



Les préparations à base de champignons,
les potages, les desserts à base de café
recettes salées et sucrées



[RECETTES 2025]



FESTIVAL DES VINS DE CHABLIS ET DU GRAND AUXERROIS

fleurs
de
vigne

PARCOURS
Gourmand
BOURGUIGNON

SAMEDI DIMANCHE
24.25 MAI 2025
auxerre

www.fleursdevigne.fr

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



CHABLIS
www.chablis-vins.com

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE





Le mot du Président

Chers amis,

Les cuisiniers Icaunais vous présentent le livret 2025 sur les thèmes suivants :

- Les fonges ou Mycètes appelés champignons en cuisine salée,
- Le café en pâtisserie de restaurant.

Vous aurez le plaisir de découvrir une multitude de solutions, salutations aux chefs pour leurs idées fructueuses qui pourront satisfaire nos lecteurs épiciuriens.

Nous nous sommes inspirés cette année de ce sujet, à la suite d'une journée découverte des champignons du Morvan à l'Auberge de l'Atre au mois d'octobre dernier. Merci aux chefs Francis Salamard et Jean Luc Barnabet pour nous avoir enrichis face aux nombreux mets que nous avons dégusté.

Suite au renouvellement de notre conseil d'administration nous sommes heureux d'accueillir M^{me} Clotilde Maury et M. Gilles Gourdin. Je remercie M. Jean-Pierre Lestriez et M. Jean-Pierre Bondoux, membres sortants, de leurs dévouements et cela depuis de nombreuses années.

Lors de notre assemblée générale réalisée chez M. Mathieu Chapuis au Festins de Bourgogne, nous avons accueillis 8 nouveaux membres titulaires représentés par des ouvriers, chefs de cuisine, chefs installés, bienvenue à eux. J'ai tenu notamment à rendre hommage aux chefs qui nous ont quitté avec une pensée toute particulière pour M. Jean-Pierre Saunier.

En matière de Challenge M. Paul Marcon a remporté le 27 janvier dernier, le graal de la gastronomie nommé le Bocuse d'or créé en 1987 par M. Paul Bocuse. Nous remercions la Team France d'avoir convié notre Vice-Président lors d'une soirée de promotion au Pavillon Le Doyen.

Félicitations à M. Julien Bedu, M. Thomas Poirier et à l'équipe du Sarment, pour le Bib Gourmand obtenu dans le guide Michelin. Une pensée également pour M. Fabien Espana, le Wine Not titré également au Bib.



Le printemps est là, dès le mois de mai nous pourrons vous présenter nos savoirs lors de démonstrations culinaires qui seront réalisées à la foire d'Auxerre. En août « les journées gourmandes » de Tonnerre, en novembre « le marché gourmand de la Chablisienne » et « la foire Saint Siméon de Charny ».

Notre loto gastronomique est désormais un rendez-vous incontournable, celui-ci aura lieu le dimanche 14 décembre à Venoy, période propice pour gagner des lots liés aux plaisirs des sens pour les fêtes de Noël.

N'hésitez pas à visiter notre site www.amiscuisiniersyonne.net, nous enrichissons chaque année notre photothèque, pressothèque et bibliothèque.

Dans un monde devenu complexe, la cuisine reste une solution de plaisir, d'échanges et de rencontres, que 2025 puisse nous permettre de continuer à sensibiliser vos sens.

Prenez soins de vous et de vos proches.

Le Président
Jean-Marie LAMOUREUX



Conseil d'administration



Christian REGNIER
Membre d'honneur



Eric GALLET
Vice-Président actif



Jean Marie LAMOUREUX
Président



Daniel AUBLANC
Président d'honneur



Michel Gauthier
Trésorier et responsable
du secteur Avallon



Manu DELANNOY
Responsable du
secteur d'Auxerre



Gilles GOURDIN
Adjoint du secteur
d'Auxerre



Nicolas WRONA
Responsable des
secteurs Joigny/Sens



Florian GALOIS
Adjoint des secteurs
Joigny/Sens



Clotilde MAURY
Membre du bureau



Daniel NOLLE
Adjoint des secteurs
Tonnerre/Chablis



Dominique COURTAIN
Secrétaire et adjoint
des secteurs
Tonnerre/Chablis



Guy ROY
Responsable des secteurs
Tonnerre/Chablis



**Philippe BOUCHÉ-
PILLON**
Adjoint du secteur
Avallon



Pascal GUELLEC
Contrôleur financier



Michel Gauthier
Trésorier et responsable
du secteur Avallon

2025



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

MAISON
LE BORVO
SAUMON FUMÉ ÉTOILÉ DEPUIS 1972

Depuis 1972, la Maison Le Borvo fondée par Daniel RAYMOND, ancien chef étoilé, et dirigée par son fils Benjamin, possède et entretient un savoir-faire unique dans la production du saumon fumé, issu d'un procédé artisanal familial.

Route de Beaumont
89250 Chemilly-sur-Yonne
03.86.47.82.44 contact@leborvo.fr



Benjamin Raymond, Didier Berradja



Benjamin Raymond et Pierre Koch



L'Auxerrois



Manu DELANNOY
Responsable de secteur



Gilles GOURDIN
Adjoint du secteur

Velouté de butternut rôtie et Saint-Jacques poêlées Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 courge butternut moyenne
- 20 cl d'eau chaude
- 8 cl de crème liquide
- 8 Saint-Jacques
- Huile de sésame - Cristaux de sel de Guérande

Progression :

Préchauffer le four à 180 °.

Coupez la courge en deux, pelez-la, coupez en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Disposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, badigeonnez chaque tranche avec un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Enfournez pour environ 45 mn ;

Lorsque les tranches sont bien cuites et légèrement dorées, mixez-les avec l'eau bouillante et la crème liquide.

Mixez jusqu'à obtenir une texture fluide. Goûtez et assaisonnez si besoin selon vos goûts.

Faire revenir les noix de Saint-Jacques dans une poêle à feu vif, avec une belle noisette de beurre.

Cuire environ 1 mn de chaque côté.

Servez le velouté dans une assiette creuse, posez 2 Saint-Jacques au centre, ajoutez un filet d'huile de sésame, quelques cristaux de sel et quelques tours de moulin à poivre.

Gilles GOURDIN

Simplicité de bar aux truffes de Bourgogne fraîches

1. Dans 600 g de filet de bar, réaliser 4 portions en les coupant et superposant les parties minces pour obtenir 4 pavés identiques et réguliers.
2. Emincer 500 g de fenouil, puis les cuire à l'étuvée en casserole à l'huile d'olive en les gardant très croquants.
3. Mélanger 80 g de Philadelphia et 80 g de truffe de Bourgogne fraîche préalablement émincée, et fourrer cet appareil au cœur des 4 filets de bar déjà constitués.
4. Disposer les filets ainsi farcis sur un plat huilé, salé, poivré.
5. Chauffer le four à 90 ° en ventilé et cuire les poissons 15 à 20 minutes selon l'épaisseur, tout en réchauffant le fenouil sur 4 petites assiettes de service.
6. Au terme de la cuisson, disposer les poissons sur le fenouil et servir aussitôt.

Pour une cuisson plus aboutie, il est préférable de prolonger le temps que monter la température.

Jean-Luc BARNABET



Bourgogne Coulanges-la-Vineuse

Christophe Auguste

55, rue André Vildieu
89580 Coulanges-la-Vineuse

Tél. 03 86 42 35 04
Fax 03 86 42 51 81





METRO



SOLUTIONS DIGITALES

Vous souhaitez gagner du temps, développer votre clientèle et augmenter votre chiffre d'affaire ?

Découvrez la gamme de solutions **DISH** by METRO, pensées par et pour les restaurateurs, pour booster votre visibilité en ligne, digitaliser vos réservations ou encore développer votre offre de click & collect.

VOTRE CONTACT : **Mme Nathalie COELHO**
Monéteau (89470)
03 86 53 47 15
nathalie.coelho@metro.fr



CONCEPTION & AMÉNAGEMENT PROFESSIONNEL

Un projet d'aménagement ? faites-vous accompagner de A à Z par des experts et créez un espace qui vous ressemble.

Une prestation 360° allant de l'étude de votre projet à sa réalisation.

VOS CONTACTS :

M. Dorian DANTEN
Monéteau (89470)
03 86 53 47 15
dorian.danten@metro.fr

M. Eric SALGUERO
Monéteau (89470)
06 76 57 41 40
eric.salguero@metro.fr

expert à votre service : Services & Financements, Matériel, Fruits & Légumes, Marée, Boucheries, Frais L.S, Cave, Epicerie et Liquides.

Moelleux chocolat, crème Anglaise café

Pour 8 personnes

Ingrédients :

Moelleux chocolat :

- 250g de chocolat noir intense (65% de cacao)
- 180g de beurre de Baratte
- 6 œufs fermier plein air
- 180g de sucre semoule
- 60g de farine de Type 45

Pour la crème Anglaise café

- 250ml de lait entier
- 125ml de café expresso de votre choix
- 4 jaunes d'œufs
- 75g de sucre

Progression :

Moelleux au chocolat

Faire fondre au four micro-ondes (T° de fonte 40°C), ajouter le beurre découpé en parcelles et mélanger avec le chocolat.

Blanchir les œufs et le sucre semoule au fouet, la masse doit faire le ruban.

Mélanger la première masse (chocolat beurre) avec les œufs blanchis d'une façon homogène.

Ajouter la farine tamisée.

Mouler les moelleux dans des timbales flexipan préalablement beurrés.

Il est possible de surgeler les produits et de les cuire à la minute.

Cuisson : Four à 180°C pendant 8 minutes.



Bailly Lapierre

DE NOBLES BULLES AU COEUR DE LA PIERRE



Nos caves, situées à 15 minutes au sud d'Auxerre, sur les rives de l'Yonne, sont ouvertes tous les jours*

Visite guidée d'une cave dans une carrière
Dégustation de nos crémants et vins tranquilles

Plus d'informations :
WWW.BAILLY-LAPIERRE.FR
*Fermeture : les 1er et 2 janvier, 1er mai et 25 décembre

Crème Anglaise café :

Réaliser les expressos, ajouter dans une casserole le lait et porter à ébullition.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.

Mélanger cette masse dans la solution liquide et cuire l'ensemble à la nappe (83°C)

La crème est semi coagulée.

Passer l'ensemble au chinois et refroidir.

Jean-Marie LAMOUREUX
Président de l'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne





LE BELLE CROIX

RESTAURANT À SAINT-BRIS-LE-VINEUX
Cuisine du terroir concoctée avec Amour



3 route de Quenne
89530 Saint-Bris-Le-Vineux



contact@restaurantlebellecroix.fr - www.restaurantlebellecroix.fr

Réservation au 03 86 41 59 66

Râble de lapin farci et champignons sauvages, saveur café

Ingrédients :

- 1 pièce de râble de lapin
- 200g de blanc de volaille
- 10cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 150g de champignons de Paris

- 500g de mélange de champignons sauvages (girolles, chanterelles et trompettes)
- 50g d'échalotes ciselées
- 1 garniture aromatique
- 2 expresso

Progression :

- 1 - Désosser entièrement le râble de lapin et conserver les os et les différentes parures.
- 2 - Réaliser la duxelle de champignons de paris en faisant suer les échalotes ciselées et en y ajoutant une brunoise de champignons de paris. Laisser cuire jusqu'à ce que l'eau de végétation soit disparue. Rectifier l'assaisonnement.
- 3 - Faire colorer les parures de lapin avec les différents os, ajouter la garniture aromatique et laisser cuire. Passer le jus et laisser réduire jusqu'à consistance. Ajouter le café à votre convenance.
- 4 - Laver soigneusement les champignons sauvages plusieurs fois avec de l'eau claire.
- 5 - Réaliser la farce mousseline en mixant le blanc de volaille avec la crème et le lait. Serrer avec le sel. Passer au tamis pour rendre la farce homogène. Ajouter la duxelle de champignons.
- 6 - Farcir le râble avec la farce et ficeler le tout.
- 7 - Rôtir les râbles de lapin et les laisser reposer pour homogénéiser la cuisson.
- 8 - Faire sauter au beurre les champignons sauvages et rectifier l'assaisonnement.
- 9 - Dresser les assiettes en maintenant au chaud les différents éléments.

Vincent DEHARBE
Responsable HR, professeur de cuisine CIFA89

Tiramisù

Ingrédients :

- 4 œufs
- 70g de sucre
- Cacao amer
- Café moka Italien
- Chocolat noir copeaux
- 250g de Mascarpone
- 200g de boudoirs
- Sel - amaretto
- 2 expresso

Progression :

Faire le café, ajouter un peu d'Amaretto. Blanchir les jaunes avec 40g de sucre. Lisser le mascarpone, ajouter les jaunes blanchis toujours en fouettant, monter les blancs en neige avec une pincée de sel, puis ajouter le mélange aux jaunes, mascarpone.

Montage :

Couche de boudoirs trempés au café, Couche de crème tiramisu, saupoudrer de cacao amer, Renouveler le montage avec une autre couche, boudoirs, crème. Lisser le haut du tiramisu. Réserver au froid 3 heures. Saupoudrer de cacao amer et de copeaux chocolat.

Jacques DELFONTAINE

Caves Baptiste Bienvenu

Caves Irancy
1 rue Soufflot
89290 IRANCY

OUVERT 7J/7J
lun. à ven. 09h-12h30
13h30-18h
weekend 09h-12h30
14h-18h30



www.caves-bienvenu.fr

03 86 42 22 51



Caveau Chablis
5 rue Jules Rathier
89800 CHABLIS

OUVERT
mer et jeu. 10h-18h
ven. et sam 10h-19h
dim. 10h-15h

Entre amis ou en famille, réservez votre visite dans nos caves et découvrez nos vins autour d'une savoureuse planche de charcuteries. Bien Bi, Bien Vu, Bienvenu !



Gabriel Gautherin, sélectionné pour la finale MAF des MOF



Dos de truite



Thibaud de Quieros, Médaille d'Or Worlskills région Bourgogne Franche Comté

ANDOUILLETTE GRATINÉE AUX TROMPETTES

Progression :

Beurrer un plat individuel allant au four, déposer un quart de baguette de 20cm fendue en 2 dans la hauteur, imbiber largement le pain de bière Goudale ambrée, déposer des trompettes poêlées avec de l'ail et du persil puis une andouillette coupée en tranche.

Mettre 20 minutes au four à 180°C puis recouvrir généreusement de vieux gouda râpé et enfourner de nouveau 10 minutes.

Réaliser une purée avec un écrasé de pommes de terre mélangé à du choux vert émincé (blanchir 3 fois), monter au beurre, assaisonner, ajouter de la cébette émincée crue au moment du service.

Regis RENAUDIN PATIER
Le Célia - Vincelottes

LES CÈPES À L'ITALIENNE

Ingrediénts :

- 2kg de gros cèpes fermes
- 1L de vinaigre blanc
- 500 ml d'eau
- 20 grains de coriandre
- 40g de sel
- 40 grains de poivre noir
- 2 feuilles de laurier frais
- 1 branche de romarin
- 1L de bonne huile d'olive

Progression :

Portez à ébullition le vinaigre, l'eau avec le sel, puis ajoutez vos cèpes coupés en gros morceaux de 5 cm. Laissez bouillir à gros bouillon 10 min. en les remuant régulièrement.

Les égoutter en les laissant refroidir complètement sans conserver le jus de cuisson.

Placer les cèpes cuits dans un grand bocal, parsemez de coriandre, du sel, du poivre, du laurier et du romarin. Recouvrir largement avec l'huile d'olive.

Fermez le bocal hermétiquement. Remuer de bas en haut une fois/semaine. Vous pouvez consommer ces cèpes devenus condiments uniquement froid après 3 semaines de conservation et dans l'année à venir.

PS : l'huile d'olive peu servir à toutes préparations culinaire, salades, tartares de poissons, carpaccio etc.

Cette recette vous permettra une longue conservation de vos cèpes frais transformés en condiments

Alain RENAUDIN
Les Tilleuls - Vincelottes

Organisation d'événements familiaux et professionnels

lecellia@gmail.com

03-86-42-42-42

[f :lecellia](#)

28 quai de l'Yonne
58290 Vincelottes

Cellier du XII^e siècle
Terrasse au bord de l'eau

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



Vitrine des plats de nos chefs



Restaurant | Auxerre

03 86 51 10 21

55 rue Joubert à AUXERRE

unairdefamille.restaurant@gmail.com

www.unairdefamille-restaurant.fr



ouvert du jeudi
au lundi
pour les services
du midi et du soir

S ARMENT

RESTAURANT

37 rue du pont 89000 Auxerre

03 86 51 46 36

lesarment.restaurant@gmail.com

lesarment.restaurant

Le Sarment



Ouvert
du
mardi midi
au
samedi soir

TIRAMISU AUX CÈPES

Ingrédients

Mousse au Mascarpone :

- 150g de Mascarpone
- 130ml de crème 35 %
- 8 jaunes d'œufs
- 65g de sucre
- 45g d'Amaretto
- Crème au chocolat :
- 200ml de lait
- 200ml de crème 35 %
- 320g de chocolat noir 65 %

Hydratation des cèpes :

- 500ml de café expresso
- 80g de cèpes séchés

Faire infuser les champignons 30 minutes dans le café.

Progression :

Mousse au Mascarpone

1. Dans un cul de poule, mettre les jaunes d'œufs, l'amaretto et la moitié du sucre.
2. Monter jusqu'au ruban au bain-marie.
3. Dans un autre bol, mélangez le mascarpone, la crème et le reste du sucre.
4. Mélanger les deux préparations et couler l'ensemble dans un siphon avec deux cartouches de dioxyde d'azote, réservez la mousse au froid.

Crumble aux cèpes :

- 70g de poudre de noisette
- 75g de farine T45
- 110g de beurre
- 100g de sucre
- 50g de poudre de cèpes
- 25g de cacao
- 25g de grains de café moulus pour expresso
- 3g de sel

Finitions :

- Fleurs comestibles décoratives

Crèmeux au chocolat

1. Faites chauffer le lait et le verser sur le chocolat.
2. Laissez reposer 1 minute. Ajouter la crème et mélanger le tout à la maryse.
3. Résérvier le crèmeux à couvert au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Crumble aux cèpes

1. Mélanger tous les ingrédients secs afin d'obtenir une poudre homogène.
2. Incorporer le Beurre, pétrir 5 mn et résérvier le crumble au frais 30 minutes.
3. Cuire le Crumble au four à 170° C 20 mn
4. Laissez-le refroidir et résérez-le à température ambiante.

Montage :

1. Dans le fond d'un ramequin, former un disque de Crumble
2. Ajoutez du crèmeux au chocolat
3. Déposer les champignons égoutter entre les deux mousses.
4. Ajoutez la mousse de mascarpone.
5. Finir en déposant du crumble et saupoudrer de cacao poudre.
- Le tout doit être couvert pour ressembler à un pot de terre.
6. Ajoutez des fleurs en décoration, servir le tiramisu très frais.

Denis PATRICO
Enseignant cuisine CIFAB



TerreAzur
groupe pomona

Bourgogne-
Franche-Comté

3 Avenue de Strasbourg
Parc Excellence 2000

21800 Chevigny-Saint-Sauveur

03.80.78.41.00

cde-dijon-rhd@terreazur.fr

Suivez toutes nos actualités :



www.terreazur.fr

J'MCA

RESTAURANT

12 rue André Vildieu
COULANGES-LA-VINEUSE 89580
03 86 34 33 41
www.jmca-restaurant.fr

FRICASSÉE DE PLEUROTES, COULIS DE PERSIL ET ŒUF POCHÉ

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 400g de pleurotes
- 4 œufs
- 200g de persil
- 40g de beurre
- 1 échalote / 1 gousse d'ail
- Crème / Sel / Poivre
- 50cl de vinaigre blanc

Nota : pour ma part je prends les pleurotes d'Alexis PROU à Ligny le châtel

Progression :

Coulis de persil :

Effeuiller le persil

Cuire 7 min à l'anglaise (eau bouillante salée)

Egoutter, refroidir, mixer, crémer selon votre goût, rectifier l'assaisonnement

Pleurotes :

Effilocher les champignons dans le sens de la longueur

Ciseler finement l'échalote

Hacher l'ail

Sauter au beurre l'échalote puis les pleurotes

En fin de cuisson ajouter l'ail

Réserver au chaud ou remettre en température au moment de servir

Œufs pochés :

Casser les œufs au fur et à mesure dans un ramequin

Porter de l'eau à ébullition dans un récipient de cuisson type sauteuse ou sautoir, prévoir une hauteur d'eau de 6 à 8 cm environ
A ébullition ajouter le vinaigre, dès la reprise d'ébullition baisser le feu pour que l'eau soit à frémissement et faire glisser l'œuf délicatement dans l'eau, laisser cuire pendant 2 min 30 à 3 min

A l'aide d'une écumeoire, récupérer l'œuf et le poser sur la planche Ebarber l'œuf (avec un couteau couper les parties de blanc qui dépassent)

Eponger sur du papier absorbant

DRESSER l'ensemble chaud

*LE COULIS AU FOND DE L'ASSIETTE PUIS LES PLEUROTES
AU CENTRE ET L'ŒUF DESSUS*

Charles GRÉGOIRE
Restaurant J'MCA - Coulanges-la-Vineuse

Chez Max

Restaurant



3 quai de la Marine 89 000 Auxerre

03 86 52 04 41

LA BARIGOULE DE CHAMPIGNONS DE PARIS, ESPUMA AU COMTÉ ET CHIPS DE LARD

Pour 8 personnes

Ingrédients

Barigoule :

- 24 champignons de Paris
- 100g de lard fumé
- 2 oignons épluchés
- 2 carottes épluchées
- 2 tomates
- Le jus d'un citron
- 15cl de vin blanc
- 15cl d'eau

- huile d'olive, sel, poivre

Espuma de Comté :

- 30cl de crème liquide entière
- 100 g de Comté râpé
- Poivre
- Gazer avec 2 cartouches à syphon

Progression :

Barigoule :

Emincez finement les oignons et les carottes, tailler en deux les tomates puis les épépinez et les tailler en petit dés, détailler le lard fumé en dés.

Dans une sauteuse, versez l'huile, ajouter les carottes, les oignons et le lard, placez les champignons sur le dessus, assaisonnez de sel et de poivre puis ajouter les dés de tomates.

Laissez cuire sur feu doux 5 min, puis ajouter le vin blanc et l'eau, couvrez et laissez mijoter doucement au moins 1h.

Espuma de Comté :

Mélanger tous les ingrédients ensemble dans une casserole, le porter à ébullition, laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que le comté soit fondu, poivrez et laisser refroidir.

Passer au chinois puis verser dans le syphon, gazer et secouer. Le réserver au frigo minimum 2h, syphon couché.

Dressage :

Disposez les champignons dans l'assiette creuse, ajouter l'espuma de comté et la chips de lard, servir immédiatement.

Paul LEGOFF
Chez Max - Auxerre



2 CHEMIN DU VAUDU / 89530 CHITRY

03 86 41 47 20

OLIVIER-MORIN.FR





G. QUILLIN TRAITEUR

03 86 40 17 46

✉ contact@quillin.fr

3 RUE D'AMSTERDAM, ZONE DES MACHERINS,
89470 MONÉTEAU

MARIAGE ÉVÈNEMENT COCKTAIL PLATEAU REPAS BUFFET



Contactez-nous !

Mijotons ensemble un grand moment ...



♥ mariages.net

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, CHAMPIGNONS SAUTÉS, ŒUF PARFAIT ET CRUMBLE CAZETTE

Pour 4 personnes

Ingédients

Velouté :

- 600g de champignons
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 50cl de fond de volaille
- 50cl de crème liquide

Crumble :

- 100g de vieux comté
- 100g de farine
- 100g de beurre
- 100g de noisettes calettes

Autres ingrédients :

- 100g de beurre
- 100g de cèpes
- 100g de girolles
- 100g de trompettes
- 100g de chanterelles
- 50g d'échalotes
- 1/4 botte de persil
- 2 gousses d'ail
- 10cl d'huile de noisette calette
- 4 gros œufs fermier

Progression :

Le Velouté :

Ciseler les oignons, hacher l'ail et émincer les champignons. Faire suer sans coloration. Ajouter le fond de volaille et laisser réduire de moitié. Crêmer. Laisser réduire encore puis mixer. Assaisonner puis réserver.

Le Crumble :

Mélanger le beurre, la farine, le vieux comté râpé et les noisettes calettes concassées. Former une pâte, puis couper des petits morceaux. Cuire à 180°C pendant environ 15 minutes.

La Poêlée de Champignons :

Nettoyer les champignons et ciseler les échalotes. Faire sauter les champignons au beurre avec les échalotes, l'ail et le persil, préalablement hachés.

Cuire les œufs au thermoplongeur pendant 40 minutes à 64°C. Dresser le velouté dans le fond d'une assiette creuse, déposer un œuf, mettre les champignons poêlés autour de l'œuf puis ajouter le crumble et corder avec un peu d'huile de noisette.

Alexandre BLANLUET
Quillin Traiteur

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



CRÈME DE CHAMPIGNONS AUX MOULES DE BOUCHOT

Pour 4 personnes

Ingrediénts

- 1kg de moules de Bouchot (principe de la cuison marinière)
- Cuisson marinière : échalote émincée, vin blanc, noisette de beurre, persil haché
- 750ml de bouillon de volaille
- 25cl de crème fleurette
- 750g de champignons, cèpes, ou girolles ou autres

Progression :

1. Mixer les champignons a cru avec le bouillon de volaille, la crème et le jus de moule filtré.
Cuire et passer l'ensemble au chinois.
2. Ajouter les moules décortiquées et ébarbées.
3. Peluche de cerfeuil et julienne de céleri frit au départ.
4. Vérifier l'assaisonnement (sel, piment d'Espelette).

Guy JASNOT
Membre émérite de l'Académie
Culinnaire de France



NUAGE CAFÉ ORANGE

Ingrediénts

Crème Anglaise café :

- 600cl de lait
- 80g de jaunes d'œufs
- 100g de sucre semoule
- 15g de café moulu torréfié
- Blancs manger orange :**
- 250g de blancs d'œufs
- 220g de sucre semoule
- 2 pièces d'orange (zeste)

Caramel orange café :

- 200g de sucre
- 120g de crème fleurette
- 130g de jus d'orange
- 50g de beurre
- 5g de café soluble

Finition :

- 2 oranges

Progression :

Crème Anglaise : Placer le lait et le café dans une casserole à feu doux. Dans une calotte, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre (blanchir). Une fois le lait à ébullition, filtrer pour retirer le café et verser la moitié du lait sur le mélange œuf-sucre. Mélanger délicatement au fouet, puis cuire en vannant à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une texture semi coagulé. Débarrasser dans un récipient, filmer au contact et mettre à refroidir.

Blanc manger : Monter au fouet les blancs d'œufs fermes. Ajouter progressivement le sucre en plusieurs fois (serrer). Terminer avec la dernière partie du sucre en vitesse rapide. Ajouter les zestes d'orange. Réaliser des quenelles à l'aide de 2 cuillères et les pocher dans une casserole avec 300g de jus d'orange, 200g d'eau et le zeste des 2 oranges. Pocher à frémissement pendant 1 mn les quenelles, les débarrasser sur un papier absorbant

Caramel orange café : Dans une casserole, porter à ébullition la crème avec le café soluble. Dans une autre casserole, réaliser un caramel blond avec le sucre. Déglaçer le caramel avec la crème chaude. Ajouter le jus d'orange et le beurre. Mélanger pour obtenir un mélange lisse. Débarrasser et garder au frais.

Dressage : Peler à vif les 2 oranges, puis lever les segments. Dans une assiette creuse, déposer un fond de caramel, quelques segments d'orange. Recouvrir de crème Anglaise Café. Placer 2 à 3 quenelles sur le dessus. Zester une orange au-dessus de l'assiette

Mathias OJALVO
Enseignant cuisine CIFAB9

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



BOUTIQUE TRAITEUR

Festins
les petits bonheurs

Réceptions - Cocktails
Buffets - Mariages
Foies gras - Plats cuisinés
Cadeaux gourmands

Route de Beaumont
89250 CHEMILLY-SUR-YONNE
Tél. 03 86 47 94 00
www.festins.fr



ŒUF POCHÉ, VELOUTÉ DE CÈPES ET MORILLES, CHIPS DE JAMBON SEC ET VIERGE DE NOISETTE AUX HERBES

Ingrédients

- 6 œufs frais
- *Le velouté :*
 - 20g de beurre
 - 120g de cèpes frais
 - 30g de morilles déshydratées
 - 20g d'échalote
 - 30g de Porto
 - 150g eau de tramage des morilles
 - 350g de crème liquide
 - 20g de sauce soja
 - 3g de sel
 - 5g de féculle de Pomme de Terre

Progression :

Pour les œufs pochés, il est possible de les précuire dans leur coquille 30 minutes à 65°C en vapeur ou en immersion à l'aide d'une sonde, sinon les pocher dans une eau légèrement vinaigrée 4 minutes avant de servir.

Velouté de morilles : Réhydrater les morilles la veille si possible, les conserver au frais. Le lendemain, les retirer délicatement de l'eau, puis filtrer l'eau de tramage que l'on utilisera pour la cuisson du velouté. Faire suer les cèpes et les morilles, les colorer légèrement, ajouter les échalotes ciselées, déglacer au Porto, réduire de moitié, ajouter l'eau de tramage et la crème. Mixer finement, lier si besoin, finition sauce soja.

Chips de jambon sec : Déchirer de façon irrégulière les tranches de jambon, sécher au four entre 2 feuillets de papier sulfurisé à 80°C pour obtenir des chips croustillantes

Confectionner la sauce vierge : Torréfier les noisettes, puis les concasser. Tailler en brunoise les cèpes crus, tailler la tomate fraîche en cubes de 3x3mm après avoir retiré les pépins, ciser les herbes, mélanger tous les ingrédients, réserver au frais

Dressage :

Pocher les œufs, disposer 80g de velouté de cèpes et morilles au fond d'une assiette creuse, déposer l'œuf poché, napper de sauce vierge, ajouter les chips de jambon sec.

Thierry REUILLER

Directeur Recherches & Développement Festins de Bourgogne



DOS DE CABILLAUD SKREI À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS ET POLENTA AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNE

Pour 4 personnes

Ingrédients

Vinaigrette balsamique :

- Brunoise de carottes
- Brunoise de courgettes
- Brunoise de trompettes de la mort
- Brunoise découpée régulière de 2 mm au carré

Crème de champignons :

- 150g de champignons de Paris
- 150g de pleurotes
- 150g d'échalote
- 800ml de bouillon de volaille
- 200ml de vin blanc de l'Auxerrois

Progression :

Faire revenir les échalotes ciselées sans coloration, Ajouter les champignons de Paris et Pleurotes émincées. Mouiller avec le vin blanc, à mi-cuisson, ajouter le fond de volaille, Cuire pendant 10 mn en frémissement, mixer, crémer, lier et régler l'assaisonnement.

Réserver.

Pour les dos de cabillaud SKREI, rôtir à 100°C puis rajouter la vinaigrette balsamique au moment de l'envoi.

Cuire la polenta, ajouter les châtaignes, ail, persil et huile de noix.

Mouler celle-ci en cercle et faire sauter à l'huile de noix.

Dressage en assiette creuse selon votre inspiration.

Jany PRIVE
Auberge d'Augy



L'Auberge d'Augy
Marie & Jany
Restaurant Traditionnel Français

OUVERT
Du mardi au dimanche de 12 à 14h
Le vendredi et le samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h15

2 bis route Nationale 6 - 89290 AUGY
03 86 53 35 54
aubergedaugy@orange.fr - www.aubergedaugy.com

RESTAURANT
LA CROIX BLANCHE
 VILLIERS-SAINT-BENOIT

du jeudi au lundi de 12h à 13h30 et du jeudi au dimanche de 19h30 à 21h

Réservez au 03 86 74 39 42
 ou sur www.restaurantlacroixblanche.com

1, rue Marie Guillemot - 89130 Villiers-Saint-Benoit
 Parking réservé 11, rue Marie Guillemot et parking communal du Pâti



SUPRÈME DE PINTADE FERMIERE AUX CÈPES

Ingrédients

- 4 suprêmes de pintade fermière
- 200g de cèpes frais
- 50g d'échalotes émincées
- Sel, poivre du moulin, persil

Progression :

Faire revenir les cèpes à la poêle avec une huile neutre, les assaisonner.

En fin de cuisson, rajouter les échalotes.

Hacher grossièrement au couteau.

Faire revenir l'ensemble et rectifier l'assaisonnement.

Inciser la chair des suprêmes de manière à y introduire une bonne cuillère de farce.

Bien refermer les suprêmes farcis, une pincée de sel sur la chair et les mettre cuisson à la poêle sur la peau.

Terminer la cuisson au four, 10 mn à 180 °C.

Servir avec un flan d'asperges vertes.

Bruno ORTOLE
 Restaurant La croix Blanche



Trophée Bernard Loiseau - Campus Ferrandi Dijon

OMELETTE FORESTIÈRE ET ESPUMA POIREAU

Ingrédients

Pour 1 omelette :

- 180g d'œufs
- 12g de crème liquide
- sel PM
- 50g de poêlé de champignons frais (girolles bouchon, champignons

de Paris bouton, cèpes bouchons, trompettes, shitaké selon la saison)

- 20g de compoté de poireaux
- 15g de parmesan râpé
- 10g de beurre clarifié
- 20g d'huile de tournesol
- 2g de ciboulette fraîche
- 2g d'échalote ciselée surgelée

Progression :

Comporter au beurre sans coloration le poireau émincé finement. Sauter les champignons à l'huile de tournesol avec des échalotes ciselées et du persil haché. Mélanger le poireau et la poêlée de champignons et lier avec le parmesan râpé. Réaliser l'omelette roulée au beurre clarifié avec la masse poireau/champignon/parmesan.

Ingrédients

Espuma poireau et garnitures :

- 10g de poireau compoté
- 10g de crème liquide
- 0,1g agaragar

■ 50g de poêlé de champignons sautés

- 20g de copeaux de parmesan
- Pousse de betterave
- Salade peas

Progression :

Comporter le poireau émincé sans coloration avec la crème liquide. Mixer. Passer au chinois. Ajouter l'agaragar à chaud. Faire bouillir. Mettre en siphon et gazer. Disposer la mousse de poireau sur l'omelette. Ajouter autour ou dessus la poêlée de poireau, les copeaux de parmesan, les pousses de betterave et la salade peas.

Frédéric GARIVET

Enseignant cuisine CIFA89

YONNE SERVICE PRO
Professionnels et Particuliers

Grandes cuisines*
 Hottes*
 Matériel professionnel*
 Réfrigération*
 Chambre froide*

Buanderie Pro*
 Climatisation*
 P.A.C.*
 Ballon thermodynamique
 Contrat entretien

*Dépannage - Maintenance - S.A.V. - Vente - Installation - Mise en service - Préventif/Curatif

Tél : 09 51 60 55 91
www.yonneservicepro.fr ou
 Mail : contact@yonneservicepro.com

25, rue de cottereau
 89113 Châtay

LE SOLEIL D'OR
Hôtel - Restaurant - Climatisés
03 73 53 09 10
LESOLEILDORHR@GMAIL.COM
3, ROUTE D'AUXERRE
MONTIGNY LA RESLE

WWW.LESOLEILDORHR.COM



LE SOLEIL D'OR



PLAN B
Boulangerie Pâtisserie
9 rue de l'Hôpital-AUXERRE

100% FAIT MAISON
RESTAURATION SERVIE EN BARQUETTE INDIVIDUELLE À EMPORTER
OU A DÉGUSTER SUR PLACE EN TERRASSE DANS LA RUE PIÉTONNE
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 10H À 18H30-SERVICE NON STOP
Bocaux maison :
Oignelles de Brochet, Boeuf Bourguignon, Volaille Morilles vin jaune...
Repas sans menu:
Plateaux repas / Cocktails professionnels
LIVRAISON À DOMICILE OU AU BUREAU
03 86 51 30 75 planb.auxerre@gmail.com



RISOTTO AUX PLEUROTES, CHAMPICAUNAIS ET PARMESAN

Ingrédients

- 160g de riz Arborio ou Carnaroli
- 1 gros oignon ciselé
- 20cl de vin blanc
- 40g de parmesan râpé
- 200ml de crème fleurette

- 200g de pleurotes entiers
- 20g de beurre
- Ail, Sel, Poivre, Ciboulette
- Copeaux de parmesan à l'économie PM

Progression :

Risotto : Dans une casserole bien chaude, faire blondir l'oignon ciselé à l'huile, ajouter le riz cru et le faire nacer, puis mouiller à hauteur avec le vin blanc et faire réduire pour évaporer l'alcool. Ajouter 200 g de bouillon de volaille et laisser cuire jusqu'à évaporation total du liquide, laisser tirer 15 minutes à couvert.

Crème de pleurotes : Ciseler et émincer les talons des oignons. Les faire blondir et ajouter les pieds de pleurotes, déglacer au vin blanc et ajouter la crème fleurette. Laisser cuire une dizaine de minutes, puis mixer le tout.

Préparation des pleurotes : Découper les pleurotes dans la longueur (1cm de large env). Les faire cuire dans une poêle avec de l'huile bien chaude. Lorsqu'elles sont cuites et colorées, ajouter un peu d'ail haché.

Dressage :

Cerceler le risotto, verser la crème de pleurotes autour. Déposer les pleurotes sur le risotto, ajouter quelques copeaux de parmesan.

Alexandre FAUCHEUR
Plan B - Traiteur

France Bleu
change de nom
et devient



Le média qui vit comme nous, ici.





**Eric GALLET
et Ismaël YILMAZ**

03 86 51 57 50

contact@lebourgogne.fr
www.lebourgogne.fr

15 rue de Preuilly - 89000 AUXERRE

MA SOUPE DES BOIS (CHAMPIGNONS, MARRONS, NOISETTES)

Ingrédients (pour 1,8 l)

- 150g d'échalotes du jardin
- 75g de beurre
- 1,3kg de champignons frais des bois
- 350g de châtaignes des bois
- 1,2kg d'eau de source
- 300g de crème double locale
- 15g de sel de mer
- 50g de noisettes du jardin

Progression :

1 - Inciser les châtaignes et les faire tremper dans de l'eau durant 45min. Décortiquer les noisettes et les torréfier au four à 160°C pendant 25min, puis les concasser lorsqu'elles sont froides. Eplucher les échalotes et les émincer. Brosser, préparer et tailler les champignons du moment.

2 - Cuire les châtaignes au feu de bois dans une poêle percée. Faire suer au beurre les échalotes, puis y ajouter les champignons et les faire revenir en les assaisonnent. Vous pouvez réservé quelques beaux champignons pour le décor. Ajouter les châtaignes cuites et mouiller avec l'eau. Cuire à couvert à feu doux.

3 - Lorsque les éléments sont cuits mixer avec le mixeur plongeant, puis incorporer la crème double. Vérifier la texture et l'assaisonnement, puis servir. Disposez en décors les champignons poêlés et des noisettes torréfiées/concassées en Topping.

Laurent POULET

Enseignant cuisine Lycée des Métiers Auxerre

CAFÉ, NOISETTE

Pour 8 personnes

Pâte sucrée noisette : ■ 250g de beurre ■ 4g de sel ■ 125g de poudre de noisette ■ 125g de sucre glace ■ 500g de farine ■ 105g d'œufs

Réaliser un beurre pommade, ajouter les poudres tamisées, puis terminer par les œufs. Étaler à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Faire prendre au frais et détailler en cercles de 80mm. Cuire à 160°C environ 10 minutes.

Chantilly café blanc : ■ 75g de crème ■ 3g de gélatine ■ 300g de crème ■ 45g de sucre glace ■ 1 gousse de vanille ■ 50g de café grain ■ 10g de mascarpone

Porter à ébullition les 75g de crème, incorporer la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Hors du feu ajouter les autres ingrédients. Réserver au frais au minimum 24h. Passer au chinois puis monter la crème comme une chantilly. Mettre en poche avec une douille cannelées 16 dents.

Crèmeux café : ■ 90g de lait entier ■ 15g de café grain ■ 3g de gélatine ■ 100g de chocolat ■ 90g de mascarpone ■ 90g de crème

Chaufer le lait et infuser le café pendant 5 minutes. Chinoiser. Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Puis verser sur le chocolat. Ajouter le mascarpone et la crème et donner un coup de mixer plongeant pour homogénéiser la préparation. Réserver au frais. Assouplir et mettre en poche avec une douille unie 10.

Noisettes sablées :

■ 350g de noisettes concassées ■ 180g de sucre ■ 70g d'eau ■ 10g de fleur de sel Torréfier les noisettes à 150°C pendant 10 minutes. Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau et le cuire à 110°C. Ajouter les noisettes encore tièdes mélanger jusqu'à obtenir un sucre sablé et ajouter la fleur de sel. Débarrasser sur plaque et laisser refroidir.

Sorbet mascarpone café : ■ 325g d'eau ■ 57g de lait en poudre 0% MG ■ 83g de sucre

■ 40g de glucose ■ 4g gélatine ■ 36g café grain ■ 15g café poudre ■ 200g mascarpone Ajouter l'eau, le lait en poudre et mixer. Incorporer le sucre et le glucose et porter à ébullition. Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Ajouter les grains de café et le café en poudre. Laisser maturer au frais une nuit. Chinoiser puis incorporer le mascarpone. Placer dans un bol à Paco jet ou à Ninja pendant 24h. Turbiner.

Sur le côté de l'assiette, déposer un disque de sablé noisette, coller avec une pointe de crèmeux café. Pocher des points de crèmeux café sur le sablé et alterner avec des points de chantilly café blanc. Surmonter avec quelques noisettes sablées disposé harmonieusement. A l'aide d'une grosse cuillère creuse former une belle quenelle de sorbet et placer sur l'autre côté de l'assiette sur un lit de noisettes sablées.

Clotilde MAURY

Professeur cuisine et desserts de restaurant CIFA89



Romuald Fassenet,
Président de la Team France du Bocuse d'or



Paul Marcon vainqueur du Bocuse d'or 2025



Situé au bord de l'*Yonne*
face à la passerelle pour une visite
de la vieille ville !

Hôtel IBIS BUDGET Auxerre Centre

★ climatisé / accueil **24/24** / ★ Wifi gratuit

28 rue Etienne Dolet
89 000 Auxerre
Tél. 03 86 94 10 15
hA1R3@accor.com



HÔTEL IBIS AUXERRE CENTRE

Situé au bord de l'*Yonne*,
Vous bénéficierez d'un panorama unique
sur la vieille ville et ses monuments.

- Etablissement climatisé • Accueil 24h/24
- Extension de 12 chambres face à l'*YONNE*



1 Avenue Jean Jaurès • 89000 AUXERRE
Tél. 03 86 48 30 55 • Fax. 03 86 42 91 51
h1361@accor.com



à la Maison

MOKA AU CAFÉ

Génoise :

- 4 œufs entiers
- 120 g de sucre en poudre
- 120 g de farine

Crème au beurre au café :

- 10 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre en poudre
- 300 g de beurre pommade
- Extrait de café

Punchage :

- 20 cl de sirop

Finitions :

- 100 g d'amandes effilées
- 50 g de grains de café en chocolat

Nadia et Gaëtan vous accueillent dans une maison Bourgeoise sur les remparts de la ville pour vous sentir comme à la Maison.

Progression :

Pour la génoise, mélanger le sucre et les œufs dans un cul de poule. Fouetter au bain-marie à 60°C, la préparation double de volume. Incorporer la farine préalablement passée au tamis à l'aide d'une spatule. Mouler dans un moule à manqué, beurrer et fariner. Cuire dans un four ventilé, préchauffé à 180°C jusqu'à coloration et cuisson complète.

Pour la crème au beurre, mettez les jaunes dans un récipient. Puis, dans une casserole, mettez le sucre, le sucre vanillé et un demi-verre d'eau. Faites chauffer à feu modéré et remuez énergiquement jusqu'à ce que le mélange devienne totalement liquide. Versez doucement le sucre sur les jaunes. Fouettez le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Réalisez un beurre en pommade et incorporez-le au mélange sucre/œufs. Enfin, ajoutez le café à la crème et mélangez bien.

Il ne vous reste plus qu'à garnir le moka en découpant la génoise en 3 étages et à les garnir de crème. Enfin, recouvrez le gâteau de crème.

Gaëtan MUGUET
Chef propriétaire À La Maison - AUXERRE



Ouvert
du Lundi au Dimanche
de 12H à 13H 30
et de 19H15 à 21H30

Restaurant À La Maison
20 rue Marcelin Berthelot • 89000 AUXERRE



1 Route de Mailly le Château
89560 FOURONNES
07 65 79 96 58
domainedescolombiers@gmail.com

Contactez-nous



Le Domaine
des Colombiers



mariages.net

DOMAINE DE CHARME AU COEUR DE LA BOURGOGNE

2 GITES
30 pers.

SUITE AVEC SPA
2 pers.

2 LOGEMENTS
INSOLITES

LIEUX DE RÉCEPTION
300 m²
180 places assises

2000 m²
PRÉAU &
COUR D'HONNEUR



Piscine



Pétanque



Barbecue

COUCHAGES

36 couchages répartis en deux gîtes, deux logements insolites et une suite nuptiale.

SALLE DE RÉCEPTION
Capacité de 180 personnes.

PISCINE ET SPA

Grande piscine et spa.

EXTÉRIEUR

Grand parc arboré avec parc animalier de 10000 m².
Grande cour d'honneur et préau.

PRESTATION SUR MESURE
Mise en place et organisation de séminaire

CONTACTEZ-NOUS DÈS MAINTENANT POUR ORGANISER LE PLUS BEAU JOUR DE VOTRE VIE ...

Le Domaine
des Colombiers

Formations en hôtellerie-restauration :

- CAP cuisine scolaire et apprentissage
- CAP service
- BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
- BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE
- BTS scolaire et apprentissage



VICHYSSOISE, SAMOUSSAS AUX COQUILLAGES ET ÉPINARDS

Ingédients

Vichyssoise :

- 400g de poireaux
- 1kg de pommes de terre
- 2,5L de fond de volaille
- 200g de crème
- 60g de beurre

Samoussas :

- 4 feuilles de bricks
- 100g de coques décoquillées

Progression :

Crème Vichyssoise :

Émincer les poireaux, tailler les pommes de terre en gros cube. Suer les poireaux, mouiller au fond de volaille et le jus de marinière, ajouter les pommes de terre.

Cuire à frémissement puis mixer et chinoiser.

Crémer, assaisonner et refroidir.

Samoussas :

Sauter les épinards, refroidir et les hacher.

Cuire les moules à la marinère.

Couper les feuilles de bricks en 4.

Mélanger les épinards avec une partie des coquillages.

Fondre le beurre et beurrer les feuilles de bricks au pinceau.

Monter 2 samoussas par personnes.

Crème fouettée :

Monter la crème fouettée, la parfumer au cumin.

Dressage : En assiette creuse, disposer les coquillages restant au fond de l'assiette, verser la vichyssoise, froidе ranger les samoussas sur le côté de l'assiette,, ajouter une quenelle de crème au cumin.

François HENNARD
Professeur - Lycée des métiers Auxerre

Que la Gourmandise Soit ! Terroir ☀ Tradition ☀ Transmission



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

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

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



Foire de Printemps

Lycée des métiers Vauban

22 rue Faidherbe - 89 000 Auxerre
0890819g@ac-dijon.fr
03.86.72.59.80



TARTELETTES TIÈDES AU CHOCOLAT ARABICA

Pour 8 personnes

Ingédients

Pâte à tartelette cacao :

- 225g de farine
- 25g de poudre de cacao
- 125g de beurre
- 125g de sucre glace
- 1 œuf
- 2g de sel

Garniture au chocolat arabica :

- 115g de chocolat noir
- 100g de beurre
- 4 œufs
- 100g de sucre
- 1 café expresso
- 70g de farine
- 2g de levure chimique

Progression :

Réaliser la pâte :

Tamiser ensemble la farine et la poudre de cacao.

Ajouter le beurre coupé en petites cubes, mélanger à la main jusqu'à obtenir un mélange sableux. Terminer en ajoutant le reste des ingrédients et continuer à travailler la pâte afin d'obtenir une boule homogène.

Filmer et laisser reposer au frais 1h. Aplatir la pâte obtenue, piquer à la fourchette et découper des disques pour garnir des moules à tartelettes beurrés.

Préparer la garniture au chocolat arabica :

Mettre le chocolat et le beurre à fondure au bain-marie. Casser les œufs dans un saladier, ajouter le sucre et un café expresso chaud, fouetter ce mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse et augmente de volume. Incorporer ensuite délicatement le mélange chocolat/beurre puis la farine préalablement tamisée avec la levure chimique.

Cuisson :

Garnir les tartelettes de garniture au chocolat arabica.

Enfourner dans un four à 180°C pendant 10 à 15 minutes.

Servir les tartelettes encore tièdes accompagnées d'une boule de glace au café.

Philippe PORTOLEZ
Professeur - Lycée des métiers Auxerre

CLOTILDE DAVENNE

GRANDS VINS de CHABLIS et de BOURGOGNE

célèbre en 2025 les 20 ans du domaine !



20 EVENEMENTS & ANIMATIONS

sur toute l'année

www.clotildedavenne.fr



Espace olfactif

Dîner prestigieux

Partenariat gourmand

Escape game



Découvrez
le programme
COMPLET

INSCRIVEZ-VOUS PAR EMAIL
20ans@clotilde davenne.fr

SAINTS JACQUES POËLÉES AU JUS DE CAFÉ, ÉCUME ET PLEUROTES

Pour 4 personnes

Ingédients

- 8 belles noix de Saint Jacques
- 200g de pleurotes coupés en cubes

Pour la sauce :

- 2cl de vinaigre de Modène
- 10cl de café
- 10cl de vin rouge
- 60g de sucre

Pour l'écume :

- 8cl de lait
- 2cl de crème liquide
- 45g de beurre
- Un peu de sel

Progression :

Réaliser un caramel blond, le déglacer avec le vinaigre tiède, ajouter le vin et le café, puis laisser réduire de moitié.

Mettre tous les ingrédients, dans une casserole assez large, faire chauffer à frémissement, juste avant le dressage foisonner au robot mixer plongeant, (incorporer un maximum d'air pour créer l'écume), celle-ci sera déposée sur les St Jacques au moment de l'envoi. Faire sauter 8 belles noix de St Jacques dans un peu d'huile d'olive, garder au chaud entre deux assiettes, dans la même poêle faire suer les pleurotes, assaisonner.

Dresser les pleurotes dans le fond des assiettes chaudes, deux St Jacques, un peu de sauce café autour et l'écume de lait déposée délicatement dessus.

Dominique COURTAIN



7 ème LOTO GASTRONOMIQUE

Organisé par l'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne

Le dimanche 14 décembre 2025 - début des jeux 14h

Salle des Fêtes de Venoy 89290 • Ouverture des portes : 12h30

Réservations : Tél. 06 17 96 51 89

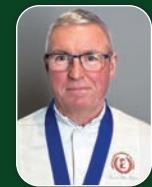
Nombreux lots

SUPER LOT SURPRISE

L'Avallonnais



Michel GAUTHIER
Responsable de secteur



Philippe BOUCHE-PILLON
Adjoint du secteur

VERRINE YAOURT ET CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 yaourts Grecs
- 1 belle truffe de Bourgogne (*tuberuncinatum*)
- 5cl d'huile de truffe
- 20cl de jus de truffe
- 2 grosses pommes de terre
- 1 feuille de gélatine
- 1 branche de cerfeuil

Progression :

Confectionner les billes de pommes de terre que l'on fera frire quelques minutes.

Dans un bol, émulsionner le yaourt avec l'huile de truffe. Faire fondre la gélatine préalablement dans un peu de jus de truffe, ajouter au reste du jus puis la moitié de la truffe fraîche.

Paner les billes de pommes de terre avec l'autre moitié de truffe râpée.

Pour le dressage, verser une couche de jus de truffe au fond du verre.

Recouvrir avec le yaourt grec, et déposer 3 billes de pommes de terre panées et quelques pluches de cerfeuil.

SERVIR FRAIS.

Richard DOIT
Au Quinze - Montréal

AU QUINZE BAR - BRASSERIE



Formule du midi à
17€50

89420 MONTRÉAL • Tél. 03 86 32 16 49

Du mardi au samedi de 7h à 19h30. Ouvert le dimanche en juillet et août

GRATIN DE CHAMPIGNONS DE PARIS

Ingrédients

- 250g de champignons de Paris
- 50g de crème épaisse
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- 40g de Comté
- Sel

Progression :

Laver les champignons, puis les émincer.

Faire sauter au beurre, ajouter l'ail haché dégermé et saler.

Mélanger la crème et le jaune de l'œuf, puis incorporer le blanc monté en neige.

Mettre les champignons dans un plat à gratin, recouvrir avec la préparation,

Ajouter le fromage râpé.

Mettre au four à 200° pendant 15 minutes environ.

Daniel AUBLANC

Auberge des Chenets

Salle
climatisée



Fermé
dimanche soir
lundi
et mardi

Michelle et Bernard GILLOT

89200 VALLOUX

Tél. 03 86 34 23 34

Les **Cordois**
Autrement

BISTROT GASTRONOMIQUE

Sylvain Gauthier

15 rue Bocquillot, 89200 Avallon
03 86 33 11 79 www.lescordois.fr



Chef Francis Salamolard

CRAQUANT DE CHOCOLAT ET CAFÉ

Ingédients

Crème de tiramisu :

- 500g de crème 35%
- 6 jaunes d'œufs
- 120g de sucre blanc

- 500g de Mascarpone
- 1 c. à soupe d'extrait de café
- 4 feuilles de gélatine
- 3 c. à soupe de lait

Progression :

Crème tiramisu : Blanchir 6 jaunes d'œufs avec les 120g de sucre. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Détendre la crème Mascarpone dans un saladier. Faites tiédir le lait dans une casserole. Essorer les feuilles de gélatine et mettre dans le lait tiède. Ajouter le mélange œufs/sucre à la mascarpone et rajouter le mélange lait/gélatine et l'extrait de café. Monter la crème en chantilly et mélanger à l'appareil délicatement. Réservez au frais.

Dôme au chocolat : Faire fondre le chocolat au bain marie. Graissez un moule en silicone. Coulez le chocolat fondu dans le moule (bien répartir tout le chocolat uniformément). Retournez le moule sur une grille pour retirer l'excédent de chocolat pendant une minute. Mettre au frais.

Génoise : Cassez les 4 œufs dans une cuve à batteur et les 125g de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et aéré. Tamisez la farine et la rajoutez au mélange en l'incorporant délicatement à la spatule. Beurrez et farinez le moule. Cuire au four à 170° pendant 20 minutes. Préparez le sirop : montez le à ébullition et ajoutez l'amaretto

Dressage :

Sortir les dômes et insérez la crème tiramisu. Taillez la génoise dans les dimensions du moule et imbibez au sirop. Fermez le dôme avec la génoise. Conservez au frais pendant environ 20 minutes et démoulez.

Teddy DUCHEMIN
Les Cordois Autrement

Pour 4 personnes

Dôme chocolat :

- 100g de chocolat noir

Génoise à l'amaretto :

- 125g de farine

- 125g de sucre blanc

- 4 œufs entiers

- 1 c. à café d'amaretto

- 50g d'eau et 50g de sucre (sirop)

VELOUTÉ DE BETTERNUT ET CHÂTAIGNE

Faire suer une échalote ciselée dans 20g de beurre. Ajouter 1kg de butternut coupé en cubes, mouiller avec ½ l de lait et ½ litre d'eau, saler. Cuire 25mn.

Ajouter une dizaine de châtaignes en boîte et laisser cuire 15mn supplémentaire. Faire des croûtons passés au toaster et les mettre dans le fond de l'assiette avec des petites allumettes de comté. Verser le velouté que vous aurez réalisé en mixant la préparation ; rectifier l'assaisonnement et ajouter une cuillère de crème.

Servir chaud.

Recette facile à réaliser !

Bon appétit !

Michel GAUTHIER



Canapés à la Tuberuncinatum

AVALLON PRIMEURS



Magasin : 121 rue de Lyon - 89200 AVALLON

Tél. 03 86 34 21 88

Rond-Point de la Croix Verte - 89200 AVALLON

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



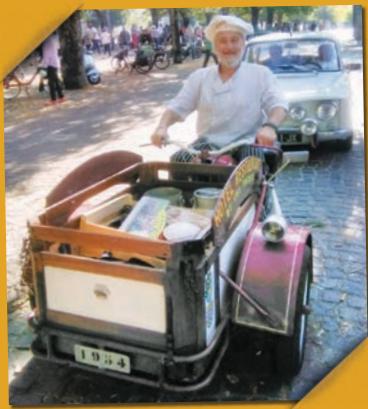
Cuisiner, c'est savoir transformer les aliments



Trophée Bernard LOISEAU



Chef Michel GROBON



Les bouchons de Joigny



Guy ROY Maître des jeux



Président de Jury Guillaume ROYER



Trophée MAY 2024



Respect de la culture culinaire



Rencontre campagnarde avec les cuisiniers de France



Cuisine autour de la Truffe à l'Auberge de l'Atre



La Tournée des Marchés ICI



Anthony MAUBOUSSIN
Membre auditeur ACF





Le Café Noisette - Sébastien LAULT

SOUFFLÉ AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Pour 8 personnes

Ingédients

- 400g de mélange de champignons (girolles, trompettes, cèpes)
- 120g de beurre
- 8 œufs
- 80g de farine
- 80cl de lait
- Sel et poivre

Progression :

- 1 - Beurrer et fariner les moules (ramequins).
- 2 - Préchauffer le four à 200 °C.
- 3 - Nettoyer les champignons et les faire poêler avec du beurre à feu vif.
Egoutter puis les hacher grossièrement au couteau.
Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
- 4 - Faire une béchamel : 80g de beurre, 80g de farine, 80cl de lait, sel, poivre, muscade.
Mélanger les champignons hachés et les jaunes d'œufs à la béchamel.
- 5 - Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et mélanger délicatement à la béchamel et les champignons.
- 6 - Garnir les ramequins au ¾ et mettre au four 30 mn (ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson)
- 7 - Servir de suite.

Alexandre CHARLIN
Chef de cuisine - Le Relais Fleuri

LE CAFÉ NOISETTE

1 - Ganache montée café noir :

- 160g de chocolat café noir (Valrhona) ■ 150g de crème liquide (1)
- 150g de crème liquide (2)
- Bouillir la crème (1). Verser sur le chocolat et créer une émulsion.
- Ajouter la crème (2) froide. Filmer au contact, mettre au frais.

2 - Streuzel cacao :

- 25g de beurre ■ 25g de cassonade ■ 30g de noisette en poudre
- 25g de farine ■ 10g de cacao en poudre ■ Fleur de sel (pincée)
- Mélanger tous les ingrédients.
- Dresser sur une plaque. Cuire 7/8 minutes à 150°

3 - Praliné noisette :

- 100g de noisette ■ 70g de sucre semoule ■ 10g d'huile neutre
- Faire un caramel à sec. Ajouter les noisettes.
- Laisser refroidir sur plaque. Concasser et mixer en ajoutant l'huile.

4 - Glacage miroir :

- 90g d'eau ■ 170g de sucre semoule ■ 130g de chocolat
- 90g de crème liquide ■ 6g de gélatine et 36g d'eau

5 - Chantilly :

- 150g de crème liquide ■ 50g de sucre glace ■ 1 gousse de vanille

6 - Montage :

- Garnir des cercles à tartelettes de 8cm de diamètre avec la ganache montée en prenant soin de laisser un creux en son centre.
- Ajouter un peu de praliné noisette, quelques brisures de strudel et enfermer avec la ganache.
- Bloquer au grand froid.
- Puis glacer intégralement
- A l'aide d'une poche, déposer une rosace de chantilly, quelques grains de grué.
- Et saupoudrer un peu de cacao.

Sébastien LAULT
Chef de cuisine - La Beursaudière



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@vinscourtois.com **Tél. 03 86 81 50 44** cde@vinscourtois.com

C10 Fournisseur de toutes les boissons



www.c10.fr

Les Maisons des Voyageurs

BY JULIEN COHEN

Les Maisons des Voyageurs regroupent **trois hôtels / restaurants de charme** en Bourgogne, situés dans l'Yonne, à moins de 20 kilomètres les uns des autres.

Alliant **élégance et patrimoine**, ces établissements sont conçus pour offrir bien plus qu'un simple hébergement. Certains sont classés **monuments historiques**, ajoutant un charme unique à chaque séjour.

Deux de nos hôtels sont décorés exclusivement avec des **pièces de brocante**, toutes **disponibles à la vente**, permettant aux visiteurs de repartir avec un souvenir authentique de leur séjour.

Avec Les Maisons des Voyageurs, profitez d'une expérience où chaque étape révèle une nouvelle facette de la Bourgogne, pour un **voyage inoubliable**.



LA BEURSAUDIERE

9 Chemin de Ronde
89310 - NITRY
+33 (0)3 86 33 69 69
message@beursaudiere.com



LE RELAIS FLEURI

1 "La Cerce"
89200 - SAUVIGNY LE BOIS
+33 (0)3 86 34 02 85
contact@hotel-relais-fleuri.com



L'HÔTEL DE LA POSTE

13 place Vauban
89200 - AVALON
+33 (0)3 10 45 16 16
reception@hoteldelaposteavalлон.com



Scannez
pour en savoir plus...



www.lesmaisonsdesvoyageurs.com



SALON DE THÉ - HÔTEL ★★★

7 chambres de charme

RESTAURANT

Maître restaurateur

*Fermé
lundi, mardi, mercredi*

LES LAVAULTS - 89630 QUARRÉ-LES-TOMBES

Tél. 03 86 32 20 79

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



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

hoteldunord@hoteldunord-morvan.com

www.hoteldunord-morvan.com

GIGOLETTE DE PINTADE FERMIÈRE AUX RIS DE VEAU ET CHAMPIGNONS DE SAISONS

A préparer la veille :

- Couper les ris de veau en petits morceaux, les blanchir 2 minutes, puis réserver.
- Ouvrir dans l'épaisseur, les suprêmes au ¾, saler et poivrer.
- Tailler les extrémités des suprêmes pour la farce, y incorporer les morceaux de ris de veau, une belle cuillère de crème fraîche, sel, poivre, échalotes et persil hachés.
- Déposer les suprêmes sur le film alimentaire.
- Ajouter la farce au centre, fermer et rouler plusieurs tours (hermétiquement).
- Dans une casserole mettre un volume d'eau suffisant pour cuire les gigolettes 40 min environ, réserver puis mettre au frais jusqu'au lendemain
- Pour la sauce faire infuser le romarin dans le fond de volaille et laisser réduire.

Pour 8 personnes

Le lendemain :

- Emincer le chou vert et le blanchir 10 min. pour l'attendrir.
- Dans une casserole, le faire revenir au beurre et réserver.
- Dans une poêle bien chaude, sans matière grasse, faire sauter les champignons environ 2 min.
- Eliminer la première eau.
- Ajouter 80g de beurre, échalotes, persil hachés, sel, poivre 1 min. 30' et réserver.

Pour le dressage sur un plat allant au four, 10mn environ à 180°C :

- Couper en médaillons les gigolettes.
- Ajouter le chou vert en dôme.
- Compléter avec les champignons.
- Puis dresser sur assiette et napper avec le jus de romarin.

Francis SALAMOLARD
L'Auberge de l'Atre

Les Capucins

RESTAURANT ****
OUVERT tous les jours
MIDI ET SOIR
Formule et Menus

03.86.34.06.52

avalonlescapucins.com
HÔTEL ***

6 avenue P. Doumer
89200 Avallon

Moulin des Ruats

Hôtel 3 étoiles

Restaurant de charme et terrasse au bord de l'eau
Vallée du Cousin - 89200 Avallon

Tél: 03 86 34 97 00
www.moulindesruats.com

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET CAFÉ

Ingédients

- 200g de chocolat blanc
- 50g de beurre
- 4 jaunes d'œuf
- 4 blancs d'œufs
- 4 cuillères à café de café
- 1 pincée de sel
- Cacao amer en poudre

Préparation : 20 min.

- Faire fondre le chocolat au bain marie avec le beurre coupé en morceaux.

- Ajoutez les jaunes d'œufs hors du feu en tournant vivement puis ajoutez le café.

- Battre les blancs en neige avec une pincée de sel, incorporez le chocolat cuillère par cuillère à la préparation en soulevant délicatement le mélange surtout évitez de tourner vigoureusement ou de fouetter.

- Versez la mousse dans les coupes et mettez-les au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

- Servez et saupoudrez de cacao en poudre

Gilles BUCQUOY
Les Capucins - Avallon

VIGNERONS DE
LA COLLINE ÉTERNELLE

4, route de Nanchévre
89450 SAINT-PÈRE

Tel : 03.86.33.29.62

VISITE DE CAVE
DÉGUSTATIONS
VENTES

www.colline-eternelle.com

TOURTE SYLVESTRE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

Ingédients

- 500g de champignons des bois (chanterelles, cèpes, trompettes, girolles, pieds de mouton, selon cueillette)
- 50g de beurre
- 250g de vert de blettes
- 1 gousse d'ail
- 1/2 bouquet de cerfeuil
- 1/2 bouquet de persil
- 1/2 bouquet de ciboulette
- 2 œufs, 1 jaune d'œuf
- 2 pâtes feuilletées
- 50g de parmesan
- 50g de mascarpone
- Sel & poivre du moulin

Préparation des champignons et des blettes : Cuire au beurre chaque type de champignons séparément dans un sautoir pendant quelques minutes (veiller à ce qu'ils conservent le croquant) égoutter, saler et poivrer. Cuire au beurre le vert de blettes avec une gousse d'ail écrasée, égoutter et assaisonner.

Préparation de la farce : Battre les œufs en omelette, ajouter le mascarpone, le parmesan, les champignons, les blettes et les herbes finement hachées. Rectifier l'assaisonnement.

Montage de la tourte : Abaisser et découper la première pâte feuilletée en cercle, disposer la farce, mouiller les bords et ajouter la seconde pâte en chassant l'air, dorer avec le jaune d'œuf, ouvrir une cheminée au centre et laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur.

Cuisson : Préchauffer le four à 230 °C, décorer la tourte et dorer une deuxième fois. Enfourner pendant 20min. laisser reposer 20min. à température ambiante.

Dressage : Réchauffer 5 min. avant de servir et accompagner une salade frisée bien vinaigrée.

Richard BURLOT
La Chatonnière - Châtel-Censoir

Société AROM'Café



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

Z.A. La Chaume Bonjuan - 89200 MAGNY

Tél. 03 86 33 16 15

Portable 06 85 66 26 72

E-mail : aromcafe@wanadoo.fr

Le Morvan ★★★



Hôtel - Restaurant Salon de Thé

Etienne ROBBÉ
Espace Bistronomique
Cuisine gastronomique
au gré des saisons
Chambres personnalisées
Jardin et terrasse fleuris

Fermé lundi, mardi

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

Tél. 03 86 32 29 29

Site : le-morvan.fr



Philippe Briard - Président sas, Chef de cuisine

Académie Culinaire de France

06 08 85 46 22

philippe-briard-traiteur@orange.fr



QUENELLES DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS ET SA CRÈME

Pour 4 personnes

Ingédients

- 500g de filet de poulet
- 250g de champignons de Paris coupés en dés
- 1 œuf
- 10cl de crème liquide
- 200g de crème épaisse
- 2 échalotes ciselées

Progression :

Faire revenir les champignons, les égoutter.
Passer les filets de poulet au hachoir.
Mélanger la farce avec la moitié des champignons, une échalote, puis ajouter la crème liquide, l'œuf, saler et poivrer.
Rouler 4 quenelles dans du film alimentaire.
Faire revenir le reste de l'échalote dans une noisette de beurre, ajouter les champignons et la crème épaisse.
Bouillir, assaisonner et mixer, maintenir au chaud et pocher les quenelles dans un bouillon de volaille.
Enlever le papier film dresser et napper avec la crème.

Alain POHU
L'Hôtellerie de la Fontaine - Accolay

ÉCLAIR SALÉ FORESTIÈRE

Pour env. 6 éclairs

Ingédients Pâte à choux :

- 125ml d'eau ■ 125ml de lait ■ 100g de beurre ■ 150g de farine ■ 4 œufs
- 1 pincée de muscade

Garniture forestière :

- 250g de champignons ■ 1 échalote ■ 1 gousse d'ail ■ 100g de fromage (Comté ou Emmental) ■ 100g de crème épaisse ■ 50g de jambon fumé ou lardons ■ 1c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre ■ Persil ciselé

Finition :

- 50g de fromage râpé ■ Quelques champignons poêlés pour la déco, une salade verte et persil frais.

Préparation de la pâte à choux :

1-Préchauffer le four à 180°C. 2-Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le lait, le beurre et le sel. Porter à ébullition. 3-Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois et mélanger énergiquement. 4-Retirer sur feu doux et dessécher la pâte en remuant pendant 2min. 5-Hors du feu, incorporer les œufs un à un en mélangeant bien après chaque ajout. 6-Mettre la pâte dans une poche à douille et dresser des éclairs (8 à 10cm) sur une plaque recouverte de papier cuisson. 7-Enfourner 25-30min. jusqu'au point de cuisson. Laisser refroidir.

Préparation de la garniture forestière :

1-Nettoyer et émincer les champignons. 2-Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'échalote ciselée et l'ail haché. 3-Ajouter les champignons et les faire sauter jusqu'à évaporation de l'eau. 4-Ajouter le jambon fumé coupé en petits morceaux et faire sauter. 5-Incorporer la crème et le fromage râpé, puis assaisonner avec sel, poivre et persil. 6-Laisser refroidir légèrement puis mixer pour obtenir une crème onctueuse.

Montage des éclairs :

1-Couper les éclairs en deux dans le sens de la longueur au 2/3 de hauteur. 2-Garnir généreusement la base avec la crème forestière. 3-Refermer les éclairs et parsemer de fromage râpé. 4-Passer sous le grill du four 2-3 min pour gratiner légèrement.

Dressage et dégustation : Décorer avec quelques champignons poêlés et du persil frais. Servir tiède, accompagné d'une salade verte. *Bon appétit !*

Fabrice DELBART
Chef pour son Excellence M. l'Ambassadeur du Brésil, en Géorgie



Pascal, Eric et Morgane



Journée champignons à l'Auberge de l'Atre

CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY



Menu
homard
à 98 €
pour le dîner
mercredi et jeudi

Restaurant gastronomique ouvert le midi, samedi, dimanche
et tous les soirs du vendredi au mardi et jours fériés

NOUVEAU !

Buffet lunch 49 € de 12h à 15h
du lundi au vendredi hors jours fériés,
en terrasse ou devant la cheminée.

Tél : 03 86 34 07 86 • hotel@lugny.fr



www.lugny.fr

HAMBURGER DE CÈPES, KETCHUP MAISON

Pour 1 personne

Ingrédients

- | | | | |
|--------------------------------|----------------------|--------------------------|---------------------------|
| ■ 2 cèpes «très frais et gros» | ■ 2 brins de persils | ■ 30g de beurre | ■ 20ml de vinaigre rouge |
| ■ 1 escalope de foie gras | ■ 1 brin de thym | ■ 1 c.a.s. de Cognac | ■ 20g de moutarde |
| ■ 1 échalote ciselée | ■ 20ml de crème | ■ 200ml de jus de tomate | ■ 2 tranches de lard fumé |
| ■ 1/2 gousse d'ail hachée | ■ 200g de chapelure | ■ 50g de miel | ■ 1 pomme de terre |

Progression :

Nettoyez les cèpes, puis coupez le pied et réservez le chapeau au frais.

Hachez finement le pied de cèpe, faites fondre le beurre dans une casserole puis ajoutez l'échalote ciselée, l'ail hachée puis le cèpe haché. Suez pendant 10 min, ajoutez le thym et déglacez au cognac.

Ajoutez la crème et le persil et laissez cuire jusqu'à complète évaporation puis réservez au frais.

Dans une poêle, faites revenir le chapeau de cèpe avec un peu de beurre et le lard fumé puis réservez au chaud.

Farcissez le chapeau de cèpe de la farce de pieds de cèpes puis panez uniquement le côté de la farce à la chapelure de pain.

Réservez jusqu'au moment de servir.

Dans une autre casserole, mettez le jus de tomate, le miel, le vinaigre et la moutarde et laissez cuire à feu doux jusqu'à la consistance souhaitée.

Passez la pomme de terre à la mandoline, bien les laver à l'eau claire puis les frire, salez les chips et réservez au chaud

Finition :

Dans une poêle, faite revenir l'escalope de foie gras à feu moyen, ajoutez les deux chapeaux de cèpes cotés chapelure et laissez 5mins, terminez la cuisson à 170°C pendant 2 min.

Dressage :

Au centre dans l'assiette, déposez une belle cuillère de sauce ketchup, posez dessus un chapeau de cèpe, coté chapelure vers le haut, les deux tranches de lards fumés puis l'escalope de foie gras, terminez avec le deuxième chapeau.

Servez les chips de pomme de terre à côté.

Franco BOWANÉE
Château de Vault-de-Lugny



L'Excellence sur-mesure

Fourneaux Enodis

Chaque cuisine est unique. Chaque fourneau Enodis aussi. Fabriqués à Monéteau (89), conçus pour durer, nos fourneaux sur-mesure allient précision, résistance & élégance.

ENODIS PRODUCTIONS - 39 avenue de Paris, 89470 Monéteau - Tél : 03 86 94 26 61

Enodis
Productions

La cuisine d'exception commence ici



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Le Jovinien Puisaye Forterre Le Sénonais



Nicolas WRONA
Responsable de secteur



Florian GALOIS
Adjoint du secteur

VELOUTÉ DE POTIMARRON, ESPUMA AU CAFÉ

Ingrédients

- 1 café expresso
- 1 potimarron (1,2 kg)
- 3 gousses d'ail
- 2 petits oignons
- 250g de beurre
- 100g de crème fraîche

- 100cl de crème liquide
- Noisettes torréfiées
- Sel, poivre, muscade, piment d'Espelette, huile de tournesol, persil
- 100cl de crème liquide

Progression :

Réaliser un café court corsé, refroidir.

Le velouté :

Laver, couper en 2 le potimarron, le vider avec une cuillère, le couper en gros morceaux, réserver dans un bol.

Eplucher les gousses d'ail, couper en 2, dégermer.

Eplucher les oignons, couper en cubes.

Dans une cocotte, faire suer sans coloration les oignons et les gousses d'ail, ajouter le potimarron, recouvrir à hauteur d'eau. Laisser cuire à feu doux sans couvercle.

Torréfier les noisettes, les laisser refroidir, les concasser.

Hacher le persil.

Une fois la cuisson terminée, mixer avec un mixeur plongeant, ajouter la crème fraîche, le beurre, rectifier l'assaisonnement

L'espuma :

Dans un bol, mélanger la crème liquide avec le café suivant votre goût et la force de votre café, verser dans un siphon et gazer.

Dressage :

Dans des bols ou assiettes creuses tiédies, servir votre velouté, ajouter une boule d'espuma café, parsemer de noisettes et de persil.

Accord met vin :

Un Arbois, un vin jaune ou un Chardonnay de l'Auxerrois

Nicolas WRONA
Chef de cuisine



Loto gastronomique

CRÈME ZÉPHYR AU CAFÉ FAÇON CAPPUCCINO

Ingrédients

- 2œufs
- 80cl de lait
- 12cl de crème
- 8g de Maïzena
- 40g de sucre en poudre
- 12g de café soluble
- 2 feuilles de gélatine
- 40g de sucre glace
- Cacao en poudre

Progression :

Faire chauffer 40cl de lait avec le café soluble dans une casserole, bien remuer.

Préchauffer le four à 100°C.

Dans un saladier, délayer la Maïzena avec 10cl de lait, puis verser dans le café au lait chaud, porter à ébullition sans cesser de remuer, retirer du feu et verser dans un saladier.

Battre les œufs avec le sucre en poudre et les ajouter au mélange de café au lait encore chaud. Bien mélanger le tout et verser dans des petits moules.

Les enfourner sur la grille du four et laisser cuire 30 min. environ. Pour vérifier la cuisson, la crème doit être tremblotante. Défourner, laisser reposer 30min. et mettre au réfrigérateur pour au moins 3h.

Mettre à ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Dans un saladier, mélanger le reste du lait, la crème et le sucre glace, en faire chauffer une petite partie juste pour faire fondre la gélatine ramollie. Bien mélanger puis verser l'intégralité dans un siphon à chantilly. Fermer ce dernier et y insérer deux cartouches de gaz. Mettre le siphon au frais. Au moment de servir, verser la mousse de lait du siphon sur les crèmes café froides et saupoudrer de cacao.

Florian GALOIS



Loto gastronomique

FILET DE SANDRE SAUVAGE ET CORNES D'ABONDANCE COMME UNE POCHOUSE À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

Pour 8 personnes

Ingrédients

- 1 sandre
- Chips d'ail
- 1 truffe
- 150g de trompettes
- 2 oignons nouveaux
- Poudre oignons brûlés
- 4 tranches de lard Colonnatta

La farce :

- 150g de sandre
- 200g de crème
- 20g de Noilly Prat
- 1 œuf
- 5g de sel
- Pm encre de seiche

Le jus brun :

- Pm arêtes de sandre
- 250ml fond blanc
- 500ml fond brun

Sauce pochouse :

- 150g d'oignons nouveaux
- 50g de lard
- 200ml de jus de truffe

- 300ml de fumet de poisson
- 500ml de crème
- 300ml de vin blanc

Oignons pickles :

- 1 oignon rouge
- 250g de vinaigre de riz
- 25g de sucre

Progression :

Le sandre :

lever le sandre, désarêter et ôter la peau. Prélever la ventrèche et la queue pour la farce puis fumer 5 minutes le dos. Cuir à 51 degrés pendant 20 minutes. Refroidir.

Préserver les arêtes pour le jus.

La farce :

Couper les parures de sandre en morceaux. Mixer avec le sel, le Noilly Prat et l'œuf jusqu'à obtenir une boule. Ajouter la crème en filet en mixtant fortement. Passer au chinois sur de la glace. Ajouter l'encre de seiche puis mouler dans les moules prévus à cet effet en lissant bien. Cuir au four vapeur à 80 degrés pendant 3 minutes. Démouler à chaud sur papier guitare.

Les sauces :

Eplucher les oignons puis tailler en mirepoix. Tailler le lard grossièrement. Faire suer le tout au beurre sans coloration et déglacer au vin blanc, réduire presque à sec et ajouter le fumet et le jus de truffe. Porter à ébullition et ajouter la crème. Passer au chinois et faire réduire la sauce à la nappe. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et mettre une partie en pipette.

Réaliser un jus brun de poisson puis mettre en pipette également.

Les pickles :

Eplucher et tailler l'oignon en quartier. Porter le vinaigre et le sucre à ébullition puis verser dessus. Eeffeuiller puis tailler en fines lamelles.

La garniture :

Oter le pied, puis séparer les trompettes en deux. Bien les laver dans plusieurs eaux. Eplucher puis émincer très finement l'oignons nouveaux. Les faire colorer dans une bonne quantité de beurre clarifié pour les colorer. Egoutter sur du tork et rectifier l'assaisonnement. Réaliser des chips d'ail en prenant soin de blanchir les lamelles avant de les frire.



Finition et Dressage :

Portionner le sandre et le régénérer à 51 degrés. Sauter les trompettes à l'huile d'ail puis ajouter les oignons frits en fin de cuisson.

Déposer la mosaïque de farce dans l'assiette puis chauffer en salamandre.

Remplir les trous avec les deux pipettes de sauce. Tailler le lard en bandes très fines et déposer une tranche translucide sur chaque assiette à l'envoi. Dresser comme sur la photo et servir la sauce pochouse à part en saucière.

Râper la truffe en salle.

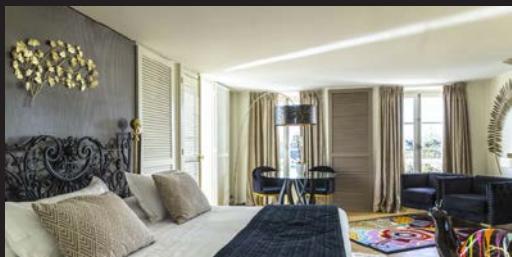
Alexandre BONDoux
Chef exécutif, la Côte Saint-Jacques



Une étape incontournable doublement étoilée pour les gastronomes du monde entier à 1h30 de Paris



Gastronomie, Créativité et Convivialité aux portes de la Bourgogne dans notre hôtel 5 *



Le Spa de la Côte Saint-Jacques ****, un centre Beauté et Bien-Être de 800 m² pour un séjour détente



La Côte Saint-Jacques & Spa ****



Relais & Châteaux - Restaurant - SPA - Boutique

14, faubourg de Paris - 89300 JOIGNY

33 (0)3 86 62 09 70 - reception@cotesaintjacques.com

www.cotesaintjacques.com

DOMAINE DU RONCEMAY

HÔTEL, RESTAURANTS, GOLF & SPA

L'élegance au cœur de la nature

Niché dans un parc de 140 hectares, idéalement situé entre Paris et Dijon, le Domaine du Roncemay est une invitation à la détente et à l'évasion

- HÔTEL 4* - 23 chambres & suites
- RESTAURANTS - Bistronomique & Gastronomique
- SPA & BIEN-ETRE - 800m² dédiés à la relaxation
- GOLF - 18 trous, une zone d'entraînement
- SÉMINAIRES & RÉCEPTIONS PRIVÉES
- SHOW-ROOM de voitures de collection

Tout est réuni pour une escapade inoubliable

Des offres sur mesure, que vous soyez particulier ou professionnel, adaptées à toutes vos envies

Informations au 03.86.73.50.50 ou par mail à info@roncemay.com - www.roncemay.com
Domaine du Roncemay - 89110 Chassy

FILET DE VEAU ET MÉDAILLON DE RIS DE VEAU AUX MORILLES

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 500g de filet de veau
- 150g de ris de veau
- 60g de veau dans la noix

- 60g de morilles sèches
- 250g de crème épaisse
- 1/2 échalote

- 1/2 litre de fond de veau
- 8 pièces de pleurote royale
- Porto blanc QS

- Sel, poivre

Progression :

La veille couper en deux les ris de veau dans le sens de la longueur et les mettre à dégorger dans de l'eau froide au réfrigérateur, réhydrater les morilles.

Blanchir les ris de veau, les parer et ensuite les braiser en mouillant avec l'eau des morilles et fond de veau. Une fois cuits les serrer fortement dans du film alimentaire pour leur donner une belle forme ronde.

Pendant la cuisson des ris de veau parer le filet de veau et l'ouvrir en portefeuille. L'aplatir légèrement en lui donnant une forme rectangulaire. Réaliser une farce fine avec le veau, les parures de filet et de ris de

veau, assaisonner.

Pour le montage de la pièce de filet déposer deux boudins de farce de veau dans la longueur, assaisonner, poser dessus les ris de veau refroidis et débarrassés de leur film. Finir en masquant le médaillasson de ris avec le reste de farce fine. Rouler le tout, assaisonner, et le serrer avec du film alimentaire. Ficeler cette « ballotine » et la cuire à l'aide d'un thermoplongeur réglé à 65°C pendant environ une heure.

Réaliser la sauce morilles en les faisant sauter au beurre avec 1/2 échalote ciselée, déglacer au porto blanc et mouiller au fond de veau, crémer et laisser réduire à la nappe.

Dressage :

Réaliser une rosace de pleurote royale au centre de l'assiette, poser un médaillasson de filet de veau et saucer autour des champignons



Recette inventée et réalisée par Pascal Guellec et Manuel Delannoy
 Hôtel-Restaurant et Golf du Roncemay à Chassy



Le Rive Gauche
Restaurant - Hôtel ***

Catherine LORAIN • 89300 JOIGNY
Tél. 03 86 91 46 66 • Fax 03 86 91 46 93
www.hotel-le-rive-gauche.fr • contact@hotel-le-rive-gauche.fr

RISOTTO AUX CÈPES, PARMESAN ET TRUFFE

Pour 4 personnes

Ingrediénts

- 300g de riz Arborio
- 400g de cèpes frais
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 10cl de vin blanc sec
- 150cl de bouillon de légumes/volaille chaud

- 80g de parmesan râpé
- 50g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Un peu de persil haché, quelques lamelles de truffe
- Sel et poivre du moulin

Progression :

1-Nettoyer les cèpes avec une petite brosse. Coupez les en grosses tranches et gardez en quelques uns pour la décoration.

2-Dans une poêle, faire chauffer 1 cuillère d'huile d'olive et 20g de beurre. Faire revenir les cèpes pendant 4min. à feu vif jusqu'à coloration. Ajouter sel et poivre du moulin puis les mettre de côté.

3-Dans une grande casserole, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive puis ajoutez l'oignon finement haché. Suez à feu doux pendant 5min. de façon à ce que l'oignon soit translucide, puis mettre l'ail à cuison 1min. Incorporer le riz dans la casserole et remuez pendant 2min. jusqu'à qu'il soit nacré, ajoutez le vin blanc en remuant jusqu'à complète évaporation. Faire de même avec le bouillon ajouté petit à petit, remuez jusqu'à ce que le riz soit cuit (al dente). A mi-cuisson, environ 10min, ajoutez les cèpes.

4-Une fois le riz cuit retirez la casserole du feu. Ajoutez 30g de beurre ainsi que le parmesan, mélanger énergiquement pour obtenir une texture crémeuse. Salez et poivrez.

5-Présentez le risotto sur un plat à servir en disposant les quelques tranches de cèpes réservées puis les lamelles de truffe, parsemez de persil haché.

Le Chef vous suggère un Chardonnay avec ce plat et vous souhaite un bon appétit !

Jacky FAGUAIS
Aux Rives de l'Yonne - Laroche-Saint-Cydroine



Alexandre Blanluet

BROWNIE À LA NOIX DE CAJOU ET GANACHE CAFÉ

Ingrediénts

Brownie :

- 200g de chocolat noir dessert
- 150g de beurre
- 3 œufs
- 150g de sucre semoule
- 100g de farine T55
- 100g de noix de cajou concassée
- 200g de chocolat noir dessert

- 200g de crème 35%
- 20g de sucre semoule
- 60g de grain de café
- 200g de crème 35%

Gel café :

- 125ml de café
- 30g de chocolat au lait
- 1g d'Agar agar

Progression :

Réaliser le gel et la ganache la veille

Le gel :

Couler votre café dans une casserole, porter à ébullition, ajouter l'agar agar en remuant, puis ajouter le chocolat au lait.

Réserver au frigo jusqu'au lendemain.

La ganache :

Laisser infuser le café un moment puis mixer le mélange.

Passer le mélange à l'aide d'une étamine puis porter à ébullition. Hors du feu ajouter le chocolat concassé, mixer à nouveau et pour finir ajouter la seconde partie de la crème froide.

Réserver jusqu'au lendemain

Le brownie :

Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre, dans un récipient blanchir les œufs et le sucre, mélanger les deux masses puis incorporer la farine tamisée et les noix de cajou concassées. Mouler la pâte dans un grand plat avec un papier sulfurisé dans le fond, veillez à avoir une épaisseur d'environ 1 à 2 cm.

Dans un four préchauffé à 170°C, enfourner le gâteau pendant 15 min.

Une fois cuit laisser le brownie refroidir puis démouler.

Vous pouvez le découper en portion.

Montage du gâteau :

Monter la ganache à l'aide d'un fouet puis le débarrasser dans une poche à douille.

Mixer le gel au café à l'aide d'un mixeur plongeant, puis le débarrasser dans une poche à douille.

Garnir vos brownies de ganache en pochant des points de tailles différentes, pocher ensuite de petits points de gel café.

Paul CHAMEROY
Chef Pâtissier - Quillin Traiteur

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

VELOUTÉ D'OIGNON, ŒUF POCHÉ, ESPUMA DE LARD FUMÉ, MOUILLETTE AU BEURRE D'AIL ET COMTÉ RÂPÉ

Pour 4 personnes

Ingédients

- 1kg d'oignon
- 2l de fond de volaille
- 100g de farine
- 100g de beurre pour le velouté
- 4 œufs
- Vinaigre blanc
- 200g de lardons fumés

- 500g de crème liquide
- 1/2 baguette
- 100g de beurre pour beurre d'ail
- 3 gousses d'ail
- 50g de persil frais
- Comté râpé PM

Progression :

L'espuma de lardons fumés :

Mettre 500g de crème avec 200g de lardons fumés dans une casserole et laisser cuire à feu doux pour infuser le lard dans la crème pendant 30min. Passer la crème au chinois et verser dans un syphon avec une cartouche. Réserver. Réserver les lardons pour les mettre au fond des assiettes.

Le velouté d'oignons :

Eplucher les oignons et les émincer finement. Les mettre à cuire dans une casserole avec du beurre et un peu d'huile. Lorsqu'ils sont confits de couleur brune, incorporer la farine, mélanger et ajouter le fond de volaille. Laisser cuire et réduire un peu pendant 20min. Mettre le velouté dans un blender et bien mixer. Remettre dans la casserole et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Les mouillettes au beurre d'ail :

Mettre dans un mixer le persil frais et les gousses d'ail. Mixer puis ajouter le beurre pommade. Assaisonner. Couper le pain et ajouter le beurre d'ail et le comté râpé. Avant de servir le plat les mettre au four chaud à 180° pendant 5 min.

Cuir les œufs pochés :

Mettre une petite casserole d'eau frémissante avec un peu de vinaigre blanc. Ajouter les œufs cassés dans l'eau et les cuire pendant 3 à 4 min.

Dressage :

Dans une assiette creuse mettre les lardons au fond de l'assiette verser le velouté chaud, ajouter l'œuf poché et l'espuma de lard autour de l'œuf. Accompagner le velouté avec les mouillettes.



Roger PÉTRIAUX
Le Cheval Blanc - Charny

PANNA COTTA AU CAFÉ

Ingédients

- 75cl de crème fleurette
- 80g de sucre semoule
- 10g de cacao en poudre
- 4 feuilles de gélatine
- 1 sachet de café soluble
- 1/2 cuillère à café d'extrait de café

Progression :

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans l'eau froide.

Dans une casserole inoxydable, porter à ébullition la crème avec le sucre.

Retirer du feu et mélanger l'extrait de café et le café soluble à la crème.

Incorporer les feuilles de gélatine essorées, remuer et laisser refroidir 15 minutes.

Verser la crème dans des verrines et mettre au frais pendant 3 heures.

Saupoudrer les panna cotta au café de cacao et servez.

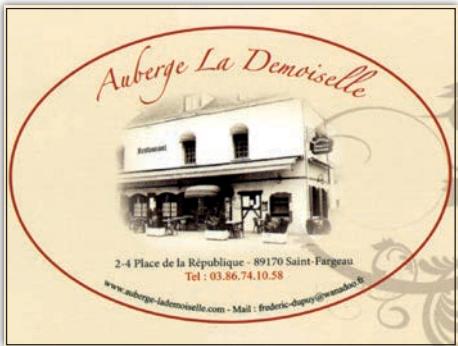
Patrice FUJARSKI



Foire de Charny



Foire de Charny



MÉLI-MÉLO DE LANGoustines RIS D'AGNEAU ET CÈPES BOUCHONS

Pour 4 personnes

Ingrediénts

- 600g de ris d'agneau
- 1kg de langoustines
- 400g de cèpes bouchon
- 100g de tomates
- 100g d'échalotes
- 5g d'estragon
- 2g de safran
- 5g de persil
- 1 anis étoilé de Badiane
- 50g de crème
- 100g d'huile d'olive
- 30g de Pastis
- 30g de Cognac
- 250g de beurre
- 20g d'aïl

Progression :

Ris d'agneau :

Plonger les ris dans l'eau bouillante 30sec. pour les blanchir. Retirer les fibres nerveuses, cuire au beurre au sautoir jusqu'à coloration. Déglacez d'un peu de vin blanc, réserver.

Langoustine :

Décortiquez les queues, les saisir dans une poêle 3min.

Fumet de crustacés :

Piler les têtes de langoustines, faire suer à l'huile d'olive jusqu'à coloration. Ajouter les tomates concassées, ail, safran, flamber au cognac, étouffez au pastis, mouillez à niveau d'eau, réduire de deux tiers, ajoutez l'estragon, laissez infuser 20min. puis passez au chinois. Finissez à la crème puis émulsionner.

Les cèpes :

Parez, essuyez, coupez-les en lamelles, poêlez à l'huile d'olive avec de l'ail et persil.

Pour le dressage, disposez les lamelles de cèpes en rosace couvrir avec les ris et déposez les queues de langoustines, nappez de sauce

Frédéric DUPUIS
La Demoiselle - Saint-Fargeau

L'imprévu

restaurant & salon de thé

13 rue Paul Bert
89130 TOUCY

03 86 44 00 61



CROCACCIA COMME UN CROQUE-MONSIEUR, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS

Pour 5 pièces

Ingrediénts :

- 5 croissants 70g ■ 100g de béchamel cèpes ■ 300g de fricassée de champignons ■ 200g d'éfeuille de jambon à los ■ 125g de Comté 18 mois ■ 50g de champignons de Paris ■ 10g de poudre de cèpes ■ Affila cress ■ Mesclun de salade ■ Vinaigrette truffe

Béchamel cèpes :

- 50g de beurre ■ 50g de farine ■ 50cl de lait ■ 10g de poudre de cèpes Bordes ■ Sel / Poivre ■ 20g de vin jaune

Faire fondre le beurre, ajouter la farine puis le lait en 1 fois. Faire cuire puis ajouter la poudre de cèpes et rectifier l'assaisonnement.

Fricassée de champignons façon Jean Delaveyne :

- 50g de morilles sèches ■ 200g de cèpes ■ 150g de champignons de Paris ■ 150g de pieds de moutons ■ 150g de girolles ■ 70g de graisse de canard ■ 50g d'échalotes confites ■ 14g d'aïl brut ■ 50g de vin blanc Riesling ■ 4g de gingembre frais ■ 50g de Porto blanc ■ 600g de crème liquide ■ 2g de graine de coriandre ■ 2g d'anis étoilé ■ 2g de clou de girofle ■ 1g de poivre noir en grain ■ 1g de cumin entier ■ 30g de vin jaune ■ 1 citron jaune zeste ■ 10g de farine pour singer ■ Sel / Poivre

Progression :

Laver les morilles plusieurs fois, laver les champignons frais. Couper les champignons en cube, les poêler séparément à la graisse de canard, avec un peu d'aïl confit, les assaisonner et bien les égoutter. Ciseler les échalotes, les cuire dans une cocotte et ajouter les champignons poêlés. Faire revenir les champignons dans les échalotes, ajouter l'aïl, déglacer avec le vin blanc et le porte puis ajouter le jus réduit des morilles. Crêmer et ajouter les épices dans une gaze fermée à la ficelle. Cuire au four couvercle fermé pendant 40min. à 150°C, bien mélanger toutes les 15min. Egoutter les champignons au chinois étamine, garder la crème de champignons pour réaliser la sauce de la tourte et poêler les champignons pour les sécher, les singer et déglaçer avec un peu de sauce faire cuire pour lier et refroidir. Les incorporer dans la farce. Rectifier la sauce, ajouter le vin jaune et émulsionner. Rectifier l'assaisonnement de la sauce ajouter le zeste de citron.

Montage :

Couper des croissants en 2 dans le sens de la longueur. Poser le comté, le jambon taillé en fine tranche puis une nouvelle couche de comté. Poser la dernière tranche de croissant sur le dessus. Pocher un peu de béchamel sur le dessus avant de faire réchauffer. A l'envoi râper des champignons de Paris cru et saupoudrer de poudre de cèpes

Pierre KOCH
Chef exécutif - Société Bridor

**presse
évasion**
L'AUTRE REGARD SUR L'ACTUALITÉ

www.presse-evasion.fr



PRESSÉ DE BRIOCHE CARAMÉLISÉ AU CAFÉ, EMULSION FAÇON EXPRESSO FRAPPÉE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 brioche de votre boulanger
- 4 œufs
- 125g de lait
- 125ml de café
- 50g de sucre

Siphon :

- 500g crème 38%
- 300g de café
- 50g de sucre
- 1g d'agar

Coulis de caramel :

- 250 gr de sucre
- 75 gr de beurre en dés
- 125 gr de crème liquide
- 2 gr d'extrait de café

Progression :

Tailler la brioche en tranche épaisse et disposer dans un plat à gratin munis d'un papier sulfurisé. Dans un saladier mixer les œufs, le sucre, le lait et l'extrait de café : verser sur la brioche. Déposer un papier sulfurisé dessus puis le même plat à gratin. Cuire le pressé de brioche au four à 180°C pendant 25 min. Retourner sur un plan de travail, enlever le plat à gratin supérieur et laisser bien refroidir.

Faire chauffer 10% de la crème, incorporer l'agar dilué dans le sucre et porter à ébullition en fouettant. Incorporer le reste de la crème et l'extrait de café. Mettre en siphon avec deux cartouches de gaz.

Dans une casserole faire fondre le sucre jusqu'à obtention d'un caramel clair, ajouter le beurre puis la crème, cuire doucement encore 4 min. et réserver.

Dressage :

Tailler un cube de brioche, faire doré dans une poêle avec un peu de beurre, déposer au centre de l'assiette, ajouter une quantité généreuse de siphon et le coulis par-dessus.

Yohann ROLLAND
Chef cuisinier installé





ESTAMPE H&B

Votre partenaire culinaire



Salle :

- Nappe et serviette
- Petit matériel de salle
- Menus, signalétique...

Matériel :

- Coutellerie
- Utensile
- 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-poubelle
- Lavage des sols
- Brosse
- 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
CUISINIERS DE L'YONNE POUR LES
VESTES ET TABLIERS DE CUISINE

CARTE DE
FIDÉLITÉ SUR
DEMANDE :=
REMISE DE
10%

ESTAMPE H&B

38 boulevard Vaulabelle 89000 AUXERRE

Tél. : 03 86 48 28 28 mail : commercial@estampehb.fr



LE MARTIN BLR

Jean-Raphaël Persano

03 86 66 47 95
contact@lemartinbelair.com
 3 Place Emile Loubet
 89100 Saint-Martin-du-Tertre



Tel : +33 (0)3 58 44 90 11
 16 Avenue Roger Salengro
 89400 Migennes

reservation@hotel-lemitigana.fr
www.hotel-lemitigana.fr



GATEAU DE CHAMPIGNONS À LA CRÈME

Entrée chaude pour 6 à 8 personnes

Ingrédients : ■ 1kg de champignons de couche bien frais
 ■ 1 citron ■ 250g de jambon cuit ■ 4 œufs ■ 1 tasse à thé de mie de pain sec émiettée ■ 4 c. à soupe de crème fraîche ■ 3cl de Cognac ■ 100g de beurre ■ 4 échalotes, 1 gousse d'ail ■ 1 bouquet de persil ■ Sel, poivre, muscade

Pour la sauce : ■ 40g de beurre ■ 20g de farine ■ 15cl de crème ■ 1 cuillère à soupe de concentré de tomate ■ Sel, poivre, muscade

Progression :

Nettoyer, laver et éponger les champignons. Presser le jus de citron. Hacher le persil. Cuire 10min. les champignons avec le jus de citron, un peu de sel, de poivre et la moitié du beurre. Hacher les échalotes et les faire revenir à feu doux 5min. dans 2 cuillères à soupe de beurre. Egoutter les champignons et garder le jus de cuisson de 12/15 beaux champignons (pour le décor). Hacher le reste ainsi que le jambon et mettre dans une verrine, ajouter la gousse d'ail hachée ainsi qu'une cuillère à soupe de persil et échalotes hachées, ajouter 2 œufs entiers et 2 jaunes. Ajouter à ce mélange la mie de pain et la crème fraîche, saler, poivrer et mettre la muscade puis mélanger en mettant le cognac. Allumer le four (température moyenne). Battre les blancs d'œufs en neige ferme puis incorporer délicatement à la préparation précédente, mettre dans un moule beurré et cuire 45min. au bain-marie en augmentant la température du four après 30min. de cuisson.

Préparer la sauce :

Faire un roux blanc (beurre, farine) mouiller avec le jus des champignons. Ajouter le concentré de tomate, la crème, cuire 10min. en remuant puis régler l'assaisonnement. Démouler le gâteau sur un plat de service chaud, décorer avec des champignons entiers, napper avec la sauce chaude et saupoudrer de persil haché.

Patrice FUJARSKI



CHAMPIGNONS ET CAFÉ

Ingédients : ■ Bûche de chèvre frais ■ Champignon de Paris brun et champignons bouton ■ Grain de café, café expresso et café moulu ■ Céleri boule ■ Poudre d'amande ■ chapelure fine ■ Oignon ■ Échalote ■ Persil plat ■ Gelée claire ■ Huile de tournesol ■ Vinaigre balsamique ■ Sel, poivre du moulin, moutarde, crème fraîche

Progression :

Effectuer trois recettes avec les champignons
 1-duxelles à l'échalote

2-chips de champignons

3-infusion des pieds et chute de champignons avec un expresso, les grains de café et pointe de vinaigre balsamique.
 Au bout de 2 H d'infusion passer au chinois puis incorporer la duxelle avec la gelée claire dans des demi-sphères pour représenter la tête du champignon.

Pour les pieds mixer le chèvre avec le persil plat un demi oignon salé poivré, réserver l'autre demi oignon avec les champignons boutons pour faire des pickles.

Enfourner le céleri boule en four mix jusqu'à coloration brune, mixer, assaisonner réserver une partie pour délayer avec la crème fraîche et une cuillère de moutarde.

Mettre la poudre d'amande, la chapelure fine du café moulu à brunir au four pour représenter le terreau.

Montage dans une assiette creuse.

Parsemer sur la moitié de l'assiette un peu de terreau.

Pocher la mousse de chèvre pour représenter des pieds.
 Poser la gelée de champignons et café dans l'autre partie de l'assiette, dessiner une piscine avec la purée de céleri, garnir de crème de céleri à la moutarde.

Disposer quelques chips de champignons grillés, un toast de pain de mie, des pickles d'oignons, des champignons boutons et cibette ciselée.

Ludovic TOUSSAINT
 Le Mitigana - Migennes



Journée campagnarde



Jacques Delfontaine

Auberge de l'Hélix

HOTEL RESTAURANT

52, RN 6 ROSOY - 89100 SENS
Tél. 03 86 97 92 10 - Fax 03 86 97 19 00
www.auberge-helix.com
Fermé le dimanche soir et le lundi

TERRINE DE CHAMPIGNONS DE SAISON

Ingédients :

- 500g de champignons de Paris
- 350g de champignons de saison (cèpes, girolles, trompettes de la mort...)
- 1 échalote, 1 gousse d'ail
- 12,5cl de lait
- 12,5cl de crème
- 5 feuilles de gélatine
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 1 cuillère de persil haché
- 1 cuillère de ciboulette ciselée

Progression :

Laver et hacher grossièrement les champignons de Paris. Faire suer l'échalotte, puis à feu vif ajouter l'ail, le hachis de champignons, sel et poivre.

Faire revenir l'ensemble pendant 5 minutes, mouiller avec la crème, le lait et laisser cuire 5 minutes à feu doux puis retirer du feu.

Mettre à ramollir les feuilles de gélatine, les incorporer au hachis de champignons afin qu'elles fondent.

Nettoyer, laver et couper les champignons de saison, les faire sauter dans l'huile d'olive chaude. Les assaisonner puis les mettre à égoutter.

Les incorporer délicatement au hachis de champignons, ajouter le persil et la ciboulette.

Chemiser une terrine de papier film et y verser le mélange, lisser puis la placer au réfrigérateur une nuit.

Pour le dressage, retourner la terrine, enlever le film puis couper en tranches, servir avec un petit mesclun de salade et vinaigrette.

Florian GALOIS



*Domaine
Daniel Bocquet*

PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

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

Le Tonnerrois



Guy ROY
Responsable de secteur



Dominique COURTAIN
Secrétaire de l'amicale



Daniel NOLLE
Adjoint du secteur

POTAGE AUX FANES DE RADIS *Pour 4 personnes*

Ingrédients :

- Fanes de radis fraîches (la valeur d'une botte de radis)
- 2 oignons
- 1 grosse pomme de terre
- 60g de beurre
- 4 tranches de pain rassis
- Sel, poivre

Progression :

Laver les fanes de radis dans plusieurs eaux (vinaigrées). Les émincer grossièrement, ainsi que les oignons et pomme de terre.

Faire suer le tout dans une casserole avec 30g de beurre pendant environ 5 mn.

Ajouter 1,5 L d'eau bouillante, assaisonner puis cuire à couvert par frémissement pendant 30 à 40 mn.

Pendant ce temps, faire doré les tranches de pains à la poêle avec 30g de beurre.

Passer le potage au mixeur, puis verser dans une soupière avec les croûtons déposés au fond.

A l'envoi il est possible de mettre une cuillère de crème fraîche double.

Guy ROY

MOUSSE AU CAFÉ *Pour 4 personnes*

Ingrédients :

- 2 yaourts
- 3 gros œufs
- 100g de sucre semoule
- 1 petite tasse de café très fort

Progression :

Séparer les jaunes des blancs.

Dans un saladier, clarifier les œufs (séparer les blancs des jaunes), blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter le café et les yaourts.

Mélanger l'ensemble au fouet jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Monter les blancs en neige, les serrer avec un peu de sucre semoule, puis les incorporer délicatement à la première préparation avec une spatule. (Ne pas faire retomber la masse).

Répartir la mousse dans des verrines à l'aide d'une poche, puis parsemer de grains de café chocolat ou poudre de cacao, réserver au frais avant de servir.

Patrice FUJARSKI

VEDRENNE
DEPUIS 1923

GOÛTS AUTHENTIQUES
DE FRUITS, PLANTES & ÉPICES
POUR DES COCKTAILS DE QUALITÉ



Vincent COLLINET - Tél. 06 07 79 78 17



www.vedrenne.fr

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

TONNERRE

Sponsor des journées gourmandes



Remise des prix concours des gastronomes

ASSIETTE DORÉE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, ÉMINCÉ DE VOLAILLE RÔTI

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 filets de poulet fermier
- Champignons au choix (lactaires délicieux, trompettes des morts, gris de sapin)
- 1 échalote hachée
- 2cl Madère
- 50g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 50cl de crème fraîche
- Truffe de Bourgogne (facultatif) quelques copeaux

Progression :

Mettre les blancs de poulet à rôtir (cuire à point), laisser reposer puis les émincer.

Tailler les champignons en lamelles, les sauter vivement à la poêle, les égoutter, garder le jus.

Dans une casserole faire suer au beurre l'échalote hachée, déglacer avec le madère et le jus des champignons, réduire de moitié, ajouter 30 cl de crème fraîche, réduire de nouveau jusqu'à consistance sirupeuse, passer au chinois.

Faire un sabayon avec les jaunes d'œufs le reste de crème, puis incorporer l'ensemble délicatement à la sauce assaisonner, maintenir à température sans faire bouillir.

Réchauffer les champignons avec 50 g de beurre.

Dans un plat sabot, disposer les champignons, les blancs de poulet émincés, napper de sauce sur le tout, passer sous le grill pour faire gratiner.

Avant de servir déposer deux lamelles de truffes.

Accompagner d'une purée de topinambour.

Daniel NOLLE

Le St Père
2, rue Georges Pompidou • 89700 Tonnerre

Tél : 03 86 55 12 84
Eric & Isabelle Sausset

www.le-saint-pere.com

CÈPES À LA BOREDLAISE

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 600g de cèpes très fermes
- 1 c. à soupe de vinaigre
- 2 petites échalotes
- 1 bouquet de persil
- 3 c. à soupe d'huile
- 50g de graisse d'oie
- Pain rassis émietté PM
- 1 quartier de citron
- Sel fin
- Poivre du moulin

Progression :

Retirer la partie creuse des cèpes, Laver rapidement les champignons à l'eau vinaigrée.

Égouttez les et essuyez les aussitôt, puis les couper en lamelles.

Hachez les échalotes puis le persil.

Dans une poêle contenant de l'huile chaude, faire rissoler les cèpes sur feu vif pendant 2 à 3 min. puis les égoutter.

Faire revenir ensuite les cèpes avec la graisse d'oie, ajouter le pain rassis émietté les échalotes et le persil, assaisonner.

Laisser cuire sur feu moyen pendant 5 min, ajouter un peu de jus de citron et servir avec une volaille.

Il est possible de rajouter des pommes sautées en accompagnement.

Eric SAUSSET

LE LIEU DE TOUS VOS ÉVÉNEMENTS !

<https://auxerrexpocom/>

03.86.42.06.00

auxerrexpocom@centrefrance.com

Auxerrexpocom

Auxerrexpocom

Auxerrexpocom



Concours de terrines de poissons de rivières



Journées gourmandes et
artisanales du Tonnerrois

jgadutonnerrois@gmail.com

Les 29,30 et 31 août & 1^{er} sept. 2025

FOIRE EXPO COMMERCIALE & ARTISANALE FÊTE FORAINE



Staff Journée Gourmande de Tonnerre

GRATIN DE POIRES, SABAYON À LA CHICORÉE

Pour 4 personnes

Ingédients :

- 4 belles poires comice de 200g
- 5 jaunes d'œufs
- 300g de sucre en poudre
- 30g de chicorée (Leroux)
- 1 gousse de vanille

Progression :

Épluchez, coupez-en deux dans le sens de la longueur les poires, retirer fibres et pépins, mettre à pocher dans un sirop léger composé : (litre d'eau, 300g de sucre et 1 gousse de vanille). En fin de cuisson égoutter les demies poires les récupérer en deux ce qui vous donne 16 quartiers.

Dans le 1/2 litre de sirop de pochage chaud ajouter 30g de chicorée laissez infuser, puis filtrer à l'étamine ou au torchon.

Faire un sabayon en versant en filet le sirop tiède sur les jaunes, émulsionner au fouet électrique pour obtenir une mousse très onctueuse (la masse fait un ruban).

Dans des ramequins beurrer, répartir les poires puis napper de sabayon.

Glacer au four pour gratiner le tout, décorez de fruits frais et de menthe.

La chicorée connue pour son goût amère est une racine qui ne contient pas de caféine, celle-ci est très bonne pour l'organisme car riche en anti oxydants.

Dominique COURTAIN

POTAGE DU MORVAN

Pour 6 personnes

Ingédients :

- 2 choux cabus
- 6 pommes de terre

- 125g de lardons maigres
- Sel et poivre

Progression :

Couper les choux horizontalement, puis en lanières de 2 cm de large. Blanchir celui-ci par départ en eau froide 3 mn dans une eau salée, Arrêter la cuisson sous l'eau froide, égoutter.

Dans une marmite ou cocotte, faire revenir les lardons maigres, à légère coloration,

Mettre le chou, les pommes de terre émincées, couvrir à hauteur d'eau,

Faire mijoter à frémissement et à couvert 1 heure.

Régler les assaisonnements.

Dressage :

Dresser dans une soupière, envoi avec des tranches de pains grillées.

Guy ROY

VERMENTON DIJON

Z.A. route de Tonnerre
89270 VERMENTON
Tél. 03 86 41 95 20

14k rue P. de Coubertin
21000 DIJON
Tél. 03 80 46 94 04

contact@adnimprimeur.fr

www.adnimprimeur.fr



IMPRIM' VERT



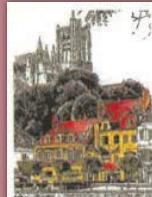
impression
OFFSET & NUMÉRIQUE

enseignes
& SIGNALÉTIQUE

graphisme
& WEBDESIGN

marquage
PUBLICITAIRE

A notre chef Jean-Pierre Saunier



Le Maxime Restaurant

3-5, quai de la Marine - 89000 AUXERRE

Tél. 03 86 52 04 41

Fax 03 86 51 34 85



Un chef, fervent défenseur de la cuisine Bourguignonne, Jean Pierre Membre de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne, Auditeur de l'Académie culinaire de France, Disciple d'Escoffier ; un cuisinier dans lâme !

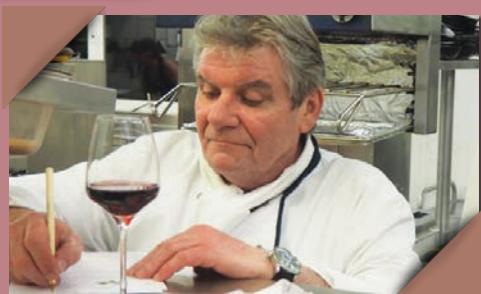
Notre chef réalise un apprentissage chez Lameloise et poursuit sa carrière avec son CAP de cuisinier en poche dans des maisons de référence, le Fouquet's Paris, le Royal à Evian, un palace à Monaco. Jean Pierre s'installe par la suite, son premier restaurant, l'Auberge de Bressane, à Serley.

En 1978, il s'installe à Auxerre au restaurant la marmite, suite à son succès il entreprend en 1980 l'achat du Maxime sur les quais qu'il dirige pendant 20 ans.

Jean Pierre décide ensuite de reprendre un restaurant avec Claire, non loin de l'ex marmite, le rendez-vous.

Nous garderons à l'esprit un homme qui aimait le partage, la convivialité et l'amour du travail bien fait.

L'Amicale des cuisiniers a eu Jean-Pierre Saunier comme membre du bureau et a toujours apprécié son esprit de cuisinier.



Notre Carnet



Nouveaux membres titulaires 2025

- M. **Denis PATRICO**, Enseignant cuisine CIFA 89
Parrains Jean-Marie LAMOUREUX, Mathias OJALVO
- M. **Frédéric GARIVET**, Enseignant cuisine CIFA 89
Parrains Jean-Marie LAMOUREUX, Vincent DEHARBE
- M. **Dimitri PONSARD**, Cuisinier installé, Un air de famille
Parrains Michel GAUTHIER, Guy ROY
- M. **Simon MESLIN**, Restaurant Les Fleurs - Pontaubert
Parrains Michel GAUTHIER, Guy ROY
- M. **Alexandre FAUCHEUR**, Plan B traiteur - Auxerre
Parrains Francis SALAMOLARD, Jean-Marie LAMOUREUX
- M. **Vincent THÉLEMAQUE**,
Parrains Pascal GUELLEC, Eric GALLET
- M. **Paul CHAMEROY**,
Parrains Gaétan QUILLIN, Alexandre BLANLUET
- M. **Philippe LARDIN**,
Parrains Hervé GUIMARD, Francis SALAMOLARD

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

- M. **Jean-Pierre SAUNIER**
M. **Hubert RILLIOT**
M. **Michel MATHIEU**
M. **François GAUTHIER**

Félicitations :

Pour les naissances :
d'**Ulysse ROLLAND**
de **Gabriel DIAS GONCALVES MATTHIAS**

Pour les remises des médailles d'or de
l'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne décernées
par le Président lors de l'assemblée générale
du 24 février 2025 au Festins de Bourgogne,
pour :

M. **Roger ROUSSEAU** Membre titulaire ACY
M. **Jacky FAGUAIS** Membre titulaire ACY

Pour M. **Anthony MAUBOUSSIN** nommé
Membre Auditeur de l'Académie
Culinaire de France par le Président
M. Fabrice Prochasson à la Sorbonne le 16
février

Pour M. **Jean Marie Lamoureaux** nommé
Chevalier de l'ordre Mondial de l'Académie
Culinaire de France par le Président M.
Fabrice Prochasson à la Sorbonne le 16
février

Amicale des Cuisiniers de l'Yonne

Administration :
4 quai de l'Yonne 89290 VINCELLOTTE
www.amicuisiniersyonne.net - amicuisyonne@orange.fr

Trésorerie :
74 route de Vézelay 89200 PONTAUBERT - gauthiermichel.89@orange.fr





L'apprentissage de l'excellence.



5 secteurs d'activité :

Hôtellerie/restauration, métiers de bouche,
coiffure/esthétique, commerce, mécanique.

34 formations
qualifiantes, diplômantes
et rémunérées du CAP au BTS.
Une structure ultramoderne
référente pour les entreprises.

Des récompenses
lors de concours prestigieux
comme le Meilleur Apprenti de France ou les Worldskills.

Des ateliers de pratique
à la pointe de l'innovation

Restaurant pédagogique Com' des Chefs, magasin virtuel Clic'Store, salon de coiffure Émotion, institut de beauté Infinité, boutique de boulangerie-pâtisserie Millefeuille N'Co, ...



Laura HARNOIS (médaille d'excellence aux Worldskills 2024) et Denis MERLO (médaille d'or) ont été accompagnés par le CIFA de l'Yonne, le centre d'excellence des Worldskills « cuisine » et « service en restaurant ».



Denis MERLO a été sacré champion du monde aux Worldskills 2024.

CIFA
L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

03 86 42 03 55
accueil@cifayonne.com
www.cifayonne.com
3, Rue Jean Bertin · CS 20189
89003, Auxerre cedex



50 CIFA
Expert de l'apprentissage
depuis 1975

Expert de l'apprentissage depuis 1975



Retrouvez nos conseillers dans
nos agences de l'**Yonne** pour vous
accompagner dans la
réalisation de vos projets