

5



ans



Recettes 2022

Prêt à relever LE DÉFI ?



Récompenses
pour les premiers prix

1^{er} : 5 000 €

2nd : 3 000 €

3^{ème} : 1 500 €

Le grand défi culinaire de France organisé par le CIFA de l'Yonne est de retour pour sa 3^{ème} édition.

Le concours est ouvert à tous les talents professionnels cuisiniers*.

Le candidat doit proposer 3 recettes originales et créatives avec certaines matières d'œuvres imposées pour un jury de 36 personnes.



**Entrées chaudes ou froides
avec une garniture**

Produits imposés : coquilles Saint-Jacques, escargots de Bourgogne. Garniture libre.

v

Plats chauds avec deux garnitures imposées

Pigeon de Bourgogne fermier (½ pigeon par assiette), mode de cuisson libre, réalisation de jus ou sauces. Garnitures : 1^{ère} garniture à base de ris de veau, 2^{ème} garniture végétale.

v

Desserts froids ou chauds

Thème : la poire et le cassis.

Christian TETEDOIE > PARRAIN DE L'ÉDITION 2022

MOF Cuisine > Président des maîtres cuisiniers de France > Chef étoilé

Fabrice PROCHASSON > PRÉSIDENT D'HONNEUR

MOF Cuisine > Président de l'Académie culinaire de France

Romuald FASSET > DIRECTEUR TECHNIQUE

MOF Cuisine > Chef étoilé

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS

☎ 03 86 42 04 57 ✉ ironcook@cifayonne.com

📅 Date limite d'inscription : 24 mai 2022

📅 Date du concours : 16 novembre 2022

📍 CIFA de l'Yonne

3, rue Jean Bertin CS 20189 89003, Auxerre cedex



**Exerçant le métier de cuisinier en activité ou non, âgés de 23 ans minimum (à la date d'anniversaire) le jour du défi le 16 novembre 2022.*



LE MOT DU PRÉSIDENT



Chers Amis,

Une page vient de se tourner au sein de notre association de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne.

Le 10 janvier 2022 a eu lieu un conseil d'administration extraordinaire au Manoir des chapelles où le chef Eric Denis nous a reçus, merci pour son hospitalité et son accueil.

Notre Président Daniel Aublanc a souhaité laisser son poste après 17 années de Présidence. Ayant eu une carrière

principalement réalisée au sein de notre département, il a su insuffler sa passion, son professionnalisme.

Ancien apprenti à l'hôtel de Bourgogne, il passe 13 années chez M. Hure à l'hôtel de la Poste classé 3 étoiles. Pour suivre, notre Président d'honneur s'installe en 1977, en créant avec son épouse Annick l'hôtel restaurant les Capucins à Avallon.

Nous avons collaboré ensemble durant ces dernières années sur toutes les actions de l'Amicale, c'est pourquoi j'ai souhaité présenter ma candidature fin décembre estimant que ce poste m'était accessible avec l'expérience acquise en tant que Vice-Président.

Suite au vote unanime de notre conseil d'administration, c'est avec honneur que je deviens le 4^{ème} Président.

Notre association est née le 9 mai 1972 avec pour Président Maxime Fortuné, lui ont succédé Gabriel Bourgeois et Daniel Aublanc.

Force est de constater que les travaux de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne ont encrevé notre association dans la pérennité avec à ce jour plus de 100 adhérents.

Soyez sûr que je conduirai celle-ci avec un esprit de terrain, à l'écoute du conseil en place en tenant compte de vos attentes.

La pandémie a ralenti nos rencontres, le programme présenté lors de notre assemblée générale redynamise nos diverses actions qui sont marquées par le 50^{ème} anniversaire de l'ACY.

Nous avons une pensée particulière suite à la disparition de certains de nos chefs et amis, Michel Lorain, Marc Meneau, Pascal Bondoux, Serge Jacquemard, Karine Moret.

Nous accueillons 3 nouveaux chefs, M. Paul Legoff, restaurant chez Max Auxerre, Mme Clotilde Maury enseignante cuisine au CIFA89, M. Mathias Dias Goncalvez second de cuisine au Domaine de Roncemay.

Que 2022 poursuive notre histoire avec de nouveaux projets culinaires, prenez soin de vous et de vos proches.



Le Président

Jean-Marie Lamoureux



En haut de gauche à droite :

Florian GALOIS adjoint de secteur de l'Auxerrois, Pascal GUELLEC contrôleur financier, Jean-Pierre BONDOUX membre du bureau, Nicolas WRONA adjoint des secteurs Joigny/Sens, Guy ROY responsable du secteur de Tonnerre/Chablis, Jean-Pierre LESTRIEZ responsable des secteurs Joigny/Sens, Manu DELANNOY responsable du secteur Auxerre, Daniel NOLLE adjoint du secteur de Tonnerre/Chablis, Philippe BOUCHÉ PILLION adjoint secteur Avallon,



En bas de gauche à droite :

Michel GAUTHIER trésorier et responsable du secteur Avallon, Éric GALLET vice président actif, Jean Marie Lamoureux président actif, Daniel AUBLANC président d'honneur, Christian RÉGNIER membre d'honneur, Dominique COURTAÏN secrétaire, adjoint secteur Avallon



WWW.CHABLISIENNE.COM

8, Boulevard Pasteur - 89800 Chablis - Tél. +33 3 86 42 89 98
 PETIT CHABLIS • CHABLIS • CHABLIS 1^{er} CRU • CHABLIS GRAND CRU • CHÂTEAU GRENOUILLES

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

Le Borvo
 Le Spécialiste du saumon fumé depuis 40 ans

Pour nombre de grands maîtres et de chefs étoilés, le saumon fumé "Le Borvo" est la référence dans la gastronomie gastronomique.

À partir de sa recette traditionnelle, le maître Émile Borvo de chez Le Borvo, l'expertise dans la fabrication de ses saumons, s'est vu attribuer le titre de Maître.

www.leborvo.fr
03 86 47 82 44

AL CÔTÉ DE LA BOURGOGNE GOREMANDE

Marché gourmand à la Chablisienne



Déjeuner du 1 décembre 2021
 Pose plaques ACF au Cifa 89





TERRINE D'AGNEAU FAÇON POT-AU-FEU

Ingrédients pour le fond d'agneau :

500g parures d'agneau - 40g d'oignons - 2 gousses d'ail
2 brins de thym - 1 clou de girofle - 40g de parures de poireaux -
1/2 pied de veau - 2l d'eau

Ingrédients pour la garniture :

1 botte d'oignons fanes - 1 botte de carotte fanes
1 botte de navets fanes - 2l de fond d'agneau - 2l d'eau

Ingrédients pour la clarification :

15% du poids du liquide de la gelée de parures d'agneau.
10% du poids du liquide de la gelée de blancs d'œufs.
30 g de poireaux - 30g d'oignons - 30g de carottes
34g/litre de gélatine.

Ingrédients pour la cuisson de l'agneau :

4 filets d'agneaux - 2 cl d'huile d'olive
1% du poids de l'agneau en sel - 2 gousses d'ail
2 brins de thym - 1/2 feuille de laurier

Préparation du fond d'agneau façon «pot-au-feu» :

Déposer dans une casserole les parures d'agneau avec les oignons, l'ail, le thym, le clou de girofle, les parures de poireaux et le pied de veau. Couvrir à hauteur avec de l'eau. Faire cuire 3h à léger frémissement. Laisser reposer le fond 20 mn à couvert, puis le passer au chinois étamine. Réserver à 30°.

Cuisson des filets d'agneau :

Marquer vivement les filets d'agneau avec la moitié de l'huile d'olive. Assaisonner à 1% de sel par rapport au poids de l'agneau. Refroidir en cellule. Placer soigneusement les filets d'agneau en sac sous vide. Ajouter l'huile d'olive restante, l'ail, le thym, le laurier. Faire cuire par immersion au thermoplongeur 1h à 60°C. Les refroidir en bain d'eau glacée. Réserver.

Cuisson de la garniture :

Éplucher les oignons, les carottes et les navets dans une casserole dans le fond d'agneau. Faire cuire les poireaux à l'anglaise. Éponger les légumes et refroidir le fond d'agneau.

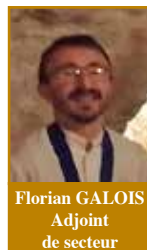
Clarification et montage :

Passer les parures d'agneau, le blanc d'œuf, le poireau et la carotte au robot cutter. Mélanger cette préparation avec le fond d'agneau. Porter à ébullition pour clarifier le liquide et le maintenir 2 à 3 mn à légère ébullition. Tremper dans l'eau les feuilles de gélatine pour les ramollir. Passer le liquide clarifié au chinois étamine, puis ajouter la gélatine. Rectifier l'assaisonnement. Monter la terrine en alternant les couches de légumes, de filets d'agneau et de gelée. Filmer au contact et réserver à 3°C.

Fabien PAIRON meilleur ouvrier de France



Manu DELANOY
Responsable
de secteur



Florian GALOIS
Adjoint
de secteur

Le RIGAUDON ou RIGODON, n'est pas uniquement une musique vive et gaie, très en vogue au XVIII^e siècle sur laquelle on pouvait aussi danser... C'était aussi en Bourgogne, une sorte de flan salé servi en entrée ou encore un pudding réalisé pour le dessert sur du vieux pain (ou brioche) rassis. J'ai eu l'idée de coller à l'histoire régionale pour mettre au point ce dessert du terroir d'ici :

LE RIGODON BOURGUIGNON AU PAIN D'ÉPICE

Ilest nécessaire d'avoir du pain d'épice parfaitement rassis et sec ; sinon, le sécher en tranches à l'étuve ou au four durant 6 heures au moins à 60°C.

- Bouillir 1l de lait entier et 190 g de sucre
- Ajouter 180 g de pain d'épice sec broyé (comme une chapelure)
- Laisser infuser 1/4 h à couvert hors du feu
- Ajouter 10 Œufs entiers battus à cet appareil tiède et le verser dans deux terrines en porcelaine bien beurrées
- cuire au bain-marie au four à 180° au moins 45 mn (test de cuisson classique à la lame du couteau)
- Refroidir avant de démouler
- Servir tel que ou avec une compote de fruits de saison.

Jean-Luc BARNABET

Dessert Champion de France 2021
M. Simon LEFEBVRE



DEMI-SPHÈRE BAILLY LAPIERRE AUX GRIOTTES ET SABAYON À LA CRÈME DE CERISE

Recette pour 8 couverts :

Griottes pochées à la crème de cerise de Bailly :

Porter à ébullition 300g d'eau et 100g de sucre, pocher 500g de griottes à four doux à 140°C pendant 30 mn, ajouter suite au refroidissement 300g de crème de cerise.
Laisser macérer en réfrigération 24 heures.

Dacquoise aux amandes.

Mélanger dans une bassine 170g de sucre glace avec 170g de poudre d'amandes et 40 g de farine.
Monter ferme 8 blancs d'œufs serrés avec 180g de sucre semoule.
Incorporer les deux masses délicatement, mouler en cercle et cuire à four doux à 210°C.

Sabayon aux griottes et crémant de Bourgogne Bailly Lapière :

Mélanger 200g de purée de griottes avec 240g de sucre, ajouter 12 jaunes et pocher en fouettant au bain-Marie à 80 °C.
Monter à complet refroidissement et réserver au froid.

Massé GUAYAQUIL « mousse chocolat à 70% de cacao » :

Faire fondre 250g de chocolat à 50°C.
Monter 500g de crème fleurette
Mélanger la moitié de la crème fouettée dans le chocolat, puis 200g de sabayon aux griottes et le reste de la crème.
Mouler des demi-sphères à moitié de hauteur, garnir de griottes pochées à la crème de cerises de Bailly, disposer un fond de dacquoise et passer au grand froid.

Granité de crémant de Bourgogne Bailly Lapière :

Porter 300g d'eau à ébullition avec 100g de sucre et un zeste de citron.
Mélanger 350g de crémant de Bourgogne peser à 18° Brix et bloquer au grand froid.

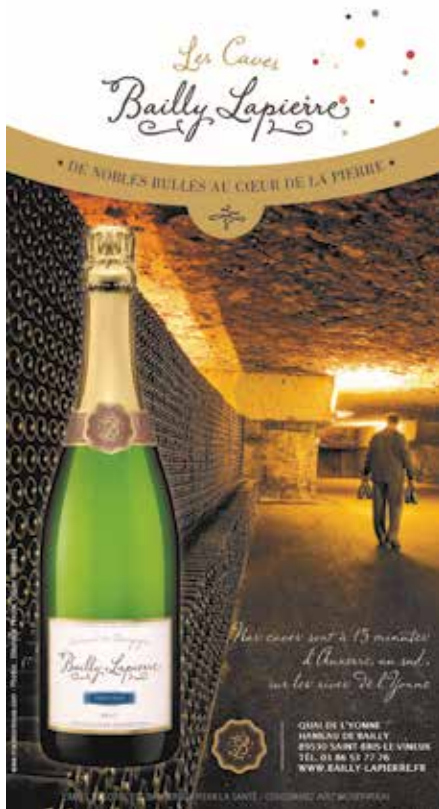
La présentation de ce dessert se pratique à l'assiette et comporte 4 éléments. La demi-sphère glacée à la ganache.
Un ramequin à oreillons garni de griottes pochées à la crème de cerise et arrosé de crémant de Bourgogne.
Un granité de crémant blanc Ravizole.

Un filet de sirop de pochage des griottes réduit de 50% ou légèrement gélifié.

Recette élaborée par Monsieur

Jean-Marie LAMOUREUX Professeur au CIFA pour les 50 ans des caves de Bailly.

Dégustation la Chablisienne par
M Didier BERRADJA



Dégustation présenté par M Vincent COLLINET,
caves de Bailly Lapière





Epaule d'agneau confite aux épices, chorizo et haricots blancs/salsifis

Epaule désossée à masquer avec :

2 cuillères à soupe de romarin, 2 cuillères à soupe d'origan
1 cuillère à soupe de thym, 2 gousses d'ail écrasées
1 cuillère à café de fenouil en grain, 6 cl d'huile d'olive

Mixer à sec et ajouter l'huile d'olive pour faire une pâte. Mariner quelques heures (12 au maximum) avant cuisson

Préchauffer le four à 130°C

Ingédients :

1/2 chorizos, 12.5 cl de vin blanc, 12.5 cl de fond de volaille
1 boîte de 400g d'haricots blancs, 1 boîte de 400g de salsifis

Réalisation :

Faire chauffer la cocotte avec un peu d'huile, marquer l'épaule sur deux faces.

Mouiller avec le vin blanc et fond blanc

Amener l'ensemble à ébullition, fermer la cocotte et cuire 3h à 130°C à couvert. Poêler les rondelles de chorizos pour faire fondre la graisse, égoutter. Rincer et égoutter les haricots blancs et les salsifis. Sortir la cocotte du four. Ajouter le chorizo, les haricots blancs et les salsifis. Remettre à cuire 1h au four (total 4h). Sortir du four et séparer la viande des légumes.

Passer le jus dans un récipient haut puis dégraisser. Désosser l'épaule et disposer sur les légumes dans les plats de service, napper la sauce dégraissée et la purée de persil en saucière

Sauce à part en saucière (purée de persil)

1 tasse de persil plat, 2 gousses d'ail, le jus d'1 citron (2 cuillères à soupe), 1 cuillère à café de moutarde, 6 cl d'huile d'olive sel, poivre.

Frédéric DUPUY Auberge de la Demoiselle



Rigodon bourguignon

lait : 1l

vanille: 1 gousse

brioche: 250 g

cerneaux de noix: 150g

noisettes mondées : 80 g

sucré en poudre 200 g

selfin : 3g

cannelle en poudre: 4g

maïzena : 40 g

beurre: 30 g

Étape :

Faire bouillir le lait avec la vanille, le sel et la cannelle. Dans un cul de poule émietter la brioche et concasser grossièrement les noix et noisettes.

-Dans un cul de poule battre les oeufs, puis incorporer la maïzena, puis le lait, ajouter la brioche, les noix et noisettes

Mouler la préparation dans une terrine beurrée et déposer quelques noix de beurre sur le dessus.

Cuire dans un four traditionnel 45 minutes à 155° C. Laissez légèrement refroidir avant de démouler.

Vous n'avez plus qu'à déguster cette petite spécialité de Bourgogne simple et rapide.

Paul BILBOT second de cuisine «le Rendez-vous»



HORAIRES D'OUVERTURE

Du Lundi au Vendredi
9h - 12h et 13h30 - 17h30

Le Samedi et le Dimanche
9h - 12h et 14h - 18h

Domaine Bienvenu
IRANCY
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Irancy, Irancy Palotte, Irancy Les Mazelots, Bourgogne Rosé et Aligoté.

1 rue Soufflot 89290 Irancy

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

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 : lestilleulsvincelotttes@yahoo.fr

Club Prosper Montagné



Langues d'agneau printanière

Ingrédients pour quatre personnes :

4 langues, 500gr de petits pois frais écosés, 200gr de pois chiche trempés une nuit, 1 bouquet de sauge et romarin

Aromates :

1 cuillère à soupe de coriandre en grains 1 cuillère à café de cumin en poudre, 1 rosace d'anis étoilée, 1 cuillère à café de poivre à queue Gros sel. Quelques fleurs printanière (coucou, romarin, campanule etc.).

Préparation : Cuire ensemble à couvert 2 heures environ dans 2 litres d'eau salée: les pois chiche enfermés dans une étamine, les langues et tous les aromates. Après cuisson réserver séparément au chaud dans le bouillon filtré les langues pelées, et les pois chiches.

Cuire 10 minutes les petits pois dans une anglaise, les rafraichir, les égoutter les pulvériser au blinder et les rallonger de leur jus de cuisson bouillant jusqu'à obtention d'une purée fine. Pulvériser de même les pois chiches rallongés de bouillon chaud jusqu'à obtention d'une crème. légère.

Dressage : Harmonieusement sur assiettes chaudes présenter les langues découpées en rosaces accompagnées de la purée fine de petits pois, cercler de la crème de pois chiches et décorer des fleurs de printemps.

Déguster ce plat bien chaud avec un Chablis 1^{er} Cru bien frais et un bon pain croustillant.

Bon appétit et large soif...

Alain RENAUDIN

Boulette d'agneau à bière Kasteel Brune pour 8 personnes

Panier :

Garniture :

2 oignons, 150g de lard fumé, 2 kg de pois chiches cuits

Jus d'agneau :

1 carotte, 1 oignon, 1 branche de céleri, 1 L de fond brun. Kasteel brune 0.75 cl

Farce : 2 épaules d'agneau, hacher l'agneau, 6 œufs, 250 ml de crème, 20g de sel, 6g de poivre, 15g d'épices pain d'épices

Réalisation :

- Éplucher et désosser les épaules d'agneau et réaliser le jus : faire colorer les os, parures, ajouter la garniture taillée en mirepoix (cubes de 1cm au carré), une bouteille de bière et le fond brun. Réduire de moitié, filtrer.

- Suer les oignons et le lard, ajouter les pois chiches cuits, mettre dans un plat, déposer des boules de 8 cm de farce, mouiller à mi-hauteur avec le jus réalisé. Cuire 30 minutes au four à 180°C.

- Mixer les pois chiches pour obtenir une purée, gérer la consistance en ajoutant du jus de cuisson.

Déguster le tout avec la même bière, compter une bouteille de 75cl pour 2 personnes

Régis RENAUDIN PATIER



Le Cellia
BRASSERIE - PUB

Cellier du XIème siècle
Terrasse au bord de l'eau

Ouvert tous les midi du mardi au samedi
Et
Les soirs du jeudi au samedi

Organisation d'événements
Familiaux et professionnels



lecellia@gmail.com

03-86-42-42-42

f lecellia

28 quai de l'Yonne
89290 Vincelottes

M et Mme DEHARBE

Loto gastronomique





Romane MAURY Finale MAF 2021

La belle poire

Poires pochees dans un sirop au miel et a la vanille :

Eplucher les poires, cuire dans le sirop (1l eau, 100g miel de bourgogne, 1gousse de vanille) environ 30 mn à feu doux couvert d'un linge pour garder les poires submergées, égoutter, refroidir, vider les poires avec une cuillère à pomme parisienne.

Gelée:

Récupérer 500 ml de sirop chaud, ajouter 12 g d'AgarAgar et refaire cuire 2 mn. Débarasser dans un plat, refroidir, découper des petit cubes.

Coulis de cerises de l Yonne et Ratafia:

Cuire 100g de cerises de l Yonne dénoyautées, 400g d eau, 50 g ratafia de Bourgogne, 50 g sucre, mixer, refroidir. Servir la poire dans une assiette creuse, arroser de coulis et parsemer de cubes de gelée.

Rémy CHANIAT, «Chez ÉMELINE»

METRO



Monéteau (89470) – Mr Philippe BULANT

06 08 18 95 55 – philippe.bulant@metro.fr

- Assortiment des produits
 - 50 000 références dont 17 000 sur site (350 produits locaux)
 - 100 000 références sur METRO.fr

▪ Experts à votre service :
Services & Financements, Matériel, Fruits & Légumes, Marée, Boucherie, Frais L.S, Cave, Épicerie et Liquides

METRO



Monéteau (89470) – Mme Mélie MENDOZA

06 89 80 45 59 – emelie.mendoza@metro.fr

- Création de Site Internet :
 - Version de base offerte (99€)
 - Version Pro (2 mois offerts 98€)
 - Version Click & Collect (3 mois offerts 126€)

METRO



Monéteau (89470) – Mme Mélie MENDOZA

06 89 80 45 59 – emelie.mendoza@metro.fr

- Bureau d'études : Réagencement - Plans et études offerts
- Préparation & Livraison : Étude personnalisée offerte



Épaule d'agneau confite au miel en cocotte

Pour 4 personnes : 1 selle d'agneau de <2kg, 100 g lentilles corail, 4 tomates, 1 oignon, 1 carotte, 1 botte de persil, 1 tête d'ail haché, 20 gr de beurre, Huile d'olive, sel/poivre.
 Temps: 1h 45 - Cuisson : 5 min/15 min/1h/8 mn
 Désosser, découper et parer la selle d'agneau.

Réaliser un jus d'agneau avec les os. Colorer les os d'agneau, la carotte, l'oignon. Mouiller à l'eau. Filtrer et faire réduire. Ajouter les lentilles corail. Laisser mijoter 15 minutes à feu doux, Mixer et faire monter avec le beurre. Réserver.

Assaisonner et saisir les filets d'agneau avec de l'huile, à feu vif, sur tous les côtés, pendant quelques minutes. Puis laisser reposer la viande.

Couper les tomates en deux et mettre à rôtir avec un peu d'huile pendant 1 heure au four à 150 °C.

Pendant ce temps, hacher le persil et l'ail.

A la fin de cuisson des tomates, recouvrir de persil et ail hachés, sel/poivre. Rôtir de nouveau l'ensemble (tomates et filets) 8 mn (au besoin couvrez l'agneau de feuille d'aluminium).

Réchauffer la sauce de lentilles corail.

Coupez les filets, servez l'agneau, tomates et sauce.

Dégustez.

Bon Appétit !

Charles GRÉGOIRE

Epaule d'Agneau Confite au Miel en Cocotte

Pois Chiche

Pour 6 personnes :

1 épaule d'agneau, 1 oignon taillé en brunoise, 1 Tête d'ail en chemise, 1 bouquet garni, 100 gr de Miel, 15 cl de Vin Blanc, 200 gr de pois chiches secs préalablement trempés 12h à l'eau froide, 1 citron taillé en quartier, 50 cl de coulis de tomates.

-Préchauffer le four à 130/140°C, faire dorer l'agneau dans une cocotte (en fonte de préférence). Ajouter l'oignon, ail, le bouquet garni. Badigeonner l'agneau avec le miel, saler, poivrer, couvrez. Enfournez Pour 2h30 (Minimum).

- Egoutter les pois chiches, mettre dans une marmite. Couvrir d'eau froide, laisser cuire 1H.

- Ôter le couvercle de la cocotte contenant l'épaule, ajouter le coulis de tomate, le citron, les pois chiches préalablement cuits et égoutter.

-Laisser Cuire sans couvercle (dans le four à 130/140°C) pendant 40 min.

Bonne Dégustation

Paul LE GOFF «chez Max»





Cocktail Buffet
 Mariage Repas
 Brunch
 Plateaux repas

www.quillin-traiteur.fr
 Facebook icon G Quillin Traiteur

Lieu dit L'auberge neuve • Route de Saint-Bris • 89290 Augy • 03 86 40 17 46

Tarte poire amande cassis

Pour réaliser 1 tarte:

Pâte sucrée: 90 gr de beurre pommade, 70 gr de sucre glace, 1 œuf, 50 gr de poudre d'amande, 180 g de farine, 1 pincée de sel.

Confiture de cassis: 60 g de cassis, 60 g de sucre

Crème d'amande : 40 gr de beurre pommade, 40 g de sucre, 40 g d'œuf, 40 g d'amande en poudre, 10 gr de farine

Poire au sirop : 200 g de sucre, 400 g d'eau, gousse de vanille, 3 poires

Pâte sucrée:

Mélanger le beurre pommade au sucre. Ajouter ensuite les œufs puis la poudre d'amande et la farine. Rendre le mélange bien homogène.

Poire au sirop :

Porter le sucre, l'eau et la vanille à ébullition. Plonger les poires préalablement pelées et épépinées dans la casserole. Faites cuire à frémissement à couvert d'un rond de papier sulfurisé pendant 20-25 mn.

Montage:

Abaisser puis fonder la pâte dans le moule choisi. Étaler une fine couche de confiture de cassis sur le fond. Pocher la crème d'amande sur la confiture jusqu'à la recouvrir totalement. Tailler les poires en deux dans le sens de la hauteur puis émincer-les. Disposer harmonieusement ces dernières sur la crème d'amande. Enfourner 30-35 mn à 180°C. Décercler 5 mn avant la fin de cuisson. Laisser refroidir la tarte sur grille.

Bonne dégustation!

Clotilde MAURY enseignante cuisine au Cifa 89

Panna cotta au pain d'épice et cassis de Bourgogne, pain perdu d'épice

Panier :

500 g de crème liquide, 70 g de sucre, 1 cuillère à moka d'épices à pain d'épices, 3 feuilles de gélatine, 100g de purée de cassis, 2 tranches de pain d'épices, 1 œuf, 25cl de lait

Progression de la recette :

Faire bouillir la crème avec le sucre et épices pain d'épices.

Ajouter les feuilles de gélatine en dehors du feu (Celles-ci sont préalablement ramollies dans de l'eau froide).

Couler en ramequin et laisser prendre au frais Une fois la crème prise, couler dessus le coulis de cassis.

Mixer le lait et l'œuf ensemble puis tremper le pain d'épices dans cet appareil avant de le poêler légèrement avec beurre frais.

Déposer le pain d'épices perdu tiède sur panna cotta

Gaëtan QUILLIN, Traiteur évènementiel Augy



Musée de la Vigne et du Tire-bouchon

Caveau de Dégustation
 Vins de Chablis

Du lundi au vendredi
 8h-12h / 14h-17h

Domaine Alain GEOFFROY
www.chablis-geoffroy.com / 89800 BEINE
 Tel : 03 86 42 43 76

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




Le Soufflot
 RESTAURANT
 Irancy
 03 86 42 39 00

Ananas rôti aux piments, piqué aux gousses de vanille

Recette selon l'inspiration de M. Marc Meneau

Recette pour 8 couverts :

- 1 Ananas Avion mûre à point ou ananas Victoria
- 2 gousses de Vanille Bourbon, Madagascar ou Tahiti
- 125g de sucre cassonade
- 5 tranches fines de gingembre frais
- 1 piment oiseau
- 1 banane
- 400g d'eau
- 2 étoilles de badiane
- 1 baton de cannelle-
- 20g de Rhum ambré 10 ans d'âge

Progression de travail :

Peler à vif et éviter le centre de l'ananas. Fendre les gousses de vanille puis les couper en quatre parties. Piquer l'ananas avec les gousses puis réserver au frais. Réaliser un caramel à sec avec le sucre cassonade, déglacer avec l'eau, ajouter les épices ainsi que la banane coupée puis le rhum. Dans un plat creux, déposer l'ananas, verser le caramel déglacé. Enfourner 45mm à 1h dans un four constant à 180°C. Arroser régulièrement pendant la cuisson, servir au plat.

Florian GALOIS adjoint de secteur de l'Auxerrois

LOBIO

Plat traditionnel Géorgien. Une sorte de soupe épaisse de haricots cuits au four aromatisée avec diverses herbes et épices pour faire un plat plutôt unique qui est souvent mangé avec de pain et du fromage.

Ingrédients pour 5 pers : 500g de haricots rouges séchés (Lobios en Géorgien), 2 oignons 1/4 botte de coriandre finement hachée, 4 gousses d'ail, 1 cuillère à soupe de fenugrec bleu moulu, 3 feuilles de laurier, 30g de cerneaux de noix finement moulu, 1 cuillère à soupe de mélasse de grenade (ou concentré), poivre noir, sel.

Garnitures (facultatif) : quelques feuilles de coriandre. Quelques graines de grenade

Versez les haricots rouges (trempés la veille) dans une grande casserole remplie de 1,5 l d'eau. Ajouter les feuilles de laurier et le sel. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que les haricots soient tendres (au moins 1 heure). Broyer la coriandre, le fenugrec bleu, l'ail, le poivre noir et une pincée de sel dans un mortier. Hachez les oignons. Faire frire les oignons dans une poêle avec de l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Égoutter les haricots cuits, dans un récipient. Conservez 200 ml de liquide de cuisson pour une utilisation ultérieure. Avec le dos d'une cuillère en bois, écraser les haricots sur le côté du bol. Ajouter les ingrédients qui ont été broyés dans le mortier, les noix moulues, la mélasse de grenade, les oignons frits et huile de cuisson des haricots. Écraser tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Ajouter le liquide de cuisson conservé, aux haricots écrasés. Transférer les ingrédients dans la casserole et cuire à feu moyen pendant 4 à 5 minutes, en remuant de temps en temps. Servir dans des pots en argile avec du pain en chroust (ou «mchadi» (sorte de pain réalisé à la farine de maïs), chaud. Décorez de feuilles de coriandre fraîches et de graines de grenade.

*Fabrice DELBART et CARUCCI «Le Malonga»,
 Tbilisi, Georgie*



4^{ème} LOTO GASTRONOMIQUE

Organisé par l'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne
Le dimanche 4 décembre 2022

Salle des Fêtes de Venoy 89290 • Ouverture des portes : 12h30
 Réservations : Tél. 06 17 96 51 89

**Nombreux lots
 SUPER LOT SURPRISE**



FESTINS
L'ENVIE GOURMANDI



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.

**Souris d'agneau braisée aux épices,
dahl de lentilles vertes à l'indienne**

Ingrédients : 6 souris d'agneau de 250g, huile d'olive, 100 g de carotte 160g d'oignons, 400 g de lentilles vertes, 40 g de raisins secs de Corinthe, 350 g de tomate pelée en boîte

Les épices : 6 g de graines de fenouil, 6g de graines de cumin, 4 g de coriandre poudre, 4 g de cannelle poudre, 4 g de curcuma, 2g de piment Cayenne, 4 g de cardamome poudre, 40 g de gingembre frais 20 g de curry jaune

Diviser toutes les épices en 2.

Faire colorer les souris d'agneau dans de l'huile d'olive après les avoir assaisonnées de sel et de poivre, ajouter la moitié des oignons et les carottes coupés en mirepoi, la moitié des épices, 1 branche de thym, puis mouiller avec 500gr d'eau. Couvrir, mettre au four à couvert à 120°C pendant 3h, voire 3h30. Les saveurs des épices, vont se mêler au jus rendu par les souris, ne pas hésiter à les arroser, La viande va confire et progressivement se détacher de l'os.

Pendant ce temps, blanchir les lentilles vertes, les refroidir puis les lancer en cuisson. Elles doivent rester légèrement fermes. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter. Éplucher le gingembre, le tailler en brunoise, puis le faire suer avec le reste des oignons ciselés, ajouter les graines et les épices restantes, la tomate concassée, 100gr d'eau, les raisins secs et pour finir les lentilles cuites. Cuire l'ensemble quelques minutes, dresser le dahl au centre d'une assiette creuse, déposer délicatement la souris confite, napper de jus corsé aux épices, terminer avec quelques pluches de coriandre ciselée.

*Thierry REULLER directeur recherche
et développement Festins de Bourgogne.*

M. Gaëtan QUILLIN Maître
d'apprentissage de Paul CHAMEROY



**Le clafoutis bourguignon aux cerises
et pain d'épice:**

Ingrédients :
500 g de cerises 3 tranche de pain d'épices
40 g de farine
3 œufs + 1 jaune
50 g de sucre 4 dl de lait
50 g de beurre fondu
1 cuillère à soupe de sucre glace
2 cuillères à soupe de Kirsch
1 pincée de sel fin

Préparation :
Lavez, équeutez et égouttez les cerises.
Beurrez un moule à tarte et disposez les cerises.
Pour préparer la pâte, faire bouillir le lait, le verser sur le pain d'épices, mixer, et laisser tiédir. Mélangez dans un saladier la farine, les œufs et le jaune, le sucre et le sel.
Versez doucement le mélange sur le lait et pain d'épices.
Fouettez à fin d'obtenir une pâte lisse et ajoutez le beurre fondu.
Versez ce mélange dans le moule où vous avez disposé les cerises, et mettez au four 30 à 35 mn, à 150 degrés.
A la sortie du four, arrosez le clafoutis avec le Kirsch et saupoudrez le avec le sucre glace.

Déguster avec un Crémant de Bourgogne.

Gilles GOURDIN

DÉCOR D'AMBIANCE - TROMPE L'ŒIL



Alain
ANTIER

"Égriselles"
VENOY

Tél. 03 86 40 32 26



Carré d'agneau fumé au serpolet, houmous de betterave et étuvée de cocos de Paimpol

Recette pour 4 personnes :

1 carré d'agneau 1,1 kg, 75gr d'huile de tournesol, 400gr betterave rouge, 5 g de persil haché, 25 vinaigre blanc, 60 g d'huile de tournesol, 400 g coco de paimpol, 1 oignon émincé, 1 bouquet garni, 60 de beurre, 0,750l de fond de volaille, 0,1 de vin blanc, sel, piment

Progression :

Dans un sautoir, suer au beurre les carottes et oignons ajouter les cocos puis le bouquet. Assaisonner, ajouter du piment et déglacer au vin blanc puis fond blanc Cuire 40 min à frémissement puis réserver.

Dans un bol de mixeur mettre les betteraves en dés, assaisonner puis ajouter persil, échalottes vinaigre et mixer vigoureusement jusqu'à obtention d'une purée bien lisse. Mixer ensuite doucement afin de monter à l'huile l'ensemble. Réserver dans une petite casserole.

Préparer le carré d'agneau puis le couper en deux, assaisonner toutes les faces dans un sautoir large et bas. Retourner et mettre au four à 180 degrés 6 min (pour cuisson rood) avec le thym.

Dressage :

Tailler les côtes d'agneau puis disposer les cocos et le jus de cuisson au fond d'une assiette creuse. Un trait d'houmous sur le bord de l'assiette puis 2 ou 3 côtes au centre avec branches de thym.

Bon Appétit !!!

*Yohann ROLLAND second de cuisine.
Restaurant entre terre et mer, Honfleur*



Tartelettes amandines cassis, poires pochées

Ingédients:

Pour la pâte sablée :

250 g farine tamisée, 125 g beurre tempéré, 100 g sucre glace, 1 œuf

Pour la crème d'amande :

75 g beurre (tempéré), 75 g sucre, 75 g oeufs, 75 g poudre d'amande, 10 g crème de cassis (frais ou surgelées)

Pour les poires pochées :

4 poires à pocher (conférence ou autre), 1 bouteille de vin Bourgogne, 150 g sucre

Épices :

Cannelle (bâton ou en poudre), clous de girofle, anis étoilé, 1 orange coupée en quartiers, 100g crème cassis

Progression de la recette :

1 les tartelettes :

Réaliser la pâte sablée. Commencer par sabler la farine et le beurre. Ajouter le sucre glace et l'œuf. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au frais au minimum 30 mn avant de foncer les tartelettes. **Réaliser la crème d'amandes.** Mélanger énergiquement au fouet le beurre avec le sucre. Ajouter le reste des ingrédients (sauf les baies de cassis). **Garnir les fonds de tartelettes** avec cette crème d'amandes, parsemer de baies de cassis. Mettre au four à 170°C pendant 15 à 20 mn.

2 Les poires pochées :

Porter à ébullition le vin rouge avec tous le reste des ingrédients dans une casserole. **Eplucher les poires** et les mettre en cuisson dans le sirop au vin rouge pendant 25 mn. Piquer avec une pointe de couteau pour vérifier la cuisson. Laisser refroidir dans le sirop. Les poires peuvent se préparer la veille.

Finitions :

Couper les poires en deux, retirer le cœur. Disposer une demi poire sur chaque amandine. Vous pouvez avec un pinceau, napper les poires avec le sirop de vin rouge réduit afin de les rendre plus brillantes.

Bonne dégustation

*Philippe PORTOLES Professeur en desserts
de restaurant lycée des métiers Auxerre*

Philippe PORTOLES et Simon LEFEBVRE



MERCURE

HOTELS



FLEXIBILITÉ & SÉCURITÉ POUR
VOTRE PROCHAIN EVENEMENT
AU MERCURE AUXERRE



N'attendez plus,
Réservez l'un de nos espaces !

All ACCOR
LIVE ET BÉNÉFICIEZ D'AVANTAGES
LIMITLESS ALL. ACCOR LIVE LIMITLESS EXCLUSIFS EN TANT QUE MEMBRE

HOTEL MERCURE AUXERRE
RN 6 - LIEU DIT LE CHAUMGOIS
89380 APPOIGNY

03 86 53 25 00
H0348-SB@ACCOR.COM

Soufflé glacé au miel du Morvan

Ingrédients :

200 g de blancs d'œuf, 100 g de miel du Morvan, 200 g de crème liquide fleurette, 40 g de sucre semoule, 2 feuilles de gélatine.

Monter la crème liquide comme une chantilly et ajouter le sucre petit à petit pour serrer la crème, débarasser celle-ci dans un cul de poule au frais. Monter les blancs d'œufs comme une meringue et mettre au frais.

Faire bouillir le miel dans une casserole et incorporer la gélatine, une fois que cela est homogène verser délicatement la préparation aux blancs d'œufs montés délicatement, lorsque que tout est bien mélangé, mettre la crème chantilly dans la préparation avec une marise.

Disposer la recette dans des moules à soufflé à la hauteur et mettre au congélateur le temps d'une nuit.
Bonne dégustation !

Chef Pascal LOULMET et Damien BONNIN sous-chef de cuisine, Mercure Auxerre Nord.

ICI C'EST FRANCE BLEU AUXERRE

QUOI FAIRE, QUOI VOIR : TOUT SAVOIR SUR L'YONNE
Sports, loisirs, patrimoine, gastronomie, circuits court

FRANCE BLEU AUXERRE DANS L'YONNE : 101.3 / 100.5



MAY 24 août 2021

L'imprévu

restaurant & salon de thé

13 rue Paul Bert
89130 TOUCY

03 86 44 00 61



Ensemble poires, cassis

Ingrédients pour 4 personnes :

Fruits :

- 4 belles poires
- 400g cassis (1 bol)
- 1/2 l vin rouge
- 300g de sucre

Crumble :

- 130 g farine
- 500 sucre cassonade
- 70 g Poudre d'amande
- 100 g beurre
- 1 pincée cannelle en poudre
- Un peu de beurre pour le moule

Cuire les poires avec le vin rouge et le sucre.

Une fois les poires cuites couper en morceaux de 1cm en mélangeant avec le cassis. Beurrer un plat à four. Ajouter les fruits. Réserver.

Pâte à crumble:

Sabler le beurre et le sucre, ajouter à la farine et la poudre d'amande jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Répartir le crumble sur les fruits dans le plat à four. Répartir régulièrement à l'aide d'une cuillère.

Cuisson 25 à 30 mn au four à 180°C.

Camille PICON restaurant le Marais

Comme un Falafel

Ingrédients :

- 2.5 kg gigot d'agneau désossé
- 600g pois chiches
- 1 cuillère à soupe de ras el-hanout
- 150g de crème liquide entière
- sel, poivre QS (quantité suffisante)

Panure :

- 6 œufs
- Chapelure de pain

Procédé de fabrication :

- Couper l'agneau en morceaux et faire colorer régulièrement quelques minutes dans une casserole.
- Mouiller à hauteur et laisser cuire par mijotage, jusqu'à ce que la viande soit tendre.
- Réaliser une purée de pois chiches en y ajoutant la crème et le ras el-hanout.
- Une fois l'agneau cuit, le laisser refroidir puis l'effilocheur comme une rilette.
- Réaliser des boulettes avec la viande et la purée.
- Les rouler dans l'œuf battu puis dans la chapelure de pain.
- Réaliser ce procédé deux fois.
- Faire frire à 160°C à la friteuse pendant 3 minutes

Nicolas Durand



presse évasion

L'AUTRE REGARD SUR L'ACTUALITÉ

www.presse-evasion.fr



Coups

Médailles

Trophées

Gravure

Idées cadeaux

Drapeaux



Trophée 89

AUXERRE

03 86 51 69 99 - 06 51 86 31 95
mail : boulisque@trophee89.com
site : www.trophee89.com

Gravure personnalisée

PHOTOCOPIES
Unitaire ou quantité, prix imbattable



Éric GALLET
et Ismaël YILMAZ
03 86 51 57 50
 contact@lebourgogne.fr
 www.lebourgogne.fr
 15 rue de Preuilly - 89000 AUXERRE

Poire pochée Vin rouge et crème de cassis

- 4 poires williams
- 500 gr vin rouge
- 200 gr crème de cassis
- 2 bâtons de cannelles
- 2 anis étoilés
- 1 gousse de vanille
- 50 g de cassonade
- 150g sucre

Recettes :

Étape 1 : Éplucher les poires et vider l'intérieur à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.

Étape 2 : Verser le vin rouge, le cassis, le sucre, la cannelle, l'anis étoilé et la gousse de vanille préalablement grattée dans un rondau bas.

Étape 3 : Déposer les poires la tête vers le haut et mettre à cuire jusqu'à ce que la lame du couteau fonde dedans.

Étape 4 : Réserver les poires au frais et réduire le jus de cuisson jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Dressage : Tremper les poires dans le sucre cassonade et le caraméliser au chalumeau.

Verser au fond de l'assiette le sirop du jus de cuisson et y déposer la poire.

Loic Spanu Le Bourgogne

Conseils culinaires de M. Michel GAUTHIER



Gigot d'agneau de 7 h, dit à la cuillère

Plat dû à Antonin CAREME qui officia très longtemps à Valençay auprès de TALLEYRAND, ministre de Napoléon. Il s'agit d'un gigot braisé tout doucement au four pendant 7 heures et qui se mange à la cuillère.

La lente cuisson de ce plat transforme la saveur des viandes qu'il devient quelquefois difficile de reconnaître. Ce peut être l'objet d'une bonne question posée par l'hôte à ses invités lors d'un repas.

1 La veille : parer le gigot, retirer l'os du quasi et celui de la cuisse, et ne laisser que l'os .

2. Piquer d'ail le gigot et le frotter vivement au gros sel et le ficeler.

Le lendemain :

3 Saisir le gigot et ses parures à l'huile d'arachide sur toutes ses faces, dans la cocotte et sur feu vif.

4 Dégraisser la cocotte et suer au beurre et à feu doux la garniture aromatique: oignons, carottes, céleri, tomates, thym laurier et les épices.

5 Flamber au cognac

6 Mouiller avec la moitié du vin blanc, tous le jus d'agneau. Rectifier l'assaisonnement.

7 Couvrir la cocotte de son couvercle et enfourner à 120°C.

8 Compter 5 à 7 heures de cuisson suivant la grosseur de la pièce de viande.

9 Contrôler la cuisson régulièrement, retourner le gigot de temps en temps, vérifier la réduction du fond de braisage, et remouiller avec le reste de vin blanc dès que nécessaire.

10 Si la réduction est trop importante, compenser et remouiller avec du consommé ou de l'eau. Le braisage doit toujours rester à la même hauteur.

11 La cuisson est terminée lorsque la chair du gigot se coupe avec le dos d'une cuillère.

12 Pour la sauce : chinoiser le jus de braisage et le réduire jusqu'à la consistance voulue, rectifier l'assaisonnement.

Dresser le gigot au milieu du plat de service (ou le servir dans sa cocotte de cuisson pour une touche plus rustique et familiale) et le saucer légèrement.

Nota : je suggère en accompagnement un confit de carottes et de petits oignons à la graisse d'oie et à la sarriette avec une purée de pomme de terre parfumée à l'ail.

*Guy JASNOT Membre Émérite
 de l'Académie Culinaire de France*

7 place de la République
 89130 TOUCY
 03 86 44 83 67
 midi et soir
 du mercredi au dimanche
 ledelicedesgalets@gmail.com

Le Délice des Galets
 RESTAURANT



Enodis
Productions

Faire savoir le savoir-faire français

L'usine Enodis Productions basée à Auxerre dans l'Yonne produit des fourneaux sur-mesure qui rayonnent le savoir-faire Français dans le monde. Nos chaudronniers et soudeurs compagnons du devoir transmettent l'expertise de génération en génération.

Ainsi nous avons récemment eu l'honneur d'être intronisés à l'Excellence Française.



L'Excellence comme volonté

Enodis est reconnue en France et à l'International avec des références prestigieuses comme le restaurant le Jules Verne*, l'Assiette Champenoise*** ou encore Robuchon International. Nous sommes fiers d'avoir accompagné le CIFA en équipant leur pôle de formation hôtellerie / restauration.

Nos valeurs communes pour l'Excellence, le Respect et la Pédagogie nous ont permis de travailler ensemble en toute confiance. Le CIFA de l'Yonne est désormais un établissement de référence en Bourgogne-Franche-Comté.



Hôtel Restaurant Le Cheval Blanc



8 chambres
1 chambre PMR
Terrasse ombragée



4 rue des ponts - 89120 Charny
www.chevalblanc-charny.com • chevalblanc.charny@gmail.com
Fermeture dimanche soir et lundi

Poires et figues à l'Irancy façon vin chaud

Tuiles aux amandes et glace cannelle

Pour 4 personnes :

4 Poires conférées, 2 figues fraîches, 1 bouteille Irancy, 100g de sucre, 3anis étoilé, 1 gousse de vanille, Cannelle en poudre, 1/2 citron, 1/2 orange.

Tuiles aux amandes : 100 g de sucre, 2 blancs d'œufs, 50 g de farine, 50 g de beurre fondu. 50 g d'amandes effilées, amande amère (facultatif)

Mettre dans une casserole le vin, le sucre et les épices, l'orange et le citron en quartier à bouillir. Mettez les poires et les figues à cuire à frémissement. Au bout de 5 mn retirer les figues et laisser cuire les poires une dizaine de minutes de plus, vérifier la cuisson en plantant un couteau dans la poire. Quand les poires sont cuites, mettez les poires et figues dans un bol avec le vin chaud et laissez refroidir au frais pendant 4 h. les fruits vont se gorgier du vin chaud

Préparer les tuiles aux amandes : Mélanger le sucre et les blancs d'œufs puis ajouter la farine et le beurre fondu et une goutte d'amande amère. Etaler la pâte avec une cuillère sur un silpat en rond de 10 cm environ, faire un petit trou au milieu, ajouter les amandes effilées et cuire les tuiles au four chaud à 180 degrés pendant 4 à 5 mn. Laisser refroidir.

Dressage : Mettre une poire et une demi figue dans une assiette creuse avec le vin chaud froid. Ajouter la tuile aux amandes sur la poire, une boule de glace cannelle sur la demi figue.

M. Roger PETRIAUX, Auberger du Cheval Blanc

Boulettes d'agneau, courgettes marinées et snackées, lentilles beluga, jus d'agneau aux olives

Collier d'agneau 100 g. Ris d'agneau 50 g. Lard gras 25 g. Noix de veau 100 g.
Fois gras cuit 50 g. Jus d'agneau 200 g. Bouillon de légumes 400 g. Crème 25 g. Beurre 90 g. Ail (gousse) 1. Échalotes 20 g. Oignons 50 g. Courgettes 200 g.
Chapelure blanche 20g. Lentilles béluga 125 g. Sel (farce) 4g. Poivre blanc (farce) 1 g. Tapenade 10 g. Huile d'olive 100 g

Boulettes : Imbiber la chapelure de pain avec la crème, passer au hachoir le collier d'agneau, puis le ris d'agneau, puis le lard gras, puis le veau, puis le fois gras. Hacher l'ail finement. Ciseler les échalotes finement Assembler la mélé (les viandes, l'ail, les échalotes. la chapelure imbibée, le sel et le poivre). Former des portions de 50g et poser sur chaque un cube de beurre de 15g, réaliser une boule bien serrée à l'aide d'un film alimentaire. Pocher dans un eau à 80°C durant 30 mn. Egoutter, défilmer et réserver au chaud.

Jus aux olives : Chauffer le jus d'agneau, réduire de moitié, ajouter la tapenade hors du feu. Laisser infuser 10 mn, mixer et passer à la passoire fine.

Lentilles béluga : Ciseler finement l'oignon. Suer l'oignon à l'huile d'olive sans coloration. Ajouter les lentilles et les enrober d'huile. Mouiller avec le bouillon de légumes, porter à ébullition et cuire ensuite à frémissement durant 25 à 30 mn. Au 2/3 de la cuisson assaisonner avec du sel. Passer les lentilles et les réserver au chaud.

Courgettes : Tailler à la mandoline les courgettes finement, en tranche sur la longueur, dans l'huile d'olive, le sel, le piment d'Espelette une nuit. Au moment de servir, égoutter et cuire à la plancha.

Dressage : Rouler les tranches de courgettes. Déposer un lit de lentilles dans le fond de l'assiette, poser les boulettes dessus et disposer harmonieusement les rouleaux de courgettes, napper avec le jus réduit.

François HENNARD Professeur de cuisine

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

Restaurant Traditionnel
L'Auberge d'Augy
Spécialités Régionales



Tél : 03.86.53.35.54

2 bis RN6 - 89290 AUGY
L'Auberge est ouverte tous les matins du lundi au dimanche.
Ouvert le vendredi et le samedi soir. Ouverture possible les autres soirs
mais uniquement sur réservation d'un groupe.
aubergedaugy@orange.fr



GUIDE TOURISTIQUE | TOURIST GUIDE | 2022

destination Auxerre

et l'auxerrois



 @auxerroistourisme

 @auxerroistourisme

 @OTAuxerrois

www.ot-auxerre.fr





HOMMAGE A MICHEL LORAIN

Michel a vécu en une vie, mille vies.

Ce sont ses parents Louis et Marie qui en écrivent le premier chapitre en ouvrant sa pension de famille, qui prend le nom de « La Côte Saint Jacques » tout de suite après la guerre.

Dans la fratrie, c'est le plus jeune, Michel, qui se retrouve le plus souvent au côté de sa mère.

Ainsi Michel met un pied dans la cuisine, il y passera sa vie.

Michel épouse Jacqueline fin 1957 et cette même année Marie confie au jeune couple les destinées de la « Côte Saint Jacques ».

Michel et Jacqueline transforment la Côte Saint Jacques en un véritable hôtel-restaurant.

Michel propose à cette époque- là des menus simples mais appréciés de la clientèle : andouillettes maison, escargots à l'ail, coq au vin.

Le guide Michelin, lui attribue sa première étoile dès 1971. Michel aime à répéter que cette étoile est son bâton de Maréchal mais il se dit qu'il est possible de viser plus haut.

En 1976, Michel et son équipe décrochent une deuxième étoile au Michelin, mais, comme pour les sportifs, une médaille en appelle une autre, forcément. La troisième et unique dans une

vie de chef et va être attribuée en 1986 à la « Côte Saint Jacques » où officient à ce moment- là, deux chefs, Michel et son fils Jean-Michel. Jean-Michel deviendra ce jour- là, le plus jeune chef français, étoilé de tous les temps, il a 27 ans.

Ils ont réalisé un autre rêve, faire de la Côte Saint Jacques un véritable Relais & Châteaux. En 1993, Michel se lance dans une nouvelle aventure. C'est ainsi que va s'édifier, sur la rive gauche de l'Yonne, dans un écrin de verdure, l'hôtel – restaurant « Le Rive Gauche ».

Jacqueline et Michel en confient la direction à Catherine.

Cette même année, Michel se met en tête de faire revivre, avec quelques propriétaires locaux, le vignoble de la Côte Saint Jacques et son fameux vin gris. La détermination des uns et des autres, permet d'obtenir, quelques années plus tard, la dénomination « Bourgogne - Côte Saint Jacques ». Michel disait souvent : « j'ai deux amours : ma famille et Joigny »

Dans la mémoire Jovinienne, la communauté des femmes et des hommes de cette cité, ta vie, ton œuvre, ton talent, ta bienveillance y sont gravés à jamais.



HOMMAGE À MARC MENEAU

LE PARCOURS D'UN AUTODIDACTE PASSIONNÉ

Marc Meneau est un personnage complexe à la fois Bourguignon, paysan, érudit et artiste...

Un cuisinier fort et fragile, issu de la génération classique, à la recherche de la perfection.

Bourguignon de souche, Marc Meneau n'a jamais vraiment quitté sa terre natale. Parti à Strasbourg pour y suivre une école hôtelière, très vite il en est revenu pour reprendre le café-épicerie de sa mère Marguerite, situé à Saint Père sous Vézelay. Aidé de sa femme Françoise, et pour la séduire, il le transforme en restaurant et invente des recettes, vite mises en application. Sa soif d'apprendre est insatiable. Il se tourne vers les livres des grands maîtres de la cuisine ancienne et recopie.

La chance place alors sur ses pas trois grands personnages qui deviendront ses maîtres-de-cuisine-spirituels : Alex Humbert, célèbre chef de cuisine de Maxim's, Monsieur Bénard, véritable encyclopédie culinaire et André Guillot. Et enfin, les premières récompenses tombent : en 1972, Marc Meneau reçoit sa première étoile au Michelin. En quête d'espace, les Meneau troquent l'ancien établistissement devenu trop petit contre une vieille demeure de notaire, dans laquelle ils aménagent l'Espérance et des chambres d'hôtel. La troisième étoile au

Michelin sera décernée la première fois en 1984.

«CUISINIER JE SUIS, CUISINIER JE RESTE»

«Je ne suis jamais allé en apprentissage dans les grandes maisons et j'ai appris la cuisine dans les livres... Il me manquerait un tour de France des fourneaux prestigieux, un dressage par des chefs de brigades sévères et le savoir transmis en héritage par un père, une mère ou un maître. Le dressage, ma vie me l'a donné et me le donne encore aujourd'hui, cuisiner à Vézelay est une source d'inspiration et de renouvellement. Je peux travailler avec le vent, la pluie, la neige, le soleil et subir le mystère de la colline éternelle.

Lorsque je quitte la douane de la cuisine, l'essentiel du service étant fini pour aller en salle me nourrir du plaisir des autres, je sais bien que, comme un acteur de théâtre, un cuisinier a besoin d'un public. Que l'amour des autres lui est indispensable pour donner le meilleur de lui-même».

Marc Meneau (Extrait de la préface de La cuisine en fêtes).



Michel
GAUTHIER



Philippe
BOUCHE
PILLON



L'AVALLONNAIS

Souris d'agneau braisé au vin rouge et pommes de terre rôties

Pour 6 personnes

Ingrédients :

Souris d'agneau : 6 pièces. Pommes de terre : 6 grosses pièces. Carottes : 4 pièces. Gousse d'ail : 6 pièces. Concentré de tomates : 3 cuillères à soupe. Oignons : 2 pièces. Vin rouge : 1l. Sel & Poivre

Étape 1 : Dans une cocotte, verser l'huile d'olive, beurre et concentré de tomates.

Étape 2 : Faire colorer les souris d'agneau puis les retirer.

Étape 3 : Ajouter et faire suer les oignons, échalotes, ail et carottes. Tailler en brunoise, une fois la garniture bien suée, déglacer avec le vin rouge.

Étape 4 : Disposer les souris dans le jus et rajouter de l'eau à hauteur.

Étape 5 : Laissez mijoter à feu doux.

Étape 6 : Emballer les pommes de terre dans du papier aluminium et les faire cuire 60 minutes au four à 180° C.

Étape 7 : Une fois les souris cuites, les retirer et passer la cuisson au chinois. Laisser réduire de moitié puis rectifier l'assaisonnement.

Étape 8 : Pour le dressage : Au centre d'une assiette, disposer les souris, les pommes de terre, découper en rondelles tout autour. Napper la viande avec la cuisson.

Alexandre CHARLIN Relais Fleuri Avallon

Spirale au cassis, biscuit noisette

Mousse cassis :

Purée de cassis 500 g. Feuille de gélatine 8 feuilles. Sucre 160 g. Crème fouettée 500 g.

Biscuit noisette :

Sucre glace 77 g. Poudre de noisettes 77 g. Farine 35 g. Blanc cru 52 g. Crème liquide 17 g. Blanc monté 155 g. Sucre (serrer les blancs) 85 g.

Progression du biscuit noisette :

- Tamiser la farine et le sucre glace. Quand cela est fait, mélanger ensemble dans un saladier : sucre glace, poudre de noisettes et farine.

- Ajouter les blancs crus et la crème liquide. Mélanger le tout à l'aide d'une spatule.

- Monter vos blancs en neige et serrer avec le sucre. Quand cela est fait, les ajouter au 1 mélange (incorporer en 2 fois).

Progression de la mousse cassis :

- Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide,

- Chauffer la moitié de la purée de cassis avec le sucre, quand cela est chaud, mettre la gélatine ramollie.

- Verser dans le reste de la purée, bien mélanger pour que la température baisse.

- Monter la crème fouettée en chantilly et l'incorporer à la purée.

- Quand cela est prêt, dresser dans vos moules en silicone ou cercles, puis les mettre au réfrigérateur.

Faire le dressage avec le biscuit noisette et déguster.

Relais Fleuri



- 48 chambres climatisées • Wi-Fi gratuit
- Restaurant gourmand
- 5 hectares de parc
- Piscine chauffée
- solarium • Tennis
- Mariages • salles pour séminaires

1 "LA CERCE"
89200 SAUVIGNY LE BOIS • AVALLON
Tél. 03 86 34 02 85
Fax 03 86 34 09 98
contact@hotel-relais-fleuri.com
www.hotel-relais-fleuri.com





Souris d'agneau braisé en French curry «Vandouvan », lentilles verte et carottes Par le Chef Reetesh Persand

Recette pour 4 personnes

Ingrédients:

- 200 g de souris d'agneau
- 10 g de curry Vandouvan
- 20 g de concentré de tomate
- 2 échalottes ciselées
- 2 de carottes coupées en macédoine
- 90 g de lentilles verte
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 g de curcuma en poudre
- 15 g de gingembre frais taillé en julienne
- 10 g de fond de veau brun déshydraté lié
- 10 g de coriandre fraîche émincées
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- Fond de veau

Étape 1:

Faites mariner la souris d'agneau avec le curry Vandouvan, curcuma, gingembre frais, sel, poivre et huile d'olive.

Étape 2 :

Saisir le souris d'agneau dans une cocotte avec de l'huile d'olive ensuite ajouter les carottes et les laisser colorer puis rajouter les échalottes et le concentré de tomate. Déglacer avec du vin blanc sec puis laisser réduire de moitié. Rajouter les lentilles verte et laisser mijoter à feu doux pendant 1h. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire puis ajouter la coriandre.

A servir très chaud Bon appétit.

Chef Reetesh PERSAND Les Cordois Autrement



Carré d'agneau en croûte d'ail des ours

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 carrés d'agneau de 3 côtes
- 100 g de mie de pain séché réduit en poudre
- 100 g de farine
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de beurre mou
- 100 g de feuilles d'ail d'ours haché
- sel et poivre

Parer les carrés d'agneau et confectionner un jus d'agneau avec la parure.

Dans un batteur, mélanger farine, amande et beurre puis mettre l'ail des ours haché pour faire un crumble, arrêter le batteur dès que le mélange forme des petites boulettes.

Faire revenir dans une poêle vos carrés d'agneau, laisser refroidir.

Sur la partie charnue, badigeonner avec un pinceau un jaune d'œuf, et coller dessus votre crumble.

Cuire au four 15mn à 220°C.

Servir avec un ragoût d'haricots blancs et le jus d'agneau.

Bon appétit !

Regis TATRAUX Les Fleurs Pontaubert





SALON DE THÉ - HÔTEL ★★★
7 chambres de charme

RESTAURANT
Maître restaurateur

Fermé
lundi et mardi

LES LAVAUTS - 89630 QUARRÉ-LES-TOMBES

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

E-mail : contact@auberge-de-la-tré.com • Site internet : www.auberge-de-la-tré.com

Noisettes d'agneau à l'estragon, petits légumes en dés et champignons

Pour 4 personnes

- 1 Tout d'abord, faire doser 2 carrés d'agneau par votre boucher afin d'obtenir des filets dégraissés.
 - 2 Éplucher 5 belles courgettes, 4 artichauts. Retirer les feuilles d'une belle branche d'estragon.
 - 3 Couper les cœur d'artichauts et les courgettes en dés. Les arroser d'un jus de citron, saler, poivrer. Faire cuire dans un volume d'eau 30 mn avec du beurre et ajouter les feuilles d'estragon.
 - 4 Pour les champignons «fonction de la saison», cèpes émincés finement pour une cuisson rapide, à défaut des champignons de Paris ou girolles, après 1h30 de cuisson ajouter le beurre fondu, sel, poivre, échalote ciselée et persil haché.
 - 5 Trancher les filets d'agneau en belles noisettes, les faire cuire à la poêle, comme des côtes d'agneau 2 mn maximum, bien saisir. «Réservez les». 1 h avant l'arrivée des invités, tout est déjà prêt.
 - 6 Dans la poêle de cuisson ajouter 3 cuillères à soupe de vin blanc sec, 3 d'eau, 2 cuillères de crème fleurette et 1 cuillère de moutarde, rectifier l'assaisonnement. Mélanger et laisser réduire 1 mn.
 - 7 Pour le dressage, tempérer les légumes, les champignons, tempérer l'agneau dans la poêle avec la sauce. Dresser sur 4 assiettes et repasser au four bien chaud quelques instants.
- Bonne dégustation.

Le chef Francis SALAMOLARD

Hôtel du Nord
Restaurant Le Saint-Georges



Fermeture hebdomadaire : mercredi et jeudi

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



Promotion MAY , M Alain RENAUDIN



Concours Meilleur Apprenti de l'Yonne 24 août 2021



Académiciens au CIFA 89
avec le président Fabrice PROCHASSON



Pose de la plaque de l'ACF au cifa 89



Notation concours de terrines devant le public



Le grand repas 21 octobre 2021

Amicale des Cuisiniers de l'Yonne :



Dressage au service du grand repas



Journée Gastronomique de Tonnerre



Assemblée générale au Mitigana



Nomination ACF faculté de médecine
M. Vincent DEHARBE



Nominations de M Jérôme JOUBERT
et M Manu DELANNOY ACF 2021



Premier prix décerné à Mme Nadia DAGUINOT



Blanquette de langue d'agneau aux amandes

Marché pour 4 personnes :

8 belles langues d'agneau, 80 g d'amandes épluchées;

Pour le bouillon de cuisson :

150 g de carottes, 100 g d'oignons, 1 bouquet garni, 1,5 cl de vin blanc doux, gros sel, 2 grains de poivres.

Pour la sauce :

20 g de feuilles de persil ébouillantées pendant 30 s dans une eau salée. 2 dl de crème, 2 jaunes d'œuf.

Pour les légumes :

80 g de carottes, 80 g de haricot mange-tout, 80 g de panais, 80 g de rutabaga.

Temps de réalisation : 2 h

Blanchir les langues d'agneau.

Dans une cocotte mettre tous les éléments du bouillon, ajouter les langues, mouiller avec l'eau pour les immerger, cuire pendant 1h15. Cuire les légumes dans le bouillon.

Préparer la sauce dans une casserole, mettre la crème, faire réduire, plonger les feuilles de persil dans une eau bouillonnante salée pendant 30s, les rafraîchir et les sécher. La crème réduite étant froide ajouter les 2 jaunes d'œuf en fouettant fortement.

Verser 2 dl de bouillon de cuisson sur la liaison (crème réduite et jaune d'œufs) et faire chauffer doucement sans bouillir, faire épaissir la sauce, ajouter les feuilles de persil, rectifier l'assaisonnement, ajouter les légumes dans la sauce.

Présentation :

Disposer les 1/2 langues au centre de chaque assiette, napper d'un peu de sauce et légumes, saupoudrer les amandes grillées sur les langues.

Gilles BOCQUOY chef de cuisine Les Capucins

Selle d'agneau et escargots, mousseline de carottes caramélisées aux cumins

Ingrédients :

- 1 selle d'agneau
- 6 douzaines d'escargots moyens
- 1.2 kg de carottes
- 1 oignons
- 0.1kg de beurre
- Vin blanc
- Un peu de cumin

Recette :

Commencez par désosser la selle d'agneau, garder les os et les parures pour réaliser le jus de cuisson. Réserver les filets d'agneau et ayant pris le soin de les parer.

Eplucher les carottes et les oignons. Tailler les tous en mirepoix. Les carottes sont à caraméliser avec une noisette de beurre, puis ajouter le cumin. Mouiller avec un peu de fond blanc et cuire jusqu'à tendreté. Mixer lorsque les légumes sont encore chauds avec 100 g de beurre. La purée doit être lisse.

Lancer le jus de cuisson avec les parures et les oignons, mouiller plusieurs fois à l'eau et au vin blanc.

Laisser cuire et réduire à consistance.

Rôtir les filets d'agneau, et sauter les escargots. Dresser avec la purée de carotte et servir avec le jus d'agneau. Vous pouvez décorer avec quelques fanes de carotte frites.

Vincent DEHARBE
responsable Hostellerie- Restauration Cifa 89



AU QUINZE BAR - BRASSERIE



89420 MONTRÉAL • Tél. 03 86 32 16 49
Du mardi au samedi de 7h à 19h30. Ouvert le dimanche en juillet et août

Hostellerie de la Fontaine



www.hostelleriedelafontaine.fr
Fermé le lundi

03 86 81 54 02
hostellerie.fontaine@gmail.com
16 rue de Reigny
89460 ACCOLAY



**Selle d'agneau rôtie sur l'os,
tartine de légumineuses**

Ingrédients :

1 selle d'agneau de 1 kg
180 gr de beurre ½ sel
15 gr de sarriette
100 gr de fèves
germes de mungo
100 gr d'haricots rouges
80 gr d'haricots lingots
100 gr d'haricots coco d'Espagne
4 fines tranches de pain de campagne
1 botillon de ciboulette
1 gousse d'ail
sel, poivre et un peu de sucre

Recette :

Enlever les panouffes de la selle. Saisir de toutes les faces avec le beurre, saler et poivrer. Bien arroser. Et mettre au four 8 mn. Puis ajouter la sarriette et laisser cuire 25 minutes dans une ambiance à 63°C.
Cuire à l'anglaise les fèves, les mungos, les cocos plats. Cuire les haricots rouges et les lingots.
Toaster légèrement le pain, puis le froter à l'ail. Passer tous les légumes dans un glaçage.
Dresser harmonieusement tous les légumes sur la tartine et ajouter la ciboulette. Desosser et trancher l'agneau. Disposer dans une assiette la tartine et l'agneau, puis ajouter le jus au centre.

Richard DOIT Le Quinze Montreal.

Epaule d'agneau aux haricots rouges

Pour 4 personnes :

1 épaule d'agneau 1kg 200 désossée
1 oignon
2 gousses d'ail 1 bouquet garni
300g haricots rouges trempés une nuit
2 carottes 1 branche de céleri
Piment d'Espelette

Recette :

Cuire 10 minutes les haricots à l'eau froide et égoutter.
Faire revenir les morceaux d'agneau à la poêle égoutter.
Couper les légumes en brunoise
Faire revenir les légumes au beurre ajouter agneau, haricots rouges, piment, bouquet garni, piment
Singer avec 50 g de farine puis mouiller avec du bouillon à hauteur et bouquet garni.
Cuire à feu doux 1h à 1h30 environ rectifier assaisonnement.

Alain POHU Hostellerie de la Fontaine



COURTOIS BOURGOGNE BOISSONS
ZI - rue des Bourres - 89270 VERMENTON
AUXERRE - SENS - VERMENTON

VINS - BIERES - SPIRITUEUX - CAFES
SODAS - SERVICES

Dépôt AUXERRE : 20 rue St Exupéry - Terres du Canada - 89470 MONETEAU
Dépôt de SENS : rue Ste Colombe - Fontaine d'Azon 2 - 89100 SENS
contact@vincourtois.com Tél. 03 86 81 50 44 cde@vincourtois.com

C10 Fournisseur de toutes les boissons  www.c10.fr

Le Relais du Morvan

Hôtel-Restaurant

groupe séminaire

4/5 Place du Champ de Foire - 89450 Vézelay

03 86 33 25 33

lerelaisdumorvan@gmail.com
www.relais-du-morvan-vezelay.fr



Carré d'agneau rôti en croûte de pain d'épices - Cocos de Paimpol au jus d'agneau

Recette pour 4 personnes

Ingrédients : 1 Carré d'Agneau (12 Côtes, manchonné détalonné par le boucher), 6 Tranches de pain d'épices, 75 g de beurre, 300 g de cocos de Paimpol, 2 brins de Thym, 2 Gousses d'ail, 2 feuilles Laurier sauce, 1 Oignon piqué de 5 clous de Girofle, 1 Carotte, 2 Tomates, Quelques feuilles de Coriandre, 100 g de Poitrine fumée.

Préparation :

Croûte de pain d'épices : Faites sécher 6 tranches de pain d'épices dans un four température 3/4 (100° C) pendant une heure, puis passer au mixer rapidement pour obtenir une chapelure pas trop fine et bien croustillante. Mélanger avec le beurre pomade. Avec un rouleau étaler entre deux feuilles de papier cuisson avec un rouleau le mélange beurre + pain d'épices. Réserver au frais.

Cocos de Paimpol : Dans une casserole cuire pendant 20 minutes 300 g de de cocos de Paimpol avec la garniture aromatique (Thym, Laurier sauce, Oignon, 1 carotte). Une fois cuits, égoutter les cocos de Paimpol. Monder, épépiner et couper en dés les 2 tomates. Hacher les feuilles de coriandre. Couper la poitrine fumée en lardons et les poêler. Eplucher 1 oignons, l'émincer et le cuire à brun. Dans une casserole à couvert mélanger l'oignon, la coriandre, les tomates, les lardons, la carotte de cuisson des cocos coupée en Brunoise, du fond d'agneau et les cocos cuits. vérifier l'assaisonnement.

Carré d'agneau : Préchauffer le four à 150° C. Saisir le carré d'agneau au beurre moussieux dans une poêle, ajouter les deux gousses d'ail en chemise et le thym. Une fois le carré d'agneau légèrement coloré, le mettre 10 minutes au four. Déposer ensuite délicatement la croûte de pain d'épices préalablement découpée à la taille du carré. Remettre 5 minutes au four. Servir les Cocos en cocotte et détailler le carré au dernier moment

Richard BURLLOT Chef de cuisine Relais du Morvan

Ragout d'agneau aux légumes anciens

Ingrédients : 500 g d'épaule d'agneau désossée, 500g de collier, le tout coupé en cubes.

150 g de panais, 150 g de navet boule d'or, 150 g de topinambour, 150 g de carottes et 150 g de p.d.t., 2 gros oignons émincés.

Préparation :

Faire blanchir la viande départ à l'eau froide. Couper les légumes en quartier.

Dans une cocotte allant au four, mettre une couche d'oignon des morceaux d'agneau, ajouter une partie des légumes en couche et renouveler, viandes légumes, saler légèrement et un tour de moulin à poivre. Mouiller avec 1 litre d'eau avec un cube de bouillon de légumes. Mettre sur le feu et faire bouillir, et mettre au four avec le couvercle à 160 degré pendant 1 h 30 environ, vérifier le gout et servir dans la cocotte, avec de la moutarde en grains.

Michel GAUTHIER

Jury de dégustation MAY



Loto gastronomique





Filet d'agneau grillé méditerranéenne

Pour 4 personnes :

Préparation 45 minutes
une carotte coupée en mirepoix

Jus d'agneau : les os d'une selle d'agneau, concassés en menus, une carotte coupée en petit morceaux, 10 cl de vin blanc, de la sarriette, et un bouquet garni.

300 g de tomates confites, 4 gousses d'ail confites en chemise, 8 olives noires coupées en bâtonnets, une courgette moyenne de 200 g, 2 aubergines petites et longues, 7,5 cl d'huile d'olive, 2 filets d'agneau parés à vif, sel et poivre du moulin.

Faire le jus d'agneau :

Mettre la poêle à griller, tailler les courgettes et aubergines en bande de 3 mm d'épaisseur dans le sens de la longueur, les saler et poivrer, les badigeonner d'huile d'olive, dès que l'on obtient un marquage, les déplacer d'un quart de tour afin beau quadrillage. Les réserver dans un plat chaud. Enduire les filets d'agneau d'un soupçon d'huile d'olive. Pratiquer un beau quadrillage, cuisson rosée. Laisser reposer 5 minutes. Trancher dans sens de la longueur. Dans une assiette disposer, lamelles d'aubergines, courgettes, tomates confites tièdes, et enfin terminer par la valeur d'un 1/2 filet d'agneau tranché finement. Poivrer au moulin à poivre. Disposer l'ail confite dessus, le jus d'agneau tout autour, parsemer de quelques olives noires et servir rapidement.

Jacques DELFONTAINE d'après la recette de M. Roux

Atelier des marmitons, les clafoutis



Crépioux ou crapiaux aux pommes

Pour 6 personnes :

- 3 œufs
- ½ litre de lait
- 300 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de calvados ou de rhum
- 3 belles pommes
- Sucre en poudre
- Huile pour la poêle

Confectionnez la pâte à crêpes, en faisant de sorte qu'elle soit plus épaisse qu'une pâte traditionnelle. Coupez les pommes en lamelles, on peut les faire caraméliser avec un peu de beurre ou les mettre crues dans la pâte.

Mettre l'huile dans une poêle (pas une poêle à crêpe) faire chauffer et étalez une bonne louche de pâte.

Laissez la pâte cuire 2 à 3 mn puis la retourner sur l'autre face laisser cuire encore 2 mn. Déposez dans une assiette plate et saupoudrer de sucre semoule.

Patrice FUJARSKI

Médaille d'or 2022 ACY Jean-Pierre SAUNIER





Fricassée de ris d'agneau en cassolette lutée

Ingrédients pour six convives :

Un plat rond de la circonférence de votre pâte feuilletée, 2 carottes, 2 blancs de poireaux, 2 courgettes, 2 branches de céleri, 10 champignons de Paris bien frais, 3 échalotes ciselées, 900 g de ris d'agneau, 2x30 g de beurre de l'huile, 10 cl de vin blanc et 30 cl de fond de veau. Un peu de dorure.

- 1) la veille faire dégorger les ris d'agneau dans de l'eau froide et un peu de vinaigre blanc
 - 2) confectionner une julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri poireaux) pas trop fines, émincer les champignons
 - 3) dans une sauteuse faire fondre 30 g de beurre et un peu d'huile, faire suer la julienne et les champignons ajouter un peu d'eau et cuire à couvert environs 10 mn à feu doux et réserver.
 - 4) Egoutter les ris d'agneau, les rincer et blanchir (1 fois et demie le volume d'eau froide), porter à ébullition 2 mins et refroidir. Les éplucher (retirer les graisses et petite peau).
 - 5) Faire fondre 30 g de beurre et un peu d'huile et bien saisir les ris d'agneau pas trop longtemps ils doivent restés moelleux.
 - 6) Les égoutter et réserver.
 - 7) Dégraisser la poêle remettre celle-ci sur le feu, faire suer les échalotes déglacer avec le vin blanc, ajouter le fond de veau et laisser réduire un peu, vérifier l'assaisonnement.
 - 8) Dans le fond de votre plat, disposer la julienne de légumes et les ris d'agneau.
 - 9) Ajouter le jus
 - 10) Recouvrir votre plat avec la pâte feuilletée faire un petit trou au centre et cuire au four préalablement chauffé à 180°C th 6 pendant 20 mn à coloration du feuilletage
- Bon appetit

Frédéric DUPUY La demoiselle à St Fargeau

Que la Gourmandise Soit !

Terroir 🍷 Tradition 🍷 Transmission

Valorisons ensemble les savoir-faire gastronomiques du territoire de l'Yonne

Gourmand'Yonne est une association épicurienne qui entend se faire connaître auprès des producteurs de l'Yonne, des Artisans des Métiers de Bouche, sans oublier tous les fervents défenseurs « du bien manger ».

contact@gourmand-yonne.fr
06 36 31 60 83






Selle d'agneau rôtie, lentilles blondes zeste de citron

Selle d'agneau

-20g beurre noisette - sarriette -1 zeste de citron -1 gousse d'ail écrasée

Lentilles blonde

- 200g lentilles blonde -1/2 litre d'eau minérale - sel gros

Salade de lentilles

-100g lentilles cuites -1/2 pièce citron confit marocain haché - 1 pièce oignon cebette ciselé -1 tomates confites hachée - 1 jus de citron
-1 cuillère à soupe coriandre et menthe hachée - Poivron rouge en brunoise - 2 cuillères à soupe de raisin sec - Huile d'olive

Purée de lentilles

-100g lentilles cuites avec le jus de cuisson - Un trait de vinaigre de xérés - 20 g huile d'olive

Laquage

- 50 g jus d'agneau - Fécule de pomme de terre - 5 g vinaigre blanc - 30 g d'eau - Cannelle, coriandre

Finition

-100g fromage blanc égoutté - Cumin en poudre - Piment d'espelette - Jus d'agneau - Beurre noisette

Cuire les lentilles dans un demi-litre d'eau bouillante pendant 10 minutes environ, en fin de cuisson ajouter un peu de sel.

Garder la moitié des lentilles égouttées pour la salade, mixer l'autre moitié (une fois tiède) au blunder avec une partie du jus de cuisson, assaisonner, ajouter l'huile d'olive et un peu de vinaigre, la purée doit être bien fine.

Ajouter tous les éléments de la salade aux lentilles cuites, assaisonner. Égoutter le fromage blanc dans un linge pendant 2 heures. Assaisonner sel et poivre, le cumin et le piment d'espelette.

Chauffer le jus d'agneau avec le vinaigre blanc, à ébullition ajouter la fécule délayée à l'eau et les épices en poudre, le mélange doit épaissir, réserver. Assaisonner la selle d'agneau et la colorer à l'huile sur toutes les faces, la terminer au four à 180°C endant 10 minutes, laisser reposer quelques minutes. Lever la selle, et la rechauffer dans le beurre noisette avec la sarriette, les zeste de citron et l'ail. Passer le laquage au pinceau sur les selles avant de les couper.

Dresser la salade et la purée de lentilles, ajouter les selles coupées, le jus d'agneau tranché au beurre noisette de la cuisson des selles. Mettre le fromage blanc en saucière.

Aurélien GRANSAGNE

Candidats MAY 2021



Echange en direct avec notre Parrain JM LORAIN





Démonstration culinaire par Eric GALLET

Haricots de collier d'agneau aux cocos

Pour 6 personnes :

- 500 g de cocos frais écosés
- 2 gousses d'ail 2 carottes
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 bouquet garni (pers, thym, laurier) 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel-Poivre

Mettre les cocos et le bouquet garni dans une casserole d'eau froide sale. Porter à ébullition et cuire 30 min en baissant le feu.

Epluchez et émincer les carottes et oignons.

Dans une cocotte faire revenir l'agneau dans l'huile. Quand la viande est bien colorées, ajouter carottes et oignons ainsi que les gousses d'ail entières et non pelées. Saler, poivrer.

Mélangez le concentré de tomate avec 15 cl d'eau et ajouter dans la cocotte. Baissez le feu et cuire à couvert 30 mn.

Égouttez les cocos, versez les dans la cocotte, ajouter un grand verre d'eau Melangez. Couvrez et prolongez la cuisson pendant 40 mn.

Servir le haricot de mouton très chaud

Patrice FUSARSKI





CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY



Restaurant ouvert du jeudi soir au lundi soir

Menu à partir de 69€ le midi hors week-end et jours fériés
et à 99€ le midi et le soir



Tél. 03 86 34 07 86

Site : www.lugny.fr • E-mail : hotel@lugny.fr

M. Philippe PORTOLÉS, Coach



M Pascal NIAU MOF , créateur de l'œuvre
de Joseph FAVRE





Jean-Pierre
LESTRIEZ



Nicolas
WRONA

Filet d'agneau rôti, purée de pommes de terre Vitелotte fumée, salsifis au jus, nuage de thé Lapsang Souchong

Pour 4 personnes : 1 carré d'agneau du Quercy, 1 garniture aromatique, 25 cl de jus de veau, 30 g de beurre, Beurre clarifié, Sel, poivre
Purée de Vitелotte : 200 g de pommes de terre Vitелotte, 5 cl de lait, 75 g de beurre fumé, Sel fumé
Salsifis : 300 g de salsifis, 20 cl de bouillon de volaille, Gousses d'ail, 1 tête d'ail, 10 g de beurre,
Émulsion : 30 cl de lait, 10 g de thé fumé Lapsang souchong

Préparation :

Parer et mançonner le carré d'agneau et le réserver au frais.

Réaliser un jus d'agneau : concasser les os, moullier avec le jus de veau et autant d'eau puis ajouter la garniture aromatique. Laisser cuire 30 minutes à feu doux. Filtrer après cuisson et réserver.

La purée de Vitелotte

Cuire les pommes de terre Vitелotte en robe des champs. Après cuisson, les passer au tamis fin avec la peau et mettre la pulpe de pomme de terre ainsi obtenue dans une casserole. Ajouter le lait petit à petit puis le beurre fumé sur feu doux.

Assaisonner la purée avec le sel fumé.

Les salsifis

Éplucher les salsifis et les tailler pour qu'ils soient tous de même diamètre.

Les couper en tronçons de 4 cm de longueur et les cuire doucement dans le bouillon de volaille environ 20 minutes. Les réserver au frais.

Les gousses d'ail

Séparer la tête d'ail en gousses, les enfermer dans une papillote en papier aluminium avec 10 g de beurre et cuire au four à 200°C pendant environ 15 minutes.

L'émulsion

Faire infuser le thé dans le lait, passer et réserver.

Finition

Cuire le carré d'agneau en le faisant d'abord colorer doucement au beurre clarifié puis terminer la cuisson au four à 200 °C pendant environ 8 minutes. Le laisser reposer à température ambiante. Déglacer le sautoir de cuisson avec un peu d'eau puis ajouter le jus d'agneau et le laisser réduire à consistance. Passer au chinois, monter au beurre et assaisonner. Réchauffer et mettre au point la purée en ajoutant si nécessaire un peu de lait ou de beurre fumé. Réchauffer les salsifis dans du jus d'agneau réduit et les laisser confire dedans. Réchauffer les gousses d'ail. Mixer le lait au thé afin d'obtenir une émulsion et assaisonner légèrement.

Dressage

Disposer une larme de purée au centre d'une grande assiette. Poser dessus 2 côtes d'agneau et 4 tronçons de salsifis en les intercalant. Ajouter une gousse d'ail à chaque extrémité de la purée. Saucer de 2 petits traits de jus d'agneau de chaque côté et ajouter 2 points de mousse de lait au thé. Servir bien chaud avec le reste de jus d'agneau à part.

Jean Michel LORAIN La Côte Saint Jacques

M Benjamin RAYMOND , le Borvo

Préparation au concours Raymond VAUDARD





A Joigny, sur les rives de l'Yonne,
le Relais & Châteaux la Côte Saint Jacques,
avec son grand chef étoilé Jean-Michel Lorain,
est une étape gastronomique incontournable.



Chambres et salles à manger
avec vue sur la rivière, table d'exception,
accueil des enfants, cours de cuisine,
salles de séminaires et groupes ...
Et un superbe Spa Côte Coon
pour un séjour de rêve à Joigny !



La Côte Saint Jacques & SPA
14, Faubourg de Paris - 89300 JOIGNY (Bourgogne)
lorain@relaischateaux.com ou 03 86 62 09 70

www.cotesaintjacques.com – www.facebook.com/cotestjacques



DOMAINE DU RONCEMAY

Hôtel-Restaurant-Golf-Séminaires-Mariages

A 20 mn d'Auxerre, 15 mn de Joigny et Toucy, en pleine nature,
venez découvrir la cuisine du chef Pascal Guellec.

Le BISTRO

Service en terrasse



Formule buffet

Le RONCEMAY

Déjeuner samedi et dimanche sur demande



Menu



89110 - CHASSY - Aillant-sur-Tholon
03 86 73 50 50 ----- info@roncemay.com ----- www.roncemay.com

Canon d'agneau et sa purée d'haricots rouge à la vanille

Pour 2 personnes:

1 carre d'agneau de 600 g environs, 160 g haricot rouge sec, 50 g mange tout, 4 mini carottes fane, Eau PM, Sel/Poivre PM, bouquet garni avec Thym, Laurier, Oignon, vert de poireaux, ail, crème 20cl, beurre PM, vanille gousse 1

La veille, mettre les haricots rouge à tremper dans de l'eau froide

Lever et parer le carret d'agneau en Canon.

Concasser les os et démarer le fond, à brun.

Faire colorer les os et les parures, puis ajouter la garniture aromatique. Déglacer 3 fois de suite afin d'avoir tous les sucs nutritifs.

Mouiller à hauteur et laisser cuire à feu moyen pendant 1h.

Carré feuillet chocolat Mathieu BESSET



Passer au chinois fin, puis faire réduire a nouveau, régler l'assaisonnement et monter au beurre.

Egouter les haricots rouges puis les faire cuire a feu moyen avec un bouquet garni pendant environ 20 mn. Une fois les haricots rouges cuits égoutter glacer, mixer puis passer au chinois, ajouter la crème, du beurre et les grains d'une demi gousse de vanille.

Cuire les petits légumes à l'anglaise puis les glacer à blanc.

Assaisonner puis snaker le canon d'agneau, de chaque coté environs 2 minutes puis finir la cuisson au four jusqu'à atteindre 49 ° C à coeur, vérifier à la sonde de cuisson. Le laisser reposer 5 minutes sur une planche puis le tailler en deux.

Dresser au plat ou à l'assiette selon inspiration.

*Matthias Dias GONCALVES Second de cuisine
au Domaine de Ranceray*



Gigot d'agneau au foin

Ingédients :

1 gigot de 2,5 kg, 1 oignon, 1 bouquet garni, 1 tête d'ail, 1 petite botte de foin non traitée, 2 cl d'huile d'olive, 100 g de beurre, 20 cl de vin blanc, 500 g de carottes des sables, 3 navets, 1 céleri rave, sel et poivre du moulin.

1/ Faire revenir dans une cocotte en fonte le gigot et le colorer sur toutes les faces avec l'huile d'olive et l'ail.

2/ Enlever le gigot et l'huile restante qui sera à jeter.

3/ Faire fondre le beurre dans la cocotte, ajouter les carottes des sables et le céleri rave coupés en cubes ainsi que les navets, l'oignon coupé en deux et le bouquet garni.

4/ Faire revenir 10 minutes. Salez et poivrez. Puis gardez cette dernière préparation de côté dans un récipient adéquat, au chaud.

5/ Prendre la moitié de la botte de foin préalablement rincée, et la placer au fond de la cocotte, mettre le gigot puis recouvrir avec la deuxième moitié de la botte. Mouillez avec le vin blanc. Placer une feuille d'aluminium et placer le couvercle.

6/ Mettre au four chauffé au préalable, à 180°C pendant 55 minutes environ.

7/ Dresser sur un plat en fines tranches avec les légumes.

8/ Les flageolets verts accompagnent aussi traditionnellement ce plat.

Accord vin : un blanc sec accompagnera à souhait ce mets délicieux.

Recette Jacky FAGUAIS, Aux Rives de l'Yonne 89400 Laroche Saint Cydroine

Rencontre ACF décembre 2021



Terrine de lentilles aux fruits secs

Choix de produits dans votre Biocoop locale.

Panier pour 4 pers :

Ingédients : 200 gr de lentilles vertes, 1 bouquet garni, 10 cl de vin rouge, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 30 g de noisettes, 30 g de pignons de pin, 30 g d'amandes, 3 œufs, 2 c.s de farine de riz ou maïs, 2 c.s à soupe de purée d'amandes, 1cu à soupe d'huile de noix 1cu à soupe d'herbes de Provence, 50 gr de champignons, Sel, poivre, piment.

Pour la finition :

3 c.s de ketchup, 1 c.c de vinaigre balsamique, 1 c.c de sauce soja, 1 c.c de miel

Progression :

- Faire tremper les lentilles dans de l'eau environ 2 h.
- Cuire vos lentilles avec le bouquet garni et le vin, égoutter après cuisson.
- Pendant ce temps, hacher les échalotes et l'ail, torréfier les fruits secs au four.
- Mélanger dans un robot la farine et les œufs, les lentilles, mixer, ajouter les échalotes, l'ail, la purée d'amandes et l'huile, mixer.
- Allumer un four à 180°C.
- Concasser les fruits secs, couper et faites sauter les champignons, incorporer le tout à la préparation, assaisonner à votre gout et ajouter les herbes de Provence et le piment.
- Mettre une bande de papier cuisson au fond d'une terrine en le faisant dépasser sur les côtés et un autre morceau pour recouvrir la préparation, verser dans la terrine et enfourner environ 25 min.
- Pendant que la terrine cuit, mélanger le ketchup, le vinaigre balsamique, la sauce soja et le miel, après la cuisson retirer le papier cuisson du dessus, badigeonner la terrine et enfourner encore 10 min.
- Sortir du four, laisser reposer une nuit, déguster le lendemain comme une terrine de viande ou à l'apéritif sur des toasts.

Nicolas WRONA adjoint de secteur Sens Joigny





Loto 17 janvier 2021

Pot au feu Irlandais à ma façon, appelé aussi IRISH STEW

Ingrédients et procédé de fabrication :

- Prendre 4 souris d'agneau de 350g chaque.
- Les rãidrir dans une cocotte fonte sans coloration avec 1 cuillère d'huile.
- Assaisonner de sel, de poivre puis ajouter un peu de cumin en grains.
- Mouiller à hauteur, porter à ébullition, dépouiller (écumer les impuretés)
- Ajouter un bouquet garni avec vert de poireaux, céleri branche, queues de persil puis cuire 1 heure à couvert à petite ébullition.

Garnitures :

4 navets violets, 8 oignons grelots glacés, 12 bâtonnets de céleri branche, 4 blancs de poireaux, 8 pommes de terre charlotte tournées.
Mettre à cuire 45 mn au terme de la première heure passée.
Ajouter pour terminer 1 cuillère de Worcester sauce et 2 traits de Tabasco.
Dresser harmonieusement au plat ou à l'assiette.

Christian RÉGNIER Membre Emérite de l'Académie culinaire de France.

Carré feuillet chocolat

Ingrédients :

150 g crème liquide, 50 g purée cassis, 25 g glucose, 125g chocolat noir 64%

Ganache montée ivoire. 220g crème, 25g glucose, 25g trimoline.

Bouillir versez a chaud sur 300g chocolat ivoire.

Confit cassis mûre. 200g pulpe cassis, 170g mûres, 44g sucre, 9g pectineNH

Bouillir pulpe et mûre à frémissement ajouter sucre et pectine et stocker au froid.

Sorbet cassis.

410 d'eau, 240g sucre, 350 purée cassis, 4 g stabilisateur a sorbet

Réaliser un sirop versez sur pulpe cassis et passez en sorbatière.

Décor chocolat flour comestible et shizo décor sucre tiré.

Mathieu BESSET chef pâtissier Domaine de Rocemay

ADN
IMPRIMEUR
L'Art Du Numérique

Création graphique
Impression
Signalétique
Enseigne
Marquage publicitaire

IMPRIM'VERT®



MARQUAGE TOUS VEHICULES
Impression couleur / Lettres décollables
Micro-perforé



Nos 2 adresses ...

Siège
→ 2 A, route de Tonnerre
89270 VERMENTON
Tel. 03 86 41 95 20

Cité d'Or
→ 2 rue Champeau
21800 QUETIGNY
Tel. 03 80 46 94 04

www.adnprimeur.fr

- Fabriqués dans nos ateliers - De nombreuses références !
- Devis gratuit sous 24 heures

Personnalisez
VOUS !





ESTAMPE H&B

Votre partenaire culinaire



Salle :

- nappe et serviette
- petit matériel de salle
- menus, signalétique...

Matériel :

- coutellerie
- ustensile
- matériel de présentation
- matériel de cuisson
- chariot, bac
- vaisselle éphémère

Vêtements :

- de cuisine
- de salle
- Chaussures cuisines, salle
- Linge de cuisine, de service
- gant de protection

Hygiène :

- produits nettoyage surface
- sacs poubelles
- Lavage des sols
- Brosserie
- Papier WC, bobine essuie main



LUNDI au VENDREDI
8h30 12h - 14h 19h
SAMEDI
9h30 12h - 14h 19h

ESTAMPE H&B EST LE FOURNISSEUR
DES MEMBRES DE L'AMICALE DES
CUSINIERES DE L'YONNE POUR LES
VESTES ET TABLIERS DE CUISINE

CARTE DE
FIDELITE SUR
DEMANDE : =
REMISE DE
10%



ESTAMPE H&B

38 boulevard Vaulabelle
89000 AUXERRE
Tél. : 03 86 48 28 28
mail : commercial@estampehb.fr





Beignets aux pommes de la forêt d'Othe sauce caramel déglacé au cidre

Ingrédients :

4 pommes , 2 œufs, 250 g de farine, 75 cl d'huile de tournesol, 20 cl de lait, 1 sachet de poudre levante chimique, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 2 cuillère à soupe d'huile, sucre glace.

Préparation :

Dans un saladier mettre la farine, la poudre levante chimique et la pincée de sel, mélanger et ajouter les œufs avec les 2 cuillères à soupe d'huile. Éplucher les pommes, les couper en rondelle d'une épaisseur de 1,5 cm, évider le centre, citronner pour éviter l'oxydation. Faire chauffer de l'huile dans un sautoir. Tremper les pommes dans la pâte à beignet et cuire à souhait. Retourner les beignets de chaque côté afin d'obtenir une coloration et une cuisson régulière.

Sortir les pièces et éponger sur papier absorbant.

Dans une poêle anti-adhésive caraméliser à brun 125 g de sucre, déglacer avec 250 ml de cidre, mélanger et crêmer avec 50 g de crème épaisse. Débarasser.

Dressage :

Sauce caramel en fond d'assiette, déposer le beignet tiède saupoudrer de sucre glace. Au centre du beignet tailler une fine julienne de pomme fraîche.

Raclos JONAS apprenti au St Martin Bel air

Interview culinaire Radyonne



EPAULE D'AGNEAU A LA CHAMPENOISE

Panier pour 6 personnes :

Ingrédients:

- 1 épaule d'agneau
- 1 pied de veau
- 4 tomates
- beurre
- ½ bouteille de Champagne
- féculé de pomme de terre
- bouillon de volaille

Pour la marinade : 1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni, de l'huile d'olive, du vinaigre de vin, du vin blanc

Préparation:

Faire mariner l'épaule d'agneau pendant 48 heures dans 2 verres de vin blanc avec la carotte, l'oignon, le bouquet garni, 3 cuillères d'huile d'olive, 1/3 de verre de vinaigre de vin. Le lendemain, éponger l'épaule. La faire dorer en cocotte avec du beurre.

Ajouter l'oignon et la carotte de la marinade.

Blanchir le pied de veau et l'ajouter dans la cocotte.

Mouiller avec la demi bouteille de Champagne. Compléter avec le bouillon de volaille.

Ajouter un bouquet garni, 4 tomates concassées.

Laisser cuire 2 heures environ, vérifier la cuisson. (La viande doit être bien cuite.)

Passer le jus de cuisson, le dégraisser et le lier à la féculé de pommes de terre.

Servir avec des cocos blancs.

Jean Pierre Lestriez





Sauté d'agneau au petit épeautre

Choix de produits dans votre Biocoop locale

Panier Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 épaule d'agneau désossée
- 150 g de carottes
- 100 g d'oignons
- 10 à 15 g de farine ou féculé de maïs
- 3 gousses d'ail
- 300 g de tomate
- 1 bouquet garni
- 200 g de petit épeautre
- Sel, poivre, piment

Progression :

- Parer, dégraisser puis couper en morceaux l'épaule.
- Éplucher, couper en cubes régulier les carottes et oignons.
- Éplucher, dégermer, écraser les gousses d'ail.
- Couper en gros morceaux les tomates.
- Préparer le bouquet garni.
- Dans une cocotte ou un faitout, chauffer de l'huile et colorer les morceaux de viande. Ajouter la garniture aromatique, colorer l'ensemble puis ajouter la farine ou la féculé. Mélanger, cuire quelques instants, ajouter l'ail, les tomates puis le bouquet garni. Mouiller à l'eau 2 cm au dessus de la préparation et ajouter le petit épeautre.
- Porter à ébullition et cuire à feu doux ou au four à 160°C pendant 45min à 1h.
- En fin de cuisson les morceaux doivent être tendres et filandreux.
- Vérifier l'assaisonnement et déguster.

Nicolas WRONA adjoint de secteur de Sens Joigny

Tiramisu Bourguignon

(Recette 4 personnes)

8 Tranches de pain d'épices

SIROP

125 g de crème de cassis - 50 g d'eau

GELEE

50 g de cassis - 50 g de glaçage neutre - 10g jus citron

APPAREIL A TIRAMISU

125 g de mascarpone - 1 jaune d'œuf - 20 g sucre glace

125g crème UHT 35% - 1/2 feuille de gélatine

10g fine ou marc de bourgogne - 1/2 gousse de vanille

DECORATION

Quelques billes de cassis - Quelques croûtons de pain d'épices

A faire 12h avant la dégustation

1. Réaliser le sirop : faire bouillir l'eau et la crème de cassis et réserver.
2. Réaliser la gelée de cassis : mixer tous les ingrédients ensemble et réserver.
3. Appareil à tiramisu : Dans un saladier, mettre la mascarpone, le jaune d'œuf, le sucre glace, l'alcool et la gousse de vanille grattée. Travailler au fouet. Ramollir la gélatine dans l'eau glacée. Dans une casserole, faire chauffer 2 cuillères à soupe de crème, ajouter la gélatine (bien égouttée), laisser fondre jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Ajouter la gélatine à l'appareil. Monter le reste de la crème en chantilly et l'ajouter au reste de l'appareil.

MONTAGE : Tremper le pain d'épices dans le sirop et déposer les tranches au fond d'un plat ou de verrines.

Verser l'appareil et lisser. Laisser prendre quelques heures au frais. Au moment de servir, recouvrir d'une fine couche de gelée de cassis et décorer de billes de cassis et croûtons de pain d'épices.

Bonne dégustation !

Jérôme JOUBERT de Rive Gauche Joigny





Terrine de pêche de vigne au ratafia

Pour 8 personnes :

Il faut 8 pêches de vignes ou pêches, 2 poires, 100 g de baie de cassis ; 100 g de groseilles 200 g de framboise, 400 g de sucre, 10 g de confiture de fraise, 20 cl de ratafia, 60 cl d'eau, le jus d'une orange, 5 feuilles de gélatine.

Dans une casserole, mettre le sucre, l'eau et le jus de l'orange. Portez à ébullition pour faire un sirop. Pocher les pêches pendant 10 min, les retirer et les réserver.

Mettre les poires coupées en quatre à cuire dans le même sirop, puis les cassis et les groseilles les réserver et garder le sirop.

Dans une casserole mettre les poires écrasées, le ratafia, la confiture de fraises et les 5 feuilles de gélatine (que vous aurez préalablement ramollies à l'eau tiède). Mélanger.

Monter la terrine en alternant les pêches coupées en deux les groseilles, les cassis, les framboises net le mélange poire ratafia Mettre la terrine au réfrigérateur 6h.

Servez la terrine avec un coulis de fraises.

Guy ROY responsable de secteur.

Concours des gastronomes , Terrine de lapin



Guy
ROY



Dominique
COURTAÏN



Daniel
NOLLE

Le Chakapuli

Plat traditionnel Géorgien, que Régis Marcon a dégusté pour la sélection Géorgienne du Bocuse D'Or.

Il est composé d'agneau et de différentes herbes, ainsi que sa particularité, avec des prunes vertes acidulées, le tout cuit dans du vin blanc.

Ce plat est originaire de la Kakhetie, berceau du vin.

Ingrédients pour 6/8 personnes :

Agneau : 2 kg. Estragon : 2 bottes. Persil : 2 bottes. Coriandre : 1 botte. Oignons de printemps 2 bottes. Prunes acidulées (vertes) : 200 gr. Menth : 4 tiges. Piment vert frais : 2pcs. Vin blanc : 600ml

Vous aurez besoin d'une grande casserole dans laquelle vous mettrez l'agneau (la viande doit être coupée en morceaux 40g environ), les saupoudrez d'un peu de sel.

Vous devrez étaler une couche d'herbes finement hachées et de prunes acidulées entières et poursuivre que vous avez de nouveau avec une couche de viande. Répéter ces couches successives jusqu'à ce superposé tous les ingrédients dans la casserole en respectant l'ordre indiqué. Mettez en cuisson sur feu moyen, versez-y le vin blanc.

Lors de la cuisson ne pas enlever la mousse du dessus du ragoût car la viande doit bouillir dans son jus avec celle-ci, c'est pourquoi elle s'appelle Chakapuli («Kapi» veut dire mousse en géorgien).

Après 15 minutes de cuisson, remuez le ragoût et laissez-le à feu moyen pendant 1-2 heures pour cuire la viande à point nommé. Rectifier l'assaisonnement, servir chaud, accompagné d'une purée de pomme de terre par exemple.

Fabrice DELBART et Carucci Le Malongo, Thilisi, Georgie

Trophée du meilleur Maître 2021

M. Jean-Louis BONALDI



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



Pomme au four crumble de pain d'épices

Tarte aligoté aux cerises de l'Yonne

Choix de produits dans votre magasin locale

Panier Pour 8 personnes

Ingédients :

Pour la pâte Brisée au vin

250 g de farine, 150 g de beurre, 4 g de sel, 10g de sucre, 4 cl d'aligoté (ou de vin blanc), 1 jaune d'oeuf

Pour la la garniture

250 gr d'Aligoté (ou de vin blanc), 140 g de jaunes d'oeufs, 160 g d'oeufs entiers, 160 g de sucre semoule, 150 g de beurre, 500 g de cerise dénoyautées, 4g de gelatine

Progression :

Mélanger la farine et le beurre en les sablant. Ajouter le sel, le sucre, le jaune d'oeuf et l'aligoté, mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène, laisser reposer au frais pendant 1h.

Sortir Abaisser, fonder la pâte Brisée, tapisser un moule à tarte de 28cm, mettre au congélateur pendant

30 minutes, sortir du congélateur puis cuire à blanc le fond de tarte pendant 20 à 25 minutes à 180°C.

Dans une casserole, mélanger les jaunes, les oeufs, le sucre, ajouter le vin blanc, puis donner tout en remuant un léger bouillon.

Une fois à 40°C incorporer au mixer le beurre tempéré, puis la gelatine. Couler aussitôt, recouvrir de cerises dénoyautées.

Cette tarte peut être accompagnée d'une boule de sorbet griotte.

*Redon ALEXANDRA Apprentie Mention Complémentaire
Cuisinier Dessert de Restaurant
à l'Auberge de la Bersaudiere Nitry.*

Pois cassés à l'indienne, suggestion pour accompagner des côtes d'agneau grillées

Pour 3 à 4 personnes, il vous faudra :

250 g de pois cassés, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 15 g de gingembre frais, 1 cuillère à soupe de graines de moutarde noire, 2 cuillères à soupe de poudre de curry 1/4 cuillère à café de garam masala, 10 cl de purée de tomates, 1 poignée de feuilles de coriandre fraîche, 5 cl de lait de coco, 3 c. à soupe d'huile d'olive, de l'eau, du sel

Rincez et faites tremper les pois cassés dans l'eau tiède pendant 1 heure (ou plus). Hachez l'ail. Coupez finement l'oignon. Epluchez et coupez le gingembre en lamelles, Ciselez la coriandre.

Dans une casserole, faire chauffer un peu d'huile. Lorsqu'elle est chaude, ajoutez les graines de moutarde, suer puis ajoutez l'oignon et mélangez. Lorsque l'oignon devient translucide, ajoutez le gingembre et l'ail, mélangez puis ajoutez les poudres de curry et garam masala.

Le feu doit être doux pour ne pas brûler les épices.

Egouttez les pois cassés et les ajouter dans la casserole. Mélangez. Versez 50 cl d'eau tiède et laissez cuire pendant environ 10 min à feu vif.

Couvrir et laisser cuire encore 10 minutes à feu moyen.

Versez 30 cl d'eau tiède, salez et mélangez. Couvrir et laisser cuire encore environ 20 minutes.

Incorporez la purée de tomate, le lait de coco et rectifiez la consistance avec un peu d'eau si nécessaire. Arrêtez la cuisson.

Avant de servir, ajoutez la coriandre fraîche.

Dominique COURTAÏN



*Domaine
Daniel Bocquet*

PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

11 GRANDE RUE - 89700 BÉRU-TONNERRE • TÉL. 03 86 75 92 25
BOCQUET.DANIEL2@WANADOO.FR



Sauté d'agneau aux fenouils

Pour 8 personnes il faut :

1,5kg d'épaules désossées, 2 kg de fenouils, 1 cuillère à café de gingembre, 1 cuillère à moka de safran; 1 gousse d'ail, 5 cl d'huile arachide, 10 cl de jus de citron, 1 dizaine d'olives noires confites, 1 citron confit 1 cuillère de farine.

Couper les têtes de fenouils en quatre dans le sens de la longueur après avoir retiré la première épaisseur des tiges. Les réserver dans de l'eau vinaigrée

Découper la viande en morceaux de 150 g, les rincer, les mettre dans une cocotte. Saler ajouter le safran, gingembre, ail écrasé et l'huile. Couvrir d'eau. Cuire à couvert en remuant de temps en temps

Lorsque la viande est cuite elle se détache facilement, la retirer de la cuisson et la réserver. Rincer les fenouils et les mettre à cuire dans la cuisson. En fin de cuisson ajouter l'écorce du citron confit coupé en quartiers, les olives et le jus de citron. Lier la sauce avec la cuillère de farine. Laisser réduire jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Remettre la viande et laisser chauffer le tout 10 minutes vérifier l'assaisonnement et servir.

Francis GABORIT

Restaurant l'Auberge de Bourgogne Tonnerre

La tarte au chocolat au poivre et coulis de groseille

8 personnes

Pâte sablée :

330 g de farine ; 230 g de beurre, 100g de sucre, 1 œuf, 1 pincée de sel

Pour la garniture :

4 cl de crème liquide, 50g de beurre, 180 g de chocolat noir, 2 g de poivre blanc moulu, 4 œufs, 40g de sucre, 200g de gelée de groseille

Tamiser la farine et faire une fontaine. Mélanger le beurre le sel et le sucre au milieu de la fontaine. Rajouter l'œuf et incorporer la farine. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Laisser reposer 20 mn au réfrigérateur. Abaisser la pâte et tapisser un moule à tarte de 28 cm et précuire à blanc à 200° pendant 15mn.

Pendant ce temps dans une casserole, faire bouillir la crème ; puis hors du feu, ajouter le beurre, le chocolat en petit morceau et le poivre. Mélanger et réserver. Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse, puis incorporer le chocolat. Garnir le fond de la pâte précuite de cette préparation mettre au four à 180°C pendant 15 mn.

Servir la tarte tiède nappée de la gelée de groseille.

Chef Éric SAUSSET Le Saint Père à Tonnerre



Pois cassés et haddock en potage au raifort

Pour 4 personnes :

- 200 g de pois cassés
- 200 g de haddock
- 100 g de raifort
- 50 g de crème
- 1c de gros sel
- sel, poivre.

Garniture :

- 1 carotte
- 1 oignon piqué de clou de girofle
- 1 branche de céleri et une de thym
- 1 feuille de laurier

Mettre les pois cassés à tremper une nuit dans l'eau froide. Dans une casserole mettre les pois égouttés, la garniture aromatique mouiller à l'eau froide à hauteur, cuire environ 1 heure à petits bouillons, saler à mi-cuisson.

Tailler 12 fines tranches de haddock, le reste tailler le en petit dés très fin.

Laver et éplucher le raifort puis râper, assaisonner.

Monter la crème fraîche y ajouter les dés haddock et le raifort râpé, assaisonner. Enlever la garniture de cuisson des pois cassés puis mixer ceux-ci donnant l'aspect d'un potage vérifier l'assaisonnement.

Pour servir, disposer les fines tranches de haddock roulées dans le fond des assiettes creuses. Verser le potage bouillant dessus puis une quenelle du mélange, crème montée haddock raifort.

Daniel NOLLE.

Poire pochée au Côtes d'Auxerre, Insert sorbet cassis et Crumble

Choix de produits dans votre Biocoop locale
Panier pour 8 personnes

Ingédients :

- 8 poires de taille moyenne

Pochage :

- 1 lt de 75 cl de vin rouge (côtes d'Auxerre)
- 375 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille Zestes d'une orange et d'un citron jaune

Sorbet cassis :

- 500g de purée de cassis
- 75g de sucre
- 25g glucose
- 170g d'eau
- 3 feuilles de gélatine

Crumble :

- 100g de farine
- 70g de beurre
- 150g de sucre semoule

Progression :

Éplucher les poires, laisser les tiges.

Cuire 8 poires dans le liquide de pochage à frémissement pendant 1h à 1h 30.

Mixer les 2 poires restantes au robot, sucrer légèrement puis citronner. (Coulis)

Réaliser un crumble par sablage (émietter le beurre avec le sucre et la farine).

Cuisson au four à 180°C pendant 15/20 minutes.

Fabrication du sorbet : Dans une casserole réaliser un sirop avec le sucre et le glucose, verser le sirop sur la purée de cassis et remettre à ébullition puis ajouter la gélatine.

Turbiner dans une sorbetière ou passer la préparation congelée pour réaliser un granité. (Possibilité d'acheter une glace cassis ou sorbet cassis)

Réduire le sirop de pochage de façon à obtenir une masse sirupeuse. Dresser les desserts en assiettes creuses.

Couler le coulis en fond d'assiette.

Déposer une poire au centre. Napper de pochage réduit.

Emietter le crumble dans l'assiette.

Jordan MARONNAT

Apprenti Mention cuisinier en dessert de restaurant

L'Ecluse 79
Traiteur - Restaurant - Hôtel

CHASSIGNELLES 89160 – 03.86.75.13.88 – lecluse79@gmail.com

Organisateur d'Évènement

Terrasse ombragée en bord de Canal de Bourgogne
...
Produits locaux & BIO
...
Hôtel 7 Chambres tout équipées
...
Vente A EMPORTER
...
Nous nous adaptons à toutes les demandes, Budgets & Évènements

Pets de nonne

Ingrédients : 25 cl Lait, 50 g Beurre demi-sel, 50 g Sucre, 1 pincée Cannelle en poudre, 130 g Farine T45, 150 g (Œufs ou (3 pièces), zeste d'un citron jaune bio 3 cl Eau de fleur d'oranger, Huile de pépins de raisin

1. Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec le zeste du citron et le beurre coupé en morceaux.

2. Ajoutez la farine tamisée et remuez vivement sur le feu avec une spatule. Transvasez la pâte dans un saladier, attendez un petit peu, puis incorporez les œufs un par un en fouettant énergiquement. Terminez par la fleur d'oranger.

3. Faites chauffer l'huile dans une friteuse ou dans une casserole jusqu'à 160 °C. Garnissez une poche munie d'une douille lisse de 1 cm de diamètre avec la pâte à pets de nonne, puis dressez des petites boules sur une feuille de papier cuisson. Coupez ensuite cette feuille de papier cuisson en deux. Faites glisser chaque demi feuille dans le bain de friture, d'une extrémité à l'autre. Les pets de nonne vont se détacher en s'immergeant et rester dans l'huile. Faites-les cuire en les retournant, puis récupérez-les avec une écumoire lorsqu'ils ont une belle couleur caramel. Égouttez-les immédiatement sur un papier absorbant et saupoudrez-les de sucre mélangé à la cannelle. Dégustez tiède.

«Cette recette est tout simplement voisine de la pâte à choux, vous pouvez remplacer le lait par un jus de fruit pressé frais !»

Dominique COURTAIN

La brigade sous les directives de Guy ROY



Les plats de nos chefs



M. Nicolas WRONA atelier des marmitons



Fèves étuvées avec tige de Persil et Boudin noir

Pour 4 personnes :

- Fèves 1 kg
- tiges de persil
- 50g beurre
- Boudin noir : 500 gr
- sel, poivre

Blanchir les fèves à l'eau bouillante, rafraichir puis enlever la peau. Ciseler les tiges de persil finement. Dans une casserole mettre les fèves, les tiges de persil, 10 cl d'eau, 25 g de beurre, une pincée de sel et cuire à feu doux 5 mn.

Débiter le Boudin en rondelles de 2 cm.

Dans une poêle bien chaude mettre le reste du beurre, le boudin et faire colorer.

Dans le fond des assiettes mettre les fèves avec leur jus de cuisson puis les rondelles de boudin NOIR dessus, agrémenter de quelques feuilles de persil simple ou de coriandre.

Daniel NOLLE



Notre Carnet

Nouveaux membres titulaires 2021:

M. Besset Mathieu, chef pâtissier au domaine de Roncemay.
M. Charles Grégoire, chef installé, le J'MCA, Coulanges la Vineuse.

Nouveaux membres titulaires 2022:

M. Paul le Goff, chef installé, chez Max, Auxerre.
Mme Clotilde Maury, enseignante cuisine, CIFA89.
M. Matthias Dias, second de cuisine au domaine de Roncemay.

Félicitations et tous nos vœux de bonheur pour :

Pour Elysio Rolland née le 4 septembre 2021

L'Amicale des cuisiniers de l'Yonne transmet toutes ses condoléances pour :

Pour M. Michel Lorain membre de l'Académie culinaire de France, ayant participé activement comme membre du bureau de 1974 à 1984 au poste de commissaire aux comptes de l'ACY.

Pour M. Marc Meneau, l'Espérance à St père sous Vézelay

Pour M. Pascal Bonduox, Maître d'hôtel de la Côte Saint Jacques.

Pour Mme Karine Moret.

Pour M Serge Jacquemart, membre de l'Amicale des cuisiniers ayant participé activement comme membre de 1985 à 1992 au poste de secrétaire adjoint.

Pour M Antoine Portolès (Papa de Philippe)

Félicitations :

Pour M Vincent Deharbe, M Manu Delannoy et M. Jérôme Joubert, nommés membres auditeurs de l'Académie culinaire de France à la faculté de médecine Paris 6

Pour les remises des médailles d'or de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne décernées par le Président lors de l'assemblée générale, à :

M. Jean Luc Barnabet.

M. Jean Pierre Saunier.

Félicitations :

- Pour Melle Romane Maury, 1er prix aux épreuves Régionales du meilleur apprenti de France cuisinier promotion Marc Haerberlin et finaliste à Paris le 13 décembre 2021.
- Pour Melle Corouge Madyson et M. Chameroy Paul 2eme prix au concours Raymond Vaudard.
- Pour M.Simon Lefebvre, champion de France de desserts à l'assiette et 4ème en finale cuisine Worldskills France.
- Pour Melle Méline Dupré, 3ème prix en finale service Worlskills France
- Pour Melle Maureen Chryssoidis 3ème au concours, connaissances fromages ' la descente des Alpes '.
- Pour Melle Mélanie Tavernier et M. Maxime Neveux, prix du plat de viande au concours des jeunes talents cuisiniers à la foire de Dijon.
- Pour M.Thomas Merat et Krystal Gallet finaliste de l'école aux étoiles.
- Pour Melle Manon Thepenier finaliste du trophée Thonon.

*Le président et les membres de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne remercient
bien sincèrement les commerçants qui, par leur publicité,
ont permis d'établir ce recueil et prient les lecteurs de réserver leurs achats à ces annonceurs.*

AMICALE DES CUISINIERS DE L'YONNE

Administration

4, Quai de l'Yonne 89290 VINCELOTES - www.amiscuisiniersyonne.net - Email : amicuisyonne@orange.fr

Trésorerie

74, route de Vézelay - 89200 PONTAUBERT - Email : fleur2@orange.fr



Résultat de nos concours et manifestations 2021

RÉSULTATS DE NOS CONCOURS ET MANIFESTATIONS 2021

FOIRE D'AUXERRE du 17 au 20 septembre Démonstrations culinaires et dégustations :

Présentation et dégustation des produits du Borvo par **M. Benjamin Raymond**.

Atelier « le saumon de fontaine de la pisciculture du Crisenon travaillé en chaud froid », atelier supervisé par un coach **M. Gilles Gourdin**.

Participation de jeunes apprenants du CIFA 89 et Lycée des métiers Auxerre.

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

Dégustation de vins de Chablis, présentation par **M. Didier Berradja**, Directeur commercial de la Chablisienne.

Démonstration culinaire par **Eric Gallet**, le Bourgogne Auxerre.

Démonstration culinaire **Mathieu Besset**, chef pâtissier du Domaine de Roncemay.

Dégustation de crémants des caves de Bailly Lapiere présenté par **Vincent Collinet**.

Démonstration culinaire par **Paul Hennard** et **Louis Apprenants** Bac Professionnel Terminal au Lycée des métiers.

Dégustations des vins du Tonnerrois présentés par **Ludovic Latreyte** vigneron propriétaire récoltant.

Atelier des marmitons les flans et clafoutis.

Dégustations de vins de Chablis présenté par **Nathalie Geoffroy**.

Les recettes pâtisseries de nos chefs présentés par **Roger Rousseau**.

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

Foire de Tonnerre du 27 au 30 aout 2021

Responsable **Guy ROY**

Premier concours de gastronomes, thème terrine de lapin : Lauréate **Mme Daguinot Nadia**

Exposition de plats froids et démonstrations culinaire par :

**Guy ROY, Daniel AUBLANC, Michel GAUTHIER, Jean-Pierre LESTRIEZ, Daniel NOLLE, Roger ROUSSEAU, Philippe BOUCHE
PILLON, Dominique COURTAINE, Gilles GOURDIN et Jean-Marie LAMOUREUX.**

Concours du meilleur apprenti de l'Yonne le mardi 24 aout 2021 au CIFA89

Président de Jury **M. Alain RENAUDIN**, Maître cuisinier de France, Membre Auditeur de l'Académie culinaire de France.

Promotion **Alain RENAUDIN**

Menu :

Gougères apéritives pour 8 pers.

Filets de Dorade Royale Dugléré, riz pilaf, courgettes tournées et oignons glacés à blanc pour 4 couverts.

Tarte aux poires et son coulis pour 4 pers.

Lauréats :

1er prix : **Monojil Ali**, la bonne Franquette, **MA M Bonaldi Jean Louis**.

2ème prix : **Romane Maury**, le crieur de vin, **MA Mme Puechbroussoux Cécile**.

3ème prix : **Redon Alexandra**, la Beursaudière, **MA M Sébastien Lault**.

Ex-æquo :

Fofana Abdoulaye, la brasserie des voyageurs, **MA M Alfonso Onnembo**.

Manon Riou, le Beco, **MA M Kone Modibo**

Camara Ibrahima, restaurant **Maxime Carette**

Morgan Balez, Maître d'apprentissage **M Jacky Duval**, le Gâtinais.

Remise de la coupe du meilleur apprenti au maître d'apprentissage, **M Jean Louis Bonaldi**

COM' DES CHEFS

Un pôle d'excellence pour voir votre avenir en grand !

BBB BEECCOM, RIS-AUXERRE - 517 827 424. Crédits photos : Patrick Forestier.



AU MENU

Un grand pôle
hôtellerie-restauration
ergonomique, fonctionnel,
doté d'équipements
de dernière génération.



*

Un restaurant gastronomique :
le Com' des Chefs.

**

Une brasserie bistronomique.

Un espace
de dégustations de vins.

Une chambre étoilée.

Un diplôme remanié :
CAP Services en hôtel,
café, restaurant.

6 formations diplômantes,
une filière allant du CAP
au BTS Management
en Hôtellerie-Restauration.



03 86 42 03 55

CIFA

contact@cifayonne.com



BANQUE POPULAIRE BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ



RETROUVEZ NOS CONSEILLERS
DANS NOS AGENCES DE
L'YONNE

www.bpbfc.banquepopulaire.fr



BANQUE
POPULAIRE 
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

* Coût d'un appel local - Document à caractère publicitaire.
BPBFC - SA Coopérative à Capital Variable - 14 bd de la Trémouille BP 20810 - 21008 DUON CEDEX - 542 620 332 RCS DUON