secondes sur chaque face. Assaisonner. Sur une assiette, poser les bandes de polenta croustillantes, y déposer les noix de St-Jacques et ajouter la vinaigrette dessus.

Richard BURLOT
Le Relais du Morvan - Vézelay

TERRINE DE LAPEREAU chemisée à la poitrine de porc fumée et vin de Vézelay

Pour 6-8 personnes - Préparation : 1 heure

Cuisson : 1h30 en vapeur à 100°C

Ingédients : 10 tranches de poitrine de porc fumée coupées très fines. Une botte de basilic, 1 gros oignon, 2 belles échalotes, 3 râbles de lapin, 20 cl de vin blanc de Vézelay, une terrine aluminium 20/5 cm, sel, poivre.

Préparation : Éplucher l'oignon et les échalotes, les ciseler très finement. Effeuilier le basilic. Désosser les râbles de lapin de façon à avoir la noisette avec la panoufle. Faire mariner les noisettes avec l'oignon, l'échalote, le vin blanc et les feuilles de basilic. Saler et poivrer. Chemiser le moule avec 8 tranches de poitrine, rouler la noisette de lapin avec les feuilles de basilic, l'oignon et l'échalote de façon à créer 6 boudins. Couper deux boudins en deux. Dans la terrine, disposer deux boudins sur la longueur et accoler deux morceaux. Répéter l'opération en inversant le montage. Verser le reste du vin blanc sur la viande. Disposer les deux dernières tranches de poitrine sur la longueur et rabattre les bords des autres tranches dessus. Filmer la terrine en serrant très fort et mettre en cuisson. Après cuisson, la mettre une nuit au réfrigérateur et la déguster avec une simple salade à l'huile de noix.

Lilian FRANQUET
Hôtel de la Poste et du Lion d'Or - Vézelay

Hôtel de la Poste
et du
Lion d'Or **★★★**



RESTAURANT

Place du Champ-de-Foire - 89450 VÉZELAY

Tél. 03 86 33 21 23 - Fax 03 86 32 30 92

E-mail : contact@laposte-liondor.com • Internet : www.laposte-liondor.com



Hôtel-Restaurant DES GROTTES



Fermé
le mercredi soir
et le jeudi



RN 6 - 89270 ARCY-SUR-CURE

Tél. 03 86 81 91 47



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

Téléphone 03.86.81.50.42

VOL AU VENT DE QUEUES D'ÉCREVISSES aux petits légumes et crème de whisky

Ingrédients pour 6 personnes :

6 vols au vent (vous trouverez dans le commerce),
2 carottes, 2 navets, 1 verre de whisky, 20 cl de
fumet de poisson corsé, 200 g de queues
d'écrevisses, 50 cl de crème liquide, 1 cuillère à
soupe rase de moutarde, 1 petit bouquet d'estragon
frais, 1 roux (20 g de beurre et 20 g de farine) pour
la liaison, sel, poivre.

Préparation : Tout d'abord, tailler les légumes en
brunoise et faire blanchir celle-ci. Pendant ce
temps, réaliser un roux. Une fois la brunoise
blanchie et refroidie, la faire suer sans coloration
dans le beurre pendant 2 à 3 minutes et y ajouter
la cuillère de moutarde. Mélanger le tout et déglacer
avec le whisky et faire réduire 5 minutes. Y ajouter
le fumet de poisson et laisser réduire de nouveau.
Par la suite, y mettre les queues d'écrevisses, la
crème et l'estragon finement hachés. Faire
réduire le tout à feu très doux durant environ
15 minutes et lier le tout avec le roux en l'ajoutant
petit à petit jusqu'à l'obtention d'un velouté
nappant. Saler et poivrer. Garnir les bouchées
préalablement réchauffées.



Fabien MARLOT
Les Délices
de Karine

Melle Anissa Krimi
meilleure apprentie
de l'Yonne 2011

GÂTEAU DE COURGETTES, poires et carottes et son coulis de betteraves vanillé

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 600 g de courgettes, 1 belle carotte, 2
poires, 1 betterave rouge cuite, 250 g de sucre semoule,
2 sachets de sucre vanillé, 4 œufs, 80 g d'écorce d'orange
confite, 1/2 sachet de levure chimique, sel, sucre glace,
2 dl de crème de cuisson, 2 dl de lait, 1 petite betterave,
2 sachets de sucre vanillé, 1 pointe de cannelle.

Gâteau de courgettes, poires et carottes : Faites pré-
chauffer votre four à 180°C (Th 6). Rincez les courgettes.
Faites cuire la carotte et les poires épluchées. râpez les
courgettes, coupez la carotte et les poires en dés. Dans
un saladier, travaillez 180 g de beurre et les sucres (sucre
semoule et sucre vanillé), afin d'obtenir un mélange
homogène. Incorporer les œufs un à un, puis la farine
avec la levure. Coupez en petits morceaux l'écorce
d'orange et les incorporer au mélange, ainsi que les dés
de carotte et de poire. Versez la préparation dans un
moule beurré, enfournez-le 40 minutes. Saupoudrez de
sucre glace et réservez-le frais.

Coulis de betteraves : Mixez la betterave, le lait, la crème
puis y ajouter les sucre vanillé et la pointe de cannelle.
Portez le tout à ébullition et laissez refroidir.

Démoulez le gâteau refroidi et nappez-le avec le coulis de
betteraves.

Claude SIMON

Auberge de l'Espérance - Vermenton

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





Fabrice DELBART - Responsable Secteur

Jean-Pierre BONDOUX - Responsable Secteur

FEUILLANTINE DE RIS DE VEAU AUX ÉCREVISSES

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 4 ris de veau, 8 écrevisses, 12 têtes d'asperges, 50 cl de crème fraîche, 2 tomates, beurre, huile d'olives, 4 feuilles de brick, Échalotes, 50 cl de bouillon de volaille, sel, poivre.

Préparation : Cuire les points d'asperges à l'eau bouillante salée (10 mn.) rafraîchir, égoutter. Faire limoner les ris de veau (trempier dans de l'eau glacée). Monder les tomates. Châtrer les écrevisses, les plonger 1 minute dans l'eau bouillante, séparer les têtes et les queues, décortiquer les queues et réserver. Dans l'huile d'olive, faire revenir à feu vif les carapaces d'écrevisses (en réserver 4) puis écraser le reste au pilon (ou au rouleau à pâtisserie). Déglacer avec le bouillon de volaille, faire réduire de moitié, ajouter la crème fraîche et laisser cuire 10 minutes. Passer en foulant à travers une passoire fine. Découper en cubes réguliers les ris et les faire revenir 3 minutes dans un peu de beurre. Retirer. Dans la même poêle, faire suer les échalotes, avec des dés de tomates mondées et égouttées. Mouliner avec la sauce des carcasses d'écrevisses, porter à ébullition et remettre les ris de veau, bien mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement

Au dernier moment, dans une noix de beurre, poêler les queues d'écrevisses et ajouter délicatement 4 pointes d'asperges.

Présentation : Badigeonner de beurre fondu les feuilles de brick. Placer-les dans un bol allant au four pour former une coupelle. Dresser les pointes d'asperges restantes sur l'assiette chaude. Placer la coupelle sur les pointes d'asperges. Dresser les ris et les queues d'écrevisses. Décorer avec les carcasses restées intactes, napper de sauce abondamment et envoyer de suite.

Décorer éventuellement de quelques brindilles de ciboulettes.

Fabrice DELBRAT

Professeur de cuisine au CIFA d'Auxerre

PAPILLOTES DE POMMES DE TERRE aux truffes en feuille de chou

Pour 4 personnes

Ingrédients : 4 pommes de terre (Roseval de préférence) de 80 g chacune, 4 feuilles tendres de chou vert, 4 truffes fraîches de 20 g ou plus, sel, poivre. Beurre de truffes : débris de truffes, 80 g de beurre ramolli, 7 cl de jus de truffes.

Préparation : 1 heure. Cuisson : 40 min. Temps de repos : 3 à 8 heures.

Préparation des pommes de terre et du chou : Laver les pommes de terre, les mettre à cuire pendant 20 minutes jusqu'à ce que la lame d'un couteau les transperce facilement, les égoutter, les laisser tiédir. Laver 4 feuilles tendres d'un chou vert, les faire cuire 5 minutes dans l'eau bouillante salée, les rafraîchir ensuite dans l'eau glacée, les étaler sur un torchon pour bien les sécher, supprimer la côte dure centrale en la découpant avec un couteau pointu, les réserver.

Préparation des papillotes et du beurre de truffes : Laver les truffes en les brossant. À l'aide d'une râpe à truffes ou d'une râpe à chips, les couper en fines lamelles. En réserver quelques-unes plus petites pour le beurre de truffes. Peler les pommes de terre et, sur une planche, les couper dans le sens de la largeur en rondelles de 7 mm d'épaisseur sans les séparer jusqu'au bout. Glisser entre chaque rondelle une lame de truffe, deux grains de sel, un soupçon de poivre. Serrer les pommes de terre dans la main pour leur redonner leur forme initiale et les entourer chacune d'une feuille de chou. Les enfermer ensuite hermétiquement dans du papier film.

Hacher finement les débris de truffes, les incorporer convenablement au beurre ramolli pour avoir un beurre de truffes. Réserver au frais de 3 à 8 heures les papillotes et le beurre de truffes.

Cuisson des papillotes et de la sauce : 1/2 heure avant de servir, cuire les papillotes à la vapeur, l'eau étant déjà en ébullition, pendant 20 minutes. Verser le beurre de truffes dans une casserole avec le jus de truffes, du sel, du poivre. Faire fondre sur feu doux sans cesser de fouetter pour avoir une émulsion.

Présentation : Retirer le film entourant les papillotes. Les placer dans des assiettes creuses. À l'aide d'un couteau, faire une fente sur le dessus des pommes de terre, écarter les bords et répartir également la sauce au beurre de truffes dans les creux. servir très vite.

Patrick GIRARD

L'Orée des Champs - Épineau-les-Voves

L'ESCARGOTIERE

Escargots de Bourgogne garantis français et cuisines en France

Helix

- Escargots Frais de Bourgogne
- Verrines
- Cakes
- Escargots & Terrines
- Conserves (assaisonnées)

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

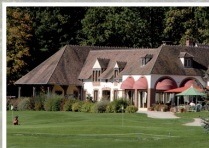
L'Orée des Champs

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 36 €
Ouvert tous les soirs et les déjeuners du samedi et dimanche sur réservation
- Bistro du golf formule buffet à partir de 12,20 €
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

FILET DE MAIGRE AUX 5 PARFUMS, RISOTTO DE QUINOA AU CITRON VERT

Pour 6 personnes :

Ingrédients : Filet de maigre 6 portions, 1 gousse de vanille, 1 orange, 1 citron jaune, 1 bâton de réglisse, menthe fraîche, sel de Guérande, poivre de Sechouan.

Préparation : Couper en deux la gousse de vanille et récupérer l'intérieur, râper l'orange, le citron et le bâton de réglisse. Laisser sécher en étuve ou au four à 50°C. Une fois bien sec, mélanger avec 60 g de beurre pom-made et quelques feuilles de menthe hachées finement, badigeonner sur les filets de poisson, saler, poivrer et les envelopper dans un papier film. Cuire au four vapeur 6 minutes, laisser reposer. Presser l'orange et le citron, mettre à réduire et monter au beurre assaisonné.

Risotto de Quinoa, citron vert : 480 g de quinoa, 1 citron vert, 100 g de beurre, 120 g de parmesan, 5 dl de bouillon de légumes.

Colorez le quinoa dans une poêle avec 10 g de beurre. Mouillez au bouillon de légumes petit à petit comme un risotto, pendant 15 minutes à feu très doux. Une fois sèche, rajoutez le reste de beurre, la peau de citron vert râpé et le parmesan.

Dresser les filets de poisson sur le quinoa, un peu de sauce autour et décorer avec des feuilles de menthe et des morceaux de gousses de vanille.

Pascal GUELLEC
Chef de cuisine du Golf de Roncemay



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



Pisciculture de Crisenon

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

M. Laurent PAGEAUD
06 26 58 17 71

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

FRICASSÉE DE SAINT-JACQUES AU LARD ET PETITS POIS

Pour 4 personnes :

Ingrédients pour le filet : 16 Saint-Jacques, 1 tranche de lard, 500 g de petits pois, purée de pommes de terre, 50 cl de crème liquide, sel, poivre, 16 coquilles.

Préparation des Saint-Jacques : Saisir les 16 Saint-Jacques sur une face. Prendre 16 coquilles et mettre au fond une cuillère à café de purée. Couper le lard et poser un morceau sur la purée, puis déposer dessus une Saint-Jacques.

Préparation de la sauce : Écosser les petits pois et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante. Une fois cuits, les saler et les rafraîchir à l'eau glacée. faire chauffer la crème liquide, ajouter les petits pois.
Mixer, saler, poivrer et faire chauffer.

Présentation : Mettre les coquilles au four et une fois chaudes, verser la sauce dessus.
Réchauffer quelques minutes avant de servir.

David LECORRE
Le Paris Nice

TÊTE DE PORC MIJOTÉE

Ingrédients :

1 tête de porc fendue en deux avec os, 2 branches de céleri, 2 verts de poireaux, 5 carottes, 15 gousses d'ail, 80 g de racines de gingembre, 5 oignons, 5 échalotes, 1 concentré de tomates, 1 dl d'huile d'olive, 1 bouquet garni, 2 feuilles de sauge, 1 branche de romarin, quelques grains de coriandre, 1 cuillère à soupe de macis, 3 cuillères à soupe de baies de genièvre, 1 cuillère à soupe de poivre blanc en grains, 3 litres de fond blanc, 50 g de beurre, sel, poivre .

Préparation :

Dans une cocotte, faire suer au beurre les gousses d'ail et les échalotes épluchées (entières) et le romarin. Ajouter coupés en morceaux : verts de poireaux, oignons, céleri et carottes.

Ajouter l'huile d'olives, le concentré de tomates, les feuilles de sauge, le bouquet garni. Saler, poivrer. Ajouter le gingembre avec la peau, le macis, les baies de genièvre, les grains de poivre et de coriandre. Ajouter les 1/2 têtes coté chair sur les légumes. Mouiller avec le fond blanc. Cuire à couvert au four durant 3 heures à 250°C.

découper les parties tendres. Dresser les morceaux et arroser de jus de cuisson chaud et les légumes. Peut être accompagné de pommes de terre douces.

Patrice FUJARSKI
Chef de cuisine - Le Petit Pien



Table de prestige présentée par Alexis Rollet.



L'équipe de reportages au Havre.

METRO

LIBRE SERVICE DE GROS
Professionnels des métiers de bouche

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

Tél. (33) 03 86 53 47 13 - Fax (33) 03 86 53 43 53

Gagnez du temps !
Faites-vous Livrer !

Vous commandez par internet, nous préparons vos achats
et les livrons dans votre établissement (*)

Coordonnées Préparation de commande : Tél. **03 86 53 47 18**

Par email : pcom.aux@metro.fr

(*) Voir conditions avec le service Préparation de Commande

TIRAMISU RHUBARBE ET FRAISES

Pour 4 personnes :

Génoise : 125 g de farine, 125 g de sucre, 4 œufs, 300 g de rhubarbe, 500 g de fraises.

Tiramisu : 400 g de mascarpone, 8 feuilles de gélatine, 4 jaunes d'œufs, 50 g de sucres semoule, 400 g de crème liquide, 40 g de sucre glace.

Préparation : Réaliser un biscuit génoise en plaque fine. Suer au beurre de petits tronçons de rhubarbe légèrement sucrés. Nettoyer, équeuter les fraises. Réaliser l'appareil du tiramisu aromatisé à la gousse de vanille (très légèrement collé).

Monter le tiramisu : Dans un cercle, détailler un disque de génoise (pas besoin de puncher). Disposer les tronçons de rhubarbe légèrement compotés en laissant 1 cm de retrait. Disposer dessus les fraises. Recouvrir l'appareil de tiramisu. Laisser prendre au frais puis napper d'un nappage à froid (façon miroir) ou décorer avec des fraises, des fils de chocolat, ou d'un petit disque de tuiles dentelles pour apporter du craquant.

Pierre-Alexandre KALINOWSKI
Professeur de cuisine
Lycée des Métiers - Auxerre

SALADE DE LENTILLES aux petits lardons et au foie gras poêlé

Pour 4 personnes :

Ingédients : 8 tranches de foie gras de canard cru de 50 g chacune, 200 g de lentilles vertes du Puy, 100 g de poitrine fumée, 2 tomates, 1 échalote, 6 cl d'huile d'olive, 2 cl de vinaigre de vin. Cerfeuil et ciboulette ciselés, sel fin, poivre du moulin.

Préparation : Faire tremper les lentilles pendant 2 heures dans de l'eau froide. Tailler le lard fumé en petits bâtonnets. Cuire les lentilles avec les lardons et un bouquet garni. Monder, épépiner et couper en dés les tomates. En fin de cuisson, égoutter les lentilles, assaisonner, avec le sel, le poivre, l'huile d'olive, le vinaigre et l'échalote finement ciselée. Dresser au centre des assiettes. Poêler vivement les tranches de foie gras, saler et poivrer. Disposer sur les lentilles, garnir d'herbes ciselées et de dés de tomates. Servir aussitôt.

Xavier SCHEGG
Professeur de cuisine





Charles GODARD
Président d'honneur



Jean-Pierre LESTRIEZ
Responsable Secteur

COQUILLES SAINT-JACQUES AU FUMET DE SAFRAN

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

16 belles coquilles Saint-Jacques coraillées, 2 carottes, 1 oignon, sel, poivre, quelques grains de poivre, 1/2 cuillère à café de safran, un peu de persil haché, 100 g de beurre. Pour la touche finale, 1 jaune d'œuf et 100 g de crème fleurette.

Préparation :

Détailler tous les légumes en morceaux réguliers. Fondre dans un caquelon, le beurre et les légumes sans les faire risoler. Mouiller d'un demi litre d'eau avec le sel, poivre et safran. Couvrir et mijoter doucement 30 minutes. Entretemps, escaloper les coquilles en 2 lamelles, les verser dans le bouillon pendant 5 minutes en augmentant légèrement la source de chaleur sans arriver à ébullition. Verser dans une casserole la valeur d'1/4 de litre de bouillon pour lier avec le mélange de la crème et du jaune d'œuf en augmentant de nouveau la source de chaleur sans ébullition. Dresser dans 4 assiettes creuses les lamelles de Saint-Jacques. Napper de sauce et parsemer le persil haché.

Bonne dégustation avec un bon Chablis 1^{er} Cru.



Charles GODARD

CHAMBRE D'AGRICULTURE ASSOCIATION FILIÈRE AVICOLE DE L'YONNE



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

La Tour de Chéroy



Fermé dimanche soir,
lundi soir et mardi

*Auberge des
Vieux Moulins Banaux*




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

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

« Les Moissons »
ouvert le midi :
vendredi, samedi & dimanche
ouvert le soir :
mercredi, jeudi, vendredi et
samedi

« Le Bistro »
ouvert le midi :
lundi, mardi, mercredi,
jeudi et vendredi
ouvert le soir :
lundi et mardi

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

NOIX DE SAINT-JACQUES à l'effilochée d'endives

Pour 4 personnes :

Ingédients : 24 noix de Saint-Jacques, sel, poivre du moulin, 100 g de beurre, 250 g d'endives, 1 cuillère à café de sucre, 5 dl de crème liquide, cerfeuil.

Préparation : Détailler les endives en tronçons de 4 cm de longueur, puis les retailer en julienne. Faire chauffer, dans une casserole, 40 g de beurre à couleur noisette, y jeter la julienne d'endives, saler, poivrer et saupoudrer de la cuillère de sucre, colorer, puis couvrir et laisser cuire à feu doux 15 minutes. Ajouter ensuite les 5 dl de crème liquide, laisser frémir à faible bouillons à découvert 10 minutes. En fin de cuisson, le mélange devient onctueux. faire chauffer dans une poêle les 60 g de beurre restant à couleur noisette, y faire cuire à feu vif, 1 minute de chaque côté les noix de Saint-Jacques, saler, poivrer. Elles doivent être légèrement colorées.

Présentation : Napper le fond de chaque assiette, de la sauce à l'effilochée d'endives, déposer délicatement les noix de Saint-Jacques, puis parsemer de pluches de cerfeuil.

Jack DURAND

PINA COLADA D'ANANAS VICTORIA

Pour 4 personnes :

Ingédients : 160 g de farine, 240 g de beurre salé, 600 g de sucre en poudre, 200 g de crème fleurette, 8 g de Baking power, 4 œufs, 60 g de lait entier, 100 g de citron vert, 160 g de purée de noix de coco surgelée, 4 pièces d'ananas Victoria, 40 g d'amandes mondées, 40 g de noisettes, 40 g de pistaches, 8 g de cardamome, 60 g de praline, 60 g de chocolat blanc, 60 g de chocolat au lait, 12 g de rhum blanc, 20 g d'amandes en poudre, 4 feuilles de gélatine.

Sablé breton : Travailler en pommade le beurre salé, le sucre et le jaune d'œuf. Incorporer la farine tamisée avec la levure et les amandes. Réserver au frais.

Ananas pochés : Éplucher et parer les ananas. Les pocher dans un sirop relevé de cardamome. Réserver au frais après cuisson.

Ananas décor : Prélever 4 tranches fines d'ananas. Les passer au sirop. Sécher entre 2 silpats au four.

Texture pralinée : Mélanger le chocolat au lait fondu avec la même quantité de pralin. Refroidir.

Espuma coco : Réaliser une anglaise avec le lait, la purée de coco et les jaunes d'œufs. Ajouter dedans le chocolat blanc, la crème fleurette, le jus de citron et la feuille de gélatine trempée. Passer dans un siphon.

Praliné : Faire un caramel sec. Ajouter les amandes, noisettes, pistaches chauffées. Torrifier et étendre sur le papier sulfurisé.

Sauce caramel : Sucre + beurre tant pour tant. Cuire en caramel et décuire à la crème liquide.

Daniel CHAUVEAU
Chef de cuisine

Filigrane Imprimerie **Site : filigrane-imprimerie.fr** CERTIFIÉ **PRINT** ENVIRONNEMENT



 **Imprimés**
 **Administratifs
Publicitaires
Image de Marque
Informations Produits**

 **Communication Visuelle
et numérique**

YONNE : Zone Artisanale • 10, voie des Préaux • 89310 NITRY • Tél. 03 86 33 69 40 - Fax 03 86 33 62 22 - E-mail : filigrane-nitry@wanadoo.fr
CÔTE-D'OR : 10, rue Drouillot • CRÉPAND • 21500 MONTBARD • Tél. 03 80 92 08 68 - Fax 03 80 92 39 76 - E-mail : jany.imprimeurs@wanadoo.fr



Auberge de l'Helix

HOTEL ★★ RESTAURANT

52, RN 6 ROSOY - 89100 SENS
Tél. 03 86 97 92 10
Fax 03 86 97 19 00

auberge-helix.com

Fermé le dimanche soir et le lundi



HÔTEL
DE PARIS
&
DE LA POSTE

★★★

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

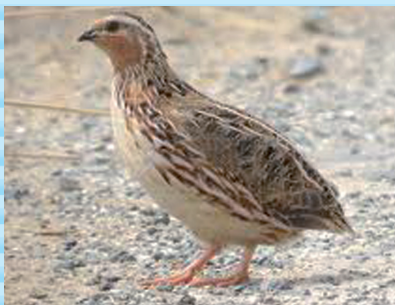


Aux Rives de l'Yonne

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



CAILLES AUX GRIOTTES

Pour 4 personnes :

Ingédients : 8 belles cailles, 2 carottes moyennes, 1 petit oignon, 50 griottes dénoyautées, 2 cl de Cognac, 25 cl de fumet de volaille ou de gibier, 50 g de beurre, huile d'olive, sel et poivre du moulin.

Préparation : Déposez les cailles dans une terrine en terre avec le beurre, les carottes coupées en long, l'oignon, sel et poivre du moulin. Mettre au four à 170°C pendant 20 minutes.

Lorsque les cailles sont presque cuites, enlevez les carottes et l'oignon. Flambez avec le Cognac puis ajoutez les griottes.

terminez en ajoutant le fumet de volatile.

Remette au four 10 minutes (160°C) et servir avec le plat en terre.

Un vin léger de région tel que le Côte Saint Jacques rouge ou le Coulanges peuvent accompagner ce mets délicieux.

Jacky Faguais
Chef de cuisine
Restaurant Aux Rives de l'Yonne
Laroche-Saint-Cydroine

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

L'Dauphin
 &
**Le Bar
 ô Potes**

Réservation
 recommandée

03 86 56 39 70

16, ROUTE DE TROYES - RN77
 89570 NEUVY-SAUTOUR

le **Montana**
 Chef : Ludovic PETIT

Restaurant ouvert
 tous les jours
 de 12 h à 14 h
 et de 19 h à 22 h
 Sauf Simanche

Route de Troyes
 Malay-le-Grand
 89100 SENS
 Tél. 03 86 64 66 33
 grill-montana@orange.fr • www.resto.fr

JOUES DE BŒUF AU PINOT NOIR

Pour 6 personnes :

Préparation :

Éplucher et couper finement 3 oignons, éplucher et couper en dés 2 carottes et couper en petits dés 2 tomates émondées.

faire revenir jusqu'à belle coloration 2 joues de bœuf d'environ 600 g. Ajouter les oignons; les carottes, continuer à faire colorer. Ajouter une bouteille de Pinot Noir, les dés de tomates, 4 gousses d'ail en chemise, un bouquet garni, quelques grains de poivre en grain et du sel.

Couvrir la cocotte et cuire au four environ 2h30.

Au terme de la cuisson, sortir les joues, passer la sauce et réduire ou lier si besoin. Napper les joues de bœuf et ajouter les lardons et les champignons sautés au beurre puis le persil haché.

Jean-Pierre LESTRIEZ

Ginette ROBIN

POULARDE À LA CHABLISIENNE À MA FAÇON

Pour 4 personnes :

Préparation :

Découper en 8 morceaux une poularde de 2 kg environ. Faire brunir les morceaux. Retirer l'excédent de gras. Ajouter les oignons émincés, le thym, le laurier et saupoudrer d'une cuillère à soupe de farine et remuer l'ensemble. Ajouter une demi bouteille de Chablis et du fond de volaille. Laisser cuire.

A part, préparer la garniture.

Faire revenir les champignons coupés en quartiers, des petits oignons glacés et réserver.

Sortir les morceaux de poulardes et laisser réduire la sauce de moitié. Ajouter la crème fraîche, continuer la réduction jusqu'à l'onctuosité voulue.

Ajouter la garniture. Laisser mijoter et dresser sur un plat bien chaud.

Peut s'accompagner d'un riz pilaf.



Tous les jours sur
FRANCE BLEU AUXERRE
 10 h - 11 h : Cordon Bleu avec le marché du jour,
 les recettes des auditeurs et Chefs de l'Yonne,
 le jardinier gourmet.

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





Le Tonnerrois

Guy ROY - Responsable Secteur

L'Amicale des Cuisiniers
de l'Yonne sera présente aux
**70 ANS DE LA
FOIRE DE TONNERRE**
du 24 au 27 août
2012

Le Grignotin

BAR

RESTAURANT



*Restaurant ouvert tous les midi's et
les vendredis soirs et samedis soirs
fermé le dimanche*

Ferrasse d'été

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

GRATIN DE NOIX DE SAINT-JACQUES À LA FONDUE D'ENDIVES

Pour 6 personnes :

Ingrédients : 500 g de noix de Saint-Jacques, 2 échalotes, 10 cl de vin blanc, 30 cl de crème liquide, 3 endives, 100 g d'emmental râpé.

Préparation : Émincer les endives et les faire cuire dans un peu de beurre fondu et laisser cuire 10 à 15 minutes. Une fois les endives cuites, les débarrasser et faire colorer les noix de Saint-Jacques de chaque côté pendant 1 à 2 minutes puis débarrasser. Ciseler les échalotes et les faire suer puis les déglacer avec le vin blanc et ajouter la crème, laisser réduire jusqu'à épaississement de la sauce. Saler et poivrer. Dans un plat à gratin, recouvrir le fond du plat d'endives puis les noix de Saint-Jacques. Ajouter la sauce et finir avec l'emmental râpé et enfourner pendant 15 minutes à 180°C.

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.hoteldelest.com

MILLEFEUILLE DE SOUMAINTRAIN à la vinaigrette de colza

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 200 g de pâte feuilletée, 1 jaune d'œuf pour la dorure, 1 soumaintrain, 1 salade frisée, 5 cl de vinaigre de vin, 1 échalote, 1 petite cuillerée de moutarde, 15 cl d'huile de colza, sel et poivre.

Préparation : Abaisser la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur en bandes de 8 cm de large. Piquer la pâte, la dorer avec l'œuf. La mettre à cuire sur une plaque au four à 210°C (Th 7) pendant 5 minutes, puis abaisser le four à 190°C (Th 6) et laisser cuire 15 minutes. Une fois cuite, détailler la bande en petits rectangles de 5 cm environ. Faire quatre petits feuilletés en intercalant les rectangles de pâte et les tranches de Soumaintrain. Préparer une vinaigrette pour la salade en mélangeant la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre. Rajouter l'huile et émulsionner. Ajouter l'échalote coupée très finement. Remettre les feuilletés au four pour les tiédir et les servir sur la salade.

François GABORIT
L'Auberge de Bourgogne - Tonnerre

VELOUTÉ D'AIL NOUVEAU, SAUGE ET MOULES

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 500 g de moules de bouchot, 500 g d'ail nouveau, 500 g de pommes de terre, 10 cl d'huile d'olive, 1/4 litre de Chablis, 3/4 litre de lait, sel, poivre, 3 ou 4 feuilles de sauge .

Préparation : Pelez et coupez en petits dés les pommes de terre. Faites-les suer trois à quatre minutes à feu doux dans l'huile d'olive avec l'ail qui aura été épluché. Il ne faut pas de coloration. mouillez le tout à hauteur avec le vin blanc et le lait. Portez à ébullition et laissez cuire 20 minutes à feu doux. Pendant ce temps, préparez vos moules . Lavez-les et ouvrez-les à la vapeur.

Au terme de la cuisson, passez au mixeur, puis au chinois, rectifiez l'assaisonnement, réservez au chaud, dressez dans une assiette creuse le velouté, incorporez-y les moules et décorez avec les feuilles de sauge.

Guy ROY
Tonnerre

E. LECLERC

TONNERRE



Sponsor du concours de cuisine sur la foire



Le St Père

2, rue Georges Pompidou • 89700 Tonnerre

Tél : 03 86 55 12 84

Eric & Isabelle Sausset



www.le-saint-pere.com

parking privé

Les Tilleuls

Hotel ** Restaurant

3, rue Decourtive
89600 SAINT-FLORENTIN
Tél. 03 86 35 09 09 • Fax 03 86 35 35 90
www.hotel-les-tilleuls.com

LES ŒUFS FARÇIS AUX ESCARGOTS à la graine de moutarde

Pour 8 personnes :

Ingrédients : 16 œufs, 24 escargots, 10 g de beurre, 2 échalotes, 50 g de moutarde à l'ancienne, 50 g de moutarde forte, 10 cl de Chablis, 40 g de crème fraîche, sel, poivre, muscade râpée.

Préparation : Cuire les œufs et les écaler, les couper en deux et retirer le jaune. Ciseler les échalotes. Dans une poêle, mettre le beurre et faire suer les échalotes. ajouter les escargots hachés grossièrement, déglacer au vin blanc. Laisser refroidir. Ajouter les jaunes d'œufs écrasés et la moutarde à l'ancienne, saler et poivrer.

Garnir les blancs d'œufs avec cette préparation. Dans une casserole, porter la crème liquide à ébullition, ajouter la moutarde forte et une pointe de muscade. Disposer les œufs sur un plat allant au four et napper de crème à la moutarde. Mettre au four sur la position grill et laisser gratiner.

Il est possible d'ajouter sur les œufs un peu de comté râpé.

Éric SAUSSET

Restaurant le Saint Père - Tonnerre

OSSO-BUCCO À LA CRÈME

Cuisson : 1h45 thermostat 7/8

Ingrédients : 4 ossos farinés, 30 g de beurre, 1 cuillère à soupe d'huile, 1 gros oignon, 1 carotte, 3 gousses d'ail, persil, 1/2 cuillère à café de fleur de thym, 1/2 feuille de laurier, 20 cl de vin blanc sec, sel, poivre du moulin, 15 cl de crème, 1 bouillon cube, 12 tomates cerise (pour la décoration).

Préparation : Faire chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte. Y ajouter les ossos farinés et assaisonner. Les faire rissoler des deux côtés. Mettre la garniture (oignon et carotte en brunoise), ail, thym, laurier. Faire suer quelques instants. Enlever le surplus de graisse au maximum. Déglacer le tout avec le vin blanc, l'eau et le bouillon cube à hauteur de la viande. Laisser cuire doucement au four, en vérifiant de temps en temps l'évaporation.

Une fois cuit, réserver les ossos. Passer le jus et la garniture au mixeur après avoir enlevé la demi feuille de laurier.

Remettre le tout dans la cocotte. La sauce doit être onctueuse. Ajouter la crème et rectifier la sauce.

Remettre les ossos avec les tomates cerise et persil haché pour la décoration.

Michel BEUWARD

Hôtel-Restaurant de l'Écluse 79

Menu du jour • Menu du Terron
Menu du Chef
Soirée Étape • Possibilité de traiteur

Tél. 03 86 75 13 88 • Fax 03 86 75 13 92
2, chemin de Ronde - 89160 Chassignelles
E-mail : restaurantdelecluse@orange.fr

Rencontre culinaire de l'Auxerrois
et de l'Avallonnais



Jean-Claude
Meurville

Tél. 01 45 14 64 79 ou 06 09 14 11 12

Notre carnet

Nouveaux membres titulaires 2012

- M. Vilar Miguel, chef de cuisine.
M. Houzé David, chef au restaurant Pause Gourmande à Auxerre.
M. Fabre Jacky, chef de cuisine à domicile.
M. Brelaud Nicolas, chef de cuisine au restaurant du Canal à Migennes.
M. Bezaçon Noël, chef de cuisine, le Marais à Appoigny.
M. Vallet Régis, chef de cuisine, mairie d'Auxerre.
M. Picon Camille, chef de cuisine, restaurant le Maxime à Auxerre.
M. Kalinowski Pierre Alexandre, professeur de cuisine, lycée des métiers Vauban à Auxerre.
M. Legrand Philippe, chef au restaurant PhilO'soph à Auxerre.
M. Riaboff Alexis, chef de cuisine, Le Galopin à Merry la vallée
M. Amory Daniel, chef de cuisine retraité à Annoux.
Mme Riotte Cécile, chef de cuisine au Vaudésir à Avallon.

Félicitations et tous nos vœux de bonheur pour :

Charlotte LECORRE, née le 4 février 2012
Lissandro LEGRAND CORBIN, née le 23 novembre 2011

Félicitations :

- Pour M. Daniel Chauveau ayant obtenu le 3^{ème} prix du concours National API d'OR le 14-10-2011.
Pour notre ami Jean-Pierre Lestrier qui est devenu champion de France en karaté vétéran à Paris.
Pour Gaétan Quillin et Alexis Rollet (binôme en bac professionnel terminal) Lauréats du concours National, trophée avenir Raymond Vaudard le 14 novembre 2011 au Havre.
Pour Florian Fernandez ayant participé aux éliminatoires du championnat de France de desserts de restaurant le 11 janvier 2011 à Gérardmer.
Pour Olivier Pereira, sélectionné pour la finale du trophée National de cuisine et pâtisserie de l'Académie culinaire de France le 5 mars 2012.
Pour Henrick Delciaux, finaliste au championnat de France de desserts à l'assiette 2012 à Lyon.

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

Madame Quillin
Madame Bonvalot

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 2011



Foire d'Auxerre du 15 au 19 septembre 2011

Démonstrations culinaires et dégustations par :

Démonstration culinaire par Cyrille Habert sur le thème du pintadeau aux morilles.

Dégustation de vins de Saint Bris le Vineux du Domaine Verret.

Dégustation d'escargots par les établissements Billot.

Dégustation de vins Icaunais par les établissements Courtois.

Démonstration par Régis Renaudin l'Auberge des Tilleuls à Vincelottes.

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

Démonstration culinaire par Olivier Pereira sur le thème de l'escargot.

Dégustation des vins de Chablis par Cécile Horton , la Chablisienne.

Démonstration culinaire par Jean Marie Lamoureux, la cuisine à petit prix.

Démonstration par Manuel Delannoy, les tartines et les verrines du marmiton.

Démonstration de cocktail par le sommelier des établissements Courtois.

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

Démonstration de Pascal Loulmet et de son apprenti sur les transmissions des savoirs faire.

Dégustation des vins de Chablis par le sommelier du Domaine Etienne Defaix.

Toutes nos démonstrations sont commentées afin d'apporter des explications nécessaires aux attentes du public et sont suivies de dégustations offertes par l'amicale des cuisiniers.

Foire de Tonnerre 2011

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 mardi 23 août 2011 au CIFA Promotion Vallerie GUENIAT

Menu : Omelette fine aux fines herbes pour 4 pers.

Jambonnettes de volailles rôties au jus pommes cocottes pour 6 pers.

Tarte au citron meringuée pour 8 pers..

Lauréats :

1^{er} prix : Anissa Krimi, Maître d'apprentissage M David Lecorre , le Paris Nice.

2^{ème} prix : Sylvan Merat, Maître d'apprentissage M Alan Renaudin , les Tilleuls à Vincelottes.

3^{ème} prix : Florian Cotte, Maître d'apprentissage M Sébastien Langagne , la Feuillette à Chablis.

Ex-æquo :

Hélène Jaget, Maître d'apprentissage, M Vallon, Hôtel de la Poste.

Nathan Corbin, Maître d'apprentissage M Christophe Regnault , la Grange de la Ferme Auxerre.

Eddine Bououachma, Maître d'apprentissage, M Klein , l'Auberge de la Vanne à Sens.

Remise de la coupe du meilleur apprenti, au maître d'apprentissage
à M. David Lecorre, Restaurant le Paris Nice à Joigny.



BANQUE POPULAIRE
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Avec 1 800 collaborateurs et 185 agences,
la Banque Populaire Bourgogne Franche-Comté
se donne les moyens de vous accompagner
dans vos projets.



Retrouvez nos conseillers à :

Auxerre

03 86 72 35 14

Sens

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