



Amicale des Cuisiniers de l'Yonne



Recettes **2013**

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 APPOIGNY

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

E-mail : H0348@accor-hotels.com



LE MOT DU PRÉSIDENT

2012, une année chargée et riche en événements, les foires de TONNERRE et AUXERRE ont eu un énorme succès, grâce à la bonne volonté de tous. La finale des non professionnels a remporté un gros succès, ainsi que le travail des petits marmitons. Sur nos stands, les dégustations gratuites à TONNERRE et AUXERRE sont toujours attendues avec un grand engouement, et nous amènent beaucoup de monde.

Le concours des apprentis a permis au jeune Alexis TRULLET de se distinguer et de remporter la 1^{ère} place. Il a été formé au restaurant "LES CAPUCINS" à AVALLON. Il finira 3^{ème} à BOURGES à la finale régionale.

France Bleu a relayé nos chefs avec leurs recettes tout au long de l'année chaque jour de juin 2012 à juin 2013. Une excellente publicité pour nos restaurateurs.

En ce début d'année, je voudrais que nous ayons une pensée pour notre ami Julien MERAT qui nous a quitté en 2012 bien trop jeune. Après un apprentissage chez Alain RENAUDIN, cuisinier chez Marc MENEAU, Jacques LAMELOISE, le GEORGES V à Paris, la CÔTE SAINT JACQUES à Joigny, il a participé à la finale du meilleur apprenti de France.

Que notre métier et la cuisine vous apportent plein de joie et beaucoup de bonheur tout au long de cette année.

Le Président
Daniel AUBLANC

Conseil d'Administration



Daniel AUBLANC
Président actif



Charles GODARD
*Membre Fondateur
Président d'Honneur*



J-Marie LAMOUREUX
Vice Président



Vallery GUENIAT
Membre d'Honneur



Michel GAUTHIER
Trésorier



Guy ROY
Secrétaire



Jean-Pierre BONDOUX
Trésorier adjoint



Fabrice DELBART
Secrétaire adjoint



Christian RÉGNIER



Ginette ROBIN



Xavier SCHEGG



Jean-Pierre LESTRIEZ



Michel BEUVARD



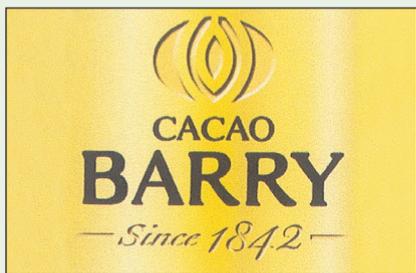
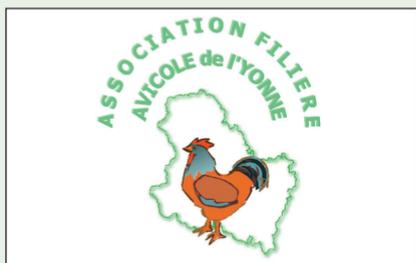
Éric GALLET



Manu DELANNOY



Hubert RILLIOT



www.amiscuisiniersyonne.net



L'Auxerrois

Jean-Marie LAMOUREUX - Vice-Président

SOUFFLÉ À L'ORANGE

Pour 8 verres

Ingédients : 3 dl de jus d'orange, 1 zeste d'orange rapé, 25 g de fécule, 8 blancs d'œufs, 200 g de sucre semoule, PM : liqueur d'orange, 100 g de sucre semoule, 60 g de beurre fondu, 8 verres allant au four.

Préparation : Préchauffer le four à 180° C. Verser le jus d'orange et le zeste dans une casserole en inox, faire bouillir. Pendant ce temps, diluer la fécule avec deux cuillères à soupe d'eau et verser sur le jus bouillant. Cuire une trentaine de secondes et réserver.

Monter les blancs d'œufs au batteur, ajouter le sucre petit à petit afin d'obtenir une meringue bien ferme. Mélanger 1/4 de la meringue avec le mélange orange et ajouter la liqueur, puis le restant de la meringue. Mélanger le tout en faisant attention de ne pas faire retomber la préparation.

Fondre légèrement le beurre et, avec un pinceau, badigeonner l'intérieur des verres. Laisser figer et tapisser de sucre semoule.

Remplir chaque verre à moitié avec le mélange et laisser reposer 10 minutes.

Cuire 5 minutes à 180° C. Sortir du four, saupoudrer de sucre glace et servir avec une quenelle de glace téquila citron et un macaron au chocolat.

Gilles GOURDIN
de Seignelay - Auxerre

PALERON DE CHAROLAIS braisé à l'Irancy, pommes fondantes

Pour 8 personnes

Marinade et fond de braisage : 200 g carottes, 200 g oignons, 750 ml vin rouge, 1 bouquet garni, 4 gousses d'ail, 100 g de couenne de porc, 750 ml fond brun de veau lié.

Base et première garniture : 1,5 kg de paleron, PM sel fin, PM poivre, 40 g de beurre, 40 ml d'huile

Préparer la marinade à l'Irancy : Parer et dégraisser le paleron légèrement, éplucher les légumes et couper carottes et oignons en paysanne, dégermer les gousses d'ail. Réaliser un bouquet garni composé de queues de persil, thym, laurier et branche de céleri. Emincer la couenne de porc en bâtonnets. Dans une baignoire, mettre tous les éléments aromatiques avec le vin rouge, couvrir d'un film alimentaire et laisser mariner 24 h en réfrigération.

Marquer le paleron en cuisson : Égoutter le paleron et séparer de la garniture aromatique. Porter le vin rouge à ébullition, réduire de 25 %. Assaisonner la viande et faire colorer en sautoir, faire suer la garniture aromatique, ajouter le bouquet garni, les bâtonnets de couenne, le vin rouge réduit et le fond brun lié. Une pièce à braiser est mouillée au 2/3 de hauteur. Couvrir le sautoir et cuire au four à 190° C - 200° C pendant 2h30 minimum. La cuisson se réalise par frémissement. S'assurer de la cuisson de l'aiguillette et débarrasser. Passer le fond de braisage au chinois, réduire, lier et assaisonner. Découper et dresser le paleron dans un plat sabot, napper de fond de braisage, dresser des pommes fondantes autour. Il est possible d'ajouter en éléments décoratifs du persil plat frit.

Conseil d'accompagnement : Irancy 2010, Mazelot ou Palotte 2011 de chez Serge BIENVENU.

Jean-Marie LAMOUREUX
Professeur de cuisine

Salle panoramique de 230 m²

Parking - Climatisation - Accès handicapés

Équipement professionnel complet

Documentation gratuite sur demande

Domaine Alain GEOFFROY - 89800 BEINES

Reservez vos dates pour la location

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.



Crémant de Bourgogne
Bailly Lapierre

Contact commercial : Frédéric GRAS

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



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

MILLE FEUILLES TOUT CHOCOLAT NOIR

Mousse au chocolat : 125 g de lait, 125 g de crème liquide, 38 g de sucre, 50 g de jaune d'œuf, 2 feuilles de gélatine, 75 g de blanc d'œuf, 75 g de sucre, 180 g de chocolat noir

Tuiles au chocolat noir : 150 g de sucre semoule, 2 cl de lait, 40 g de glucose, 40 g de beurre, 50 g d'amandes hachées, 5 g de cacao non sucré.

Préparer une crème anglaise : dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème, mettre le feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide, mélanger le sucre et les jaunes d'œufs, verser le liquide sur les jaunes et le sucre, bien mélanger, ajouter les feuilles de gélatine, remettre dans la casserole, faire cuire 2 mn. Puis verser sur le chocolat tout en mélangeant, monter les blancs et le sucre en neige bien ferme puis incorporer au chocolat, mettre au frigo au moins 3 heures.

Pour les tuiles, préchauffez le four à 170°C. Dans une autre casserole, mettre le sucre, le glucose, le beurre, le lait. Laisser cuire 3 mn. ajouter les amandes et le chocolat en poudre, mélanger puis sur une plaque munie d'un papier sulfurisé, disposer des petites boules de 2 cm de diamètre (pas plus de 4 par plaque) et cuire 5 à 8 minutes. Laisser refroidir.

Dans le centre d'une assiette, mettre un petit fond de mousse chocô puis une autre tuile et saupoudrer de chocolat noir en poudre.



Roland HIVERT

Faculté de Médecine de Paris. Février 2013



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

www.chablisienne.com

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
 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

BŒUF CAROTTE en voile de betterave rouge, aigre douce au ratafia de Bourgogne

Pour 8 personnes

Mijoter dans un bouillon clair de bœuf un paleron de 1,8 kg, jusqu'à l'obtention d'un moelleux parfait.

Mijoter ensuite dans le bouillon de cuisson, les carottes taillées en losange, puis les réserver.

Réduire le bouillon jusqu'à demi-glace et mouiller d'autant de ratafia de Bourgogne, réduire à nouveau jusqu'à demi-glace.

Détailler le paleron de bœuf d'une tranche d'environ 2 cm et intercaler sur le dessus de fines lamelles de betterave rouge cuites comme pour une tarte fine.

Dresser le paleron de bœuf sur un lit de carottes et le napper de la demi-glace très goûteuse et brillante.

Pascal LOULMET
Mercure - Auxerre

MARQUISE AU CHOCOLAT ET A L'ORANGE

Pour 6 personnes : 150 g de chocolat noir, 4 œufs, 100 g de beurre, 50 g de sucre, 1 orange en zestes, 2 cl de Cointreau

Préparation : Fondre le chocolat et le beurre tout doucement au bain marie.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Ensuite, mélanger le chocolat avec les zestes d'orange coupés très fins et le Cointreau, laisser refroidir.

Monter les blancs avec le sucre et bien serrer.

Ajouter les jaunes dans le chocolat, bien remuer et faire le mélange à la spatule en bois avec les blancs d'œufs.

Mouler dans une terrine et mettre à prendre au congélateur au moins la veille.

Au moment de servir son dessert, démouler et trancher.

Dresser sur une assiette bien froide avec un coulis de fruits exotiques et une feuille de menthe. (facultatif : boule de sorbet passion).

Bon appétit

Jean-Pierre SAUNIER
Le Rendez-Vous - Auxerre

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Irancy

APPELLATION IRANCY CONTRÔLÉE

EARL CAVES BIENVENU

VITICULTEUR A 89290 IRANCY - YONNE (FRANCE)

Tél. 03 86 42 22 51 • Fax 03 86 42 37 12

E-mail : serge.bienvenu@orange.fr

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



Julien

BŒUF MIROTON

Pour 6 personnes : 900 g de viande cuite de pot au feu (découpée en petits dés), 2 gros oignons ciselés finement, 2 cuil. à soupe de graisse du bouillon de pot au feu, 2 cuil. à soupe de farine torréfiée, 1 cuil. à café bien pleine de concentré de tomate, 12 petits cornichons en coupés en rondelles, 10 cl de vin blanc sec (St-Bris), 1/2 litre de bouillon chaud de pot au feu, 1/2 litre de sauce tomate, 1 cuil. d'estragon haché (frais ou vinaigre), Gros sel et poivre du moulin.

Progression : Dans une cocotte en fonte, faites rissoler d'une belle coloration, les oignons dans la graisse brûlante, ajouter la viande, cornichons, vin blanc et remuer l'ensemble à feu vif durant 5 mn. Incorporer la farine puis déglacer avec : bouillon, sauce tomate et concentré. Parfumer d'estragon, saler, poivrer. Passer la préparation 45mn dans un four à 160°C (th 6/7)

Vous pourrez servir avec ce plat d'hiver le reste des légumes chauds du pot au feu ou une salade de doucette (mâche sauvage) ainsi qu'un bon pain de campagne croustillant de chez Sophie et Grégory Buriot à Vincelles, mais sans oublier un excellent Bourgogne de Coulanges-la-Vineuse rouge.

Bon appétit et large soif

Cette recette autant familiale qu'ancestrale bénéficie de variantes qui sont toutes un peu comme le dit si bien mon amie Rosa Colinot : "notre Madeleine de Proust !..."

TARTE A LA MANGUE ET SAUCE AU CHOCOLAT

Pour 8 personnes

Éplucher et mixer une mangue bien mûre, coller la pulpe ainsi obtenue à 8 feuilles au litre et verser dans des petits moules à financier (ou autre) en silicone. Confectionner la pâte sucrée : 250 g de farine, 100 g de sucre glace, 100 g de beurre pomme, 1 œuf, une pincée de sel.

Laisser reposer puis abaisser et fonder des tartelettes individuelles, réserver 30 mn au froid puis les cuire à blanc : mettre un papier cuisson dans le fond puis remplir de légumes secs (lentilles, pois cassés... cela va éviter que les fonds de pâte ne se déforment pendant la cuisson) puis cuire à 170°C. Réaliser un sirop vanillé : 300 g d'eau, 150 g de sucre et une gousse de vanille fendue et grattée, faites bouillir le tout et laissez infuser 10 mn puis retirer la gousse (que vous laisserez sécher puis vous la mixerez avec du sucre pour avoir un très bon sucre vanillé pour vos gâteaux). Refaire bouillir ce sirop, puis le verser sur 450 g de chocolat noir en remuant à l'aide d'un fouet.

Dressage : déposer un fond de tarte dans une assiette, ajouter en son centre un "financier" de mangue gélifié puis verser la sauce chocolat chaude dessus.

Déguster avec un verre de Grand Marnier Cuvée du Centenaire

Alain RENAUDIN

Chef de l'Auberge Les Tilleuls - Vincelottes

Régis RENAUDIN
Les Tilleuls - 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

TERRINE DE QUEUE DE BŒUF FAÇON POT AU FEU Sauce Tartare

Pour une terrine de 25 cm : 2,5 kg de queue de bœuf coupée, 3 carottes, 2 navets, 2 poireaux, 3 oignons, 5 clous de girofle, 10 grains de poivre, 1 cuillère à soupe de gros sel, 1/2 l de vin blanc, 4 feuilles de gélatine.

Préparation : Faire blanchir la queue dans l'eau froide jusqu'à ébullition, l'égoutter, bien la rincer. La remettre dans le faitout, y ajouter tous les ingrédients et 2,5 l d'eau, cuire 2 heures à feu moyen. Une fois la queue cuite, récupérer toute la viande dans un saladier, y ajouter les légumes coupés de la cuisson. Passer le bouillon au chinois, y ajouter les feuilles de gélatine péalablement trempées dans l'eau froide.

Mettre le tout dans la terrine, recouvrir de bouillon puis mettre au frigo pendant une nuit.

Le lendemain, préparer la sauce tartare. Faire une mayonnaise avec un jaune d'œuf, une cuillère à soupe de moutarde, sel, poivre. Y ajouter un oignon moyen, 5 petits cornichons, 10 câpres, 1 œuf dur, le tout haché pas trop fin.

Roland Hivert

Chef de cuisine - Le Soufflot - Irancy

BONBON CHOCOLATHÉ FRUITS ROUGES

Biscuit chocolat : 500 g de beurre, 400 g de couverture Caraïbe, 200 g de jaunes d'œufs, 200 g de sucre semoule, 150 g de blancs d'œufs restants, 25 g de sucre semoule, 25 g de farine.

Fondre le beurre avec la couverture. Ajouter les jaunes montés avec le sucre. Incorporer les blancs montés avec le sucre puis la farine. Lisser sur une plaque 60 x 40 et cuire à 160° C.

Ganache thé et fruits rouges : 25 cl de lait entier, 25 cl de crème fleurette, 40 g de thé aux 4 fruits rouges, 65 g de jaunes d'œufs, 75 g de sucre semoule, 175 g de couverture Guanaja, 165 g de couverture Alpaco.

Porter les liquides à ébullition et infuser le thé 3 minutes. Chinoiser, ajouter les jaunes, le sucre et cuire à l'anglaise. Verser sur les couvertures. Mixer.

A 30° C, lisser la ganache sur la moitié du biscuit et recouvrir avec l'autre moitié. Passer au froid puis détailler des Fingers de 1,5 cm x 4 cm.

Emballer dans des papiers à papillotes.

Régis VALLET

Chef de cuisine - Hôtel Ribière - Auxerre


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

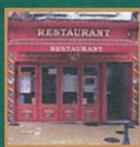
Cuisine Régionale & Traditionnelle

45 RUE DE PARIS

(Proche Parking Cordeliers)

89000 Auxerre

03.86.51.04.80



Fermé le Dimanche.

CANNELLONI DE CHOCOLAT ET SA MOUSSE

Pour 5 personnes

Mousse au chocolat : 250 g de couverture noire, 250 g de blanc d'œufs, 80 g de sucre.

Tuile au chocolat : 150 g de sucre semoule, 3 g de pectine, 50 g de beurre, 50 g de pâte de cacao, 10 g de cacao en poudre, 40 g de glucose, 80 g d'eau

Préparation de la mousse au chocolat : Faire fondre la couverture. Monter les blancs. Meringuer avec le sucre. Mélanger délicatement les blancs à la couverture. Réserver au frais.

Préparation de la tuile au chocolat : Mélanger le sucre semoule à la pectine et à la poudre de cacao. Incorporer le glucose, l'eau, le beurre fondu et la pâte de cacao au mélange. Réserver au frais pendant 30 minutes. Étaler sur silpat et cuire à 170° C pendant 5 minutes.

À la sortie du four, l'enrouler autour d'un tube, puis laisser refroidir et incorporer la mousse au chocolat à l'aide d'une poche à douilles.

Disposer sur une assiette avec un coulis de framboises et son sorbet.

Brice BÉCHARD

Pâtissier du restaurant des Clos - Chablis

JOUE DE BŒUF FAÇON "ROSSINI"

Pour 6 personnes

6 joues de bœuf, 300 g de carottes, 300 g d'oignons, 2 gousses d'ail, thym, laurier, 30 g de farine, 60 g de concentré de tomate, 6 dl de vin blanc, 6 dl de fond de veau brun, 6 cl de porto, 5 cl d'huile, 50 g de beurre, 6 escalopes de foie gras de 7 g chacune. Assaisonnement de sel et de poivre.

Préparation :

Faites blanchir les joues et parez-les.

Dans une cocotte en fonte, faites revenir les joues avec huile et beurre bien chauds, ajouter carottes et oignons coupés en mirepoix, le concentré de tomate, saupoudrer de farine. Faites revenir l'ensemble 2 à 3 minutes.

Ajouter le vin, le fond, l'ail écrasé, le bouquet garni, sel et poivre. Porter à ébullition, cuire à petit frémissement pendant 2 heures.

Débarrasser la viande cuite, passer la sauce au chinois, rectifier l'onctuosité et l'assaisonnement. Poêler rapidement le foie gras.

Sur assiette bien chaude, dresser la joue de bœuf, l'escalope de foie gras dessus et napper de sauce bien chaude. Mettre autour des légumes de saison

Xavier SCHEGG

Chef de cuisine retraité



Meilleur Maître 2012, Monsieur Éric Jodelet

**SALONS, EXPOSITIONS, CONGRÈS, SÉMINAIRES, ÉVÈNEMENTS D'ENTREPRISES,
ASSEMBLÉES GÉNÉRALES, CONCERTS, SPECTACLES, ARBRES DE NOËL**

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

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

contact@auxerrexpo.fr • www.auxerrexpo.fr



CONCOURS DES GASTRONOMES À CONGREXPO Samedi 21 septembre 2013



PALERON BRAISE BOURGEOISE

Le marché : 1 paleron de 2,5 kg environ, 1 gros oignon, 1 kg de carottes, 750 g de champignons blancs boutons de guêtre, 18 petits oignons surgelés, 250 g de petits lardons maigres, 250 g de petits pois surgelés, 50 g de saindoux, 100 g de beurre, 1 bouquet garni (1 branche de céleri, 1 poireau coupé en quatre, queues de persil, 1 feuille de laurier, 4 brindilles de thym) 1/2 pied de veau, 2 tomates fraîches.

Économat : 5 cl d'huile d'arachide, 5 cl d'huile d'olive, 80 g de farine, 10 g de maïzena, 50 g de sucre poudre, gros sel et sel fin, poivre du moulin, 1 bouteille d'Irancy ou de Pinot noir, 1 litre de fond de veau brun clair.

Matériel : 1 cocotte ovale en fonte de 30 cm, 1 poêle noire de 24 cm, 2 sauteuses de 20 cm, 1 chinois étamine, 1 planche à découper, 1 fourchette à 2 dents, 1 émincer, 1 office, 1 économe, 1 louche de 6, 1 écumoire, 1 spatule ou mouvette en bois ou en plastique.

Avancement de la recette : Faire revenir le paleron sur ses 4 faces dans une cocotte ovale avec l'huile d'arachide et le saindoux. Bien colorer (cuisson dite à brun). Retirer la viande sur une assiette. Retirer. Dans la même cocotte, faire revenir le gros oignon coupé en petits dés à brun. Saupoudrer de farine (singer). Laisser roussir. Ajouter les 2 tomates écrasées et le pied de veau. Déglacer avec le vin rouge. Laisser cuire quelques minutes pour enlever l'acidité puis mouiller avec le fond de veau. Cuire 2 h à 2 h 30. Sonder. Blanchir les lardons, les égoutter. Réserver. Cuire les petits pois à l'anglaise. Les rafraîchir. Les égoutter. Réserver. Dans les 2 sauteuses, mettre le beurre, le sucre, le sel, les 18 petits oignons, les glacer à brun et réserver. D'autre part, 30 petites carottes tournées, mouillées à hauteur, glacées également et réserver. Sauter les lardons à l'huile d'olive et les champignons. Réserver. Une fois la viande cuite, la décanter, passer la sauce. Remettre à bouillir, rectifier la liaison avec la maïzena, rajouter le pied de veau coupé en petits dés et les légumes. Trancher et parsemer par dessus les petits pois reverdis.

Christian RÉGNIER
Chef de cuisine retraité



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

[wwwfacebook.com/restauranlagriotte](https://www.facebook.com/restauranlagriotte)

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

FONDANT CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

Croustillant : 300 g de sucre, 1/4 litre d'eau, 150 g de beurre, 50 g de farine.

Fondant au chocolat : 400 g de chocolat noir, 250 g de beurre, 8 jaunes d'œufs, 8 à 10 blancs d'œufs.

Préparation : Faire un sirop de sucre avec l'eau et le sucre et le cuire au petit filet (103-105°C). Verser le sirop sur le beurre, mélanger, ajouter la farine, mélanger et étaler sur une plaque anti adhésive et cuire à 250° C. Après cuisson, découper la plaque de tuile encore chaude à la taille de votre moule à gâteau et laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat et le beurre, mélanger avec les jaunes d'œufs, monter les blancs pas trop fermes et les mélanger délicatement avec le chocolat .

Monter votre dessert en étages, laisser reposer une demi journée au frais.

Nicolas WRONA
La Griotte - Cravant

SALADE CHAUDE DE CHAROLAIS aux deux moutardes et miel de Bourgogne

Pour 6 personnes : 1 jarret de bœuf de 1 kg désossé, 2 bouquets garnis, 1 gousse d'ail, 1 pot de moutarde de Dijon extra forte, 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon à l'ancienne, 2 cuillères à soupe de miel de Bourgogne, 1/2 bouteille de vin blanc de Bourgogne (Aligoté), sel fin, poivre, 1 linge en tissu serré.

Préparation : Enduire le linge et toutes les surfaces du jarret de moutarde à l'ancienne et former un baluchon serré (garder 2 cuillères à soupe de moutarde forte). Mettre dans 1 mijoteuse avec les bouquets garnis, l'ail et le vin blanc, puis couvrir d'eau et faire mijoter au minimum 12 h. Écraser la gousse d'ail dans 1 saladier, ajouter 2 cuillères à soupe de miel, 2 cuillères à soupe de moutarde forte et 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, 1 cuillère à soupe d'huile. Saler et Poivrer. Retirer le gras du jarret et couper la viande en petits morceaux. Verser la viande encore chaude dans la moutarde et le miel. Mélanger. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser avec un cercle. Accompagner d'une salade de pommes de terre et de mache à la vinaigrette.

Patrick FUJARSKI
Chef de cuisine retraité



L'atelier des marmitons 2012

MARCO

MUSICIEN ANIMATEUR
THÉ DANSANT • SOIRÉES
MARIAGES

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

Phil o' Soph Restaurant



Ouvert
midi et soir
du lundi
au samedi
et dimanche midi.
Possibilité de
réserver le restaurant
pour une soirée privée.

Tél: 03 86 51 37 30
61 rue de Paris
89000-AUXERRE

Le Petit Guyon Restaurant Cuisine raffinée



Courriel :
christian.jegou1@bbox.fr
Site :
www.le-petit-guyon.com

113, rue de Paris - 89000 AUXERRE
Tél. 03 86 51 62 08
Port. 06 60 82 71 67

BLACK AND WHITE CARAMBAR

Appareil moelleux chocolat blanc : 350 g de beurre, 300 g de chocolat blanc, 150 g de sucre, 6 œufs, 120 g de farine..

Appareil moelleux carambar : 250 g de beurre, 300 g de carambar, 200 g de chocolat noir, 6 œufs, 150 g de sucre, 120 g de farine.

Préparation : Mettre le beurre à fondre dans une casserole puis ajouter le chocolat blanc fondu et mélanger. Ajouter les œufs et le sucre. Incorporer ensuite la farine à la spatule, délicatement sans faire retomber la masse. Mélanger à nouveau, l'appareil moelleux au chocolat blanc est prêt.

Mettre à fondre le beurre avec les carambars dans une casserole, ajouter le chocolat noir et fouetter. Ajouter les œufs puis le sucre, terminer par la farine et mélanger à nouveau. L'appareil moelleux au chocolat carambar est prêt.

Dans un cercle de diamètre 8, préalablement beurré et sur plaque à pâtisserie, verser à moitié de l'appareil moelleux chocolat blanc, ensuite, à l'aide d'une poche à pâtisserie, verser à cœur l'appareil moelleux carambar.

Enfourner à 180° C pendant 10 minutes. A la sortie de cuisson, laisser reposer 4 minutes avant de servir.

Philippe LEGRAND
Chef de cuisine

CROUSTILLANT EN "CHAUD-FROID" de queue de bœuf au foie gras

Préparation : Cuire la queue de bœuf au bouillon marqué avec oignons, poireaux, carottes, bouquet garni, sel et poivre (environ 3 h)

En cours de cuisson, retirer et réserver les poireaux et les carottes. Émietter la viande et mouler en petites terrines rondes avec des dés de foie gras, carottes et poireaux et un peu de jus. Pour la sauce d'accompagnement, bouillon lié au roux blond, porto et crème.

Réserver le tout au froid.

Démouler les terrines et envelopper avec des feuilles de brick en forme de fleurs (piquer avec un cure-dent en bois)

Passer au four à 180° C pendant 1 à 2 minutes.

Servir sur une assiette décorée avec la sauce froide.

Recette facile, accessible à tous et peu coûteuse.

Christian JEGOU
Le Petit Guyon - Auxerre



Sculpture de légumes. Gilles Gourdin et Florian.

DÉCOR D'AMBIANCE - TROMPE L'ŒIL



**Alain
ANTIER**

"Égriselles"
VENOY

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 • www.restaurantlafolie.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



MADELEINES CHOCOLAT-WASABI

Ingédients : 6 œufs, 3 jaunes d'œufs, 200 g de sucre, 100 g de farine, 50 g de cacao en poudre, 10 g de poudre à lever (baking powder), 50 g de chocolat noir à 70 %, 250 g de beurre, 1/2 cuillère à soupe de wasabi, le zeste d'un citron Combawa ou vert.

Préparation : Montez les œufs avec les jaunes, le wasabi, les zestes et le sucre.

Incorporez la farine tamisée avec le cacao et la poudre à lever.

Ajoutez le chocolat et le beurre fondu à 50° C

Laissez remonter l'appareil 1/2 heure au réfrigérateur puis dresser dans des moules beurrés et cuire à 230° C pendant 6 minutes (pour mini madeleines) et 10 minutes pour la taille standard.

Dégustez.

Julien MARTINAT
Restaurant La Folie - Auxerre

BŒUF A LA FICELLE

Pour 6 personnes :

6 pavés de rumsteak de 160 à 180 g, 6 carottes, 6 navets, 6 pommes de terre, 3 oignons, 3 poireaux, 2 rutabagas, 3 branches de céleri, 1/2 céleri boule, 1 bouquet garni, fleur de sel, mignonnette de poivre, moutarde.

Préparation :

Préparer les légumes en tailles équivalentes.

Dans un volume d'eau pouvant les contenir, cuire les légumes avec le bouquet garni (saler ou pas).

Pendre chaque rumsteak à une ficelle et les réunir accrochés à une cuiller en bois assez grande pour reposer sur les rebords de la casserole.

Cuire les légumes à point.

Couper le feu sous la casserole et plonger aussitôt les 6 rumsteaks dans le bouillon pour un temps correspondant à la cuisson désirée. 5 minutes suffisent à une cuisson saignante.

Égoutter, servir viandes et légumes chaudement, accompagnés de fleur de sel, poivre mignonnette, moutarde... plus éventuellement une sauce béarnaise.

Jean-Luc BARNABET

VIN DE BOURGOGNE

IRANCY

Appellation Irancy Contrôlée
Mis en bouteille dans nos caves par

Stéphane et Marie PODOR

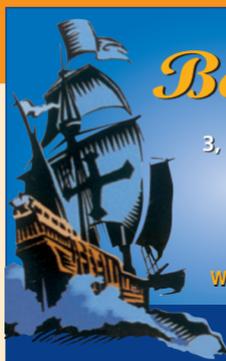
54, rue Soufflot 89290 IRANCY

Tél. 03 86 42 34 64

stephanpodor@free.fr



Assemblée générale à Ribière. Septembre 2012



**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 Petit
MARMITON

**restaurant
traditionnel**

26, rue du 24 août
89000 AUXERRE
03 86 51 50 29

TERRINE DE JOUE DE BŒUF ET PALERON au foie gras en gelée d'estragon

Pour 12 personnes : 1 joue, 600 g de paleron en morceaux, 2 pieds de veau fendus, 300 g de carottes, 300 g d'oignons, 1 BG, 0,200 l de vin blanc, 100 g d'estragon haché, 200 g de foie gras en bloc

Préparation : Éplucher et tailler les carottes en cubes, éplucher et ciseler les oignons. Réaliser un bouquet garni (vert de poireau, queue de persil, branche de thym et une feuille de laurier).

Dans un grand faitout, disposer les morceaux de paleron, la joue, les pieds de veau, les oignons et les carottes. Mouiller avec le vin blanc et compléter à hauteur avec de l'eau. Porter à ébullition en écumant régulièrement. Ajouter le bouquet garni et cuire à frémissement durant 5 heures. Découper le foie gras en cube. Décanter les morceaux de viande. Passer le jus de cuisson au chinois, rectifier l'assaisonnement et ajouter l'estragon haché.

Une fois la viande froide, l'effilochez, bien la mélanger et la disposer dans une terrine. Verser dessus le jus de cuisson à l'estragon et terminer par les cubes de foie gras.

Réserver au frais pendant 12 heures.

François HENNARD
Professeur de cuisine - LP Vauban - Auxerre

SALPICON DE LANGUE DE BŒUF et son écrasée de pommes de terre

Préparation : Cuire la langue avec une garniture aromatique. Cuire les pommes de terre puis les écraser avec une fourchette et détendre avec du beurre et de la crème liquide. Cuire un œuf dur, tailler les blancs en petits dés, passer les jaunes au tamis et réservez-les. Réaliser une vinaigrette à la Savora. Réaliser une mayonnaise avec la Savora puis y ajouter les jaunes d'œufs.

Pour la sauce, détendre de la Savora avec du jus de cuisson réduit. Effilochez un peu de langue et les passer à la friteuse. Dresser dans un cercle de 10 cm des dés de langue (assaisonner avec la vinaigrette, les échalotes et de la ciboulette ciselées, de la brunoise de blanc d'œuf) puis l'écrasée de pommes de terre surmontée d'un peu de salade et de fils de langue frits.

Mettre un cordon de sauce autour avec huit points de mayonnaise décorés de dés de blanc d'œufs, de câpres, de rondelles de cornichons et de pluches de persil plat.

Manuel DELANNOY
Le Petit Marmiton - Auxerre

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



Route de Beaumont
Chemilly-sur-Yonne

03 86 47 82 44

www.leborvo.fr



Le Borvo

Nouvelle
gamme de
poisson frais
suivant
arrivage

Découvrez l'origine d'une excellence



SAUMON FRAIS

à la Boutique Gastronomique

FLAMAND / Photos PUECH



CARPACCIO DE FILET DE BŒUF au foie gras, marinade à l'essence de truffe

Ingédients : 500 g de filet de bœuf, 250 g de foie gras de canard, 2 cl d'huile d'olive, 1/2 jus de citron, 1 cl de vinaigre balsamique, 1 cl d'essence de truffe, fleur de sel et poivre du moulin, roquette, copeaux de parmesan.



Préparation : Effiler le filet de bœuf dans le sens de la longueur, sans le trancher, puis l'aplatir. Étaler le foie gras de canard (préalablement mariné à votre goût, porto blanc ou armagnac) sur le filet de bœuf à l'aide d'une spatule. Former un saucisson avec le filet de bœuf et le foie gras, le bloquer au congélateur. le sortir au dernier moment, le trancher, de préférence à l'aide d'une trancheuse, et disposer les tranches sur une assiette. Composer la marinade à l'aide de l'huile d'olive, du jus de citron et d'essence de truffe. Mélanger et le disposer directement sur le carpaccio. Pour finir, parsemer de copeaux de Parmesan et ajouter la roquette au centre de votre assiette préalablement assaisonnée. Saler et poivrer à l'envoi.

Christophe GAUTHIER *Le Bouche à Oreilles*



Alexis Traulet. Meilleur apprenti de l'Yonne 2012



Meilleur apprenti de l'Yonne 2012



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.

SUPPERPOSITION DE JOUE DE BŒUF BRAISÉE et filet de bœuf. Jus au cassis de Bourgogne. Polenta moelleuse aux échalotes confites

Pour 4 personnes : 600 g de joue de bœuf, 150 g d'oignons, 100 g de carottes, thym, laurier, 25 g de fond de veau en poudre, 200 g d'oignons émincés pour confire, 30 g de beurre, 4 tournedos de filet de bœuf à 110 g

Pour la sauce : 300 g de cassis, 40 g de sucre, 20 cl de vin rouge, 10 cl d'eau, 6 g de fond de volaille poudre, 50 g de jus d'orange, 50 g de jus de citron, 25 g de sucre, 20 g de xérès, 80 g de crème de cassis de Bourgogne

Pour la polenta : 170 g de lait, 170 g de crème, 50 g de beurre, 1 g de fleur de thym, 70 g de polenta précuite, 2 g de sel, 30 g de parmesan, 80 g de mascarpone, 100 g d'échalotes, 20 g de beurre.

Préparation : Détailler la joue de bœuf en gros cubes, colorer les morceaux, ajouter les oignons et les carottes, mouiller à hauteur, ajouter le fond de veau et le bouquet garni. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit très cuite. Émincer finement les oignons et les confire au beurre, ajouter la joue légèrement écrasée à la fourchette, laisser mijoter quelques minutes avec 3 cuillères à soupe de cuisson, puis couvrir. **Sauce :** Réduire le vin rouge de moitié. Faire éclater les baies de cassis avec le sucre, déglacer avec le jus d'orange et le jus de citron, ajouter l'eau et le vin réduit, laisser cuire 15 mn. Préparer la gastrique, sucre et xérès, déglacer avec la crème de cassis et verser sur la sauce. Réduire, rectifier l'assaisonnement et la liaison puis passe au chinois. **Polenta :** Confire les échalotes ciselées au beurre. Faire bouillir le lait et la crème, ajouter l'assaisonnement, le beurre et la polenta. Mélanger au fouet, laisser gonfler quelques minutes, terminer avec le parmesan, le mascarpone et les échalotes confites. Poêler les filets de bœuf, cercler le confit de joue de bœuf, légèrement décalé du centre des assiettes, poser le filet de bœuf en appuis dessus, mettre un cordon de sauce cassis autour et disposer 2 ou 3 quenelles de polenta.

Thierry REUILLER - Directeur recherche et développement
Festins de Bourgogne



ROULADE DE BŒUF, ROQUETTE ET PARMESAN

Pour 1 personne

Préparation : Mixer au robot 2 poignées de roquette et 35 g de parmesan avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Réserver.

Couper très finement 75 g de bœuf en fines tranches et les étaler les unes contre les autres sur du papier film.

Ajouter en boudin, le mélange roquette et parmesan. Rouler le tout, refermer le boudin et réserver au frais.

Au moment, retirer le papier film et poêler à l'huile d'olive, 30 secondes sur chaque face. Saler et poivrer.

Couper en petits morceaux et servir avec une salade composée.

David HOUZE
Pause Gourmande - Auxerre



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

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA GANACHE MANGUE

Pour 4 personnes

Pour le moelleux : 200 g de chocolat noir, 150 g de beurre, 100 g de sucre, 50 g de farine, 3 œufs.

Pour la ganache mangue : 1 mangue, 200 ml de crème liquide, 20 g de sucre.

Préparation : Faire la ganache la veille. Couper la mangue, ajouter la crème et le sucre et mettre une ébullition. Bien mixer et mettre dans un bac à glaçon individuel. Mettre au congélateur.

Faire le moelleux : mettre le chocolat avec le beurre au bain-marie, blanchir les œufs avec le sucre. Mettre le chocolat fondu dans les œufs, bien mélanger.

Mouler l'appareil dans des moules individuels et y mettre un glaçon de mangue.

Cuire à 170° C pendant 15 minutes.

Sabrina MEILOX

Apprentie au Restaurant Le Bourgogne - Auxerre

PALERON A LA NOISETTE ET AU RATAFIA

Pour 4 personnes : 800 g de paleron, 2 carottes, 1 oignon, 100 ml de ratafia d'Irancy, 50 cl de fond de veau lié, 3 œufs, 300 g de noisettes concassées

Préparation : Faire colorer le paleron préalablement assaisonné de sel fin et de poivre du moulin.

Ajouter les carottes émincées et l'oignon en rondelles, faire suer l'ensemble avec une légère coloration puis déglacer au ratafia.

Compléter avec le fond de veau lié. Cuire au four à couvert, de préférence dans une cocotte en fonte pendant 2 heures à 180° C.

Au terme de sa cuisson, couper le paleron en tranches de 2 cm, les tremper dans l'œuf battu et ensuite dans les noisettes concassées finement.

Faire colorer dans une poêle avec du beurre et de l'huile pas trop chaud, les finir au four.

Pendant ce temps, faire réduire la sauce de cuisson jusqu'à l'obtention d'une sauce qui nappe.

Camille PICON

Le Maxime - Auxerre



HIPPOCRATE :

L'alimentation est la première médecine.



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



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



Les recettes de France Bleu de Daniel Aublanc



Rencontre avec M. Liberatoscoli, Président de l'école hôtelière de Philadelphie

PALETS AU CHOCOLAT

Ingédients : 125 g de chocolat noir, 125 g de beurre salé, 125 g de sucre en poudre, 2 œufs, 50 g de farine, 50 g de maizena, 125 g de poudre d'amande, 1 à 2 cuillères de lait (facultatif).

Pour le décor : 100 g d'amandes effilées.

Préparation : Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le beurre pomme, le sucre et les jaunes d'œufs. Incorporer la farine, la fécule et la poudre d'amande.

si la pâte est trop ferme, ajouter le lait. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer.

Former de petites galettes avec une cuillère sur la plaque recouverte de papier cuisson.

Cuire à four doux à 120° C (th 4) pendant 10 minutes.

Xavier SCHEGG
Chef retraité

GOULACHE A LA HONGROISE

Pour 8 personnes : 250 g d'oignons, 1,5 kg de paleron, 100 g de beurre, 500 g de tomates pelées, ail, paprika, sel, poivre du moulin, 750 g de pommes de terre, bouquet garni, bouillon de volaille.

Préparation : Éplucher les oignons, puis les couper en rondelles, couper le paleron en morceaux de 50 g. Dans une cocotte, faire fondre le beurre. Quand il est chaud, verser la viande et les oignons, faire revenir, ajouter les 500 g de tomates pelées, préalablement épépinées et coupées en quartier. Ajouter également 1 gousse d'ail écrasée, un bouquet garni, du sel et du poivre. Mouiller à hauteur de la viande avec le bouillon de volaille et une cuillère à dessert de paprika. Laisser cuire doucement 2 heures puis ajouter alors 2 dl d'eau bouillante et les 750 g de pommes de terre coupées en quartier. porter à ébullition et laisser jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Servir très chaud.

Jack DURAND
Chef de cuisine en retraite

CARBONNADE FLAMANDE

Préparation : Faire revenir au beurre des oignons émincés avec une gousse d'ail. Sauter vivement des petites escalopes de rumsteck ou de paleron d'un bon centimètre. Mettre les escalopes en casserole en alternant avec les oignons. Saler et poivrer. Mouiller à la bière, cuire au four. En fin de cuisson, dégraisser le fond et lier légèrement avec de la fécule délayée au vinaigre. Pour la garniture, faire des pommes de terre à l'anglaise.

Valley GUENIAT Les Petites Chatelaines - Avallon

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



Christophe Muller, chef de Paul Bocuse à l'hôtel de la Poste à Avallon

Chablis 1^{er} cru

Les Lys, Vaillon et Côte de Léchet
Chablis Grand Cru
Grenouilles et Blanchot
Millésimes de 5 à 30 ans
14 Rue Auxerroise – Chablis
Tél : 03 86 42 14 44
caveau@chablisdefaix.com



Hôtel - Restaurant Aux Lys de Chablis

38 chambres ★★ ★
Ouvert 7/7 de 7h à 22h
Table-bistrot "Maître Restaurateur"
le soir du dimanche au jeudi
Terrasse en été, Bar à vins, wifi
38 Route d'Auxerre – Chablis
Tél : 03 86 42 49 20
contact@hotel-lys-chablis.com



PALERON A LA SICILIENNE

Pour 4 personnes : La veille, mettre 2 tranches de paleron épaisses (2 x 400 g) à mariner dans le jus de 2 oranges plus 1/2 verre de vinaigre de cidre, poivre, 1 cuillère à café de paprika doux, 1/2 de gingembre, une pincée de piment d'Espelette et un filet d'huile d'olive.

Faire blondir 3 échalotes grises dans une cuillère à soupe d'huile d'olive plus 25 g de beurre. Réserver.

Faire revenir les tranches, saler et ajouter la marinade, 1 verre de vin rouge corsé, 1 cuillère à café de concentré de tomate, les échalotes, 1 bouillon de volaille. Compléter à hauteur, cuisson couverte durant environ 1 h 30 à 2 h.

Zester 1 orange et détailler les quartiers, mixer la sauce, remettre à cuire 3 minutes avec les zestes, trancher le paleron. Dans un plat creux, napper avec la sauce, décorer avec les quartiers d'orange. Servir avec des tagliatelles et des copeaux de parmigiano et du basilic. Vin rouge léger ou rosé.

Jean-Paul LEBEL
Chef retraité



L'Avallonnais

Michel GAUTHIER - Responsable Secteur

MAKIS DE FILET DE BŒUF CHAROLAIS, champignons et roquette

Pour 8 personnes : 400 g de filet de bœuf charolais, 100 g d'échalotes, 50 g de beurre, 1,100 kg de champignons de Paris, 2 citrons, 100 g de crème liquide, 150 g d'huile de noix, 100 g de pignons de pin, 100 g de vinaigre blanc balsamique, 250 g d'huile d'olive, sel, poivre, 4 tomates cerise, 300 g de roquette.

Marinade : Réaliser une vinaigrette à l'huile d'olive, jus de citron et vinaigre blanc.

Farce : Suer les échalotes ciselées au beurre, ajouter les champignons en assaisonnant. Ajouter un jus de citron et cuire rapidement à couvert. Égoutter les champignons et les refroidir, puis les presser dans un linge. Les mixer finement dans un robot en incorporant la crème et l'huile de noix. rectifier l'assaisonnement. Torréfier les pignons de pin à la poêle et les mélanger dans la duxelle.

Parer le filet de bœuf et le faire prendre en cellule. Tailler des fines tranches, les disposer à plat sur le papier film. Les badigeonner de marinade puis ajouter la farce en fin boudin. Rouler le filet en serrant bien. Réserver au frais.

Coulis de roquette : Blanchir la roquette, la rafraîchir et l'égoutter. La mixer très finement pour obtenir une purée. Assaisonner.

Présentation : Dans le centre de l'assiette, déposer 3 tronçons de makis coupés préalablement en diagonale. à l'aide d'une pipette, faire des petits points de purée de roquette. Finir le décor avec des feuilles de roquettes et de basilic et une demie tomate cerise sur chaque maki.

Richard DOIT

Chef de cuisine au Relais Fleuri - Avallon

CARBONADE FLAMANDE FAÇON ADRIENNE

Pour 4 personnes :

1,2 kg de bœuf à braiser, 2 oignons, 1 litre de bière d'Abbaye blonde, 2 tranches de pain, moutarde, 1 bouquet garni, sel et poivre.

Préparation :

Dans une poêle, faire brunir la viande coupée en fines tranches.

Lorsque les morceaux sont colorés, mettez-les dans une cocotte.

Dans la poêle, faites colorer les oignons émincés puis déglacer avec la bière.

Versez cette préparation sur la viande et bien la couvrir.

Posez dessus 2 tranches de pain bien moutardées.

Salez, poivrez et ajoutez le bouquet garni.

Laissez mijoter pendant 1 h 15.

Débarassez la viande dans un plat, mixez la sauce, ajustez et nappez la viande.

Daniel AUBLANC



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

TARTE CITRON CHOCOLAT

Pâte : 100 g de farine, 25 g de cacao en poudre, 75 g de beurre, 25 g de poudre d'amandes, 50 g sucre roux en poudre, 1 œuf, copeaux de chocolat (déco)

Garniture citron : 4 œufs entiers, 1 jaune d'œuf, 200 g de sucre roux, 150 ml de crème fraîche épaisse, 2 citrons (jus et zestes).

Préparation de la pâte : Tamiser la farine et le cacao, ajouter la poudre d'amandes, le sucre, le beurre et les œufs jusqu'à obtention d'une boule de pâte.

Foncer un moule à tarte avec la pâte obtenue. Placer la boule de pâte au centre et étaler avec les doigts. Laisser reposer 30 minutes au frais.

Préchauffer le four à 200° C, piquer le fond de tarte. Recouvrir d'un papier sulfurisé et d'abricots secs. Cuire environ 12 à 15 minutes à 200° C. Retirer le papier sulfurisé et les abricots. Remettre au four 10 minutes à 150° C.

Préparation de la garniture citron : Batre les œufs et le jaune d'œuf avec le sucre. Ajouter la crème, le zeste et le jus de citron. Garnir le fond de tarte, cuire environ 50 minutes à 150° C. Laisser refroidir et décorer de copeaux de chocolat.

Cédric ARENAT
Les Cordois - Sainte-Magnance

SPECIALITÉS 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

PIÈCE DE BŒUF EN RAGOUT DE QUEUE DE BŒUF ET MOËLLE

Pour 4 personnes : 4 rumsteack ou 4 filets de bœuf de 180 g pièce, 1/2 queue de bœuf tranchée, 200 g de champignons de Paris, 2 os à moelle, 1 échalote.

Préparation : Faire colorer la queue de bœuf dans une poêle avec de l'huile. La mettre ensuite à cuire dans une casserole avec un bouillon de bœuf.

Nettoyer les champignons de Paris et les mixer.

Faire suer l'échalote ciselée avec du beurre et ajouter les champignons mixés. Laisser cuire jusqu'à évaporation totale de l'eau des champignons.

Décortiquer la queue de bœuf et la mettre avec les champignons. Verser un peu de cuisson de la queue préalablement filtrée et laisser mijoter.

Faire poêler la viande à la cuisson souhaitée, dégraisser la poêle et déglacer avec de la cuisson de queue de bœuf. Ajouter le mélange et quelques dés de moelle. assaisonner et mettre au centre de l'assiette. Poser la pièce de bœuf dessus et servir avec un gratin dauphinois.

Régis TATRAUX
Les Fleurs - Pontaubert

AVALLON PRIMEURS



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

Les 40 ans de l'Amicale



Château du Comte de Ladoucette à Épernay



Le Comte de Ladoucette accueille l'amicale à Épernay



Accueil par la Comtesse de Ladoucette à Épernay



Caveau du château de Ladoucette à Épernay



Monsieur Guy Jasnot,
Président de jury du Meilleur apprenti de l'Yonne 2012



Promotion Christian REGNIER, membre émérite
de l'Académie culinaire de France

des Cuisiniers de l'Yonne



Les 40 ans de l'Amicale au Lido de Paris



Foire d'Auxerre 2012



Gaetan Quillin, lauréat du Vaudard 2011



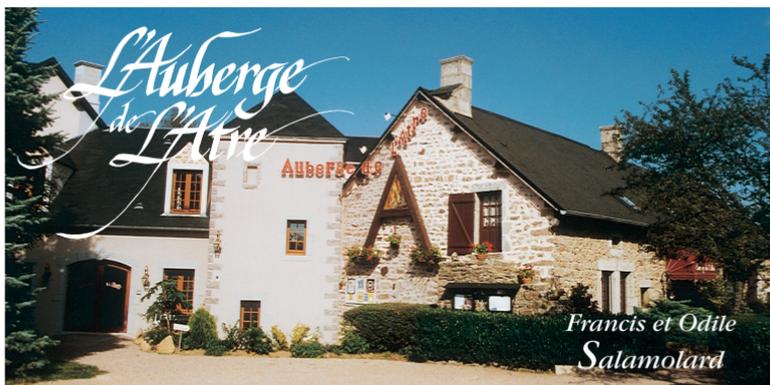
Trophée du Meilleur apprenti de l'Yonne 2012



Foire de Tonnerre 2012



Le goût dans l'assiette. Semaine gastronomique au CIFA



SALON DE THÉ - HÔTEL ★★★

7 chambres de charme

RESTAURANT

Maitre restaurateur

Fermé

mardi et mercredi

LES LAVALTS - 89630 QUARRÉ-LES-TOMBES

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

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

NOISSETTES DE FILET DE BŒUF

poêlé en brochette de romarin, pommes de terre écrasées, jus émulsionné à l'huile d'olive et mignonnette de poivre noir

Pour 4 personnes : 600 g de filet de bœuf, 600 g de pommes de terre, 30 cl d'huile d'olive, 1 tomate belle grosseur, 5 g de poivre en grain, sel, 1 branche de romarin, persil.

Préparation : Écrasez le poivre noir en mignonnette, faites cuire les pommes de terre en robe des champs. Mondez, épépinez et coupez la tomate en dés. Parez et détaillez le filet de bœuf en morceaux de 2 cm sur 4, ajoutez le romarin et montez en brochette la viande. Réservez au frais. Assaisonnez les brochettes que vous poêlerez ensuite à feu vif. Sortez-les encore saignantes et laissez reposer sur une assiette. Épluchez et écrasez à la fourchette les pommes de terre, ajoutez 20 cl d'huile, assaisonnez et réservez. Récupérez le jus de repos (le sang qui reste dans l'assiette) des brochettes dans un bol, ajoutez la mignonnette de poivre, persil émincé et les dés de tomates. A l'aide d'un fouet, incorporez 10 cl d'huile d'olive et rectifiez l'assaisonnement.

Avant de servir, réchauffez les brochettes au four, dressez en dôme, à l'assiette, une pomme de terre écrasée. Posez la brochette à cheval et le cordon de jus émulsionné autour.

Ce met peut être amélioré avec une garniture de champignons selon la saison.

Francis SALAMOLARD l'Auberge de l'Âtre

L'HÔTEL DU NORD

Restaurant



Fermeture hebdomadaire :
lundi et jeudi toute la journée.

LE SAINT-GEORGES

Salon de Thé

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
avallonlescapucins.com




L'ÉTAPE DES GOURMETS

**RESTAURANT
BAR
TRAITEUR**

12, Avenue de la Gare
89660 CHATEL-CENSOIR



Tél. 03 86 81 05 15

letapedesgourmets@orange.fr

FILET DE CHAROLAIS accompagné de fine purée de carottes au curcuma et son jus acidulé à l'Espelette

Pour 4 personnes : 820 g de filet de bœuf détaillé en 4 tronçons de 160 g

Jus acidulé : garder les parures de filet (200 g), 5 cl d'huile d'arachide, 50 g de beurre demi-sel, 1 oignon, 1,5 l de fond de veau, 1 g de piment d'Espelette. **Purée de carottes au curcuma :** 500 g de carottes, 125 g de beurre, 2 g de curcuma, sel fin. **Garniture :** 12 carottes fânes, quelques feuilles de poirette, céleri branche, ou au printemps profiter des asperges vertes.

Préparation du jus de veau : Chauffer l'huile dans une sauteuse, colorer les parures de viande, ajouter une noix de beurre, l'oignon finement émincé et mouiller avec 50 cl de fond de veau. Laisser réduire, bien enrober la viande, presque à caramel. Ajouter le piment d'Espelette et finir de mouiller avec le reste du jus de veau. Laisser réduire en écumant de temps en temps. Filtrer le jus. Le laisser figer pour le dégraisser. **Préparation de la purée de carottes :** Faire fondre 25 g de beurre avec le curcuma. Cuire les carottes à l'anglaise. Bien égoutter. Passer au blender ou cutter avec le beurre de curcuma. Ajouter le reste du beurre froid en cube. Rectifier l'assaisonnement. Eplucher les carottes en gardant 1 à 2 cm de fane. Cuire à l'anglaise. Idem pour le céleri détaillé en tronçons de 5 à 6 cm. **Dressage :** Saisir les filets. Passer les légumes de garniture au beurre clarifié, bien les enrober. Chauffer la purée au bain-marie. **Sur l'assiette :** Déposer une cuillère à soupe de purée et faire une larme, déposer 3 carottes en bordure de purée et 3 tronçons de céleri, le filet au centre de l'assiette. Napper le jus à l'Espelette et déposer quelques feuilles de poirette.

Sébastien LAULT Les Capucins - Avallon

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes : 20 cl de lait, 10 g de fécule de maïs, 250 g de chocolat Manjari, 135 g de blanc d'œuf, 2 jaunes d'œuf, 55 g de sucre semoule, 10 g de beurre pour les moules

Préparation de l'appareil à soufflé :

Diluer la fécule dans un peu de lait puis porter la totalité du lait et de la fécule à petite ébullition, laisser cuire 30 secondes.

Faire fondre le chocolat au bain-marie, mélanger les jaunes d'œuf avec le lait épais, puis incorporer le chocolat fondu, fouetter pour obtenir un mélange homogène.

Beurrer les moules 2 fois dans le sens de la hauteur puis les sucrer.

Monter les blancs en neige et, quand ils sont bien fermes, ajouter le sucre. Fouetter énergiquement pendant 2 minutes afin de serrer les blancs.

Incorporer 1/3 des blancs d'œufs à la préparation chocolatée et mélanger, puis incorporer le tout au reste des blancs d'œufs et mélanger délicatement.

Verser ensuite l'appareil dans les moules puis enfourner au four préalablement chauffé à 240° C pendant 8 minutes.

Servir aussitôt.

Richard BURLOT
Relais du Morvan - Vézelay

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
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

PAVÉ DE RUMSTECK au parfum de gingembre et ananas

Pour 4 personnes : 450 g de pavé de rumsteck, 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide, 3 gousses d'ail, 30 g de gingembre, 4 oignons nouveaux, 1 poivron rouge, 1 petit ananas. **Pour la sauce :** 1,5 dl de bouillon de volaille, 2 cl de vin blanc, 5 cl de sauce soja, 20 g de concentré de tomates, 3 cl de vinaigre de cidre, 10 g de sucre, 1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans le double d'eau, sel et poivre du moulin.

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Préparation : Couper les pavés de rumsteck en bâtonnets de 5 cm de long. Faire mariner avec le vin blanc, sel, huile de sésame et maïzena. Laisser mariner 20 mn. Peler et couper l'ananas en morceaux.

Faire chauffer le wok à feu très vif, verser l'huile et faire revenir la viande. Débarasser et jeter l'ail, le gingembre, les oignons et les poivrons pendant 20 secondes.

Ajouter les ingrédients de la sauce, porter à ébullition et laisser mijoter 5 mn en remuant de temps en temps.

Remettre la viande de bœuf et les morceaux d'ananas. servir aussitôt.

Jean-Pierre LESTRIEZ

PETITE MARMITE DE BŒUF EN "BORTCH" ET SA GARNITURE

Pour 6 personnes

Consommé de bœuf : 1 kg de plat de côtes, 1 kg de queue de bœuf, 1 kg de paleron, 500 g de jumeau pot au feu, 5 litres de fond blanc de volaille, 200 g de carottes, 200 g d'oignons, 100 g de vert de poireaux, 50 g de céleri branche, 1 pièce de clou de girofle, 1 feuille de laurier, 2 branches de thym.

Préparation de la marmite de bœuf en "Bortch" : 1,50 litre de consommé de bœuf, 300 g de betteraves, 100 g de rumsteck, 1 jaune d'œuf, 100 g de pomme de terre, 50 g de beurre, huile d'olive, vinaigre de Xérès, graines de Carvi, 50 g de crème épaisse, 5 g d'échalote, sel, poivre, curry, 20 g de caviar.

Les betteraves : Éplucher et passer 200 g de betteraves à la centrifugeuse et réduire le jus à l'état de sirop. Tailler les betteraves restantes en très fines tranches à la machine à jambon, suer à l'huile d'olive et vinaigrer en fin de cuisson (un peu croquant), parfumer avec un peu de graines de carvi.

La crème d'échalotes : Ciseler les échalotes, ajouter la crème épaisse, assaisonner et laisser épaissir pendant 3/4 heure.

Les pommes de terre : Tailler les pommes de terre en Julienne, les cuire en paillason bien croustillants et détailler en rectangle.

Le tartare : Tailler le bœuf en tartare au couteau, lier avec le jaune d'œuf, condimentier avec le tabasco et la Worcesthire sauce, rouler en film.

Dressage : Chauffer le consommé avec le sirop de betterave, servir en verre Basque. Les betteraves en lamelles. Le tartare dressé sur le paillason, la crème sur le tartare, le caviar sur la crème.



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@vincourtois.com

CENTRALE EUROPÉENNE DE DISTRIBUTION

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 GAINSBOURG



*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

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

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.

TUILES AU CHOCOLAT ET A L'ORANGE

Pour 40 tuiles : 20 g de cacao en poudre, 50 g de beurre, 1 orange, 150 g de sucre semoule, 2 œufs, 150 g d'amandes hachées, 10 g de féculé de maïs.

Préparation :

Faire fondre le beurre.

Zester l'orange à part.

Dans un saladier, mélanger tous les autres ingrédients avec une spatule et rajouter le beurre et les zestes afin d'obtenir une pâte homogène.

Laisser reposer 1 heure au frais.

Prendre une plaque adhésive et faire des petits tas de pâte et étaler avec une cuillère le plus finement possible.

Mettre à cuire à 170° C jusqu'à légère coloration. Dès la sortie du four, mouler les tuiles dans une gouttière à tuiles ou sur un rouleau à pâtisserie.

Conserver les tuiles au sec.

Régis TATRAUX
Les Fleurs - Pontaubert

FILET DE BŒUF ET FOIE GRAS A LA FICELLE EN POT AU FEU

Pour 4 personnes :

Pot au feu : 4 pavés de filet de bœuf, 4 tranches de foie gras, 1 kg de gîte, 1 poireau, 3 branches de céleris, 3 feuilles de chou vert, 3 clous de girofles, 3 badianes, thym, laurier, sel, poivre.

Garniture : 3 panés, 6 topinambours, 1 branche de céleri

Préparation : Mettre les ingrédients du pot au feu dans l'eau et cuire durant 3 heures (garder la viande pour un futur Parmentier).

Tailler les légumes en petits bâtonnets réguliers.

Les cuire dans un litre de bouillon de pot au feu.

Ficeler le pavé avec la tranche de foie gras.

déposer les pavés dans le bouillon avec les légumes et couvrir le tout.

Cuire selon le type de cuisson voulu.

Pour la sauce, faire réduire le bouillon et lier légèrement à la moutarde.

Présentation : Égoutter les légumes, les déposer au centre de l'assiette, déposer le filet de bœuf avec du gros sel et donner un tour de moulin à poivre. Mettre la sauce en ruban autour.

Laurent POIRIER
Le Voutenay



BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE SAINT-BRIS



Caves du XII^e siècle

Philippe DeFrance

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



LE PARFAIT CHOCOLAT-SPECULOS ET SA VANILLE FONDANTE

Ingrédients :

600 g de crème liquide, 300 g de chocolat 44%, 1 petit sachet de spéculos, 8 boules de glace à la vanille, 8 cercles de 8 cm de diamètre.

Préparation :

Faire une ganache. Prendre 300 g de crème liquide et 300 g de chocolat 44%, faire chauffer la crème puis la verser sur le chocolat et remuer pour un mélange homogène.

Monter 300 g de crème liquide bien froide en chantilly et l'incorporer à la ganache.

Casser les spéculos au fond d'un cercle.

Verser à la moitié du cercle de l'appareil chocolat puis mettre une boule de vanille et enfin, pour terminer, recouvrir la glace de l'appareil chocolat.

Réserver au congélateur.

Servir au dernier moment.

Faire chauffer le cercle au chalumeau pour le retirer plus facilement.

Servir avec des petites framboises.

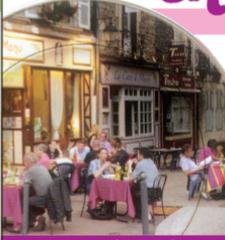
Bon dessert.

Cécile RIOTTE - JEANNE

Le Vaudesir - Avallon

Chez Manu

Emmanuel ENES
Restaurant traditionnel



1, rue de Marché
89200 AVALLON
chezmanu@orange.fr
03 86 31 69 39

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

BŒUF GLACÉ AU MIEL ET A LA MOUTARDE

Pour 4 personnes : 4 tournedos de bœuf, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de gingembre frais râpé, 2 gousses d'ail écrasées, 1/2 tasse de bouillon de bœuf, 1/3 de tasse de miel, 2 cuillères à soupe de coriande fraîche hachée, 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon, 1 cuillère à soupe de sauce soja.

Préparation : Faire chauffer l'huile dans une poêle. Mettre les tournedos et laisser cuire 2 minutes à feu vif de chaque côté pour un tournedos saignant. Laisser cuire à feu moyen 2 à 3 minutes de chaque côté, sortir la viande de la poêle et la garder au chaud.

Mettre le gingembre dans la poêle puis l'ail, le bouillon, le miel, la coriande et la sauce soja.

Porter à ébullition et réduire à feu moyen, laisser mijoter à découvert pendant 4 minutes jusqu'à ce que la sauce soit réduite et épaissie, en remuant souvent.

Napper les tournedos de sauce et parsemer de persil haché.

Servir bien chaud.

Emmanuel ENES

Restaurant Chez Manu - Avallon

Le Safran des Ormes

Marlène Garcia

Culture de le 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

E-mail : marlene.riberrie-garcia@orange.fr
www.wix.com/safrandesormes/mg



Elise VILLIERS

Producteur - Récoltant
Bourgogne Vézelay

Précý le Moul't 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



BOEUF A LA FICELLE LEGUMES DU POT

Pour 4 personnes : 1 kg de filet de bœuf, 4 os à moelle, 4 carottes, 2 branches de céleri, 8 pommes de terre, 2 navets, 3 poireaux, 1 bouquet garni, 2 litres de bouillon de viande, Sel de Guérande et poivre du moulin.

Préparation et cuisson des légumes : Peler et laver les légumes. Mettre le bouillon de viande dans une grande marmite avec le bouquet garni et porter à ébullition. Cuire séparément les légumes dans ce bouillon pendant environ 10 minutes puis les maintenir au chaud une fois cuits. Réserver le bouillon.

Préparation et cuisson de la viande : Tailler 4 beaux pavés dans le filet de bœuf, saler et poivrer puis ficeler chaque morceau en laissant dépasser 20 cm de ficelle. Attacher ces bouts de ficelle vers le milieu du manche d'une grande cuillère en bois, ils doivent être suffisamment espacés mais ne pas toucher les bords et le fond de la marmite lors de la cuisson. Plonger la viande dans le bouillon frémissant en posant la cuillère en travers de la marmite ainsi que les os à moelle. Laisser cuire de 10 à 15 minutes selon vos désirs de cuisson.

Dressage : Dans une assiette creuse de belle taille, disposer la viande, l'os à moelle et les légumes, arroser de bouillon et mettre un peu de fleur de sel de Guérande.

Richard BURLLOT
Relais du Morvan - Vézelay

CRÉMEUX CHOCOLAT ET SABLES SPECULOS

Sablé :

175 g de beurre pommade, 75 g de sucre, 60 g de poudre d'amande, 25 g d'œuf, 175 g de farine, épices à speculos.

Préparation :

Mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amande puis l'œuf, la farine et les épices.

Laisser reposer au froid. Abaisser à 3 mm. Tailler des ronds à l'emporte pièce de la taille des cercles des crémeux.

Cuire au four à 170° C.

Crémeux :

100 g de lait, 30 g de jaune d'œuf, 15 g de sucre, 120 g de couverture noire minimum 64%, 180 g de crème montée.

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la farine et le sucre. La verser sur la couverture puis mixer.

Laisser refroidir, ajouter la crème montée et mouler en cercle avec dans le fond, un sablé.

Alain POHU
Hostellerie de la Fontaine - Accolay

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



Climatisé

WiFi gratuit

Place du Champ-de-Foire - 89450 VÉZELAY

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

Email : contact@laposte-liondor.com • Internet : www.laposte-liondor.com





M. et Mme
MULLER

Hôtel des Grottes

Route Nationale 6
89270 ARCY-SUR-CURE

Tél. 03 86 81 91 47

Fax 03 86 81 96 84

hoteldesgrottes@orange.fr
www.hotel-des-grottes.com



Auberge de l'Espérance

Claude et Annie SIMON

Salle climatisée

3, rue du Général-de-Gaulle
89270 VERMENTON

☎ 03.86.81.50.42

CÔTE DE BŒUF POÊLÉE, SAUCE AU CIDRE

Ingrédients : 1,5 kg de côte de bœuf, quelques parures de bœuf, 1/2 bouteille de cidre, 1 tomate, 5 échalotes grises, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 2 pommes épluchées et coupées en quartier, 100 g de beurre.

Préparation : Éplucher, ciseler l'ail et les échalotes.

A feu vif, dans la poêle, sans corps gras, les faire revenir et les colorer avec des parures de bœuf et quelques grains de poivre écrasés.

Déglacer avec le cidre, ajouter la tomate coupée en deux, les pommes et le bouquet garni. A feu doux, laisser mijoter 1 heure.

Enlever l'ail et le bouquet garni, réduire, mixer et monter au beurre.

Préchauffer la poêle, déposer la côte de bœuf, la cuire 10 minutes de chaque côté.

La réserver hors du feu, saler et poivrer généreusement.

La recouvrir de papier d'aluminium, laisser reposer 10 minutes.

trancher et napper de sauce (réserver le reste en saucière). servir avec un gratin de pommes de terre à la crème.

Gilbert NORMAND

Restaurant de la Gare - Saint-Martin-sur-Ouanne

LE CHOCO-POIRE ET SON COULIS DE CHOCOLAT BLANC ANISÉ

Pour 6 personnes : 1 plaque de chocolat blanc, 1 boîte de poires au sirop, 100 g de poudre de chocolat amer, 100 g de beurre fondu, 3 œufs entiers, 1 paquet de levure, sucre vanillé

Préparation : Blanchir les œufs avec le sucre bien homogène puis ajouter la poudre de cacao, la levure, le sucre vanillé et ajouter les poires coupées en dés.

Ajouter un peu de jus de poire dans l'appareil, puis le verser dans le moule qui devra être beurré.

Mettre au four à 180° C et laisser cuire environ 40 à 45 minutes.

A la sortie du four, imbibe le gâteau avec le reste du jus de poire et laisser refroidir au frais.

Pour le coulis au chocolat blanc, faire bouillir 2 dl de lait, ajouter le chocolat blanc et si vous avez du sirop d'anis (ou pastis) parfumez avec le coulis.

Laisser refroidir.

Présentation : Sur assiette, le gâteau coupé en tranches et autour le chocolat blanc.

Claude SIMON

Auberge de l'Espérance - Vermenton



Foire d'Auxerre 2012

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



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY



*Restaurant ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner
sauf le jeudi*

Coffrets cadeaux à partir de 75 € pour 2

Menu de Saveurs à 29 € le midi*

Tél. 03 86 34 07 86 • www.lugny.fr

** du lundi au vendredi hors jours fériés*

FILET DE BŒUF CHAROLAIS A.O.C. "ROSSINI"

Pour 8 personnes :

8 tournedos de 110 g, 8 escalopes de foie gras, 8 croutons de pain de mie, 8 champignons de Paris, 24 pièces de pommes de terre "Charlotte", 5 cl de jus de truffe, 2 dl de demi glace de viande lie, 1 dl de madère, 80 g de brisure de truffes, sel et poivre, beurre, huile d'olive, thym et laurier, jus de citron.

Préparation : Tourner les pommes de terre et les colorer dans une cocotte à l'huile d'olive, saler et poivrer. Ajouter le thym et la feuille de laurier, ajouter le beurre et prolonger la cuisson 20 minutes au four à 170° C. Tourner les champignons et les cuire dans de l'eau citronnée. beurrer et saler. entourer les tournedos d'un tour de ficelle sur le milieu de leur épaisseur, les assaisonner de sel et de poivre et les faire colorer dans une poêle avec du beurre et de l'huile et bien les nourrir pendant la cuisson. Mettre à reposer. Assaisonner les escalopes de foie gras de sel et de poivre et les rouler dans la farine, puis les poêler et réserver au chaud. Dans le pain de mie, tailler 8 croutons à l'aide d'un emporte-pièce uni de 4 cm puis les colorer au beurre. réduire de deux tiers le madère, ajouter le jus de truffe et les brisures de truffe. Réduire de nouveau de deux tiers, ajouter la demi glace de viande, apporter une ébullition puis monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.

Dressage : Au centre de l'assiette, disposer les pommes de terre rôties de façon à faire un cercle. poser dessus le tournedos, la tranche de foie gras, le crouton de pain doré au beurre puis le champignon. Tourner, napper généreusement de sauce et servir aussitôt.

Franco BOWANEE
Château de Vault-de-Lugny

le Jovinien



Jean-Pierre LESTRIEZ Responsable Secteur

le Sénonnais



Christian RÉGNIER Responsable Secteur

CONTRE FILET DE BŒUF ROTI

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1,200 kg de contre filet sans déchets, 300 g de carottes, 150 g d'oignons, 50 g d'échalotes, 1/2 branche de céleri, 200 g de champignons de Paris, romarin, 5 cl de vinaigre, 10 cl de vin blanc sec, 2 tomates pelées et concassées, 40 cl de crème, 100 g de beurre, sel, poivre.

Préparation :

Faire une brunoise très fine (carottes, oignons, céleri et échalotes), les faire fondre 10 minutes.

Saler, poivrer, beurrer le rôti, mettre à feu chaud.

Après 10 minutes de cuisson de la brunoise, ajouter le vinaigre. Réduire. Ajouter le vin blanc. Réduire.

Ajouter les tomates concassées, la crème, le romarin haché et les champignons émincés.

Rectifier l'assaisonnement.

Dresser sur un plat la viande en tranches avec la sauce autour.

Michel BEUVARD
Chef retraité

CHOU FARCI A LA JOUE DE BŒUF ET IRANCY

Pour 8 personnes : 1 gros chou vert frisé, 2 carottes, 2 gros oignons, 100 g de lardons, 250 g de crépine, 1,5 kg de joue de bœuf dénermée au plus gros, 1/2 l de vin d'irancy, sel, poivre, 1 dl d'huile d'arachide, 1/4 l de fond de veau, 1 pincée de gros sel.

Préparation : 45 mn **Cuisson :** 40 mn à 2 h 30

Recette : Faire revenir à l'huile chaude dans une cocotte, les joues puis les réserver. Pendant ce temps, éplucher et tailler en dés les carottes et les oignons. Dans la cocotte où vous aurez fait revenir les joues, ajouter la moitié des carottes et oignons. Mouiller avec le vin préalablement flambé et ajouter le fond de veau. Assaisonner et mettre le bouquet garni. Mijoter 2 à 2 h 30 ou, dans une cocotte minute, 35 à 40 minutes.

Faire bouillir de l'eau salée. Retirer 8 belles feuilles de chou, les blanchir à l'eau bouillante puis réserver. Avec le reste du chou, couper en deux puis émincer finement. Le blanchir, l'égoutter puis faire revenir avec le reste de la garniture et les lardons. Vérifier l'assaisonnement et enfin, faire cuire pendant 30 à 40 minutes environ. Étaler un morceau de crépine de 20 x 20 cm, poser sur une feuille de chou, puis une bonne cuillère à soupe de joue braisée. Refermer avec la feuille de chou, la crépine et mettre dans un plat creux et faire les 7 autres de la même façon. Mettre un peu de jus de cuisson de la joue et placer au four 10 à 15 mn environ, en arrosant et servir.

Patrick GIRARD
L'Orée des Champs - Épineau les Voves

L'ESCARGOTIERE

Escargots de Bourgogne garantis farcis et cuisinés en France

Helix

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

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

Raphaël FRIZON
23, grande rue • 89250 GURGY
Tel : 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
TEL. : 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 BŒUF A LA FICELLE, SABAYON A LA MOUTARDE

Pour 4 personnes : 1 rôti de filet de bœuf ficelé de 600 à 700 g (300 g de parure de bœuf)

Pour le fond blanc garniture aromatique : 1 oignon, queue de persil, 1 carotte, sel et poivre, 1 branche de céleri, laurier, thym, 3 cl d'huile de tournesol, sel, poivre, 4 mini carottes, 4 mini poireaux, 4 mini navets, 4 morceaux de branche de céleri, le tout épluchés et lavés.

Confectionner le fond blanc avec sa garniture aromatique, les parures de bœuf et 2 litres d'eau. Cuire à petits bouillons pendant 1 h 30. Passer au chinois. Cuire les légumes dans un fond blanc. Assaisonner et colorer à l'huile le rôti de bœuf sur toutes ses faces puis l'immerger dans le fond blanc à frémissement pendant 15 à 20 minutes.

Préparation et cuisson de la viande : Tailler 4 beaux pavés dans le filet de bœuf, saler et poivrer puis ficeler chaque morceau en laissant dépasser 20 cm de ficelle. Attacher ces bouts de ficelle vers le milieu du manche d'une grande cuillère en bois, ils doivent être suffisamment espacés mais ne pas toucher les bords et le fond de la marmite lors de la cuisson. Plonger la viande dans le bouillon frémissant en posant la cuillère en travers de la marmite ainsi que les os à moelle. Laisser cuire de 10 à 15 minutes selon vos désirs de cuisson.

Dressage : Dans une assiette creuse de belle taille, disposer la viande, l'os à moelle et les légumes, arroser de bouillon et mettre un peu de fleur de sel de Guérande.

Pour le sabayon : 4 jaunes d'œufs, 20 g d'échalotes ciselées, 15 cl de vin blanc, 10 cl de fond blanc, 20 g de beurre clarifié, 10 cl de crème fouettée, 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, 1 cuillère à café de moutarde forte.

Réduire les échalotes, le vin blanc et le fond blanc presque à sec. Ajouter les jaunes d'œufs et émulsionner au chaud, incorporer le beurre et la crème fouettée puis assaisonner avec le sel, le poivre et la moutarde.

Dresser le filet de bœuf coupé en tranches, les légumes et le sabayon harmonieusement répartis en quatre assiettes.

Pascal GUELLEC
Domaine du Roncemay - Chassy

LE PARIS NICE

Hôtel - Restaurant

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

LE GÂTEAU AU CHOCOLAT GRAND MERE

Pour 6 personnes

Ingrédients :

4 œufs, 150 g de sucre en poudre, 150 g de beurre, 200 g de chocolat amer, 2 cuillères à soupe de farine, 100 g d'amandes en poudre.

Préparation :

Préchauffer votre four à 220° C.

Casser les œufs en séparant les blancs et les jaunes. Fouetter vivement les jaunes avec le sucre dans une terrine jusqu'à ce que le mélange mousse.

Faire ramollir le beurre. Mettre à fondre le chocolat détaillé en morceaux dans une casserole placée au bain marie. L'incorporer au mélange jaunes d'œufs et sucre.

Ajouter en remuant la farine, la poudre d'amandes et le beurre.

Fouetter le blanc en neige et les incorporer au mélange, sans trop travailler pour ne pas les casser.

Beurrer un moule à manqué et y verser la pâte. Enfourner pendant 20 minutes. Vérifier la cuisson du gâteau (la lame du couteau doit ressortir un peu humide).

Laisser refroidir et démouler.

Une grand-mère



Remise des prix Meilleur apprenti de l'Yonne 2012

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

CRUMBLE D'ESCARGOTS

Pour 6 personnes

Ingrédients : 54 escargots de Bourgogne cuits, 900 g de champignons de saison, 2 échalotes, 3 cl d'huile d'olive, 6 pincées de sel, poivre du moulin.

Crumble : 2 gousses d'ail, persil, 40 g de beurre, 60 g de farine de blé, 30 g de chapelure, 30 g de poudre d'amandes, 2 cl d'huile d'olive, sel.

Préparation : Laver les champignons, les éplucher et les tailler si nécessaire. Éplucher et ciseler les échalotes. Dans une poêle chaude, colorer les champignons à l'huile d'olive puis ajouter les échalotes et les escargots. Saler et poivrer puis laisser cuire pendant 2 minutes. Répartir ensuite le mélange dans des cocottes individuelles.

Préchauffer le four à 180° C (th 6). Éplucher l'ail, le dégermer puis le hacher finement. laver et ciseler le persil.

Du bout des doigts, mélanger tous les éléments du crumble ensemble (ils doivent former un gros granulé).

Répartir ensuite le crumble dans les cocottes et les enfourner à 180° C pendant 13 minutes.

Jacky FAGUAIS

Restaurant "Aux Rives de l'Yonne"
La Roche Saint Cydroine



Pisciculture de Crisenon

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

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

NEMS DE QUEUE DE BŒUF, VINAIGRETTE AU CURRY ET AU MIEL

Pour 8 personnes : 2 kg de queue de bœuf, 2 oignons, 2 carottes, 2 branches de céleri, 1 feuille de laurier, 1 clou de girofle, 1 baie de genièvre, un peu de gros sel.

Préparation : Faire cuire l'ensemble dans une marmite, départ à l'eau froide pendant environ 3 heures à petit bouillon.

Pendant ce temp, préparer une brunoise de céleri branche (environ 100 g) cuite à l'anglaise.

Cuire une cinquantaine de grammes de vermicelles de riz.

Ciseler 1 botte de coriandre fraîche et un oignon.

Une fois la queue de bœuf cuite, effiloche la queue encore tiède et y ajouter la brunoise de céleri, les vermicelles de riz, l'oignon et la coriandre.

Rouler les nems dans la pâte à frire doublée et cuire au four 5 à 6 minutes à 180° C.

Réaliser une vinaigrette moutardée (250 g d'huile d'arachide, 10 g de vinaigre de vin, 20 g de moutarde, sel, poivre, curry PM, 1 cuillère à soupe de miel).

Dresser les nems chauds avec un mesclun de salade et pot de vinaigrette pour les nems.

Mathieu DEVOGE

TERRINE AUX TROIS CHOCOLATS

Ingrédients : Pâte à bombe 12 jaunes d'œufs, 200 g de sucre cuit à 118° C., 1 litre de crème fouettée, 180 g de couverture noire et 3 feuilles de gélatine. 200 g de couverture lactée et 4 feuilles de gélatine. 240 g de chocolat blanc et 4 feuilles de gélatine.

Préparer la pâte à bombe et la diviser en trois : 150 g

Monter la crème fouettée et la diviser en trois : 330 g

Mousse chocolat noir : Fondre la gélatine, ajouter à la pâte à bombe, la couverture chaude et la crème fouettée.

Mousse chocolat lactée : Idem

Mousse chocolat blanc : Idem

Génoise chocolat : 5 œufs, 125 g de sucre, 50 g de farine, 50 g de féculé, 25 g de cacao.

Chauffer au bain marie à 40° C, les œufs et le sucre, monter au fouet au batteur à vitesse rapide. Refroidir lentement.

Tamiser ensemble la farine, la féculé et le cacao, incorporer à l'écumoire.

Montage de la terrine : Installer une bande de papier au fond et sur les deux petits côtés. Poser au fond une bande de génoise chocolat imbibée au sirop café. Couler une première mousse couverture noire. Faire prendre, couler une seconde mousse chocolat lait, faire prendre et couler la mousse blanche. Fermer avec une bande de génoise chocolat.

Bloquer au froid, puis démouler.

Jean-Pierre LESTRIEZ
Chef retraité

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 Bistrot »

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
reservation@relaisvilleroy.com



TERRINE DE QUEUE DE BŒUF ET FOIE GRAS

Pour 8 personnes

Préparation : Mettre à cuire 2 kg de queue de bœuf à l'eau froide. Porter à ébullition, écumer. Ajouter la garniture aromatique du pot au feu, oignon piqué, carottes, bouquet avec poireaux, céleri branche, racines de persil, thym, 1 feuille de laurier. Assaisonner et cuire 2 heures et demie.

Escaloper trois lobes de foie de canard d'environ 400 g chacun. Les mariner, sel, poivre du moulin, 1 pincée de sucre, 5 cl de porto, 5 cl d'armagnac. Ceci pendant 2 heures en retournant de temps à autre. Sauter les escalopes de foie gras à feu vif. Réserver.

A tiède, décanter la queue de bœuf et l'effeuiller. Réduire le bouillon de moitié, en mesurer un litre. Le coller avec 8 feuilles de gélatine après l'avoir dégraissé et filtré.

Couler dans une terrine rectangulaire à foie gras un peu de gelée au fond. Laisser prendre, ajouter l'effeuillage de queue de bœuf légèrement lié à la gelée parfumée au cerfeuil. Remettre une couche de gelée, laisser prendre à nouveau. Ajouter les escalopes de foie gras et monter couche par couche en parfumant avec le jus de marinade. Terminer la terrine en haut par la couche de queue de bœuf effeuillée. Laisser prendre une nuit.

Conseil : Peut se servir avec une salade de Roquette, de Mache au vinaigre de framboise et à l'huile de noisette ou à l'époque des asperges, une salade de pointes d'asperges.

Michel CLÉMENT
Le Relais de Villeroy

www.transgourmet.fr



16°, 2° et -18° !

PRENEZ LES 3 !

ambient, frais, surgelé DANS UN MÊME CAMION SANS VOUS DÉPLACER

Une seule commande, une seule facturation, une seule livraison
Par un seul et même fournisseur



TRANS-GOURMET

Engagé à vos côtés

Transgourmet Bourgogne
Tél. 0 826 101 710 (0,15 €/mn)



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

RESTAURANT DE L'ÉCU

Restaurant-Service Traiteur
89140 PONT-SUR-YONNE



03.86.67.01.00

www.hostellerieecu.com

Fermé le dimanche soir et lundi

SOUFFLÉ DE BŒUF CUIT

Pour 4 personnes

Ingrédients :

300 g de bœuf cuit, 50 g de farine, 4 œufs, 10 cl de lait, sel, poivre.

Préparation :

Hachez finement le reste de bœuf cuit, mettez-le dans un récipient pour mélanger avec la farine, le lait, les jaunes d'œufs, le sel et le poivre.

Ajoutez les blancs en neige.

Versez dans un moule beurré que vous remplissez qu'aux trois quarts.

Mettez à cuire au four pendant quinze minutes.

Servez sans attendre avec une petite salade.

Jean-Pierre BONDOUX

Chef cuisinier à l'ALEPPA - Gurgy



BROWNIE FONDANT AUX TROIS CHOCOLATS

Pour 6 personnes

Ingrédients :

100 g de chocolat au lait, 100 g de chocolat blanc, 150 g de chocolat noir, 50 g de farine, 50 g de sucre cassonade, 90 g de sucre semoule, 3 œufs, 150 g de beurre 1/2 sel.

Préparation :

Faire fondre le chocolat noir et le beurre au micro-onde.

Dans un autre saladier, mélanger les œufs et le sucre au fouet et faire blanchir.

Ajouter le mélange chocolat noir et beurre fondu.

Bien mélanger et ajouter la farine.

Couper le chocolat au lait et le chocolat blanc en pépites puis les ajouter à la préparation.

Verser dans 1 moule en silicone de 20 cm de diamètre et cuire 15 minutes à 160 °C.

Servir tiède (le chocolat est encore coulant) avec une crème anglaise.

Patrice FUJARSKI

Chef de cuisine retraité

Rencontre culinaire de l'Auxerrois
et de l'Avallonnais



Jean-Claude
Meurville

Tél. 01 45 14 64 79 ou 06 09 14 11 12

L'Amicale des Cuisiniers
de l'Yonne sera présente aux

71 ANS DE LA
FOIRE DE TONNERRE

les 30 et 31 Août et
les 1^{er} et 2 Septembre 2013

- Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h
- Terrasse
- Fermé le dimanche

RESTAURANT Montana

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



- 100 chambres
- Canal + / CanalSat
- Wi-fi gratuit
- Salles de réunion

HÔTEL ** Virginia

Route de Troyes
Malay-Le-Grand
89100 SENS
03 86 64 66 66
Fax : 03 86 65 75 11
virginia.malay@wanadoo.fr
www.hotelvirginia.fr



TOURNEDOS DE BŒUF MIEL ET MOUTARDE

Ingrédients :

4 tournedos (180 g environ dans filet de bœuf), 10 cl de fond de veau, 2 gousses d'ail écrasé, 1 cuillère à soupe de gingembre frais et râpé, 1 cuillère à soupe de sauce soja, 3 cuillères à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de coriandre haché, 1 cuillère à soupe de moutarde.

Préparation :

Cuire les tournedos suivant la cuisson voulue, réserver la viande au chaud. Garder la même poêle sans la rincer. Sur le feu, ajouter le gingembre, l'ail, le fond de veau, la sauce soja et le miel. Porter à ébullition et réduire le feu, ajouter la moutarde et la coriandre, laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe tout en remuant pendant environ 5 minutes.

Napper les tournedos de sauce bien chaude.

Bon appétit.

TARTE AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes

Ingrédients :

Pâte sablée pour un fond de tarte, 350 ml de crème liquide à 35% de matière grasse, 300 g de chocolat noir pistolé ou morceau, 60 g de sucre semoule, 80 g de beurre, 1 œuf.

Préparation :

Foncer un moule à tarte, le pré-cuire à blanc avec des pois. Pendant ce temps, mettre la crème à ébullition, la verser sur le chocolat et le beurre dans une calotte et fouetter énergiquement jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Fouetter un œuf et le mélanger à la préparation. Dresser l'appareil dans le fond de tarte et cuire 15 minutes à 140°C.



ABRAHAM
Grand Prix d'Honneur Avallon 2009 / 2010
Propriétaire : Jean-Louis RIOTTE



Proclamation des résultats
du concours des gastronomes 2012



**Terroir
et émotion**



16, route de Troyes
RN 77 - 89570 Neuvy-Sautour
ldauphin@bistonomique.fr
www.bistonomique.fr



03 86 56 39 70

Réservation recommandée



Guy ROY Responsable Secteur

Le Tonnerrois



Fabrice DELBART Secrétaire adjoint

Le Grignotin



BAR
RESTAURANT

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

Ferrasse d'été

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



MI-CUIT AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes : 125 g de chocolat amer, 125 g de beurre fondu, 3 jaunes d'œufs, 6 œufs entiers, 60 g de féculé, 60 g de farine, 185 g de sucre.

Préparation : Faire fondre au bain marie les 125 g de chocolat amer et les 125 g de beurre en morceaux.

Blanchir les 185 g de sucre avec les 3 jaunes d'œufs et les 3 œufs entiers.

Ajouter petit à petit les 60 g de farine dans les œufs.

Ajouter petit à petit les 60 g de féculé.

Incorporer le chocolat et le beurre fondu.

Mettre au four à 180° C pendant 20 minutes.

Servir avec une crème anglaise.

Cédric HEITZMANN

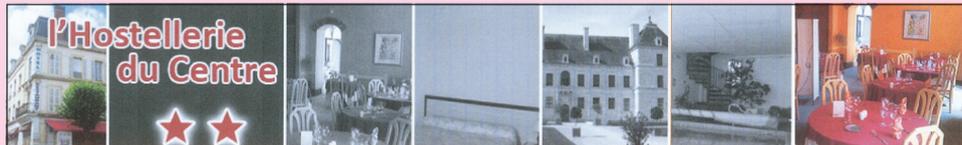
l'Hostellerie du Centre - Ancy-le-Franc

QUEUE DE BŒUF VIGNERONNE

Pour 6 personnes : 1 queue de bœuf détaillée en tronçons, 3 cuillères d'huile, 1 bouteille de vin blanc, 1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni, 1 cinquantaine de grains de gros raisins, sel, poivre.

Préparation : Faire revenir dans une cocotte avec de l'huile, la carotte et l'oignon. Mettre ensuite les tronçons de queue. Quand ils sont bien revenus, déglacer et mouiller au vin blanc, saler, poivrer, mettre le bouquet garni et laisser mijoter 3 heures. En fin de cuisson, retirer la viande et la mettre dans un sautoir. Couvrir avec le fond de cuisson passé et dégraissé. Mettre les grains de raisins épépinés et pelés, laisser mijoter 1/4 d'heure. Servir très chaud

Guy ROY
Tonnerre



Hôtel • Restaurant • Salon de thé

A 50 mètres du Château

34 Grande Rue • 89160 ANCY-LE-FRANC • Tél. 03 86 75 15 11

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
Étape 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

GATEAU AU CHOCOLAT ET A LA CANNELLE

Pour 8 personnes : 175 g de chocolat fondu, 4 cuillères à café de cannelle en poudre, 500 g de sucre en poudre, 1 cuillère à café de clous de girofle pilés, 14 œufs, 175 g de pain noir râpé.

Préparation : Mélangez le sucre avec la cannelle, les clous de girofle et le chocolat.

Incorporez les 14 jaunes d'œufs un par un et travaillez vigoureusement jusqu'à ce que le mélange épaississe et fasse le ruban, puis incorporez les blancs d'œufs avec le pain râpé.

Versez l'appareil dans un moule beurré (diamètre 22 cm).

Mettez immédiatement au four préchauffé à 150° C et faites cuire 1 heure environ en vérifiant la cuisson à la lame de couteau qui doit ressortir propre.

Laissez refroidir avant de démouler.

Francis GABORIT

l'Auberge de Bourgogne - Tonnerre

CARBONADE FLAMANDE et son chou rouge à la Lilloise

Pour 6 personnes : 1,5 kg de viande de bœuf de type bourguignon (épaule, paleron, jumeau...), 10 g de vergeoise brune, 3 tranches de pain d'épices, 2 cuillères à soupe de moutarde, 2 oignons + 3 gros oignons blancs émincés finement, 100 g de lard fumé, 1 gousse d'ail + 1 gousse d'ail, 30 g de beurre, 20 cl de bouillon de bœuf (fond brun clair), 1,5 l de bière brune, 1 chou rouge, 1/2 verre de vinaigre de vin, sel et poivre du moulin.

Préparation : Tailler le lard en lardons. les blanchir quelques minutes. Couper la viande en morceaux (de 80 g chacun), Éplucher, laver et émincer les oignons. Éplucher, laver, dégermer et hacher l'ail. Tartiner les tranches de pain d'épices de moutarde. Préchauffer le four à 200°C (th 7). Dans une cocotte, faire fondre le beurre, y faire suer les oignons, ajouter les lardons. faire revenir et parsemer de vergeoise. Déglacer avec un peu de bière. Ajouter les morceaux de viande, l'ail haché et les tartines de pain d'épices moutardées. Assaisonner. Verser le bouillon de bœuf, le reste de bière et laisser mijoter 2 heures (ou 4 à 5 heures à 130° C).

Chou rouge à la Lilloise : Émincer finement le chou rouge. Suer les oignons et sucrer à la vergeoise ou au sucre. Cuire jusqu'à obtention d'un début de caramel. Couvrir avec le chou rouge émincé. Mélanger puis verser le vinaigre. Couvrir et mijoter à feu doux pendant 1 heure (selon la quantité de chou mis en œuvre). Si le chou n'est pas cuit et l'humidité en partie évaporée, compléter avec de la bière ou du fond brun clair.

Fabrice DELBART

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

GATEAU DE LA SAINT GEORGES AU CHOCOLAT

Pour 8 personnes : 3 œufs, 80 g de sucre en poudre, 100 g de farine, 1 cuillère à soupe de poudre de cacao, 100 g de beurre, 150 g de sucre glace.

Préparation : Séparez les blancs des jaunes et montez-les en neige avec le sucre, battez légèrement les jaunes et incorporez-les aux blancs, ajoutez la farine et travaillez délicatement.

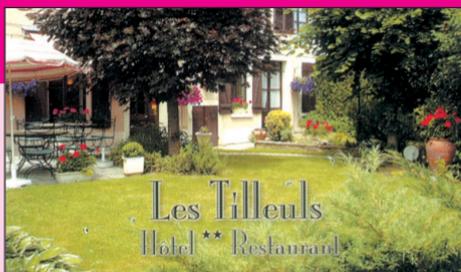
Versez l'appareil dans un moule à gâteau qui aura été beurré. Faites cuire au four préchauffé à 200° C pendant 30 minutes. Il faut que le dessus soit bien doré. Démoulez-le et faites-le refroidir.

Pendant ce temps, préparez la garniture. Avec un batteur, travaillez le beurre jusqu'à ce qu'il mousse, ajoutez le sucre glace et la poudre de cacao et travaillez jusqu'à l'obtention d'une crème fine. Coupez le gâteau en trois et superposez les tranches tartinées avec la garniture à l'exception de la dernière. Mettez au réfrigérateur.

Saupoudrez de sucre glace juste avant de servir.

Éric SAUSSET

Restaurant Le Saint Père - Tonnerre



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

GATEAU AU CHOCOLAT

Pour 6/8 personnes : Préparation 20 minutes. Cuisson 45 minutes.

250 g de chocolat noir, 4 œufs, 250 g de beurre plus 10 g pour le moule, 80 g de sucre semoule, 2 cuillères à soupe de farine, 1 petite tasse de café fort, 1 pincée de sel.

Préparation : Préchauffez le four à 160° C (th 5/6)

Verser dans une casserole le café, y ajouter le chocolat concassé, le faire fondre à feu doux, puis mettre le beurre et bien mélanger. Ajouter le sucre.

Monter les blancs des 4 œufs, mélanger les jaunes d'œufs avec le chocolat puis la farine. Bien incorporer le tout et ajouter les blancs montés. Mélanger délicatement et, une fois le tout bien homogène, verser dans le moule le beurre et la farine.

Faire cuire au four pendant 45 minutes.

Laisser refroidir et servir.

Samuel POUPIER

Chef de cuisine à l'Auberge de Cléon - Carisey



**Hôtel-Restaurant
de l'Écluse 79**

Stops • Stops

Traiteur • Menu du jour
Menu du Terroir et du Chef

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



BAR • RESTAURANT

**L'Auberge
du Cléon**

Cuisine traditionnelle

Samuel POUPIER Chef de cuisine

03 86 55 10 13
16-18 Grande Rue • 89360 CARISEY

Notre Carnet

Nouveaux membres titulaires 2013

- M. Jegou Christian**, chef installé au restaurant Le Petit Guyon à Auxerre
M. Serhane Damien, chef installé au restaurant Les Gourmets à Châtel-Censoir
M. et Mme Bowanée Franco, chef de cuisine au château de Vault-de-Lugny.
M. Fouet Kevin, chef installé à l'Auberge de l'Huilerie à Dissangis.
M. Devoge Mathieu, chef de cuisine aux Clairions à Auxerre.
M. Béchard Brice, pâtissier de restaurant, les Clos à Chablis.
M. Poupier Samuel, chef de cuisine installé à l'Auberge du Cléon à Carisey.
M. Nolle Daniel, chef de cuisine retraité.
M. Pouteau José, chef de cuisine retraité
M. Branchereau Yoann, cuisinier au Vaudésir à Avallon

Félicitations et tous nos vœux de bonheur pour :

- Enzo Delannoy**, né le 27 novembre 2012
Noémie Branchereau, née le 7 janvier 2013
Mathéo Aublanc-Costel, petit fils du Président, né le 16 mars 2013
Union d'Émilie Beuvrard et de Nicolas Luzio-Rua, le 21 juillet 2012
Union d'Émilie et de Julien Martinat, le 22 décembre 2012

Félicitations :

- Pour notre Président **Daniel Aublanc**, rentré chez les disciples d'Auguste Escoffier. Il sera intronisé lors de la grande soirée blanche le 5 juillet 2013
Pour **M. Pascal Guellec**, chef de cuisine au Golf de Roncemay, conseiller de l'enseignement technologique cuisine, membre auditeur de l'Académie culinaire de France.
Pour **M. Michel Clément**, chef de cuisine installé au Relais de Villeroy, membre auditeur de l'Académie culinaire de France.
Pour **M. Patrick Girard**, chef de cuisine installé à l'Orée des Champs, membre auditeur de l'Académie de France.
Pour **M. Frédéric Gras**, responsable commercial des caves de Bailly-Lapierre, membre associé de l'Académie culinaire de France.
Pour **M. Clément Petit** ayant participé aux éliminatoires du championnat de France des desserts de restaurant, le 4 février 2013 au lycée Drouant à Paris

Le Président Daniel Aublanc et les membres du Bureau transmettent leurs condoléances suite aux décès de : **Monsieur Julien Mérat**
Il restera dans nos mémoires face aux qualités professionnelles et humaines démontrées au sein de son métier de cuisinier, ainsi que **Madame Lucette Bourgeois** survenu le 12 mai 2013.

AMICALE DES CUISINIERS DE L'YONNE

Administration

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

Trésorerie

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



Résultats de nos concours et manifestations 2012



Foire d'Auxerre du 13 au 17 septembre 2012

Démonstrations culinaires et dégustations :

Démonstration culinaire par Éric Gallet, le Bourgogne à Auxerre

Dégustations des vins de la Chablisienne, présentation par Cécile Horton.

Démonstration culinaire par Pascal Loulmet, chef du Mercure à Auxerre.

Démonstration et dégustation de cocktails réalisés par le sommelier des Établissements Courtois.

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

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

Démonstration culinaire par Philippe Bonnet, le Bar des Potes à Neuvy Sautour.

Démonstration culinaire par Gilles Gourdin et son apprenti Florian Côte, les Sculptures des Légumes.

Dégustation d'andouillettes de Chablis par Jean-Paul Rousseau, Maison Chablis Gourmets.

Démonstration par Julien Martinat, restaurant La Folie à Auxerre.

Présentation et dégustation du saumon fumé du Borvo.

Démonstration par Claude Simon, l'Espérance à Vermenton.

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 du 26 au 29 août 2012

Responsable Guy Roy

Exposition de plats froids et démonstrations culinaires 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 28 août 2012 au CIFA

Menu :

Œufs à la gelée et au jambon pour 4 personnes

Caneton poêlé aux navets pour 4 personnes

Génoise crème anglaise pour 6 personnes.

Lauréats

1^{er} prix : Alexis Traullet, Maître d'apprentissage M. Moitteaux Éric, les Capucins à Avallon

2^{ème} prix : Alexandre Lebouteiller, Maître d'apprentissage M. Dupuis Frédéric, la Demoiselle

3^{ème} prix : Damien Bonin, Maître d'apprentissage M. Renaudin Alain, les Tilleuls à Vincelles

Ex-æquo

Kimberley Dupuis, Maître d'apprentissage, M. Lorne Jean-Claude, les Tilleuls à Saint-Florentin

Florian Gudin, Maître d'apprentissage, M. Hamelin Guy, le Relais des Gourmets à Avallon

Jimmy Monachino, Maître d'apprentissage, M. Dupont Frédéric, La Pee Coinchot.

Remise de la coupe du meilleur apprenti au maître d'apprentissage
à M. Jodelet Éric, les Capucins à Avallon

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

80% réussite
aux examens
78% de placement
professionnel



+ de 30 FORMATIONS
DIMA, CAP, BAC Pro,
BP, BTS (Métiers de bouche,
Mécanique, Vente Commerce,
Coiffure, Esthétique, Tertiaire).

Hôtellerie-Restauration
CAP et BAC pro Cuisine et
Restauration.
MC Desserts de Restaurant

3 CQP: Réceptionniste, Recape,
Assistant d'exploitation.

Formations pour professionnels.
pour particuliers (loisirs).

Formation
Qualifiante CUISINE
gratuite et rémunérée
pour Jeunes
et Adultes, en 8 mois
(dès octobre 2013)

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 au 03 86 42 04 54

courriel: formation-continue@cifayonne.com

site: www.cifayonne.com



BANQUE POPULAIRE
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Avec 1 900 collaborateurs et 186 agences,
la Banque Populaire Bourgogne Franche-Comté
se donne les moyens de vous accompagner
dans vos projets.



***Retrouvez nos conseillers
de l'Yonne :***

Nos agences
03 86 72 35 14

Centre d'Affaires Entreprises
03 86 72 39 91

Pôle Gestion Privée
03 86 72 39 90

www.bpbfc.banquepopulaire.fr