



RECETTES 2023

Les hors d'œuvres froids et entremets de cuisine



IRON Cook

2022 > 3^{ÈME} ÉDITION

Le grand défi culinaire de France

Édition 2022 : LES VAINQUEURS

1^{ER} PRIX



Michael WICKAERT

- > Professeur de cuisine engagé depuis 19 ans, Terdegheim
- > 1^{er} prix au trophée Nationale de cuisine et de pâtisserie 2022 de l'académie culinaire de France
- > Lauréat du concours de la toque d'or Internationale en 2015

2^{ÈME} PRIX



Jérôme JOUBERT

- > Chef de cuisine exécutif du restaurant le Rive Gauche, Joigny
- > Meilleur chef 2020 concours Gilles Goujon
- > Prix de la créativité lors des championnats du monde de l'œuf en meurette au Clos Vougeot

3^{ÈME} PRIX



Laurent POULET

- > Directeur technique de production Festins Plaisirs des Mets, Appoigny

BeesCom - RCS AUXERRE 517 827 424, Crédits photos: CIFA de France



Chers amis,

C'est avec plaisir que nous vous présentons le recueil 2023, fruit du travail des cuisiniers lcaunais.

62 recettes sont rédigées, ayant pour thèmes les hors d'œuvres froids et entremets de cuisine.

Cet ouvrage en version papier peut être également consultable sur le site de notre association : www.amiscuisiniersyonne.net. Celui-ci s'enrichi chaque année en photothèque, presse thème et bibliothèque. Nos ouvrages sont téléchargeables, je souhaite notamment numériser tous les numéros depuis 1975 date du premier numéro. Nos épcuriens pourront à terme consulter 2500 recettes.

L'année 2022 nous a permis de vivre des moments intenses, notamment lors du défi culinaire Iron cook. J'adresse toutes mes félicitations aux candidats et commis pour les interprétations maîtrisées de la cuisine et pâtisserie, ensemble noté par 45 jurys. M. Christian Têtedoie, Président des Maîtres cuisiniers de France, MOF cuisine a tenu la Présidence de ce concours, aujourd'hui reconnu au niveau National.

Plusieurs d'autres activités ont été programmées :

- Action culinaire au profit de l'Ukraine pour acheter du matériel médical,
- Rencontre annuelle à la grange de Beauvais dans le cadre d'une journée campagnarde avec 100 participants.
- Repas de Gala auprès de notre chef exécutif Pascal Guellec, merci à toute l'équipe du Roncemay pour l'accueil et la qualité des prestations.
- Energies multiples déployées par nos brigades



lors des journées gourmandes de Tonnerre, foire d'Auxerre et Loto gastronomique.

En ses périodes turbulentes, marquées de faits complexes, des cuisiniers s'installent sur les terres de l'Yonne :

Bruno Ortolé, la Croix Blanche, Mathias Dias Concalvez le soleil d'or, Muguet Gaétan à la maison, je tiens à vous présenter mon soutien au nom de l'ACY.

Gardons à l'esprit la définition de notre quotidien : cuisiner c'est savoir transformer les aliments.

Que 2023 puisse nous permettre de continuer à flatter les 5 sens des gourmets.

Prenons soins de tous et de vos proches.

Jean-Marie LAMOUREUX
Président

Conseil d'Administration

Florian GALOIS

Adjoint de secteur
de l'Auxerrois

Guy ROY

Responsable du secteur
Tonnerre/Chablis

Philippe BOUCHÉ-PILLON

Adjoint du secteur
Avallon

Pascal GUELLEC

Contrôleur financier

Jean-Pierre LESTRIEZ

Responsable des
secteurs Joigny/Sens

Daniel NOLLE

Adjoint du secteurs
Tonnerre/Chablis

Jean-Pierre BONDOUX

Membre du bureau

Nicolas WRONA

Adjoint des secteurs
Joigny/Sens

Manu DELANNOY

Responsable du
secteurs Auxerre



Jean-Marie LAMOUREUX

Président actif adjoint
du secteur Auxerre

Dominique COURTAÏN

Secrétaire,
adjoint du secteur Avallon

Éric GALLET

Vice-président actif

Daniel AUBLANC

Président d'honneur

Christian RÉGNIER

Membre d'honneur

Michel GAUTHIER

Trésorier et responsable du
secteur Avallon



WWW.CHABLISIENNE.COM

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

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

Le spécialiste du saumon fumé depuis 1980











Dirigé par la famille Raymond, Le Borvo possède et entretient un savoir-faire unique dans la production de saumon fumé, issu d'un procédé artisanal d'excellence.

Au coeur de la Bourgogne gourmande
www.leborvo.fr



Christian Tetedoie Président MCF



Marcel Fontbonne Directeur du CIFA89 et Fondateur du concours IRON COOK



Manu DELANNOY
Responsable de secteur



Florian GALOIS
Adjoint du secteur

Tartare de chèvre frais de la ferme des Crêtes à Augy

Pour 4 personnes

Ingrédients pour :

- 1 bûche de chèvre frais
- 100 ml de crème liquide entière
- 3 petits poivrons (1 jaune, 1 rouge, 1 vert)
- huile d'olive de Crète, sel, poivre.

Technique de fabrication :

Eplucher les poivrons et les tailler en brunoise.

Mélanger le fromage avec la crème liquide.

Ajouter en filet l'huile d'olive, assaisonner de sel et de poivre

Mélanger afin d'obtenir une texture souple et homogène.

Ajouter la brunoise de poivrons (taillage de 2mm au carré) et vérifier l'assaisonnement.

Dresser en quenelles sur les assiettes.

Décorer avec de fines tuiles de pain, des jeunes pousses de salade et quelques gouttes de vinaigrette dissociée au vinaigre balsamique réduit.

Manuel DELANNOY
Responsable de secteur de l'Auxerrois.



Terrine de saumon persillé

Ingrédients :

- 1 kg de saumon frais, paré, net et dégraissé
- 0,5 kg de nage de légumes (bouillon)
- 1 botte de persil frais
- 5 feuilles de gélatine (soit 10 g.)
- Sel, poivre, huile d'olive
- 1 gousse d'ail

Préparation :

Préparer les filets de saumon en les coupant et superposant (queue et ventre) afin d'obtenir des morceaux de même épaisseur.

Frotter une plaque de four avec la gousse d'ail, huiler, saler, poivrer, puis disposer les filets de saumon.

Cuire au four ventilé à 90° durant 15 à 20mn (selon épaisseur). Test de cuisson au doigt pour effiloche délicatement le saumon. Laisser égoutter jusqu'à refroidissement.

Disposer en terrines successives avec le persil ciselé.

Coller la nage avec la gélatine, vérifier sel, poivre, la couleur dans la terrine quand elle est tiède et laisser au réfrigérateur jusqu'à la prise totale avant de découper.

Jaen-Luc BARNABET



Paul CHAMEROY Lauréat Région Bourgogne
Franche Comté du Concours MCF 2022

Gratin de fruits rouges, sabayon à la crème de cerises des caves de Bailly Lapierre

Pour 6 personnes

Ingrédients :

Pour les fruits rouges :

- 125g de cerises de l'Yonne dénoyautées
- 125g de framboises
- 60g de mûres
- 60g de myrtilles

Pour le Sabayon

- 100g d'eau
- 150g de sucre
- 6 jaunes d'œufs
- 50g de crème de cerises

Progression :

Réaliser un sirop, hors du feu ajouter au fouet les jaunes d'œufs.

Cuire au bain-marie à 75°C, veillez à ne pas faire coaguler les jaunes d'œufs.

Passer au chinois et monter au fouet à complet refroidissement.

Ajouter la crème de cerises.

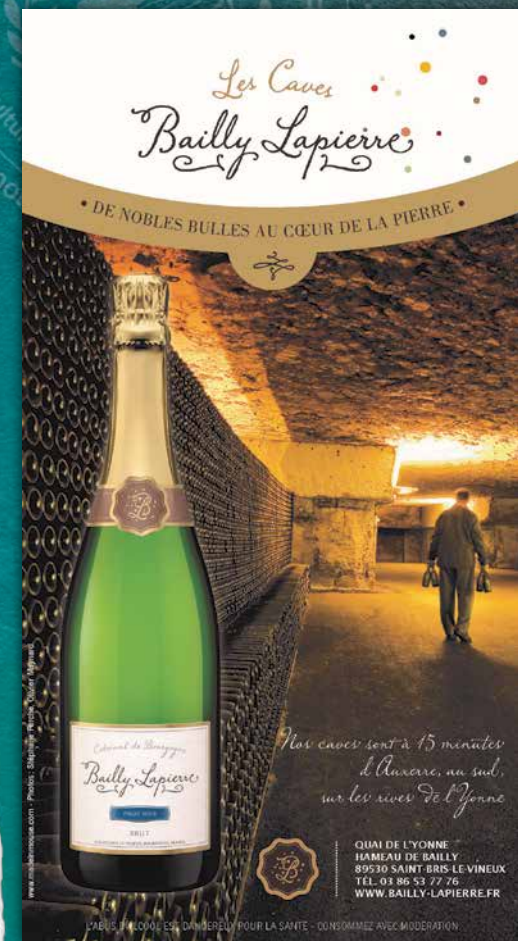
Laver les fruits rouges.

Découper et déposer ceux-ci harmonieusement à plat et en forme circulaire dans les assiettes de dressage.

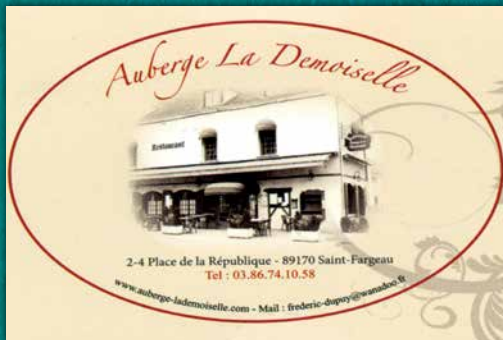
Napper les fruits du sabayon et glacer au four de façon à colorer, voire caraméliser légèrement la surface du gratin.

Au moment de l'envoi, décorer avec quelques fruits frais au centre de chaque assiette.

Jean-Marie LAMOUREUX
Enseignant cuisine CIFA89



M Didier BERRADIA Directeur commercial la Châblisienne



Nougat glacé aux griottes (pour 10 pers.)

Nougatine :

- 108g de sucre
 - 96g de d'amandes concassées
- Mélanger le sucre aux amandes et mettre au four préchauffé à 160°. Coloration caramel.

Meringue italienne

- 6 blancs d'œufs
- 25g d'eau
- 68g de sucre
- 20g de sucre glucose

Monter les blancs d'œufs en neige
Cuire le sucre et le sucre glucose à 121° dans une petite casserole.
Verser sur les blancs d'œuf monté en neige et laisser monter jusqu'à refroidissement à température ambiante.

Crème fouettée :

- 420g de crème liquide à 35%

Monter la crème, réserver au frais. Incorporer au mélange meringue + nougatine concassée et 100g de griottes à l'eau de vie.

Mouler dans la terrine et mettre au froid négatif pendant 6h. Couper en tranche, il est possible d'accompagner cette préparation d'un coulis de fruits rouges ou crème anglaise.

Frédéric DUPUY

Chef installé Auberge de la Demoiselle - SAINT-FARDEAU

Croquant Chocolat

Ganache montée :

- 225g crème liquide
- 50g de glucose
- 310g de couverture blanche

Porter à ébullition la crème et le glucose, verser sur la couverture blanche, mélanger et réserver au frais une heure.
A l'aide d'un batteur monter la ganache puis la débarrasser dans une poche à douille.

Ganache chocolat noir :

- 300g de crème liquide
- 300g lde ait
- 80g de jaunes d'œufs
- 80g sucre
- 300g de couverture noire 64%

Porter à ébullition le lait et la crème, blanchir les jaunes et le sucre, verser la crème et le lait sur les jaunes et cuire à feu doux à l'aide d'un fouet à 67°, verser sur la couverture noir, réserver au frais une heure. Débarrasser dans une poche à douille.

Caramel beurre salé :

- 300g de sucre
- 100g d'eau
- 100g de crème liquide
- 80g de beurre salé

Cuire le sirop (sucre et eau) jusqu'à l'obtention d'une couleur brune, ajouter la crème chaude puis le beurre demi-sel, débarrasser et réserver au frais une heure.

Gavotte :

- 80g de farine
- 20g de cacao en poudre
- 100g de sucre glace
- 100g de blanc d'œuf
- 100g de beurre fondu

Mélanger la farine, le cacao et le sucre glace, ajouter les blancs d'œufs crus, incorporer le beurre fondu. Sur une plaque de cuisson et un papier sulfurisé, étaler la gavotte très finement à l'aide d'une spatule, puis cuire 8m. au four à 170°C.

Une fois toutes vos préparations faites, il ne vous reste plus qu'à faire preuve d'imagination pour le dressage, puis à déguster ce délicieux croquant chocolat.

Paul BILBOT

Le Rendez-Vous - AUXERRE

Caves Baptiste Bienvenu

Caves Irancy

1 rue Soufflot
89 290 IRANCY

OUVERT 7J/7J
lun. à ven. 9h-12h
13h30-18h
weekend 9h-12h30
14h-18h30



www.caves-bienvenu.fr

03 86 42 22 51



Caveau Chablis

5 rue Jules Rathier
89 800 CHABLIS

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

Restez à l'appart « Une note de rouge » au dessus du caveau !
contact par téléphone ou airbnb

Alain Renaudin

Terrasse au bord de l'eau

Tél. 03 86 42 22 13

Fax 03 86 42 23 51

www.auberge-les-tilleuls.com

89290 VINCELOTES

E-mail : lestilleulsvincelottes@yahoo.fr

Club Prosper Montagné



Bavarois Printanier

Pour 10 personnes

Ingédients :

- 500g de petits pois cuits dans un 1/2 litre de bouillon de légumes salé
- 15 feuilles de gélatine alimentaire
- 250g de côtes de blettes taillées en mirepoix, cuire à l'anglaise avec un demi citron jaune
- 250g de céleri rave très cuit, mixé finement et passé au tamis
- 250g de crème liquide très froide
- 30 radis roses
- 20 petites feuilles d'ail des ours
- 5g de sel de céleri et un peu de piment d'Espelette en poudre.

Pulvériser au blender les petits pois cuits en ajoutant progressivement le bouillon tiède de leur cuisson dans lequel vous aurez incorporé la gélatine préalablement ramollie dans un bol d'eau froide et pressée entre vos mains. Versez cet appareil dans un grand moule à bavarois (déjà glacé et chemisé de film alimentaire) sur les blettes très bien égouttées. Laissez prendre 2h au réfrigérateur.

Démoulez sur un grand plat, garnir à la poche à douille cannulée le centre du bavarois des 3/4 de la chantilly obtenue avec la crème montée, salée et épicée dans laquelle vous aurez incorporé délicatement la purée de céleri. Décorez le tour de l'entremet du 1/4 restant de chantilly puis des radis et de l'ail des ours.

Idee d'accompagnement : Croûtons frottés à l'ail et un bon Aligoté 2022 du Domaine Bienvenu à Irancy.

Alain RENAUDIN

Auberge des Tilleuls - VINCELOTES

Pressé de foie gras et jambon au Ratafia

Foie gras:

- 1 lobe d'environ 500g
- 10g de sel, poivre noir du moulin
- 15cl de ratafia

Jambon:

- 500g de jambon nature ni cuit ni salé
- 30g de sel, 5g de poivre, thym, romarin
- 1 carotte, 1/2 de poireau, 1 oignon, 1 clou de girofle, 1 baie de genièvre

Préparation :

Eveinez puis coupez votre foie gras en tranches de 2cm de d'épaisseur que vous étalez dans un plat avec l'assaisonnement et le ratafia, filmez puis réservez au frais jusqu'au lendemain.

Découpez votre morceau de jambon puis coupez le en tranches de 2cm, et faites cuire dans une marmite avec 2L d'eau à couvert avec toute la garniture (et la couenne par dessus!!) pendant 30mn, départ eau froide, à toute petite ébullition. Une fois cuit, laisser refroidir dans

son bouillon puis réservez au frais jusqu'au lendemain.

Egouttez vos tranches de jambon, taillez les à la dimension de votre terrine, puis montez-la en alternance jambon/foie gras en ajoutant le ratafia du foie gras. Pressez bien votre terrine au fur et à mesure avec une cale propre et filmée à la dimension de la terrine, laissez 2h au frais pour que le montage durcisse. Préparez un bain-marie dans votre four à 160°C avec de l'eau pour que celle-ci arrive à mi-hauteur de la terrine. Mettez en cuisson 20mn. Une fois cuite, utilisez votre cale pour ôter l'excédent de graisse de foie gras et pressez un peu la terrine, puis recoulez la graisse par dessus. Laissez au moins 48h au frais avant de la servir, coupez avec une grande lame chauffée.

PS : utilisez le bouillon du jambon pour faire une bonne soupe de vermicelle et pour la couenne, taillez-la en petits dés et faites-la cuire avec des pommes de terre sautées ! Le gras c'est la vie !

Régis RENAUDIN-PATIER

Le Cella - VINCELOTES



Le Cella
BRASSERIE - PUB

Cellier du XIème siècle
Terrasse au bord de l'eau

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

Organisation d'événements
Familiaux et professionnels



lecella@gmail.com

03-86-42-42-42

f : lecella

28 quai de l'Yonne
89290 Vincelottes



Jurys de dégustation MAY aout 2022

- Chez Emeline -

Restaurant au feu de bois

Produits frais et fait maison

Pizzas, grillades, salades...

Du mardi midi au vendredi soir
et le samedi soir
à partir de 12h et 19h

03 86 53 33 30

1 rue de la Poire - 89290 Champs-sur-Yonne



Lots du loto gastronomique

Boule d'exotisme (pour 6 pers.)

Baba au rhum :

Chauffer 45g de lait à 30°C et mélanger avec 5g de levure de boulanger, 100g de farine, 8g de sucre, 2g de sel et 54g d'œufs entiers. Après 2mn à vitesse moyenne, ajouter 20g de beurre pommade et le zeste d'½ citron vert. Accélérer la vitesse. Pocher à ras dans 6 moules truffe de 3cm. Laisser lever à 35°C durant 45mn. Cuire 25mn à 160°C. Laisser refroidir. Démouler et retailler en boule.

Punch à baba :

Faire bouillir 188g d'eau, 82g de sucre, 50g de purée passion, ½ gousse de vanille. Hors du feu, ajouter ½ zeste citron vert, 38g de rhum ambré et 1 feuille de gélatine hydratée. Laisser refroidir à 60°C et tremper les babas jusqu'à ce qu'ils prennent 1,5 fois leur volume. Congeler dans un moule demi sphère de 4cm.

Compotée exotique :

Faire chauffer ½ gousse de vanille, 150g de purée de mangue et 50g de purée de passion à 40°C puis ajouter 12g de sucre mélangé à 2,5g de pectine. Porter à ébullition

et ajouter 125g d'ananas et 100g de mangue en brunoise. Cuire doucement puis ajouter 20g de Malibu. Verser dans des moules sphères de 4,8cm et insérer le baba congelé au centre. Congeler.

Ganache montée noix de coco :

Porter à ébullition 90g de purée de coco, 48g de sucre et 1 gousse de vanille. Laisser infuser 3mn. Ajouter 150g de mascarpone et 1 ½ feuille de gélatine hydratée et mélanger avec 225g de crème liquide 36% froide. Garder 2h au frais, monter au batteur.

Montage et finition :

Pocher la ganache dans des moules sphères de 5,8cm en insérant le baba/compotée au centre. Congeler. Tremper dans un enrobage au chocolat à 45°C puis broser la coque. Décongeler 6h au frais.

Rémy CHANIAT
Chez Emeline - CHAMPS-SUR-YONNE

METRO



Monéteau (89470) – Mr Philippe BULANT
06 08 18 95 55 – philippe.bulant@metro.fr

- Assortiment des produits
- 50 000 références dont 17 000 sur site (350 produits locaux)
- 250 000 références sur METRO.fr
- Experts à votre service :
Services & Financements, Matériel, Fruits & Légumes, Marée, Boucherie, Frais L.S, Cave, Épicerie et Liquides

METRO



Monéteau (89470) – Mme Nathalie COELHO
06 89 80 45 59 – emelie.mendoza@metro.fr

- Création de Site Internet :
- Site vitrine offert (valeur de 99€)
- Site marchand (2 mois offerts)

METRO



Monéteau (89470) – Mme Mélie MENDOZA
06 89 80 45 59 – emelie.mendoza@metro.fr

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

J'MCA

RESTAURANT

12 rue André Vildieu
COULANGES-LA-VINEUSE 89580

03 86 34 33 41

www.jmca-restaurant.fr



Chez Max Restaurant

3 quai de la Marine 89 000 Auxerre

03 86 52 04 41

PAVLOVA AU CHOCOLAT ET ORANGES ÉPICÉES (pour 4 pers. - Temps : 3 à 4 h temps de repos compris)

Pour les oranges :

- 3 oranges
- 250 ml d'eau
- 125g de sucre
- 4 clous de girofle
- 1c. à café de graines de cardamome
- bâton de cannelle

Râper le zeste d'une des oranges. Peler et couper les oranges à vif et prélever les suprêmes. Porter l'eau à ébullition, le sucre, le zeste et les épices puis laisser mijoter doucement pendant 45 minutes pour obtenir un sirop parfumé. Retirer du feu et laisser refroidir le sirop. Quand il est froid, y plonger les suprêmes d'oranges et laisser mariner pendant plusieurs heures au frigo.

Pour la meringue :

- 3 blancs d'œufs
- 150g de sucre
- 20g cacao en poudre
- 1c. à café de vinaigre balsamique
- 25g de chocolat en morceaux

Préchauffer le four à 180°C. Monter les blancs en neige. Ajouter le sucre graduellement jusqu'à ce que la meringue soit ferme. Avec une grosse cuillère incorporer délicatement le cacao, le vinaigre et les morceaux de chocolat. Étaler la meringue en forme de disque 1 cm d'épais environ à l'aide d'une spatule, sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Réduire la température du four à 150°C et faire cuire les meringues durant 1h. Ne pas les surcuire ! Éteindre le four tout en laissant la porte ouverte et les meringues à l'intérieur pour qu'elles refroidissent doucement.

Juste avant de servir : Fouetter la crème et ajouter le sucre. Tailler des copeaux de chocolat avec un économe ou flocons avec une râpe. Disposer une des meringues sur votre assiette, étaler la crème dessus et déposer quelques suprêmes d'oranges épicées égouttées au centre. Décorer avec le chocolat.

Charles GRÉGOIRE Le JMC'A - COULANGES

Le Marignan aux Fraises (pour 8 pers.)

Savarin, Rhum, Crème Pâtissière, Fraises

Pâte à Savarin :

- 200g de farine
- 10g de levure de boulanger
- 8cl d'eau
- 4g de sel, 20g de sucre semoule
- 2 œufs
- 80g de beurre

Crème pâtissière :

- 50cl de lait
- 4 Jaunes d'œufs
- 15g de sucre
- 70g de farine
- ½ gousse de vanille
- 2cl de Rhum

Sirop :

- 50cl d'eau
- 250g de sucre semoule
- Zeste d'une orange
- ½ gousse de vanille
- 10cl de Rhum

- 500g de fraises coupées en 4

Chauffer 45g de lait à 30°C et mélanger avec 5g de levure de boulanger, 101g farine, 8g de sucre, 2g de sel et 54g d'œufs entier. Après deux minutes à vitesse moyenne, ajouter 20g de beurre pommade et le zeste d'½ citron vert. Accélérer la vitesse. Pocher à ras dans 6 moules truffe de 3cm. Laisser lever à 35°C durant 45 min. Cuire 25 min à 160°C. Laisser refroidir. Démouler et retailer en boule.

Progression de travail :

Réaliser une pâte à savarin traditionnel à la main ou au batteur.

Préparer une Crème Pâtissière : Faire bouillir le lait avec la vanille, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la farine tamisée dans le mélange œufs, sucre, puis verser progressivement le lait bouillant en mélangeant.

Mettre cette préparation dans une casserole, mettre à cuire jusqu'à ébullition sans cesser de remuer avec le fouet et laisser cuire 2 à 3 mn mini.

Réaliser le sirop : Mélanger tous les ingrédients ensemble dans une casserole, le porter à ébullition, laisser cuire quelques minutes et laisser refroidir avant d'imbibes les savarins

Paul LE GOFF Chez Max - AUXERRE



Espacio Piscina

BAR GLACIER BRASSERIE

83 Avenue Yver, 89000 Auxerre

contact@espacio-piscina.com

www.espacio-piscina.fr

09.72.81.75.21





Cocktail Buffet
Mariage Repas
Brunch
Plateaux repas

www.quillin-traiteur.fr

G Quillin Traiteur

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

Tartelette aux vieux légumes Mesclun et vinaigrette à la pomme

- ½ butternut
- 4 panais
- 1 pomme granny
- 200g de mesclun
- 10ml d'huile d'olive
- 100ml de crème
- 100g de beurre

Pour la pâte Brisée :

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 1 oeuf
- 5g de sel

Réaliser la pâte Brisée :

Réaliser le beurre pommade, puis le mélanger à la farine, ajouter l'oeuf et le sel.

Laisser la pâte reposer une heure, puis l'étaler au rouleau et foncer dans de petits cercles à tarte.

Découper des disques de papier cuisson, les disposer dans les fonds de tarte et remplir le fond de tarte avec des pois cassés éviter l'affaissement de la pâte.

Cuire les fond des tartes à 180°C pendant environ 12 min.

Cuire la demi-butternut comme une purée, puis la mixer avec la crème et la moitié du beurre, assaisonner.

Passer la moitié des panais à la mandoline, le plus fin possible, puis les frire et les saler à la sortie de cuisson.

Tailler l'autre moitié en petits cubes, les sauter au beurre et les assaisonner.

Tailler de petits cubes de pomme, pour les mélanger au mesclun.

Paul CHAMEROY
Apprenti dessert Quillin Traiteur - AUGY

Entremet champignon, chantilly au lard, tuile de pain de mie noir au noix torréfiées

Pour 4 personnes

Tuile de pain :

- 4 tranches de pain de mie noir
- 40 gr de noix concassées

Crème au lard :

- 50cl de crème à 30%
- 250g de lardons fumés

Bavarois Champignons :

- 25cl de crème à 35%
- 250g de mélange champignons
- 25cl de crème liquide à 30%
- 100g échalottes
- 6 feuilles de gélatine

Bavarois :

Cuire les champignons avec les échalotes comme un velouté. Ramollir la gélatine et incorporer au velouté chaud, laisser refroidir. Monter la crème à 35%, incorporer au velouté froid et quasiment pris. Mouler en cercle de diamètre 7 à mi-hauteur.

Crème au lard :

Colorer à brun les lardons, déglacer avec la crème. Faire réduire, mixer, passer et attendre le refroidissement complet avant de monter au batteur.

Tuile :

Etaler les tranches de pain de mie avec un rouleau à pâtisserie.

Détailler à l'emporte-pièce diamètre 6.

Imbiber les de beurre fondu et parsemer de noix.

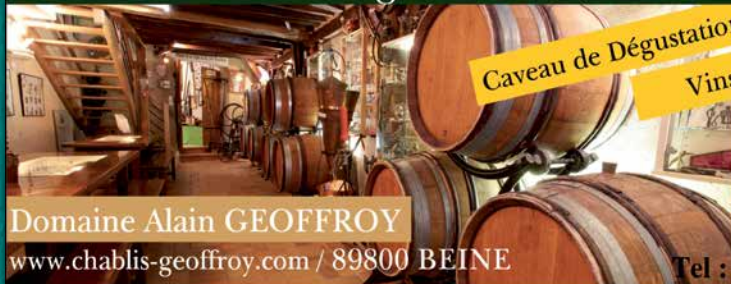
Sécher au four pendant 5 min à 200°C

Montage :

Tuile de pain en 1er la bavaroise posée dessus. Un beau point de chantilly, Ciboulette et radis en décoration et le tour est joué.

Alexandre BLANLUET
Cuisinier Quillin Traiteur - AUGY

Musée de la Vigne et du Tire-bouchon



Caveau de Dégustation

Vins de Chablis

Du lundi au
vendredi

8h-12h / 14h-17h

Domaine Alain GEOFFROY

www.chablis-geoffroy.com / 89800 BEINE

Tel : 03 86 42 43 76

L'érable

Restaurant Traiteur

Mariages - Repas d'affaire
Baptême - Plats à emporter

Chemin de la Chapelle
MONÉTEAU

Tél. : 03 86 46 38 87

herve.guimard@yahoo.fr



Huitres en chaud froid, garniture acidulée et croquante

- 12 huitres n°3
- 3 pommes granny smith
- ½ céleri rave
- ½ céleri branche
- 0.2 kg de mayonnaise
- Une échalote
- 50g de câpres
- 50g de cornichons
- Un peu d'huile de noix
- 4 à 6 feuilles de gélatine

Réalisation de la recette :

Eplucher et laver l'ensemble des légumes. Ouvrir les huitres et les laver plusieurs fois dans leur eau pour éviter les résidus de coquilles.

Tailler les granny, le céleri rave en brunoise de 2 à 3 mm au carré. Réserver la brunoise de pomme légèrement citronnée et faire sauter la brunoise de céleri rave, puis la réserver au frais.

Tailler une fine julienne de céleri branche et les placer dans un cul de poule avec de la glace pour raffermir. Préparer un assaisonnement avec de l'huile de noix.

Pocher les huitres dans leur eau afin de les raffermir. Décanter les huitres et gélifier le bouillon de cuisson avec la gélatine détrempée dans l'eau froide.

Assaisonner la gelée et couler dans les assiettes avec la brunoise de céleri. Hacher les huitres et agrémenter avec la brunoise de céleri. Dresser avec un emporte-pièce au-dessus de la gelée prise.

Ajouter sur le dessus une quenelle de sauce tartare composée des échalotes ciselées, des cornichons et des câpres hachées.

Finir par disposer la julienne de céleri branche assaisonnée avec l'huile de noix et un peu de sel

Vincent DEHARBE
professeur de cuisine CIFA89 - AUXERRE

Charlotte caramélisée à la brioche et aux framboises

Panier et progression de travail, pour 4 personnes :

Confectionner un appareil à charlotte :

Blanchir sans excès 4 œufs et 125 g de sucre, ajouter 250g de lait, 250g de crème liquide et une gousse de vanille coupée en deux et grattée

Réserver au frais.

Réaliser un caramel avec 250g de sucre 100g d'eau et quelques gouttes de jus de citron (caramélisation d'un jaune blond).

Chemiser des moules individuels a soufflé avec ce caramel, laisser les refroidir.

Couper des bandes de la hauteur des moules d'une brioche de 3-4 jours.

Tremper celles-ci dans l'appareil à charlotte, les égoutter puis disposer sur les parois de vos moules.

Ajouter quelques pistaches émondées, un rond de brioche (également trempé), ainsi que quelques framboises.

Verser de l'appareil à charlotte jusqu'à hauteur puis terminer avec un rond de brioche.

Cuire à bain-marie dans un four à 180 degrés pendant environ 30 minutes (vérifier la cuisson en plantant une pointe de couteau).

Démouler quelques minutes après la sortie du four (attention au démoulage avec le caramel chaud)

Florian GALOIS
Adjoint de secteur de l'AUXERROIS

5^{ème} LOTO GASTRONOMIQUE

Organisé par l'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne
Le dimanche 17 décembre 2023
Salle des Fêtes de Venoy 89290 • Ouverture des portes : 12h30
Réservations : Tél. 06 17 96 51 89
Nombreux lots
SUPER LOT SURPRISE



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



Verrine de tartare de saumon, caviar d'aubergine et yaourt à la grecque

Pour 6 personnes

Pour le tartare de saumon :

- 350g de saumon fumé
- 35g d'huile de pépins de raisin
- 1 jaune d'œuf
- 15g de moutarde
- 25g de ketchup
- 5g de sauce Worcestershire
- 12g de câpres surfine
- 20g d'échalote
- 1g de piment espelette AOP
- 2g de sel

Pour le caviar :

- 800g d'aubergine
- 30g d'huile d'olive
- 6g de sel
- 25g de basilic frais

Pour le yaourt à la Grecque

- 240g de yaourt à la Grecque
- 2g de sel
- 1 jus de citron

Préparation :

Faire une base mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde, le ketchup, l'huile et la sauce Worcestershire, ajouter le saumon fumé concassé, les câpres, les échalotes et la ciboulette ciselée. En parallèle cuire les aubergines entières à 200°C, pendant 40mn. Lorsqu'elles sont bien cuites, retirer la peau, et mixer la chair avec l'huile d'olive, le sel et le basilic en finition. Préparer la sauce ; mélanger le yaourt à la Grecque, avec le sel, et le jus de citron

Monter les verrines :

Disposer le tartare de saumon au fond des verrines, ensuite le caviar, et pour terminer le yaourt à la Grecque. Ajouter une pincée de piment d'Espelette et quelques herbes fraîches

Thierry REUILLER

Directeur Recherche et développement Festins de Bourgogne - CHEMILLY-sur-YONNE

Céréales, légumineuses et agrumes

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 125g d'épeautre ferme du Ravillon
- 100g de lentilles verte ferme du Ravillon
- 3 oranges
- 2 pamplemousses
- 1 citron
- 10g de menthe fraîche
- 20g de ciboulette fraîche
- 70g d'huile d'olive
- 7g vinaigre balsamique blanc
- PM sel & poivre

Préparation :

Faire tremper la veille l'épeautre puis cuire séparément celui-ci et les lentilles au préalable rincer. Bien rafraichir après cuisson pour ne pas avoir une sur cuisson de l'épeautre et des lentilles puis réserver.

Zester 2 oranges et le citron, puis blanchir 3 fois ceux-ci et réserver. Peler à vif ces 2 oranges, le citron et 1 pamplemousse puis en lever les segments. Ensuite les découper en mirepoix (10x10) et réserver. Presser la dernière orange et le dernier pamplemousse. Faire réduire de 2/3 puis refroidir. Enfin émulsionner l'huile d'olive avec le jus d'agrumes réduit, ajouter un trait de balsamique blanc et l'assaisonnement. Ciseler les herbes.

Mélanger céréale, légumineuse, mirepoix d'agrumes, herbes et zestes à la vinaigrette d'agrumes. Dresser en verrine ou à l'aide d'un cercle. La recette peut s'accompagner de gambas poêler et déglacer avec un peu de jus d'orange.

Laurent POULET

Directeur technique Festins de Bourgogne - CHEMILLY-sur-YONNE



Foire d'auxerre 2022



RESTAURANT
LA CROIX BLANCHE
VILLIERS-SAINT-BENOIT

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

Réservations 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 Pâtis



Recette du blanc manger coco antillais

Pour 8 personnes

- 1 boîte de lait concentré non sucré
- ½ boîte de lait concentré sucré
- 1 boîte de lait de coco
- 3 feuilles de gélatine
- Vanille, cannelle, citron vert

Progression de travail :

Mélanger les trois laits et porter à ébullition sans cesser de remuer.

Aromatiser le mélange selon votre goût (vanille, cannelle, zeste de citron vert...).

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide. Lorsque le mélange arrive à ébullition, y introduire les feuilles de gélatine essorées.

Verser la préparation dans des ramequins et mettre au froid environ 6 heures avant de servir.

Démouler les ramequins et verser le blanc manger dans une petite assiette creuse sur une sauce aux saveurs créoles.

Bruno ORTOLÉ
La Croix Blanche - VILLIERS-saint-BENOIT



Médaille d'or ACY à Pascal Guellec

Tartelette aux petits pois

Fond de tartelette :

Réaliser la pâte brisée avec 250 gr de farine, 180 gr de beurre, 1 jaune d'œuf, 50 gr de lait, 1 pincée de sel.

Abaisser à 3mm, piquer la pâte, foncer dans des cercles à tartelette. Laisser raffermir au frais avant de cuire à blanc au four à 180°C pendant 15 à 20 minutes.

Compotée d'oignons nouveaux :

Emincer 2 bottes d'oignons nouveau et faire compoter dans une noix de beurre.

Petits pois :

Mettre de côté 60 gr de petits pois crus et assaisonner avec un filet d'huile d'olive.

Cuire à l'anglaise 300 gr de petit pois, refroidir rapidement.

Réaliser une purée fine avec la moitié des petit pois cuit, 1 oignon blanc, 100 gr de bouillon de légumes et 50 gr de beurre.

Glacer le reste des petits pois avec 50 gr de beurre et 50 gr de bouillon de légumes.

Emulsion d'ail confit :

Confire 4 gousses d'ail avec leur peau dans 100 gr l'huile d'olive. Eplucher l'ail et mélanger avec 100gr de bouillon de légumes, assaisonner, mixer et récupérer l'écume.

Emulsion d'ail confit :

Garnir le fond de tartelette avec la compotée d'oignon, ajouter une fine couche de purée de petits pois, disposer les petits pois crus et cuits. Assaisonner à la fleur de sel. Décorer avec l'émulsion et quelques pousses de petits pois.

Clotilde MAURY
Enseignante Cuisine CIFA89 - AUXERRE



Dîner de Gala 9 octobre au Golf de Roncemay

ICI C'EST FRANCE BLEU AUXERRE



QUOI FAIRE, QUOI VOIR : TOUT SAVOIR SUR L'YONNE

Sports, loisirs, patrimoine, gastronomie, circuits court

FRANCE BLEU AUXERRE DANS L'YONNE : 101.3 / 100.5

MERCURE

HOTELS



L'Hôtel Mercure Auxerre avec ses 6 salles de séminaires et ses 77 chambres, son parc et sa parcelle de vigne, offre des moments de respiration entre les séances de travail. La grande terrasse qui donne sur la piscine de l'établissement, prolonge le restaurant et permet d'organiser cocktails et barbecue aux beaux jours !

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

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

03 86 53 51 61

h0348-sb@accor.com

Oeuf poché aux asperges vertes, émulsion au lard

Pour le tartare de saumon :

- 6 Oeufs extra frais
- 24 asperges vertes

Emulsion :

- 60 g poitrine fumée tranchée
- 150 g crème
- 100 g fond blanc
- Parures d'asperges

Préparation :

Les Oeufs : Dans une sauteuse, porter à ébullition 1,5 L d'eau avec 150g de vinaigre blanc.

Casser les œufs un par un puis pocher dans l'eau frémissante pendant 6mn 30 environ (temps de cuisson pour des œufs de 55g). Le jaune de l'œuf reste liquide se situant en sphère au milieu du blanc coagulé.

Vérifier la cuisson au doigt, rafraîchir dans de l'eau glacé, égoutter sur un linge, ébarber, réserver.

Les Asperges vertes : Peler les asperges vertes, les ficeler en bottes de 8 pièces et les cuire à l'anglaise (eau salée afin de stabiliser la couleur), les tenir légèrement croquantes.

Les rafraîchir puis les égoutter, les raccourcir à 6 cm. Tailler la moitié des queues en brunoise (cubes de 3mm) puis le reste sera mixé pour le siphon.

Siphon asperge et lard : Faire suer la poitrine découpée à légère coloration, ajouter le fond blanc et les parures d'asperges. Chauffer à moyenne température, passer au Blender puis au chinois.

Assaisonner, refroidir et mettre en siphon avec 2 cartouches de gaz.

Dressage : Au centre de l'assiette cercler la brunoise d'asperges, déposer l'œuf poché, placer les asperges en cordon autour de l'œuf puis au moment de l'envoi déposer au siphon l'émulsion au lard. Finir avec quelques pluches de cerfeuil et un trait de vinaigrette de cassis.

Pascal LOULMET
Chef exécutif Mercure - AUXERRE NORD



Gaetan Quillin meilleur Maître 2022

Terrine de légumes *Pour 8 personnes*

Ingrédients :

- 700g de légumes (carottes jaunes et oranges, céleri boule)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 œufs
- 25 cl de crème épaisse
- 2 c. à soupe de parmesan râpé
- Sel, poivre

Préparation :

Laver et peler les carottes et le céleri. Couper en fine julienne et faire blanchir 10mn à l'eau bouillante. Égoutter. Ciseler finement l'échalote, Haché l'ail.

Dans une sauteuse, faire revenir l'échalote puis les légumes en julienne, ajouter l'ail. Laisser refroidir.

Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème, le parmesan, le sel et le poivre.

Ajouter le mélange de légumes et répartir dans une terrine.

Cuire à 180° pendant 20 minutes.

Servir froid ou chaud avec un coulis de tomates fraîches.

Camille PICON
Chef de cuisine Le Marais

L'imprévu

restaurant & salon de thé

13 rue Paul Bert
89130 TOUCY

03 86 44 00 61



Tarte au fromage blanc aux cerises de l'Yonne *Pour 6 personnes*

Pâte sucrée :

- 125g de farine de type 45
- 75g de beurre sec
- 20g de sucre semoule ou glace
- 1 œuf

Appareil à fromage blanc :

- 500g de fromage blanc battu
- 150g de sucre semoule
- 1 trait d'extrait de vanille
- 4 œufs
- 100g de farine
- 10g de Maïzena
- 200g de cerise de l'Yonne dénoyautées

Progression :

Confectionner la pâte sucrée :

Crémer le beurre pommade avec le sucre semoule, y ajouter l'œuf avec 1 trait de vanille.

Tamiser la farine, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Réserver au froid pendant une heure puis réaliser le fonçage de la tarte.

Confectionner l'appareil à fromage blanc :

Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre y ajouter le fromage blanc, puis la farine tamisée avec la maïzena.

Monter les blancs en neige, serrer légèrement au sucre puis mélanger ceux-ci dans l'appareil en 2 fois. Verser cette préparation dans le moule foncé, disposer les cerises de l'Yonne. Cuire à four chaud 180°C pendant 35mn et déguster avec un coulis de fruits rouges. Napper les fruits du sabayon et glacer au four de façon à colorer, voir caraméliser légèrement la surface du gratin.

Au moment de l'envoi, décorer avec quelques fruits frais au centre de chaque assiette.

Roger ROUSSEAU
Enseignant Pâtissier



presse évasion

L'AUTRE REGARD SUR L'ACTUALITÉ

www.presse-evasion.fr 

Coupes

Médailles

Trophées

Gravure

Idées cadeaux

Drapeaux

Gravure personnalisée



Trophée 89

AUXERRE

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

PHOTOCOPIES

Unitaire ou quantité, prix imbattable

Le
RESTAURANT
Bourgogne

Eric Gallet

Éric GALLET
et Ismaël YILMAZ

03 86 51 57 50

contact@lebourgogne.fr
www.lebourgogne.fr

15 rue de Preuilly - 89000 AUXERRE

Lisette marinée au Crémant de Bourgogne, émulsion de céleris, choux rouges à l'huile de noix

Ingrédients :

- 2 lisettes
- Crémant de bourgogne
- Thym
- Oignon
- Coriandre séché
- Chou rouge
- Huile de noix
- Vinaigre de Xeros
- Sel/Poivre

Préparation :

Lever les filets. Retirer les arrêtes avec une pince. Placer les filets nettoyés et désarêtés dans une plaque avec l'oignon émincé, le thym et le coriandre séché. Rajouter le crémant de Bourgogne à hauteur et couvrir avec un film alimentaire. Tailler le chou à la mandoline en fines lamelles, Le placer dans une plaque. Rajouter le sel/poivre ainsi que le vinaigre et l'huile préchauffée. Couvrir avec un film alimentaire.

Émulsion céleri :

- 1L de vin blanc
- 100 gr de farine
- 1 pièce de céleri
- Sel/Poivre

Éplucher le céleri. Le cuire dans une casserole avec 3L d'eau et 11L de vin puis 100g de farine. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Une fois assez cuit, mixer et passer dans une passette.

Peser et faire «tant pour tant» avec de la crème montée.

P.M : Une petite mayonnaise au jus de choux rouges pour le montage de l'assiette.

Viktorjan MULLINAJ
Cuisinier Le Bourgogne - AUXERRE

Fondant de pommes aux zestes d'oranges, biscuit aux amandes, crème glacée au caramel.

Ingrédients :

- 10 Pommes Gala
- 150g de sucre cristal
- 1 orange
- Oignon
- 1 gousse de vanille

Pour le bisuit sablé :

- 125g de farine T45
- 50g de sucre glace
- 15g de poudre d'amandes
- 1g de sel fin
- 75g de beurre doux
- 4 jaunes d'oeufs
- 20g de blanc d'oeufs

Pour la crème glacée :

- 335 ml Lait entier
- 60g Sucre cristal
- 4 Jaunes d'oeufs
- 50g Crème 35% mg

Technique :

Réaliser le fondant au pommes : Dans un cul de poule, mettre le sucre ainsi que la peau de l'orange râpée. Ajouter la gousse de vanille grattée, puis mélanger afin de rendre homogène. éplucher, vider et tailler les pommes en fines lamelles. Dans une petite plaque gastronomique, recouvrez le fond d'un papier sulfurisé. Saupoudrer une partie du sucre, taler les lamelles de pomme par dessus, puis répétez jusqu'à remplir la plaque. Une fois rempli, couvrir d'un papier sulfurisé et d'un papier aluminium, enfourner 2h à 160°C.

Réaliser la pâte à biscuit : Dans une cuve de robot batteur, mettre 125g de farine, 50g de sucre glace, 15g de poudre d'amandes et 1g de sel, faire tourner 30s puis ajouter 75g de beurre pommadé. Faire tourner 30s à 1mn puis ajouter 10g de jaune d'oeuf et 15g de blanc d'oeuf, laisser tourner jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Fraiser puis abaisser la pâte 2mm d'épaisseur, tailler des disques à l'emporte pièce et les enfourner 7mn à 180°C

Réaliser la glace caramel : Dans une grande casserole, réaliser un caramel 50g de sucre, déglacer avec 50ml de crème 35% MG puis ajouter 335ml de lait, blanchir 75g de jaune d'oeuf avec 8g de sucre et réaliser une crème anglaise avec le caramel. Faire tourner dans une sorbetière afin d'obtenir la texture souhaitée.

Daryl LEFORT
Apprenti Cuisinier Le Bourgogne - AUXERRE



Jurys de production IRON COOK avec le Président

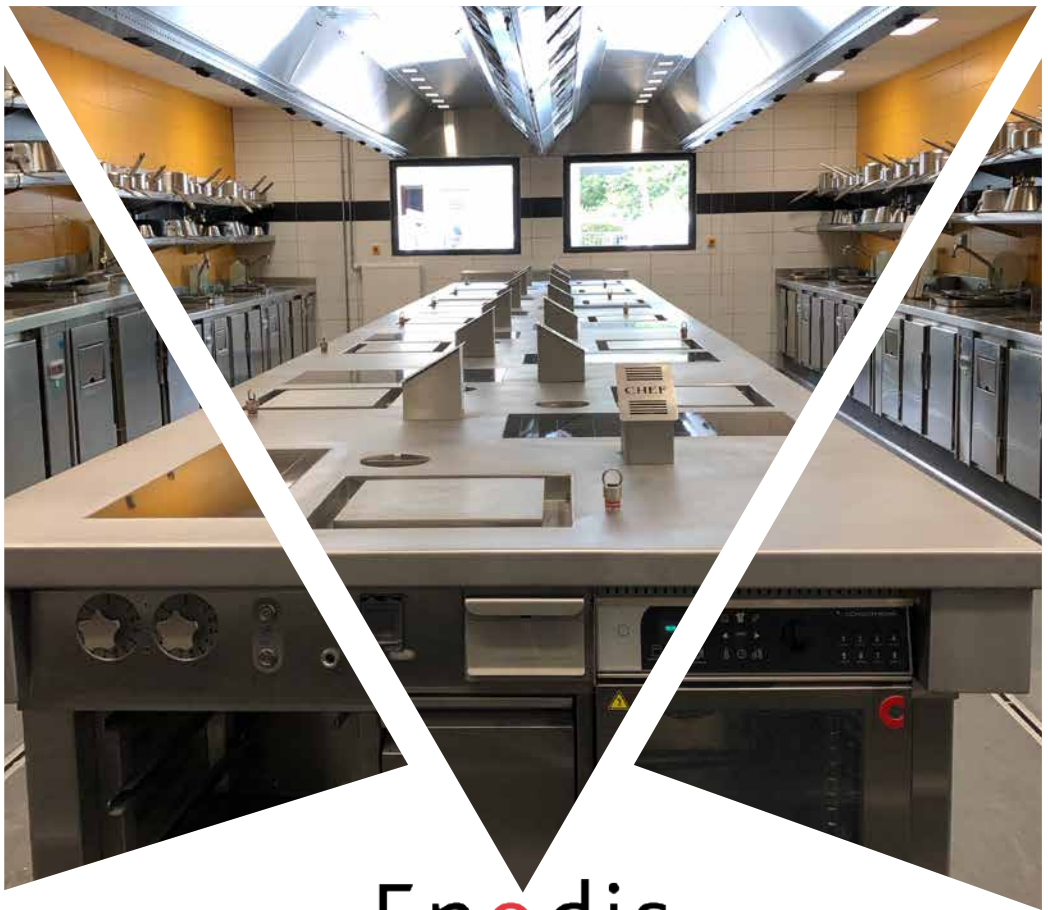
7 place de la République
89130 TOUCY

03 86 44 83 67

midi et soir
du mercredi au dimanche

ledelicedesgalets@gmail.com

Le Délice des Galets
RESTAURANT



Enodis

Productions

Faire savoir le savoir-faire français

L'usine Enodis Productions basée à Auxerre dans l'Yonne produit des fourneaux sur-mesure qui rayonnent le savoir-faire Français dans le monde. Nos chaudronniers et soudeurs compagnons du devoir transmettent l'expertise de génération en génération. Ainsi nous avons récemment eu l'honneur d'être intronisés à l'Excellence Française.



L'Excellence comme volonté

Enodis est reconnue en France et à l'International avec des références prestigieuses comme le restaurant le Jules Verne*, l'Assiette Champenoise*** ou encore Robuchon International. Nous sommes fiers d'avoir accompagné le CIFA en équipant leur pôle de formation hôtellerie / restauration. Nos valeurs communes pour l'Excellence, le Respect et la Pédagogie nous ont permis de travailler ensemble en toute confiance. Le CIFA de l'Yonne est désormais un établissement de référence en Bourgogne-Franche-Comté.



Hôtel Restaurant Le Cheval Blanc



8 chambres
1 chambre PMR
Terrasse ombragée



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

Taboulé de radis noirs à l'huile de noix et gambas en salade, tuile aux herbes

Pour 4 personnes

Pour la salade de gambas :

- 12 gambas crues ou grosses crevettes
- 2 échalotes
- Ciboulette
- Persil haché
- 5cl sauce soja
- 1 jus de citron
- 5cl huile d'olive
- 4 tomates

Pour le taboulé de radis noir :

- 1 radis noir
- 10 cl huile de noix

Tuile aux herbes :

- 150g Farine
- 150g Blanc d'œuf
- 150g Beurre fondu
- Sel poivre
- 50g Persil haché,
- 50g aneth haché

Progression de travail :

Cuire les gambas crues à l'eau bouillante salée pendant 2 à 3 mn. Rafraichir.

Moulin les tomates et couper les pétales de tomates en petits dés. Décortiquer les gambas et les couper en petits dés. Ajouter les échalotes ciselées, les herbes hachées, les tomates en dés, le jus de citron, l'huile d'olive et la sauce soja. Vérifier l'assaisonnement et réserver au frais.

Laver le radis noir et le couper en morceau. Passez-le au cutter pour avoir une semoule. Mélanger au radis noir l'huile de noix, sel et poivre. Réserver au frais.

Préparer l'appareil à tuile. Mélanger tous les ingrédients et étaler sur un silpat la forme que vous désirez. Cuire 6 mn au four à 180 degrés. Dresser dans un emporte-pièce le taboulé de radis noir et la salade de gambas. Ajouter la tuile aux herbes et le mesclun de salade.

Roger PÉTRIAUX
Chef installé Le Cheval Blanc - CHARNY



Asperges blanches à la noisette

Pour 4 personnes

Panier :

- 16 asperges par personne
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 jaune d'œuf
- vinaigre balsamique blanc
- huile de noisette
- sel poivre et fleur de sel
- quelques noisettes torréfiées concassées

Progression de travail :

Éplucher et cuire les asperges à l'anglaise croquantes, coupez les asperges de la même taille.

Récupérer les embouts et les mettre au blinder avec la moutarde le vinaigre sel poivre et mixer, Continuer de mixer et monter à l'huile de noisette.

Détendre la sauce avec un peu d'eau de cuisson si nécessaire,

Napper le fond de l'assiette avec la sauce puis disposer 4 asperges les lustre à l'huile de noisettes,

Parsemer de noisette torréfiées et de quelques pluches d'herbes de votre choix et quelques grains de fleur de sel.

Régis VALLET
Chef de cuisine

Restaurant Traditionnel
L'Auberge d'Augy
Spécialités Régionales

Menu & Carte

Tél : 03.86.53.35.54

2 bis RN6 - 89290 AUGY

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

fleurs
de
vigne
auxerre

28 MAI
2023

LE FESTIVAL DES VINS DE CHABLIS ET DU GRAND AUXERROIS
PARCOURS GOURMAND BOURGUIGNON



PLUS D'INFOS



Découvrez dès maintenant notre guide
touristique 2023 !



destination
Auxerre
et l'auxerrois

à la Maison

Mousse d'avocat aux écrevisses, coulis de tomates

Ingrédients pour la mousse d'avocat :

- 4 avocats murs à point
- 1 jus de citron jaune
- 3 feuilles de gélatine
- 200g de crème liquide
- sel fin et poivre blanc
- 125g de queues d'écrevisses en salpicon

Coulis de tomates :

- 500g de tomates
- 20 ml de vinaigre de vin
- 100 ml d'huile d'olive
- sel fin et poivre blanc

Finition :

- ½ botte de basilic

Progression :

Mousse d'avocat :

- Mixer la chair des avocats, incorporer le jus de citron et assaisonnements.
- Monter la crème fouettée crémeuse.
- Faire tremper la gélatine, presser et fondre celle-ci dans la masse des avocats.
- Mélanger la crème fouettée avec la masse des avocats.
- Monter en cercles inox en alternant par couches la mousse d'avocat et le salpicon d'écrevisses, lisser et réserver.
- Au moment de l'envoi, décercler au centre de l'assiette.

Coulis de tomates :

- Monder et épépiner les tomates
- Mixer au cutter avec le vinaigre et l'huile d'olive
- Assaisonner et couler en cordon autour de la mousse d'avocat.
- Finir avec des feuilles de basilic frit

Gaëtan MUGUET

Chef propriétaire À La Maison - AUXERRE

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



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



Restaurant À La Maison
20 rue Marcelin Berthelot • 89000 AUXERRE

Formations en hôtellerie-restauration :

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

Lycée des métiers Vauban

22 rue Faidherbe - S9 000 Auxerre
0890819g@ac-dijon.fr
03.86.72.59.80



Terrine de joue de boeuf et paleron au foie gras en gelée d'estragon

Pour 10/12 personnes

Ingrédients pour une terrine :

- 1 joue de boeuf
- 1 kg de paleron de boeuf
- 2 pieds de veau
- 300g de carottes
- 300g d'oignons
- 1 bouquet garni
- 200g de vin blanc sec
- 100g d'estragon haché
- 300g de foie gras cuit

Progression de travail :

- Éplucher et tailler les carottes en cube moyen, éplucher et ciseler les oignons
- Réaliser un bouquet garni (vert de poireau, queue de persil, branche de thym et 1 feuille de laurier)
- Dans un grand faitout disposer les morceaux de paleron, la joue, les pieds de veau, les oignons et les carottes
- Mouiller avec le vin blanc et compléter à hauteur avec de l'eau
- Porter à ébullition en écumant régulièrement
- Ajouter le bouquet garni et cuire à frémissement durant 5h
- Découper le foie gras en cube
- Décanter les morceaux de viande
- Passer le jus de cuisson au chinois, rectifier l'assaisonnement et ajouter l'estragon haché
- Une fois la viande froide, l'effilochez, bien la mélanger et la disposer dans une terrine, en alternant entre 2 couches de viandes les cubes de foie gras
- Verser dessus le jus de cuisson à l'estragon.
- Réserver au frais sous une presse légère pendant 12h.

François HENNARD

Professeur de cuisine Lycée des métiers - AUXERRE



Tarte Tatin

Pour 10 personnes

Ingrédients pour la pâte sablée :

- 225g de beurre (à temp. ambiante)
- 200g cassonade ou vergeoise brune
- 80g de jaunes d'œuf (4 jaunes)
- 5 g de fleur de sel
- 300 g de farine
- 7 g de levure chimique

Pour les pommes tatin :

- 20 pommes (reine de reinette, golden, ou pomme à cuire, de votre choix)
- sucre et beurre pour leur cuisson,
- 1 demi citron

Progression de travail :

Réaliser la pâte sablée : Mélanger le beurre et le sucre à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter et mélanger les jaunes d'œufs et la fleur de sel. Tamiser la farine et la levure chimique ensemble. Terminer la préparation en les ajoutant au mélange crémeux, mélanger de nouveau.

Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé, de la taille de votre plat. Mettre au frais 1 heure minimum.

Découper le disque de pâte au diamètre de votre plat.

Préparation des pommes : Éplucher et citronner les pommes. Couper les pommes en 6 ou 8 quartiers et retirer le cœur. Disposer-les dans un plat en ligne, ajouter quelques noix de beurre et saupoudrer de sucre.

Enfourner à 180°C jusqu'à ce que les pommes soient fondantes et légèrement caramélisées.

Laisser refroidir à température ambiante.

Montage de la tarte : Disposer un papier sulfurisé dans votre plat, beurrer-le, saupoudrer de sucre et disposer en rosace les morceaux de pommes cuits. N'hésitez pas à bien les serrer, les remettre au four à 180°C pendant 2mn. Laisser refroidir.

Déposer le disque de pâte sablée sur les pommes.

Cuisson : Mettre au four à 170°C, pendant environ 2mn, la tarte ainsi réalisée. La laisser tiédir avant de la retourner. Servir avec une boule de glace vanille ou une crème Chantilly.

Philippe PORTOLES

Professeur de desserts - Lycée des métiers d'Auxerre



L'Avallonnais



Michel GAUTHIER
Responsable de secteur



Philippe BOUCHE-PILLON
Adjoint du secteur

Gâteau au miel du Morvan

Génoise :

- 5 œufs
- 75g de sucre
- 125g de farine

Crème au beurre :

Monter et blanchir 2 jaunes avec 75gr de sucre. Faire bouillir 1 verre de lait et le verser très doucement sur les jaunes et remettre sur feux très doux, cuire à la nappe et mettre dans le bol du batteur pour incorporer 400 gr de beurre pommade, parfumer avec un trait de vanille, débarrasser et laisser refroidir.

Crème au miel :

Couper la génoise en 2 en épaisseur et l'imbiber d'un sirop (eau et miel). Sur le fond de génoise étaler une couche de crème au beurre mettre la 2 couche de génoise et terminer avec la crème au miel.

Dressage :

Monter ce gâteau dans un cercle rond ou rectangulaire et laisser prendre au froid 3 à 4 heures.

Michel GAUTHIER
Trésorier - Responsable de secteur AVALLONNAIS

Mousse d'asperges à l'aneth et saumon

Pour 6 personnes

Ingédients :

- 300g d'asperges vertes
- 200g de saumon fumé
- 250g de mascarpone
- 15cl de crème liquide
- 1 oignon
- Jus d'un demi citron
- Aneth : PM
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre : PM

Progression de travail :

1. Monter la crème liquide en chantilly et réserver au frais. Faites chauffer une grande casserole d'eau avec du sel.
2. Laver et équeuter les asperges. Eplucher et les couper en 2. faire cuire les asperges et l'oignon pendant 8mn. Refroidir puis égouttez.
3. Saler et poivrer. Ajouter l'aneth effeuillée, puis la chantilly.
4. Remplir une poche à douille et dresser dans des petites verrines.
5. Poser quelques morceaux de saumon coupé très fin sur la chantilly. Réserver au frais pendant 2h avant de servir.

Alexandre CHARLIN
Chef de cuisine



- 48 chambres climatisées • Wi-Fi gratuit
- Restaurant gourmand
- 5 hectares de parc
- Piscine chauffée • Solarium
- Receptions familiales
- Mariages • Anniversaire • etc.

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




Les Cordois
Autrement
BISTROT GASTRONOMIQUE
Sylvain Gauthier
 15 rue Bocquillot, 89200 Avallon
 03 86 33 11 79 www.lescordois.fr

Les Fleurs
 Hôtel ★★ Restaurant
 69, route de Vézelay
 89200 PONTAUBERT
 Tél. 03 86 34 13 81
 www.hotel-lesfleurs.com
 info@hotel-lesfleurs.com



Recette de Butternut & Harengs fumés

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 2 Butternuts
- 100g de Harengs fumés
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail rose
- 1 bouquet garni
- 25cl de vin blanc sec
- 100cl de crème 18% cuisson
- 4 feuilles de gélatine
- 5cl huile d'olive
- 10g de sel
- 20g de beurre doux
- 50g de noix
- 50g de roquette

Etape 1 : Eplucher et tailler les butternuts en mirepoix puis émincer l'échalote puis les gousses d'ail.

Etape 2 : Dans une casserole verser l'huile d'olive, faites revenir à feu doux le butternut, l'échalote, l'ail rose puis ajouter le beurre et le bouquet garni. Déglacer au vin blanc puis laisser réduire avant d'ajouter la crème de cuisson. Laisser cuire pendant 20min à feu doux, rajouter ensuite les harengs fumés et laisser infuser pendant 10min.

Etape 3 : Mettre les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide. Mixer la soupe puis la filtrer au chinois. Remettre la soupe à feu doux et rajouter les feuilles de gélatine.

Mouler dans des demi-sphères puis réserver au grand froid pendant 2H.
Sortir et démouler les demi-sphères 20min avant de les servir.

Conseil du Chef pour le dressage : Concasser des noix et mettre quelques pousses de roquette.

Reetesh PERSAND
Les Cordois Autrement - AVALLON

Rillettes de Saumon crème de persil

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 500g de chair de Saumon
- 300g de Persil
- 70g de beurre
- 2 échalotes
- 1 verre de vin blanc
- Tabasco
- 20cl de crème liquide
- 1 botte de ciboulette

Tailler le saumon en gros morceaux, mettre dans un plat allant au four, ajouter le beurre en morceaux, vin blanc, sel et échalotes ciselées.

Cuire au four à 200°, en fin de cuisson écraser délicatement le saumon avec une fourchette et laisser refroidir.

Ajouter 5cl de crème liquide, la ciboulette hachée et un peu de tabasco selon votre goût.

Pour la crème de persil : Mettre à frémir le persil équeuté avec la crème liquide restante, sel et poivre, mixer le tout et passer au chinois.

Montage : Disposez 3 quenelles de rilette avec un peu de crème persil sur une assiette et quelques feuilles de roquette.

Régis TATRAUX
Les Fleurs - PONTAUBERT

AVALLON PRIMEURS

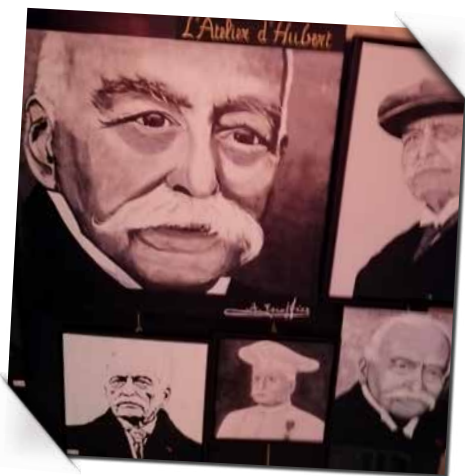
Fruits & Légumes
 Magasin : 121 rue de Lyon - 89200 AVALLON
 Tél. 03 86 34 21 88
 Rond-Point de la Croix Verte - 89200 AVALLON
 Tél. 03 86 34 14 87 - Fax 03 86 34 57 77

ID FROID 
 Lieu-dit "Derrière les Près" - 89200 AVALLON
VENTE - INSTALLATION - DEPANNAGE
 Matériel Professionnel
 Grandes Cuisines • Climatisation
 Pompes à chaleur
 Mme Françoise PEREIRA
 Tél. Atelier / Bureau : 03.86.34.46.00
 pereira120@wanadoo.fr

Cuisiner, c'est savoir transformer les aliments



Finale des MOF des arts de la table au CIFA89



Auguste Escoffier



Proclamation des résultats de l'atelier des marmitons.



Concours MAY promotion Stéphane Derbord



Marché gourmand de la Chablisienne 29 octobre



Pièce en sucre offerte par Pascal Niau MOF pâtissier



Vitrine pour tombola



Fleurs de vigne 2022



Paul Chameroy Meilleur apprenti de l'Yonne 2022



Déjeuner des chefs en l'honneur de Marcel Fontbonne
Directeur du CIFA89



Dîner de Gala 9 octobre au Golf de Roncemay



Les candidats gastronomes des journées gourmandes
de Tonnerre



www.amiscuisiniersyonne.net



amicuisyonne@orange.fr





SALON DE THÉ - HÔTEL ★★★

7 chambres de charme

RESTAURANT

Maitre restaurateur

Fermé
lundi, mardi, mercredi

LES LAVALTS - 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

Fondant de pommes à la Bourguignonne Pour 6 personnes

Génoise :

- 500g de pommes reinette
- 50g de beurre
- 210g de sucre
- 20cl de Chablis
- 5cl de Marc de Bourgogne
- 6 oeufs
- 40cl de crème

Préparation :

Éplucher, vider et couper les pommes en 6, les poêler avec 50g de beurre et 100g de sucre, laisser bien caraméliser tout en les maintenant fermes et flamber au marc de Bourgogne. Au terme de la cuisson, retirer les pommes de la poêle et réserver.

Dans un saladier, battre légèrement les oeufs avec 110g de sucre. Incorporer les 20cl de Chablis, 40cl de crème fraîche.

Préchauffer le four à 150° (th.5). Prendre un moule à génoise de 22cm de diamètre environ. Verser la moitié du mélange aux oeufs au fond du moule, puis répartir les pommes. Verser le reste de l'appareil sur celles-ci. Faire cuire le tout au four pendant 35mn.

Ce dessert peut-être servi avec une crème vanillée.

Francis SALAMOLARD
Auberge de l'Âtre - QUARRÉ-les-TOMBES



**VIGNERONS DE
LA COLLINE
ÉTERNELLE**

4, route de Nanchèvre
89450 SAINT-PÈRE
Tél : 03.86.33.29.62

VISITE DE CAVE
DÉGUSTATIONS
VENTES



www.colline-eternelle.com

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

Les Capucins



RESTAURANT

OUVERT ts les jours
MIDI ET SOIR
Formule et Menu
03.86.34.06.52
avallonlescappucins.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



Tartare de betterave au chèvre mariné aux herbes de provence, chips de topinambour

Pour 6 personnes

Ingrédients pour le tartare :

- 300g de betterave cuite sous vide
- 75g de mayonnaise
- 1 échalote
- 15g de câpres
- ½ botte de ciboulette
- Tabasco, sel, poivre

Pour le chèvre mariné :

- 2 buchettes de chèvre ½ sel
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- ½ c à soupe d'herbes de Provence
- Poivre du moulin

Chips de topinambour :

- 3 topinambours, huile d'olive, sel

1 Préchauffer votre four à 180° th 6

Laver les topinambours à l'aide d'une brosse sans les éplucher. Les couper en lamelles de 2mm avec un couteau d'office ou une mandoline.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposer les lamelles de topinambour, enfourner et laisser cuire 15 mn. Vérifier la cuisson des chips de temps en temps Elles doivent gondoler mais ne doivent pas être trop foncées. À la fin de la cuisson les disposer dans un plat.

2- Faire mariner le fromage de chèvre. Couper le chèvre en petits dés, les placer dans une assiette creuse et les arroser d'huile d'olive, saler (très légèrement), poivre et herbes de Provence. Laisser mariner à température ambiante durant le reste de la préparation

3- Préparation du tartare.

Peler les betteraves, les couper en petits dés, ciseler les échalotes, les câpres, la ciboulette. Mettre le tout dans un bol, ajouter la mayonnaise, 1 à 2 gouttes de tabasco selon votre goût. Sel, poivre.

4- Dressage de l'assiette.

Mettre au centre de l'assiette à l'aide d'un petit cercle de pâtisserie le tartare. Autour, le chèvre mariné. Disposer les chips de topinambour sur le tartare pour le côté croquant, décorer avec quelques brins de ciboulette.

Gilles BUCQUOY
Les Capucins - AVALLON

Millefeuille d'araignée de mer au croustillants de sarrasin

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 2 galettes de sarrasin
- Beurre demi-sel
- 2 gros fonds d'artichauts
- 250g de chair d'araignée de mer
- 4 c. à soupe de mayonnaise
- 1 échalote ciselée
- le jus d'un demi-citron
- 1 pointe de curry
- ½ c à soupe d'herbes de Provence
- 1 bouquet de mesclun

Préparation :

- Dans 2 galettes de sarrasin, tailler 8 cercles de 7 cm de diamètre
- Les poêler au beurre demi-sel pour les rendre croustillants, puis réserver sur du papier absorbant
- Dans deux gros fonds d'artichauts cuits, détailler 4 cercles et tailler le reste en cube
- Mélanger dans un saladier la chair d'araignée de mer, la mayonnaise, l'échalote ciselée, les cubes d'artichaut, le curry, le jus de citron et assaisonner

Dressage :

- Disposer le cercle d'artichaut au centre de l'assiette
- Recouvrir de la préparation de chair d'araignée de mer
- Poser une galette
- Étaler à nouveau la préparation de chair d'araignée de mer
- Terminer par une galette
- Déposer sur chaque millefeuille un bouquet de mesclun assaisonné à la vinaigrette
- Terminer l'assiette avec un cordon de vinaigrette et un trait de vinaigre balsamique

Richard BURLOT
La Chatonnière - CHÂTEL-CENSOIR

Pressé de silure et foie gras salade de celeri et pommes acidulées

Pour 5 personnes

Ingrédients :

- 1,250kg de silure fumé
- 400g de foie gras frais
- 1 pomme granny
- ¼ boule de celeri rave
- 1 jus de citron
- huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

Tapisser l'intérieur d'une terrine avec du film puis procéder au montage :

Au fond, placer une première couche de silure fumé, puis les escalopes de foie gras poelées et une seconde couche de silure et foie gras. Mettre le tout sous presse pendant 48 heures.

Râper le céleri rave. Couper les pommes en julienne. Ajouter le jus de citron, sel, poivre et huile d'olive et mélanger avec la pomme et le céleri.

Démouler la terrine et couper une tranche, le tout accompagné de la petite salade de céleri et pomme.

Richard DOIT
Le Quinze - MONTRÉAL

Salade de crevettes, Granny Smith au curry

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 300g de crevettes décortiquées (en réserver 4 pour la présentation).
- 2 pommes Granny Smith.
- 1 petite courgette
- 1 demi bottillon de ciboulette
- 1 échalote grise
- Mayonnaise au curry :
 - 20g de moutarde
 - 2 jaunes d'œufs
 - 150ml d'huile de pépins de raisin
 - Sel fin
 - Curry en poudre

Préparation :

Eplucher et citronner les pommes afin d'éviter l'oxydation. Vider le centre et tailler en brunoise (2 mm au carré), réserver. Couper la courgette de la même méthode, réserver. Ciseler les échalotes et émincer finement la ciboulette. Monter la mayonnaise, assaisonner et finir avec le curry. Décortiquer les crevettes et les escaloper en trois en diagonale. Dans un saladier mélanger tous les ingrédients avec la mayonnaise.

Dressage :

Dresser dans des verrines transparentes.
Finir avec une crevette et ciboulette.

Alain POHU
Hostellerie de la fontaine - ACCOLAY

AU QUINZE BAR - BRASSERIE

Formule du midi à
16€50



89420 MONTRÉAL • Tél. 03 86 32 16 49

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

Hostellerie de la Fontaine

www.hostelleriedelafontaine.fr

Fermé le lundi



03 86 81 54 02

hostellerie.fontaine@gmail.com

16 rue de Reigny
89460 ACCOLAY



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 MONTEAU

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



HÔTEL DE LA POSTE ET DU LION D'OR / RESTAURANT L'ÉTERNEL

Place du champ de foire
89450 Vézelay
+33 (0) 3 73 53 03 20
hplv-vezelay.com

Restaurant ouvert du
mercredi au dimanche
soir et pour le déjeuner
le samedi et dimanche

Recette de sucette de betteraves rouges et vinaigre xérès

Pour 50 personnes

Ingrédients crumble cacao :

- 150g de farine type 55
- 150g de beurre
- 150g de sucre semoule
- 80g de cacao en poudre

Ingrédients sucette :

- 1 Betterave cuite
- 250cl Jus de betteraves rouges
- 3 feuilles de gélatine
- Sel fin, poivre
- Vinaigre de Xérès

Préparation :

Pour le crumble au cacao, mettre le beurre et le sucre dans le batteur à petite vitesse. Une fois le mélange homogène, additionner la farine et la poudre de cacao.

Étaler grossièrement sur une plaque à pâtisserie et silpat, cuire à 160°C pendant 12mn. Vérifier et laisser sécher sur la plaque jusqu'à refroidissement. Émietter et réserver.

Avec les betteraves cuites, tailler des dés de 1.5 cm et piquer le bâton dessus pour la sucette.

Avant le service : Faire chauffer le jus de betteraves rouges, une fois l'ébullition, incorporer la gélatine réhydrater.

Assaisonner de sel et poivre et ajouter également un trait de vinaigre de xérès, mettre dans le batteur et faire monter jusqu'à



refroidissement et la consistance voulue.

Tremper le bâton avec la betterave dedans en faisant une forme harmonieuse. Finir la sucette avec une pastille de betteraves Chioggia et une feuille de shiso vert.

Mettre la betterave dans les récipients adaptés avec le crumble cacao.

Eric BALAN
Chef HPLV - VÉZELAY



Démonstration de cocktail par la maison Courtois

Le Morvan ★★★



Hôtel - Restaurant Salon de Thé

Étienne 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



Saumon cru mariné, Bar ou Daurade Royale également, ou panaché...

Ingrédients :

- 500g Saumon en filet
- 100g Ail épluché dégermé
- 2 Citrons verts
- 1 Pamplemousse rose
- Sel, poivre pour mémoire
- 15cl Huile d'olive

Progression de travail :

- Cuire l'ail épluché à l'eau (vérifier la cuisson, quand un couteau pointu traverse facilement les gousses)
- Trancher le saumon en lamelles assez fines (environ 2 à 3mm)
- Mixer l'ail, le jus de citron vert, le jus de pamplemousse, l'huile d'olive de manière à obtenir une masse homogène.
- Assaisonner de sel, poivre.
- Dans un plat creux, étaler un peu de ce mélange puis les lamelles de poisson, puis à nouveau le mélange et ainsi de suite.
- Laisser mariner au moins 3h au frais.
- Cette préparation peut se conserver 48 heures au réfrigérateur à +6°C.

Philippe BOUCHE-PILLON
Adjoint du secteur

Terrine de lapereau en gelée de Chablis.

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 beau lapereau 1,800kg
- 200g de tranches fines de lard demi-sel
- 4 dl de Chablis
- 1/2 litre de gelée blonde
- 2 échalotes
- 2 cuillères de persil haché
- Un peu d'estragon haché
- Thym frais
- Une gousse d'ail
- Poivre

Progression de travail :

- Désosser le lapereau, et le détailler en belles lanières, les mettre dans un récipient.
- Avec vin blanc, les herbes, l'échalote, la gousse d'ail, poivre du moulin.
- Laisser mariner une nuit.
- Tapiser un moule à terrine avec les tranches de lard en tassant bien, verser le liquide de la marinade.
- Compléter avec la gelée.
- Mettre la terrine au bain-marie, couvrir avec du papier alu.
- Cuire 2 heures à 150°.
- Après sortie du four compléter avec la gelée. Laisser refroidir 24h.
- Servir avec un mélange de petite salade.

Boisson : CHABLIS « Les Vénérables » La chablisienne.

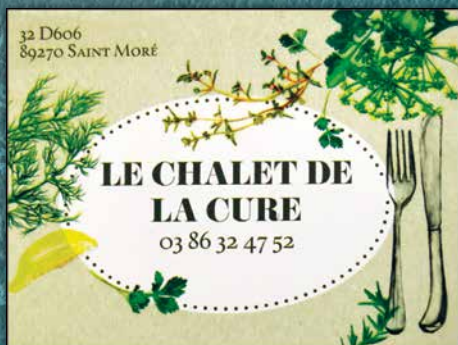
Daniel AUBLANC
Président d'honneur ACY



Collection de cartes présentées au dîner de gala



Richard Burlot Escoffier 2022



Civelles en salade *Pour 4 personnes*

Ingrédients :

- 600g de Civelles

Court bouillon :

- 1 oignon émincé
- 1 carotte (en rondelles)
- 2 clous de girofle
- sel, poivre
- Bouquet garni : thym, laurier, queues de persil,
- 1 petit piment

Sauce vinaigrette aux aromates :

- 6 c. à s. d'huile de noix
- 2 c. à s. de vinaigre de noix
- Sel, poivre
- 1 échalote,
- 1/2 gousse d'ail
- Persil

Progression de travail :

Pour le court bouillon : faire bouillir tous les éléments du court bouillon dans 1 litre d'eau 20 à 25 mn sans couvrir. Lavez les civelles dans beaucoup d'eau. Plongez les dans le court bouillon en ébullition, pendant 2mn. Égouttez aussitôt et laissez refroidir.

Sauce vinaigrette : mélangez l'huile et le vinaigre. Hacher ensemble l'échalote, l'ail et le persil (1 botte) et ajouter à la vinaigrette.

Dans un saladier mélangez les civelles avec la sauce, laisser macérer 1 heure ou plus au frigo. Servir frais avec quelques feuilles de laitue.

Patrice FUJARSKI

Carpaccio de butternut, betterave et feta *Pour 4 personnes*

Ingrédients :

- 1 demi butternut
- 1 betterave Chioggia
- 200g de feta
- Graines de grenade
- Graines de courge légèrement torréfiées
- Huile d'olive, jus de citron
- Sel et poivre sauvage

Progression de travail :

Epluchez et émincer finement avec une mandoline la butternut et la betterave.

Répartissez dans les assiettes.

Emiettez dessus la feta, décorez avec les graines de grenade, les graines de courges.

Versez un filet d'huile d'olive, le jus de citron, salez et poivrez.

Servir bien frais

Odile CENIER

Que la Gourmandise Soit !

Terrvoir 🍷 Tradition 🍷 Transmission



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

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

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



C'était en 1979



ANNÉE 1979-1980

AMICALE des CUISINIERS de L'YONNE



COMMENT PRÉPARER UN POISSON POUR LE FAIRE FRIRE

Après l'avoir ébarbé, bien laver et bien éponger, le tremper dans du lait froid, bien l'égoutter et le passer à la farine tamisée, le sécouer. Disposer sur une grille et le mettre à la grande friture très chaude (lorsqu'elle commence à fumer légèrement).

Se méfier pour la conduite de la friture, plus la pièce de poisson est grosse, moins la friture doit être chaude pendant la cuisson. Plus la pièce est petite, plus la friture doit garder sa haute température.

LE MORVAN

RESTAURANT ★★★

Jean BRETON
mâitre cuisinier
maitre grillardier

AVALLON

Tél. 16 (86) 34.18.20

FABRICATION ARTISANALE DE CRÉATIONS CULINAIRES

Man spricht Deutsch

Parc ombragé

l'a Ota Poisson cru à la polynésienne

Pour 2 personnes

Ingédients :

- 200g de filet de thon
- 1/2 concombre
- 1 carotte
- 1 oignon rouge
- Le jus de 2 citrons verts
- 20cl de lait de coco
- 6 c. à s. d'huile de noix
- Ciboulette ciselée
- Sel
- Poivre

Progression de travail :

(Il est conseillé de préparer la veille pour le lendemain)

- Tailler le filet de thon en cubes de 2 cm, arroser d'un jus de citron vert, réserver au frais
- Eplucher, épépiner et tailler le concombre en demi-rondelles
- Peler et émincer très finement l'oignon
- Eplucher et râper la carotte
- Mélanger tous les légumes, ajouter le thon et mélanger à nouveau
- Ajouter le lait de coco, le jus du 2ème citron, ciboulette, sel et poivre, et mélanger
- Dresser dans une coupe à glace sur de la salade
- Déguster bien frais
- Tama'a Maita'i (bon appétit)



Gilles Gourdin Eric Vincent, Hugues Rojot,
Jean Breton, Philippe Bonnet

Gilles GOURDIN

Ceviche de truites, brocolis à la fleur d'oranger et fromage blanc aux herbes

Ingrédients

Truite gravlax :

- 2 filets de truite de 200g
- 200g de gros sel gris
- 65g de cassonnade
- 120g de fenouil frais
- 1 zeste d'orange
- 5g de baies rose
- 5g de gin

Fromage blanc aux herbes :

- 100g fromage blanc égoutté
- 1 échalote
- ¼ botte cerfeuil
- ¼ botte ciboulette

Purée de brocolis

- 1 brocoli
- eau de fleurs d'oranger

Pain naan :

- 250g de farine de blé T55
- 10g d'huile de tournesol
- 90g d'eau
- 2g de sel
- 70g de fromage blanc
- 2g de sucre
- 2g de levure chimique
- 4g de levure de boulanger

Finition :

- 2 radis
- Zeste et jus de citron vert
- Coriandre fraîche hachée
- Menthe fraîche hachée
- 2 vert d'oignons cebette
- 1 pétale de tomate confite
- huile d'olive
- jus de citron jaune

Progression de travail :

Gravlax : Concasser le fenouil, les baies, zester l'orange à la micro plane, ajouter au sel sucre et gin. Mariner les filets de truite 45 minutes, rincer et essuyer. Retirer la peau des filets de truite, couper en cubes de 1cm environ.

Fromage blanc : Mélanger le fromage blanc bien égoutté avec l'échalote ciselée et les herbes hachées, assaisonner et réserver.



Purée de brocolis : Séparer les sommités du brocolis et les blanchir fortement, les refroidir. Egoutter, mixer et assaisonner avec la fleur d'oranger et un peu d'huile d'olive.

Pâte pain naan : Mélanger tous les ingrédients et pétrir 5 minutes. Laisser pousser 1 heure, diviser en boules de 100g, et laisser pousser encore 1 heure avec un torchon humide sur le dessus. Étaler largement les boules de pâte et les cuire à la poêle sans matière grasse, en général 3 minutes de chaque côté.

Finition : Assaisonner le ceviche avec les zestes d'agrumes râpés, le poivre, le piment, la coriandre et la menthe hachées, le vert d'oignon ciselé, et la tomate confite ciselée. Mouler un palet au fond de l'assiette, dresser à la poche le fromage blanc et la purée de brocolis en alternant. Terminer avec des copeaux de radis assaisonnés avec un peu d'huile d'olive et de jus de citron, servir des parts de pains naan tièdes à côté.

Aurélien GRANSAGNE
Chef Exécutif



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY



Restaurant ouvert le midi du vendredi au dimanche ainsi que tous les soirs.
De mi mai à septembre ouvert tous les midis et tous les soirs.



Menu à partir de 69€ le midi sauf le samedi, dimanche et jours fériés
et à partir de 109€ le soir, weekend et jours fériés.

Tél. 03 86 34 07 86

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

Crème de betterave à la chair de tourteaux

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 500g de betteraves épluchées et coupées
- 100g de chair de tourteaux
- 500ml de crème liquide
- 1 oignon épluché et coupé
- 4 feuilles et gélatines
- 1 brin de thym
- 1 gousse d'ail dégermée
- 1 pièce de betterave cuite coupée en brunoise et en dés de 1cm
- Huile d'olive
- Jus d'agrume
- 1 L de jus de betterave
- 10g d'agar agar
- 1L d'eau
- 10g de kappa

Progression de travail :

La crème de betterave : Suer oignon, ail, et la betterave à feu doux pendant 1mn, saler et poivrer puis ajouter la crème. Laisser cuire à feu doux jusqu'à cuisson complète des betteraves, mixer au blender puis le coller aux feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide.

Demi sphère de betterave : Faire bouillir le jus de betteraves, assaisonner de sel et de poivre, coller à l'agar agar à l'aide d'un fouet en prenant soin qu'il ait repris l'ébullition. Laisser refroidir

puis mixer au blender pour obtenir un gel lisse et homogène, remplir les demi-sphères de brunoise, de gel de betteraves et de chair de tourteaux. Laisser prendre au frais avant de démouler.

Ravioles de betterave : À l'aide d'une trancheuse, faire des fines lamelles de betterave, les remplir de chair de tourteaux mariné au jus d'agrumes puis les refermer de façon à faire un joli triangle.

Mouler la crème de betterave : Remplir de moitié le moule avec la crème de betterave puis disposer au centre la demi-sphère de betterave et chair de tourteaux, terminer avec la crème de betterave, laisser prendre au congélateur avant de démouler.

Bain de kappa : Ajouter les 10g de kappa à l'eau froide puis mettre à ébullition, laisser reposer 5mn puis coller la crème dans ce bain, laisser reposer encore 25mn avant le dressage.

Dressage : Au centre d'une belle assiette, disposer la crème de betterave prise, puis les ravioles et ensuite les dés de betterave marinés à l'huile d'olive et au jus d'agrumes, disposer harmonieusement des gouttelettes de gel de betterave et la réduction d'agrumes, décorer de quelques jeunes pousses de betterave. Servir bien frais.

Franco BOWANÉ
chef exécutif

Le Jovinien Le Sénonais



Jean-Pierre LESTRIEZ
Responsable de secteur



Nicolas WRONA
Adjoint du secteur

Bavarois de Saumon fumé

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 550g de saumon fumé prétranché
- 1/2 concombre
- 40g d'oeuf de saumon
- 330g de crème fleurette montée en chantilly
- 1 c. à s. de raifort blanc pressé
- 1 c. à c. de ketchup
- Sel fin q s
- 1 goutte de Tabasco
- 1/2 botte d'aneth
- 1/4 de concombre taillé en fine julienne
- huile d'olive q s
- quelques gouttes de jus de citron.

Matériel : 4 moules inox ou ramequins de 8 cm de diamètre sur 5 cm de hauteur.

Progression de travail :

Graisser les moules à l'huile d'olive et chemiser chaque moule avec les tranches fines de saumon fumé.

Hacher le reste de saumon finement, incorporer le ketchup, le Tabasco, le jus de citron un quart de l'aneth le raifort et mettre au frais.

Monter la fleurette en chantilly bien ferme, prélever la moitié de la fleurette et mélanger au saumon haché puis incorporer délicatement 20g d'oeufs de saumon et le reste de fleurette, remplir les moules et mettre au frais 1h.

Coulis de tomate : 300g de tomates mondées épépinées mixées assaisonnées de sel, poivre, aneth haché, vinaigre de vin, huile d'olive.

Dressage : Passer les moules quelques secondes à l'eau chaude, démouler au centre de l'assiette, disposer la julienne de concombre, le coulis autour, le reste des oeufs de saumon sur le bavarois avec une pluche d'aneth.

Guy JASNOT

Membre Émérite de l'Académie culinaire de France



Roger Rousseau et Philippe Ghérardi

Pressé de joue de boeuf aux tanins & foie gras de canard Condiment malossol façon ravigote

Ingrédients :

- 1kg de joue de boeuf
- 1dl de Porto
- 1L de vin rouge
- 150g de carottes
- 100g d'oignons
- 1 brin de thym
- 3 branches de queue de persil
- 1 tronçon de vert de poireaux
- 1 feuille de laurier
- 5 grains de poivre noir
- 7g de sel
- 50g d'huile de pépins de raisin
- 250g de foie gras terrine en tranche
- 100g de cornichons Malossol
- 50g d'échalotes
- 10g de cerfeuil
- Qq tranches de pain toasté
- Qq feuilles de salade frisée



Progression de travail :

Éplucher et émincer les oignons et carottes de la garniture aromatique.

Marquer vivement la joue de boeuf dans une cocotte avec l'huile de pépins de raisin. Faire une belle coloration. Réserver.

Marquer légèrement les éléments de la garniture aromatique, le poivre, et ajouter le thym et le laurier.

Ajouter la viande et déglacer avec le vin rouge et le Porto, flamber. Si besoin recouvrir la viande à hauteur avec un peu d'eau. Assaisonner légèrement. Porter à ébullition et couvrir la cocotte. Laisser mijoter 3h en remuant de temps à autre.

Décanner, égoutter et émietter la viande.

Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre du moulin.

Monter en couches successives : joue - tranche de foie gras - joue en pressant bien entre chaque couche.

Filmer en pressant fort et laisser reposer une nuit.

Vous pouvez dégraisser et chinoiser la sauce, la refroidir et la servir comme une gelée.

Le lendemain :

Tailler les cornichons en petits dés, ciseler l'échalote, et le cerfeuil. Mélanger le tout, assaisonner et ajouter quelques gouttes d'huile de pépins de raisin et de vinaigre des cornichons.

Sortir le pressé du film, trancher avec une lame fine et chaude et dresser sur assiette avec le pain juste toasté sur une face.

Florian PAIRON
Meilleur Ouvrier de France

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

L'artichaut croquant et truffe fraîche

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 3 artichauts
- 1 truffe de 20g
- 4 fleurs de bourrache
- Pm huile de truffe
- Pm vinaigrette porto

Les feuilles :

- 50g de blanc d'œuf
- 50g de farine
- 50g de beurre
- Pm chlorophylle

La purée :

- 150g parures d'artichaut
- 75g de crème

Préparation :

Les artichauts

Tourner les fonds, puis les cuire dans un blanc. En garder un cru pour les chips que l'on fera frire à 160 degrés.

Tailler 4 tranches à la machine à jambon réglée sur la position 3 puis les détailler avec un emporte-pièce rond de 9cm de diamètre.

Tailler le reste en fine brunoise et réserver toutes les parures pour la purée.

Les feuilles

Mélanger les blancs d'œufs et la farine, ajouter le beurre fondu et la chlorophylle. (Attention de ne pas trop travailler la pâte)

Abaisser dans les moules à feuilles puis cuire au four, démouler à chaud puis faire sécher dans les gouttières.

La purée

Faire chauffer la crème puis mixer le tout avec les parures d'artichaut.

Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement puis mettre en poche avec une douille unie.

La brunoise

Tailler 12 belles lamelles de truffes et hacher les parures. Mélanger la truffe hachée et la brunoise d'artichaut. Assaisonner avec la vinaigrette truffe.

Finition et dressage

Dans l'assiette ronde blanche à écaille, déposer un cercle d'artichaut puis le lustrer avec une goutte d'huile de truffe. Ajouter un tas de brunoise assaisonnée au centre du cercle puis venir le masquer joliment avec la purée d'artichaut en réalisant des petits points.

Reconstituer l'artichaut à l'aide des feuilles vertes et terminer au centre avec une bourrache. Ajouter trois lamelles de truffes et trois chips.

Terminer avec quelques gouttes d'huile de truffe et de la fleur de sel.

Alexandre BONDOUX



Entremets au saumon

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- Un gros pain de mie de chez votre boulanger
- 500g de saumon fumé tranché ou de truite fumée de Prégilbert
- 100 gr de beurre
- 150 gr de sauce béchamel
- Quelques tiges d'aneth
- De la gelée parfumée au vin blanc
- 1 gros radis rose rond ou des fleurs comestibles
- Sel, poivre

Progression :

- Découper des tranches de 5mm d'épaisseur de pain de mie.
- Découper les parures en ronds ou en triangles pour faire le décor.
- Mixer 100 gr de saumon fumé en fine purée, ajouter le beurre en pommade, puis la béchamel. Réserver au frais.
- Faire le montage en moule rond ou en terrine. La méthode se fera en montage à l'envers.
- Chemiser le moule avec du film alimentaire, disposer de belles pluches d'aneth sur le film à votre convenance, puis des belles tranches de saumon sur tout le fond, découper ce qui dépasse, plaquer les parures découpées de pain de mie sur le bord du cercle pour faire un décor, et masquer avec de la mousse.
- Ajouter de la mousse sur le fond, puis des tranches de pain de mie. Répétez l'étape une fois ou 2 suivant votre moule.
- Réservez au froid 2 heures, retournez l'entremet et démoulez le.
- Passer l'entremet à la gelée tiède avec un pinceau, décorer avec le radis taillé ou les fleurs. Réserver au frais 1 heure.

A déguster en entrée, accompagné d'un excellent verre de Corp de Garde de St-Bris.

Nicolas WRONA
Adjoint des secteurs JOIGNY / SENS



Vincent Deharbe et Clotilde Maury



Aux Rives de l'Yonne
Hôtel • Restaurant • Traiteur

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

89400 Laroche-Saint-Cydroine
riveyonne@gmail.com
Tél. 33 (0)3 86 80 05 70
ou 33 (0)6 79 67 01 09
www.jacky-faguais.com



Nos chefs amicalistes

Terrine fondante d'églefin aux asperges vertes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 400 grs d'églefin
- 40 grs de jambon fumé
- 6 asperges vertes
- 60 cl de crème épaisse
- 3 œufs
- 1 échalote
- 1 citron
- Safran,cumin,poivre et sel (en petite quantité et selon votre goût)

Progression :

- Cuire les asperges dans l'eau salée 8 à 12mn selon l'épaisseur et les égoutter soigneusement.
- Eplucher et couper finement l'échalote.
- Mixer le poisson avec le jus de citron , ajouter le jambon fumé, les œufs ,la crème fraîche ,l'échalote ciselée ,les épices ,sel et poivre tout en continuant de mixer.
- Dans un moule à cake ,mettre une couche de la préparation ci-dessus puis couvrir d'asperges, renouveler les superpositions en veillant à terminer par une couche de préparation de poisson.
- Enfourner 45mn à 160 ° en recouvrant le dessus avec du papier de cuisson.
- Refroidir 3h au réfrigérateur puis servir avec une crème citronnée à la ciboulette.

Jacky FAGUAIS

Chef Aux Rives de l'Yonne / LAROCHE-ST-CYDROINE



Concours de Terrine de canard
aux journées gourmandes de Tonnerre

Charlotte de framboises aux pralines roses

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 20 à 24 biscuits à la cuiller
- 650 g de framboises
- 75 g de pralines roses
- 30 cl de crème liquide
- 75 g de sucre semoule
- 1 c à soupe de sucre glace
- 6 feuilles de gélatine (12g)
- 10 cl de sirop de framboises.

Pour la finition :

- 12 belles framboises
- 12 pralines roses
- 15 cl de crème liquide
- 2 c. à soupe de sucre glace.

Progression :

- Trempez la gélatine dans de l'eau froide.
- Mixez 500g de framboises. Passez la pulpe au tamis.
- Portez à frémissement le sucre semoule et 5cl d'eau. Incorporez la gélatine essorée et dissoudre.
- Mélangez à la purée de framboises.
- Déposez un cercle à pâtisserie sur un plat.
- Garnissez-en le tour de biscuits trempés dans le sirop de framboises mélangé à 5 cl d'eau.
- Tapissez le fond de biscuits imbibés.
- Incorporez dans la purée de framboises sur le point de se gélifier la crème liquide battue en chantilly avec le sucre glace.
- Versez dans les biscuits disposés dans le cercle à pâtisserie la mousse de framboises par couches constellées de framboises entières et de pralines concassées.
- Mettez au frais pendant 6 heures.
- Pour servir, retirez le cercle de la charlotte. Décorez-la de crème chantilly, de framboises et de pralines.

Jean Pierre LESTRIEZ

Responsable de secteur JOIGNY / SENS



Menu de gala présenté par
le chef Guellec et Mathieu Besset

Tartelette mandarine pistache

Pour 6 personnes



Pâte sucrée amande :

- 250g de farine
- 50g de poudre d'amande
- 85g de sucre glace
- 150g de beurre
- 50g d'œuf

Crème d'amande pistache :

- 100g de poudre d'amande
- 100g de sucre glace
- 100g de beurre
- 2 œufs
- 10g de pâte pistache
- 100g de beurre

Pâte sucrée : Mélanger farine, poudre d'amande, sucre glace et le beurre coupé en petits cubes jusqu'à obtenir un sablage. Ajouter l'œuf et pétrir. Former un pâton et réserver au frais. Ensuite étaler, détailler et foncer (mouler) dans un moule préalablement beurré.

Crème d'amande : Mélanger le beurre pomme, ajouter le sucre glace, l'œuf et enfin la poudre d'amande, finir par la pâte de pistache. Mettre en poche et garnir le fond de tarte. Cuire à 175°C pendant environ 12 à 15mn.

Crème mousseline : Faire bouillir le jus ou pulpe de mandarine avec une partie du sucre. Blanchir les jaunes d'œufs avec le restant de sucre, ajouter la maizena. Verser une partie du jus de mandarine chaud dessus puis verser ce mélange petit à petit sur le restant de jus de mandarine chaud et faire épaissir jusqu'à obtention d'une crème lisse et brillante. Ajouter à la crème pâtissière le beurre, fouetter la préparation, homogénéiser et filmer au contact et utiliser rapidement.

Coulis mandarine : Faire chauffer le jus de mandarine et y ajouter la gélatine réhydratée puis le sucre. Une fois refroidi mixer le coulis (consistance lisse) et débarrasser en pipette.

Finition/Dressage : Dans la tartelette, ajouter de la Crème mousseline à hauteur pour compléter la tartelette et lisser l'ensemble. Eplucher les mandarines, gratter au maximum la petite peau blanche. Les disposer sur la tartelette et parsemer d'éclats de pistache. Réaliser un décor avec le coulis de mandarine, déposer la tartelette et le sorbet mandarine.

Mettez au frais pendant 6 heures.

Pour servir, retirez le cercle de la charlotte. Décorez-la de crème chantilly, de framboises et de pralines.

Paul ANTOINE

Apprenti en desserts de restaurant Domaine de Roncemay



Trophée Iron Cook promotion Christian Tetedoie

Charlotte d'asperges et truite fumé et piment d'Espelette.

Pour 4 personnes

Ingédients

- 1kg d'asperges vertes
- 250 gr de crème liquide
- 75gr de chèvre frais
- 200 gr de mesclun de salade
- 140 gr de filet de truite fumé
- sel, poivre, piment d'Espelette
- 6 feuilles de gélatine
- 4 cl de vinaigrette huile d'olive
- citron

Progression :

- Plonger les asperges épluchées et époinées dans l'eau bouillante 3mn.
- Refroidir dans de l'eau glacé, égoutter.
- Tailler des tronçons d'asperges d'environ 6cm côté tête.
- Mettre la partie queue dans une cuve de blender ; ajouter crème, sel, piment et chèvre frais
- Mixer vigoureusement puis passer dans un chinois.
- Mettre la gélatine dans de l'eau froide, prélever une petite partie du mélange dans une casserole, faire chauffer puis incorporer au fouet la gélatine.
- Préparer des emporte-pièces de 8cm de diamètre sur 6cm de haut, couper les têtes d'asperges vertes puis les déposer verticalement sur les parois.
- Verser au centre la bavaroise d'asperges. Laisser prendre au frigo 3h minimum.

Pour le dressage :

- Démouler les charlottes au centre d'une assiette à l'aide d'un couteau d'office, déposer dessus une chiffonnade de truite, petit mesclun de salade et asperges crues émincées à côté. Bonne dégustation

Yohann ROLLAND

Chef de Cuisine

ADN

IMPRIMEUR
ENSEIGNE

impression
OFFSET & NUMÉRIQUE

enseignes
& SIGNALÉTIQUE

graphisme
& WEBDESIGN

marquage
PUBLICITAIRE

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



ESTAMPE H&B

Votre partenaire culinaire



Salle :

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

Matériel :

- Coutellerie
- Ustensile
- Matériel de présentation
- Matériel de cuisson
- Chariot, bac
- Vaisselle éphémère

Vêtements :

- De cuisine
- De salle
- Chaussures cuisines, salle
- Linge de cuisine, de service
- Gant de protection

Hygiène :

- Produits nettoyage surface
- Sacs-poubelle
- Lavage des sols
- Brosserie
- Papier WC
- bobine essuie main



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

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

CARTE DE
FIDELITE SUR
DEMANDE : =
REMISE DE
10%



ESTAMPE H&B

38 boulevard Vulabelle 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



Oeuf mollet en aumônière de crêpe aux fines herbes

Progression :

- Faire une crêpe non sucrée en ajoutant un choix de fines herbes, (ciboulette, persil plat, estragon).



Faire un œuf mollet :

Départ eau bouillante avec un peu de vinaigre blanc, cuisson 6 minutes,

Mettre à rafraîchir rapidement.

Ecaler et égoutter (éponger si nécessaire sur un linge propre)

Faire une mayonnaise, y mettre un peu de chair de pince de crabe et quelques crevettes grises .

Rectifier l'assaisonnement.

Montage de l'aumônière : placer au centre le mélange crabe, crevettes, pose l'œuf mollet dessus, fermer votre aumônière, la tenir fermée par une belle branche de ciboulette.

- Sur une assiette mettre une feuille de laitue et poser votre Aumônière.

Jacques DELFONTAINE

Tourte de la vallée de l'armance

Ingrédients :

- 2 pâtes à tarte feuilletée
- 700 gr de porc maigre
- 1 petit oignon haché revenu au beurre
- une gousses d'ail
- 1 demi petit pain au lait
- 5 cl de lait
- 20 gr de persil
- 10 cl de vin blanc de Saint Bris
- 12 gr de sel fin
- poivre ,muscade
- 1 œuf

Préparation :

- Hacher la viande de porc, y ajouter les ingrédients hachés.
- Foncer l'abaisse (plat d'environ 25 cm de diamètre) de trois quarts de pâte feuilletée, garnir de l'appareil obtenu.
- Recouvrir l'ensemble avec le reste de pâte feuilletée.
- On prendra soin de faire une cheminée au centre et on badigeonnera le tout d'un œuf battu.
- Cuire 35 mn à four chaud (180 degrés)
- Déguster froid ou chaud.

Jean Pierre LESTRIEZ
Responsable des secteurs Joigny / Sens

La Terre du Gavot

Viande de race de qualité, possibilité de maturation

Mr Sireix Dominique
V.R.P. EXCLUSIF

Restaurant, traiteur, collectivités

1 le caron biston
45220 Triguères

06 81 49 02 56



N° Siren 493 296 008



Loto gastronomique décembre 2022



HOTEL RESTAURANT

Auberge de l'Helix

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



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

Charlotte de pommes

Pour 4 personnes

Ingédients

- 1 kg de pommes (reinettes)
- 50 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de raisins secs
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre

Progression :

- Éplucher, vider et coupez en fines lamelles les pommes.
- Allumez le bas du four à 200°C
- Beurrer un moule à charlotte y mettre 1/3 des pommes
- Ajouter 3 cuillères à soupe de sucre (1/3), la moitié des raisins, la moitié du beurre en petits morceaux et la cannelle,
- Renouveler l'opération du montage avec 1/3 des pommes, 3 cuillères à soupe de sucre, le reste des raisins et des pommes, 3 cuillères à soupe de sucre et le reste du beurre.
- Tassez bien.
- Couvrir d'une feuille d'aluminium et enfournez pour 1h environ,
- À mi-cuisson tassez un peu les pommes avec une cuillère à soupe, et remettre au four.
- Ne démouler qu'une fois la charlotte complètement refroidie.

Patrice FUJARSKI



Médaille d'or ACY à Michel Clément

Chartreuse d'asperges vertes et blanches

Pour 6 personnes

Ingédients

- 500 grs d'asperges vertes
- 500 grs d'asperges blanches
- 1/2 litre de crème fleurette fouettée
- 14 grs de feuilles de gélatine + 6 grs pour faire la gelée d'asperges
- 150 grs de jaunes d'oeufs

Progression :

- Éplucher les asperges vertes et blanches et cuire à l'eau bouillante, refroidir, égoutter.
- Tailler les pointes d'asperges sur une hauteur de 4 cm puis en deux dans la longueur, pour chemiser 6 cercles inox de 4 cm H x 5 cm de diamètre.

La bavaroise d'asperges :

- Prélever 1/2 L d'eau de cuisson des asperges, puis fouetter énergiquement avec les Jaunes d'oeufs pour faire un sabayon.
- Ajouter la gélatine au préalable ramollie à l'eau fraîche dans un saladier puis bien égoutter, laisser refroidir et ajouter le reste d'asperges mixées puis incorporer la crème fouettée.
- Remplir avec la bavaroise les cercles chemisés d'asperges. Refroidir complètement.

Pour la gelée d'asperges :

- Prélevez 300grs d'eau de cuisson des asperges et ajouter la gélatine ramollie et égouttée.
- Lustrer au pinceau les chartreuses de gelée tempérée.

Pascal GUELLEC





Le Tonnerrois



Guy ROY
Responsable de secteur



Dominique COURTAÏN
Secrétaire



Daniel NOLLE
Adjoint du secteur

Salade façon ceviche

Pour 4 personnes

Ingédients

- 400g de poisson blanc (cabillaud ou dorade ou bar)
- 2 avocats
- 4 petits oignons nouveaux
- 2 tomates
- 1\2 bouquet de coriandre fraîche

Pour la sauce :

- 3 citrons verts
- 1 piments doux
- 1 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1 c. à soupe d'huile d'avocat
- 10cl de lait de coco
- sel, poivre

Progression :

- Pressez 2 citrons verts.
- Détailler le poisson en morceaux et faites-le mariner dans le jus de citron au moins 30mn pour « cuire à crue » la chair.
- Coupez les avocats en dés, lavez et détaillez les tomates en cubes.
- Emincez finement les petits oignons et hachez la coriandre fraîche.
- Quand le poisson est prêt, videz un peu de son jus, puis mélangez le avec les autres ingrédients. Réglez les assaisonnements de sel et poivre blanc.
- Dans un bol, pressez le jus du citron restant, ajoutez les 2 huiles, le piment émincé, et le lait de coco, versez sur la salade et envoyez.
- Lustrer au pinceau les chartreuses de gelée tempérée.

Guy ROY

Responsable de secteur TONNERRE



Loto gastronomique

Soupe d'orties blanches

Pour 4 personnes

Ingédients

- 1 kg d'orties blanches (pointes avec les fleurs)
- 150g de blancs de poireaux
- 100g de pommes de terre épluchées
- 10dl de bouillon de légumes
- 100g de crème épaisse
- 30g de beurre

Progression :

- Récupérer les orties (les blanches au printemps ne piquent pas)
- les laver soigneusement à l'eau froide.
- Emincer finement le poireau puis faire suer dans le beurre sans coloration.
- Mouiller avec le bouillon de volaille, ajouter les pommes de terre en quartiers.
- Laisser cuire à point les pommes de terre.
- Ajouter les orties laisser cuire encore quelques minutes, mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une masse homogène

Finition :

- Ajouter la crème épaisse, rectifier l'assaisonnement,
- Servir bien chaud au choix avec des croûtons frottés à l'ail, ou des petits escargots de bourgogne dans la soupe brûlante.

Dominique COURTAÏN

Adjoint de secteur TONNERRE



Macaron ganache satin gelée au Chablis



Domaine
Daniel Bocquet

PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

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

AUBERGE
LA BEURSAUDIÈRE



LE CHARME D'AUTREFOIS EN PAYS MORVANDIAU
péage A6 - Chemin de ronde 89310 NITRY

Tél. : 03 86 33 69 69 - Fax : 03 86 33 69 60

E-mail : www-beursaudiere.com
message@beursaudiere.com



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



Bavaroise carottes sur l'idée des petits pois carottes

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de carottes
- 75 g de Ricotta
- 35 g de Raifort râpé
- 3 feuilles de gélatines
- Sel, piment d'Espelette
- 2 oignons des Cévennes
- 1 oignon rouge détaillé en pétales et mis en pickles
- 400 g de petits pois frais
- 1 plaque de pain de mie
- Huile d'olive

Progression :

- Réaliser une purée de carotte à froid y ajouter la Ricotta, le Raifort.
- Réhydrater la gélatine, prélever une petite partie de purée, la réchauffer pour y incorporer celle-ci.
- Réaliser une compotée avec les oignons des Cévennes taillés très fin.
- Cuire à l'anglaise la moitié des petits pois, garder l'autre quantité crue.
- Dans un cadre couler la bavaroise de carotte sur le pain de mie habillé de compotée d'oignons.
- Faire prendre au froid.
- Détailler une portion après prise complète.
- Assaisonner les petits pois cuits et frais d'huile d'olive, sel et piment d'Espelette.
- Disposer sur la bavaroise les petits pois, les pétales d'oignons rouges et quelques peluches de cerfeuil.

Sébastien LAULT
chef exécutif la Beursaudière - NITRY

Le poireau en vinaigrette

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 6 poireaux
- Huile
- Beurre
- Épices de votre choix
- Vinaigre
- Moutarde
- Sel, poivre, piment
- Miel
- Ciboulette, persil

Progression :

- Couper les poireaux au niveau du vert du légume
- Ouvrir le blanc de 4 poireaux en deux sur toute la longueur puis les nettoyer dans une eau froide vinaigrée
- Pour les 2 poireaux restant, les détailler en tronçons de 3 à 4 cm de haut, les nettoyer également.
- Cuire à la vapeur pendant environ 18 minutes, le légume cuit reste légèrement ferme.
- Les refroidir en glaçante (eau + Glaçon).
- Lors du dressage de l'assiette, faire snacker les légumes face coupé dans une poêle à l'huile et au beurre, laisser cuire jusqu'à obtention d'une belle caramélisation.
- Assaisonner à votre convenance avec les épices de votre choix.
- Dresser harmonieusement au centre de l'assiette en associant les tronçons et les blancs en longueur.
- Réaliser une vinaigrette huile d'olive, vinaigre de vin rouge, moutarde, sel, poivre, piment et miel.
- Verser un cordon de sauce à la cuillère.
- Ciseler de la Ciboulette fraîche et du persil frais, puis parsemer généreusement.

Mathias DIAS CONCALVEZ
chef propriétaire Le Soleil d'Or - MONTIGNY

TONNERRE

Sponsor des journées gourmandes

HÔTEL - RESTAURANT ***



40 chambres • WIFI Gratuit



Route de Dijon - 89700 TONNERRE

Tél. 03 86 54 41 41 • Fax 03 86 54 48 28

auberge.bourgogne@wanadoo.fr

www.aubergedebourgogne.com

Le St Père

2, rue Georges Pompidou • 89700 Tonnerre

Tél : 03 86 55 12 84

Eric & Isabelle Sausset



www.le-saint-pere.com

Carpaccio de figues et de mozzarella

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 150gr de mozzarella
- le jus d'un citron
- 8cl d'huile d'olive
- 1/2 cuil à soupe de vinaigre balsamique,
- 10 feuilles de menthe
- 6 figues fraîches
- 120g de mesclun
- Fleur de sel, poivre

Progression :

- Découper la mozzarella en fines tranches .
- Dresser dans un plat creux et l'arroser d'une marinade composée du jus de citron, 4cl d'huile d'olive, d'ail haché, de sel et de poivre.
- Conserver au frais pendant 2 heures.
- Préparer une vinaigrette avec le vinaigre balsamique, le reste d'huile d'olive et des feuilles de menthe finement coupées.
- Couper les figues en tranches régulières.
- Dresser au centre de l'assiette un peu de mesclun assaisonné, alterner autour des tranches de figues et de mozzarella.
- Ajouter de la fleur de sel, du poivre du moulin et des feuilles de menthe pour le décor.

Les rillettes de lapin aux griottes

Pour 8 personnes

Ingrédients

- 1,5kg de lapin
- 150g de poitrine de porc
- 300g de saindoux
- 20g d'ail haché
- 50g d'oignon haché
- Thym, 1 feuille de laurier, muscade râpée
- 15cl de vin blanc
- 200g de griottes
- Gros sel, poivre du moulin

Progression :

- La veille, faire mariner le lapin et la poitrine coupés en morceaux, ajouter 20g de gros sel, du poivre l'ail, l'oignon, le thym, le laurier, une pointe de muscade râpée et le vin blanc.
- Dans un plat allant au four, mettre 50g de saindoux, ajouter le lapin et la poitrine, mettre au four à th 5 pendant 1h.
- Ajouter la marinade ainsi que les griottes, puis finir la cuisson pendant 30mn à th 5.
- Après cuisson, retirer le thym et le laurier, désosser le lapin en émiettant ses chairs et la poitrine.
- Incorporer le reste du saindoux préalablement fondu, bien mélanger, régler les assaisonnements si nécessaire.
- Dans une terrine filmée, mouler les rillettes rajouter les griottes et réfrigérer pendant 12h.
- Déguster sur des tranches de pain grillé.





**Journées gourmandes et
artisanales du Tonnerrois**

jgadutonnerrois@gmail.com

Les 25, 26, 27 et 28 août 2023

**FOIRE EXPO
COMMERCIALE
&
ARTISANALE
FÊTE FORAINE**

Gravlax de saumon de fontaine, crème de raifort

Pour 4 personnes

Ingrédients

Salage du saumon de fontaine :

- 1kg de saumon de fontaine frais avec la peau.
- 4% de sel fin
- 2% de sucre roux
- 1% de poivre blanc
- 0.5% de baie roses
- 0.5% de poivre voatsiperifery
- 1 poignée d'aneth, haché
- 1 betterave rouge crue, râpée
- 8 cl de Gin
- 25 cl de jus de citron pressé

Sauce au raifort :

- 40cl de crème liquide 35%
- Crème de raifort (suivant goût)
- Sel poivre baie roses
- Micro herbes
- Pickles d'oignons
- Radis roses

Procédé du salage :

- Mélanger tous les ingrédients secs listés dans la partie salage.
- Disposer en pluie tous le mélange sur votre filet désarreté auparavant. Répartir uniformément de la tête à la queue.
- Râper la betterave uniformément, la disposer sur votre filet, ajouter l'aneth.
- Réalisez votre citron pressé, mélanger avec le Gin et recouvrir le filet.
- Bien filmer le tout, au contact, et conserver au frais durant 4h.
- Si vous avez une machine sous vide, mettre votre filet filmé dans un sac sous-vide et sceller. Mettre au frais 3 à 4h.
- Durant ce temps, mélanger un peu de votre raifort, avec un peu de crème.
- Emulsionner la crème restante, et mélanger celle ci, avec votre crème de raifort, les baies roses, et assaisonner.
- Suite à son salage, débarrassez votre filet, de tout ses ingrédients, et rincez sous un filet d'eau claire. Réservez.

Dressage :

- Couper des fines tranches de saumon. Dresser harmonieusement dans une assiette plate, le saumon, les micro herbes, (même quelques fleurs comme campanule ou oxalis), puis disposez votre crème ferme, en quenelle, agrémentez de baies roses concassées. Décorez avec vos pickles et vos tranche de radis râpés.

Fabrice DELBART

Société « le Bec-Fin1886 » - Tbilissi, Georgie

Flan d'escargots au jus de persil

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 50 escargots de bourgogne (boîte)
- 5 cl de lait
- 3 œufs
- 1 jaune,
- 25cl de crème fouettée
- 1 grosse botte de persil plat
- 30 cl de bouillon de légumes.

Progression :

- Mixer 20 pièces d'escargots avec le lait, ajouter les œufs, la crème, sel, poivre.
- Beurrer 6 ramequins et y verser l'appareil. Cuisson au four 160° au bain-marie.
- Laver, équeuter le persil puis le blanchir et mixer en purée.
- Réduire de moitié le bouillon de légumes avec un peu de jus d'escargots (10cl).
- A feu doux ajouter 30 pièces d'escargots et la purée de persil. Vérifier l'assaisonnement.
- Démouler les flancs.
- Mette autour 5 pièces d'escargots par personne et le jus de persil.

Daniel NOLLE

Notre Carnet

Nouveaux membres titulaires 2023

- M. Alexandre Blanluet, cuisinier chez Quillin traiteur.
- M. Gaétan Muguët, chef installé, à la maison Auxerre.
- M. Matthias Dias, chef installé le Soleil d'or Montigny la Resle.
- M. Laurent Poulet, directeur technique, Festins de Bourgogne.
- M. Bruno Ortolé, chef installé, la Croix Blanche, Villiers-St-Benoît.
- M. Pierre Koch, responsable de fabrication chez Bridor à Rennes.
- M. Jean-Baptiste Châtelain, enseignant au Greta d'Avallon.
- M. Eric Balan, chef de cuisine, Hôtel de la Poste et du Lion d'Or.

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

- Mme Jacqueline Lorain, juin 2022
- Mme Denise Godard, mai 2022
- Mme Marie-Paule Saunier, novembre 2022
- M Jean Guillou MOF pâtissier société Marnier Lapostolle, aout 2022
- M Mathieu Motaudon ex apprenti de M Eric Gallet
- Mme Laura Bonneau ancienne apprentie session 2014
- M Corentin Simonot, octobre 2022, cuisinier à la Côte St Jacques.

Amicale des Cuisiniers de l'Yonne

Administration :

4 quai de l'Yonne 89290 VINCELOTES
www.amiscuisiniersyonne.net - amicuisyonne@orange.fr

Trésorerie :

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

Félicitations :

Pour la naissance d'Iris Bowanée, fille de Franco et Karina du château de Vault de Lugny, Et la naissance d'Alba Persano fille Jean raphaël Persano du Saint Martin bel air.

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 6 mars 2023 à l'hôtel Ribière, pour :

- M. Michel Clément
- M. Pascal Guellec

Pour la nomination aux disciples des Escoffiers le 1 juillet 2022, au Palais Cambon Parisl :

- M. Nicolas Wrona
- M. Richard Burlot

Concours professionnels :

- M. Mickael Wickaert, lauréat de l'Iron Cook France le 16 novembre 2022.
- M. Paul Chameroy, meilleur apprenti de l'Yonne le 29 aout 2022
- M. Paul Chameroy, meilleur apprenti Région Bourgogne Franche Comté le 3 octobre 2022
- M. Paul Chameroy, 3ème en finale Nationale au concours du meilleur apprenti de France MCF, promotion Georges Blanc le 5 décembre 2022.
- M. Paul Chameroy, lauréat de la sélection Régionale des Worldskills.
- Melle Léa Rougier, Meilleur apprentie de France employée de restaurant 2022.
- M. Paul Antoine ayant participé à la sélection du championnat de France de dessert à l'assiette à Gérardmer le 10 janvier 2023.
- M. Paul Hennard meilleur apprenti de France en cuisine froide au concours des MOF en septembre 2022.
- Melle Elisa Larat et M Bastien Beal, seconde place au trophée Mille à Reims, novembre 2022.
- Krystal Gallet et M Thomas Meyrat, finaliste concours l'école aux étoiles Président, mars 2022.
- M Louis Barillet 3ème au concours Ethique Océan, Olivier Rollinger, mars 2022.
- M Paul Hennard et M Louis Barillet, 2 -ème Place au concours Bernard Loiseau, les journées gourmandes de Saulieu, juin 2022.



Résultat de nos concours & manifestations 2022

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI DE L'YONNE

le mardi 23 août 2022 au CIFA89

Président de Jury M. Stéphane DERBORD, Maître cuisinier de France, Membre Auditeur de l'Académie culinaire de France.

Promotion Stéphane DERBORD

Lauréats :

- 1^{er} prix : M. Paul Chameroy, MA M. Gaétan Quillin Traiteur
- 2^{ème} prix : M. Gaétan Guignard, MA M. Pascal Guellec, le domaine de Roncemay.
- 3^{ème} prix : M. Georges Mathis, MA M. Ismaël Ylmaz, le Bourgogne à Auxerre.

Ex-æquo

- M Condé Moussa, MA M Nicolas Brelaud, restaurant du canal Migennes.
- M^{lle} Mimi Dosso , MA M Guerriero, restaurant le St Nicolas.
- M^{lle} Cathy Bouillery, MA Alain Depautre, restaurant chez Gusto
- M^{lle} Léa Souvey, Le grill St Germain, la ferté Loupière.
- M Lucian Legras, MA M Roger Pétriaux, Auberge du cheval Blanc à Charny.

Remise de la coupe du meilleur apprenti au maître d'apprentissage : M Gaétan Quillin.

FOIRE DE TONNERRE

du 26 au 29 août 2022

Responsable Guy ROY

- Deuxième concours de gastronomes, thème terrine de canard : Lauréate Mme Brigitte Pichalska
- Exposition de plats froids et démonstrations culinaires par :
Guy ROY, Daniel AUBLANC, Michel GAUTHIER, Jean-Pierre LESTRIEZ, Daniel NOLLE, Roger ROUSSEAU, Philippe BOUCHE PILLON, Dominique COURTAÏN, Gilles GOURDIN et Jean-Marie LAMOUREUX.

FOIRE D'AUXERRE

92^{ème} édition

du 16 au 19 septembre 2022

Démonstrations culinaires et dégustations :

- Démonstration culinaire par Nicolas Durand, l'imprévu à Toucy, Gravlax de saumon, cannelloni de courgette au chèvre frais à l'aneth, émulsion au poivre de Timut.
- Démonstration de desserts à l'assiette réalisés par Philippe Durand, chef pâtissier installé à Toucy.
- Dégustation de vins de Chablis, présentation par M. Didier Berradja, Directeur commercial de la Chablisienne.
- Démonstration culinaire par Paul Le Goff, chez Max à Auxerre, Accords mets et vins autour du thon, 3 recettes, 3 cocktails, 3 continents.
- Dégustation de cocktails élaborés par le caviste du comptoir des vignes, maison Courtois.
- Démonstration culinaire Mathieu Besset, chef pâtissier du Domaine de Roncemay, le carré feuillet chocolat.
- Dégustation de crémants des caves de Bailly Lapierre présenté par Vincent Collinet.
- Cours de pâtisserie de cuisine, astuces et tours de mains sur le thème de la pâte à choux sous toutes ses formes, réalisés par Philippe Portolès et Jean Marie Lamoureux.
- Atelier des marmitons sur le thème de la pâte à choux.
- Les recettes pâtisseries de nos chefs présentés par Roger Rousseau.

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



COM' DES CHEFS

L'excellence *c'est tout un art !*

BeesCom ICS AUXERRE 517 827 424, crédits photos : Patrik Finester.



AU MENU

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



*

Un restaurant gastronomique :
le Com' des Chefs.

**

Une brasserie bistronomique.

Un espace
de dégustations de vins.

Une chambre étoilée.

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

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



03 86 42 03 55

CIFA

contact@cifayonne.com



3 rue Jean Bertin • CS 20189
89003 Auxerre cedex

L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

www.cifayonne.com



BANQUE POPULAIRE BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ



RETROUVEZ NOS CONSEILLERS
DANS NOS AGENCES DE

L'YONNE

www.bpbfc.banquepopulaire.fr



BANQUE
POPULAIRE 
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

* Coût d'un appel local - Document à caractère publicitaire.

BPBFC - SA Coopérative à Capital Variable - 14 bd de la Trémouille BP 20810 - 21008 DIJON CEDEX - 542 820 352 RCS DIJON