



*Les entrées chaudes,
les sauces, les desserts aux agrumes*

[RECETTES 2026]



En tant que professionnel des métiers de bouche, votre temps est précieux et votre sérénité capitale. Vous devez pouvoir vous concentrer sur l'essentiel afin d'exprimer pleinement vos talents culinaires. Et pour cela, vous pouvez compter sur nous ! Nos experts ont conçu une gamme complète de services regroupés en quatre catégories pour vous accompagner de A à Z et répondre à tous vos besoins.

#À VOS CÔTÉS
pour vous aider à développer
votre activité



En tant que commerçant indépendant, vous savez à quel point il est important de chercher à développer votre activité. Nos experts ont donc élaboré des solutions clé en main pour digitaliser votre restaurant, un système de caisse dernière génération, qui s'adapte à vos besoins, un service de Conception et Aménagement Professionnel, et enfin une application pour vous permettre d'écouler vos invendus.

METRO



SOLUTIONS DIGITALES

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

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



CONCEPTION & AMÉNAGEMENT PROFESSIONNEL

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

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

SOLUTIONS CLIENTS :

M. Eric SALGUERO

Monéteau (89470)

06 76 57 41 40

eric.salguero@metro.fr

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

Chers Ami(e)s, chers partenaires,

C'est avec plaisir que nous vous présentons ce nouveau livret de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne.

Notre profession traverse aujourd'hui une période particulièrement délicate. Partout en France, et dans notre beau département les restaurateurs font face à de nombreuses difficultés : hausse des coûts matières et de l'énergie, pénurie de main-d'œuvre, évolution des habitudes de consommation. Ces réalités fragilisent les établissements et conduisent malheureusement à de trop nombreuses fermetures. Derrière chaque restaurant qui baisse le rideau, ce sont des années de passion, de transmission et de convivialité qui disparaissent. Plus que jamais, nous devons rester solidaires et fiers de notre métier. La cuisine est un art vivant, un savoir faire et un patrimoine précieux que nous avons la responsabilité de faire perdurer. C'est dans cet esprit que nous entretenons nos relations au sein de l'ACY.

Cette année les thèmes retenus par le conseil d'administration sont fondés sur trois piliers :

Les entrées chaudes, véritables invitations à la gourmandise et la créativité, **les sauces**, âme de notre gastronomie et signature du cuisinier, et enfin **les desserts aux agrumes**, alliance subtile de fraîcheur et d'équilibre qui viennent clore le repas avec éclat et légèreté. A travers ces pages, nous souhaitons faire partager notre passion auprès des épiqueuriens et rappeler que la cuisine reste un formidable terrain d'expression.



L'Amicale des cuisiniers est une association dynamique, grâce à l'implication de mon conseil d'administration, de ses membres et partenaires, elle fonctionne avec enthousiasme et efficacité. Nos nombreuses manifestations tout au long de l'année, qu'elles soient professionnelles, conviviales ou caritatives, nous permettent non seulement de faire rayonner notre métier, de vivre des moments de partage tout en organisant de belles sorties qui renforcent les liens qui nous unissent.

En ces temps exigeants, continuons à faire vibrer nos cuisines pour participer aux plaisirs des sens.

Bonne lecture à toutes et à tous, avec toute mon amitié gourmande.

Prenez soins de vous et de vos proches.

Le Président
Jean Marie Lamoureux



Conseil d'administration



Christian REGNIER
Membre d'honneur



Eric GALLET
Vice-Président actif



Jean Marie LAMOUREUX
Président



Daniel AUBLANC
Président d'honneur



Michel Gauthier
Trésorier et responsable
du secteur Avallon



Manu DELANNOY
Responsable du
secteur d'Auxerre



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



Gilles GOURDIN
Adjoint du secteur
d'Auxerre



Pascal GUELLEC
Contrôleur financier



Nicolas WRONA
Responsable des
secteurs Joigny/Sens



Guy ROY
Responsable des secteurs
Tonnerre/Chablis



Florian GALOIS
Adjoint des secteurs
Joigny/Sens



Clotilde MAURY
Membre du bureau



Daniel NOLLE
Adjoint des secteurs
Tonnerre/Chablis



Dominique COURTAIN
Secrétaire et adjoint
des secteurs
Tonnerre/Chablis



MAISON
LE BORVO
SAUMON FUMÉ ÉTOILÉ DEPUIS 1972

★

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



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




Démonstration Mathias Ojalvo et Frédéric Garivet



Déjeuner des chefs organisé par la société ENODIS

L'AUXERROIS



Manuel DELANNOY
Responsable de secteur



Gilles GOURDIN
Adjoint du secteur

Sauce au foie gras

Ingrédients :

37,5 cl de madère - 37,5 cl de fond de veau maison (celui issu de l'industrie agro-alimentaire ne convient pas) - 150 g de terrine de foie gras maison - sel - poivre - garniture aromatique (carottes, oignons, bouquet garni) - 5 kg d'os de veau (fémurs et plats de côtes)

Progression de travail :

Réaliser le fond de veau en faisant colorer les os de veau, débités en morceaux les plus petits possibles, au four. Les mouiller à l'eau dans un rondeau haut, y ajouter la garniture aromatique. Laisser cuire environ 36 heures (le fond de veau est prêt lorsque les os se désagrègent à la pression des doigts) en veillant à maintenir le niveau du liquide au-dessus des os. Une fois cuit passer au chinois et laisser refroidir au réfrigérateur. Dégraisser soigneusement le fond de veau, le remettre à bouillir et le passer au chinois étamine, en réserver la quantité souhaitée pour la sauce et mettre le reste au congélateur (dans des bacs à glaçons par exemple pour en sortir de petites quantités au besoin). Pour la sauce au foie gras, faire réduire le madère avec du sel quasiment à sec, mouiller avec le fond de veau, porter à ébullition et monter avec le foie gras coupé en petits morceaux. Foisonner avec un mixer plongeant et passer au chinois étamine. Cette sauce se marie parfaitement avec une viande rouge sautée et également avec des noix de Saint-Jacques sur une fondue de poireaux.

Manuel Delannoy

Mousse d'orange

Achats marchandises :

3 kg d'oranges soit
10 pièces de 280 / 300 g
5 g de gélatine
180 g de sucre glace

Éléments de réalisation :

40 g zestes râpés finement
80 pièces de segments pelés à vif
500 g de jus d'orange pressée

Réalisation:

- Laver 5 oranges à l'eau froide, les essuyer soigneusement
- Râper les zestes de ces 5 oranges avec un microplane (soit ± 40 g)
- Peler à vif 8 oranges pour obtenir 80 segments
- Presser des oranges supplémentaires pour obtenir 500 g de jus au total
- Réhydrater la gélatine à l'eau froide
- Rassembler dans une casserole le jus d'orange, les zestes et le sucre
- Monter à ébullition 1 seconde et ajouter la gélatine bien égouttée
- Transvider le tout dans un grand saladier pouvant contenir le volume total de la recette
- Refroidir en remuant de temps en temps
- Monter la crème en Chantilly sans excès (qu'elle reste souple et non serrée)
- Mélanger l'ensemble lorsque la masse est refroidie mais avant qu'elle prenne en gelée
- Monter aussitôt dans 15 cercles individuels (ou verrines individuelles)
- Poser harmonieusement les segments en déco. Filmer et réfrigérer ;
- Ajouter au moment de l'envoi, des miettes de spéculoos et un cordon de coulis de fruits rouges

C'est prêt à déguster.

Jean-Luc Barnabet



BAR-TAPAS
BISTOT
CAVE À VINS

Service de 12h à 21h30 • Fermé le mercredi
03 86 34 36 42 • 10 rue Fécauderie 89000 AUXERRE



Démonstration Clotilde Maury

FESTIVAL DES VINS DE CHABLIS ET DU GRAND AUXERROIS

fleurs
de
vigne



PARCOURS
Gourmand
BOURGUIGNON



SAMEDI DIMANCHE
30.31 MAI 2026
auxerre

www.fleursdevigne.fr

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



CHABLIS



Panna Cotta aux agrumes, Kumquat semi confit à la citronnelle

Ingrédients pour 6 cts :

Kumquats semi confits :

- Sucre semoule 200 g
- Eau 100 g
- Citronnelle 1 pièce
- Kumquat 150 g

Garnitures :

- Mandarines Corse 3 pièces
- Oranges sanguine 2 pièces
- Pomelos 1 pièce

Panna cotta :

- Lait entier 250 g
- Jus de fruits 60 g
- Liqueur de citron Vedrenne 60 g
- Sucre semoule 25 g
- Gélatine feuille 9 g
- Crème liquide 30% de MG 375 g

Progression :

Kumquats semi confit

Réaliser un sirop de sucre, infuser la citronnelle, ajouter les Kumquats coupés en deux dans le sens de la longueur, couvrir d'un papier de cuisson et cuire par frémissement (le kumquat devient translucide à cœur), refroidir et réserver.

Lever les segments des agrumes et couper en salpicon, réserver.

Réaliser la panna cotta :

Dans une casserole, verser le lait et jus de fruits chauffer à 50°C, ajouter le sucre puis la gélatine (préalablement ramollie dans l'eau froide), mélanger et refroidir à 20°C. Ajouter la liqueur de citron.



DE NOBLES BULLES AU COEUR DE LA PIERRE



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

Venez visiter ce lieu magique et enchanteur en compagnie d'un guide suivi d'une dégustation de nos créments

Plus d'informations :
WWW.BAILLY-LAPIERE.FR / caveau@bailly-lapiere.fr
*Fermeture : les 1er janvier, 1er mai et 25 décembre

Monter la crème fouettée, mélanger avec l'appareil et couler en assiettes creuses, réserver au frais.

Dressage :

Sur la panna cotta, disposer le salpicon de fruits et les Kumquats semi confits.

Jean-Marie LAMOUREUX
Président ACY



Loto gastronomique Venoy 2025



Laurent Poulet, membre Auditeur ACF 2025



Dégustation Cave Baptiste Bienvenu à Irancy

Aïoli moderne

Ingrédients :

- 20 gr de moutarde
- 1 jaune d'œuf
- 8 cl d'huile de pépin de raisin
- 3 cl d'huile d'olive IGP
- 30 gr de beurre demi-sel fondu
- 1.2 cl de vinaigre de Xérès
- 1.5 cl d'eau
- 12 gr de purée d'ail (Blanchie 3 fois)
- 1 gousse d'ail
- Assaisonnement

Siphon d'Aïoli :

Mélanger moutarde, jaune d'œufs, sel et monter le tout comme une mayonnaise avec les deux huiles. Ajouter le beurre fondu. Détendre avec le vinaigre et l'eau. Ajouter la purée d'ail et râper la gousse d'ail. Mélanger puis passer au chinois étamine et verser dans un siphon. Injecter le gaz et réserver au bain-marie à 55°C.

Parfait pour accompagner les légumes et poissons de la méditerranée.

Laurent Poulet professeur de cuisine,
Lycée des métiers Auxerre

Agrumes et Mangues en Meringues

Meringue suisse

- 100 g Blanc d'œuf
- 100 g Sucre semoule
- 100 g Sucre glace
- 20 g Verveine Séchée

Crème citron

- 200 g Œuf
- 125 g Sucre semoule
- 80 g Jus de citron
- 10 g Maïzena
- 125 g Beurre

Crumble

- 200 g Beurre
- 200 g Vergeoise brune
- 300 g Farine

Gel Agrume

- 200 g Jus d'orange sanguine
- 2 g Agar agar

Meringue italienne

- 150 g Sucre semoule
- 50 g Eau
- 100 g Blanc d'œuf
- 20 g Verveine séchée

Dressage

- 2 Oranges
- 2 Oranges sanguine
- 1 pamplemousse
- 1 citron vert
- 1 Mangue
- Fleurs

Chauffer au bain-marie les blancs d'œufs et le sucre semoule à 50°C.

Mettre au batteur avec le fouet et monter jusqu'au complet refroidissement puis incorporer le sucre glace préalablement tamisé. Pocher en bâtonnets avec une douille unie 8. Mixer finement la verveine et saupoudrer sur les meringues. Cuire une nuit à 55°C.

Mélanger dans une casserole les œufs, le sucre, le jus de citron et la maïzena, porter à ébullition pendant 2 minutes. Hors du feu ajouter le beurre coupé en parcelles. Filmer au contact et réserver au frais. Mettre en poche.

Mélanger le beurre pommade, le sucre vergeoise et la farine. Emietter sur une plaque à pâtisserie et cuire 10 à 15 minutes à 180°C.

Porter à ébullition le jus d'orange sanguine avec l'agar agar. Faire refroidir puis mixer. Mettre en poche.

Chauffer le sucre semoule et l'eau à 121°C. Lorsqu'il atteint 110°C commencer à monter les blancs au batteur à l'aide du fouet. Verser le sirop de sucre en un fin filet dans les blancs d'œufs tout en continuant de battre. Poursuivre jusqu'au complet refroidissement. Ajouter la verveine séchée préalablement mixée. Mettre en poche.

Réaliser des segments d'agrumes avec les oranges, le pamplemousse et le citron vert. Réaliser des cubes de mangue de 2 cm x 2 cm.

A l'aide des éléments réaliser un dressage artistique. Décorer avec les fleurs.

Clotilde Maury

Professeur de cuisine et desserts de restaurant CIFA 89

Caves Baptiste Bienvenu

Caves Irancy
1 rue Soufflot
89 290 IRANCY

OUVERT 7J/7J
lun. à ven. 9h-12h30
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

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



28 Quai de l'Yonne
89290 VINCELOTTES
Tél. 03 86 42 42 42
lecellia@gmail.com

RESTAURANT TRADITIONNEL
PUB - BAR À VINS

LE MIDI :

du Mardi au Samedi
11h30 - 14h

LE SOIR :

du Jeudi au Samedi
17h - 23h

Réservez
votre table



LES HEURES JOYEUSES

-15%

Sur les plats commandés entre 11h30 et 13h30
puis entre 18h30 et 20h30

ENTRÉE
PLAT
DESSERT



Poitrine de cochon braisée au Syrah

Pour 4 personnes :

- 4 belles carottes
- 8 pommes de terre
- 4 oignons
- 2 gousses d'ail
- 4 échalotes
- Un beau bouquet garni (vert de poireau, thym, laurier et persil)
- une poitrine de cochon de 800g
- et bien sur 2 bouteilles de Syrah (une pour le cochon et une pour les invités !!)

Dans une cocotte (ou un plat avec couvercle qui va au four), déposer les carottes, oignons et échalotes coupés en mirepoix, ajouter le bouquet garni et 2 gousses d'ail écrasées, saupoudrez avec une cuillère à soupe de cassonade. Déposer votre poitrine assaisonnée sel/poivre avec la couenne vers le haut que vous aurez préalablement quadrillée ; versez la bouteille de Syrah. Recouvrez avec vos quartiers de pommes de terre (avec ou sans peau selon votre goût) Le choix du Syrah comme vin est volontaire car il est puissant et va apporter beaucoup d'arômes à votre viande. Enfournez le tout pendant 5 heures à 140°C à couvert.

Un plat simple et peu coûteux ; idéal quand vous avez du monde à manger et que vous souhaitez passer du temps avec eux. Si vous avez un four programmable, vous pouvez tout mettre dans le four avant d'aller vous coucher pour que cela soit fini de cuire vers 13h ce qui vous laisse le temps de prendre l'apéritif tranquillement en bons Bourguignons que nous sommes. Au moment de servir soyez généreux avec le jus de votre viande qui sera juste exquis avec ces pommes de terre et la garniture.

RENAUDIN PATIER Régis Le Cella





Un Air de Famille
Restaurant | Auxerre

☎ 03 86 51 10 21
55 rue Joubert à AUXERRE
unairdefamille.restaurant@gmail.com
www.unairdefamille-restaurant.fr





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




SARMENT
RESTAURANT

37 rue du pont 89000 Auxerre
03 86 51 46 36
lesarment.restaurant@gmail.com
lesarment.restaurant
Le Sarment

**Ouvert
du
mardi midi
au
samedi soir**

Citron - Shiso *Dessert à l'assiette pour 4 personnes*

Ingrédients :

Pour 4 personnes : 3 citrons jaunes non traités (zestes et environ 120 g de jus), 100 g de sucre, 2 œufs, 20 g de maïzena, 80 g de beurre, 10 cl de crème liquide entière, 2 feuilles de gélatine, 100 g de farine, 60 g de beurre demi-sel, 40 g de sucre glace, 1 jaune d'œuf, 1 botte de shiso frais, 10 cl d'eau, 40 g de sucre pour le gel, 1 g d'agar-agar, 1 blanc d'œuf, 30 g de sucre semoule, 30 g de sucre glace, 1 c. à café de poudre de shiso.

Préparation :

- Réaliser le crémeux comme une crème pâtissière : fouetter les œufs avec le sucre et la maïzena, ajouter 100 g de jus de citron puis cuire en remuant jusqu'à épaississement. Hors du feu, incorporer la gélatine hydratée puis le beurre en morceaux. Laisser refroidir et réserver la moitié pour le dressage. Monter la crème souple et l'incorporer délicatement à l'autre moitié afin d'obtenir la mousse citron. Mouler et réserver au congélateur pour faciliter le démoulage.
- Préparer la pâte sablée en mélangeant farine, beurre, sucre glace et zestes, ajouter le jaune, former une pâte, abaisser finement et cuire 12 à 15 minutes à 170°C jusqu'à légère coloration.
- Mixer quelques feuilles de shiso avec l'eau, filtrer, ajouter le sucre et porter à ébullition avec l'agar-agar pendant 1 minute. Laisser prendre puis mixer afin d'obtenir un gel lisse.
- Monter le blanc en neige en incorporant progressivement le sucre semoule, puis ajouter délicatement le sucre glace et la poudre de shiso. Pocher et cuire environ 1 heure à 90°C.

Finition :

Pocher des points de crémeux sur l'assiette, ajouter la mousse citron démolée, disposer des morceaux de sablé, des points de gel et quelques meringues. Terminer avec des feuilles fraîches de shiso.

Dimitri Ponsard chef installé restaurant un air de famille




TerreAzur
groupe pomona

Bourgogne-
Franche-Comté
3 Avenue de Strasbourg
Parc Excellence 2000
21800 Chevigny-Saint-Sauveur

Suivez toutes nos actualités :



www.terreazur.fr

03.80.78.41.00
cde-dijon-rhd@terreazur.fr



J' M C A
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

Asperges blanches de l'Yonne sauce gribiche et salade d'oseille

Pour 4 personnes :

1 kg d'asperges blanche de l'Yonne
Jeunes pousses de feuilles d'oseille
3 œufs
27g câpres
27g cornichons
0.2 botte de cerfeuil
0.2 botte de persil
0.2 botte d'estragon
25 d d'huile de tournesol
7g Moutarde
4 dl de vinaigre de vin rouge
Pincée de sel
Poivre

Temps : 35 minutes
Cuisson : 20 minutes env. à 100°C (asperges)
9 minutes env. (œufs)

Epluchez les asperges du bas de la tête au pied et coupez un peu les pieds.

Portez l'eau à ébullition dans une casserole et cuire les œufs en œufs durs. Les refroidir puis séparer le blanc du jaune.

Concassez les cornichons et câpres. Hachez les herbes.

Ecraser les jaunes d'œufs durs puis mélanger avec la moutarde et le vinaigre, monter à l'huile afin de réaliser une mayonnaise.

Ajoutez les câpres, cornichons concassés puis incorporez les herbes finement hachées.

Concassez les blancs d'œufs durs et les ajouter. Assaisonnez.

Cuire les asperges blanches : Afin qu'elles ne s'abiment pas pendant la cuisson, pensez à ficeler les asperges par bottes de 4 ou 5. Déposez-les ensuite dans une eau bouillante salée. Laissez-les cuire pendant 20 minutes à peu près. Les asperges sont cuites lorsque la pointe de votre couteau s'enfoncé sans résistance dans le légume.

Servez tiède ou froid selon votre goût.

Disposez les feuilles d'oseille, les asperges et la sauce gribiche à côté ou dessus.

Dégustez votre entrée printanière

Bon Appétit !

Charles Grégoire chef installé , Le J'MCA

Financier Huile d'olive / Citron Vert, Crème de Pamplemousse, Coulis d'Oranges

Ingédients Pour 8 Personnes :

Financier : 140 g de Poudre d'amandes, 100 g de Farine, 200 g de sucre glace, 2 citrons vert zestés, 6 Blancs d'œufs, 30 d d'huile d'Olive.

Coulis d'Orange : 4 Oranges en Jus, 40 g de Miel, Grand Marnier selon l'envie.

Crème de Pamplemousse : 4 œufs, 150 g de sucre semoule, Zestes d'1 pamplemousse, 16cl de jus de pamplemousse, 2,5 de Feuilles de gélatine, 300 g de Beurre

Réaliser le financier : Dans un saladier, verser la farine, le sucre et la poudre d'amande. Mélanger puis ajouter l'huile d'olive et blancs d'œuf. Mélanger énergiquement au fouet.


Répartir la pâte dans des moules à financier sur une couche d'environ 2 cm et placer au four à 200°C pour 10 à 15 min de cuisson (les financiers doivent être bien dorés).

Préparer le Coulis d'Orange : Presser deux oranges, verser le jus dans une casserole. Faire chauffer avec le miel, bouillir 1 min. Hors du feu, ajouter le Grand Marnier a votre convenance.

Préparer la Crème de Pamplemousse : Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, mélanger les œufs, le sucre, les zestes de pamplemousse et le jus. Cuire jusqu'à 85°C, incorporer la gélatine essorée, laisser refroidir à 60°C, incorporer le beurre en morceaux en mixant à l'aide d'un mixeur plongeant.

Dressage : Au moment de la dégustation, Dresser le Financier avec une quenelle de Crème de Pamplemousse et arroser de coulis à l'Orange.

Paul Legoff, chef de cuisine installé, restaurant chez Max



OLIVIER MORIN

DÉGUSTATION AU CAVEAU SUR RDV

2 CHEMIN DU VAUDU | 89530 CHITRY
03 86 41 47 20
OLIVIER-MORIN.FR



G. QUILLIN TRAITEUR

☎ 03 86 40 17 46

✉ contact@quillin.fr

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

MARIAGE ÉVÈNEMENT COCKTAIL PLATEAU REPAS BUFFET



Contactez-nous !

Mijotons ensemble un grand moment ...



♥ mariages.net



Coquille Saint-Jacques rôtie, salade de fenouil et pamplemousse, siphon comme une Hollandaise clémentine

Pour 4 personnes

4 coquilles Saint-Jacques

Pour la salade de fenouil et pamplemousse

1 pamplemousse
2 fenouils
Huile d'olive 2 cas
Sel, poivre

Pour le siphon clémentine

200 gr de beurre
2 clémentines
1 bâton de cannelle
1 anis étoilé
2 œufs

Préparer les coquilles Saint-Jacques (ouvrir et retirer la barde), récupérer la noix, laver la coquille et la garder.
Laver et parer les fenouils (enlever les tiges et le cœur) puis réserver les fenouils dans de l'eau fraîche citronnée.
Rincer les bardes et les mettre à infuser dans le beurre avec les peaux de clémentine dont vous aurez extrait le jus au préalable, ainsi que le bâton de cannelle et l'anis étoilé, et les chutes de fenouils au four à 140 °C pendant 6 heures.

Peler à vif le pamplemousse, mettre les peaux à blanchir (départ à froid) 3 fois pour enlever l'amertume, réserver les suprêmes. Les mixer ensuite pour en faire une pâte (détendre avec un peu d'eau de cuisson si nécessaire)
Dans un cul de poule, mélanger les œufs et le beurre infusé, mettre le mélange dans un siphon au bain marie pendant 20 minutes à 62°C.
Émincer finement les fenouils à l'aide d'une mandoline, les assaisonner (sel, poivre et huile d'olive) y ajouter les suprêmes de pamplemousse et

disposer le mélange dans la coquille nettoyée.
Poêler les noix de Saint-Jacques à feu vif avec un peu d'huile d'olive 1 minute 30 sur chaque face.
Poser la noix sur votre salade de fenouil et pamplemousse.
Mettre 2 cartouches de gaz dans votre siphon, l'agiter vigoureusement, puis verser votre siphon pour recouvrir votre coquille saint jacques.
Mettre la pâte de pamplemousse à part dans un récipient adapté, à utiliser comme un condiment

Guillaume Collet, Chef de cuisine - Quillin traiteur

L'érable

Restaurant Traiteur

Mariages - Repas d'affaire
Baptême - Plats à emporter

Chemin de la Chapelle
MONÉTEAU

Tél. : 03 86 46 38 87

herve.guimard@yahoo.fr



Sauce Zingara

Préparer 2,5 dl de sauce demi glace, 2 cuillerées à soupe de sauce tomate tamisée et 1 cuillerée à soupe de julienne de jambon cuit, autant de langue écarlate et de champignons étuvés au beurre avec un peu de truffe. Ajouter la julienne à la demi glace, puis incorporer la sauce et une pointe de paprika

Définition d'une demi glace :

Réduction d'un fond brun clair de veau, additionnée de madère, utilisée pour corser une sauce brune ou pour aromatiser diverses préparations.

Progression de travail d'une demi glace :

Mélanger 5 dl de fond brun lié et 8 dl de fond brun clair. Faire réduire des deux tiers, en dépouillant constamment et avec beaucoup de soin. Eloigner du feu, ajouter 5 cl de madère et passer à l'étamine. On peut, lors de la réduction, ajouter une poignée de pieds de champignon émincés.

Pour napper une longe de veau rôtie, un jambon braisé ou un suprême de volaille.

Renaudin Alain les Tilleuls à Vincelottes

Vol au Vent au Ris de Veau

Ingrédients :

Pâte feuilletée

Garnitures :

2 ris de veau
50 g de truffe de Bourgogne
Quelques petites quenelles de volaille
150 g de champignons de Paris
125 g de jambon de Paris

Sauce :

50 g de beurre
½ verre de vinaigre
50 g de farine
2 échalotes
2 cuillères à soupe de crème fraîche
2 verres de vin blanc Aligoté
Sel, Poivre

Progression de travail :

Étaler la pâte feuilletée (3 mm d'épaisseur), couper un cercle, dorer et cuire au four à 200 degrés. Suite au refroidissement, découper le chapeau.

Cuire les ris de veau, départ à l'eau froide.

Retirer les ris de veau, les laisser refroidir, puis séparer les 2 lobes, débarrasser-les des peaux et graisses qui les réunissent.

Détailler les ris de veau en escalopes et passer-les quelques minutes à la poêle.

Couper en dés le jambon, les truffes, les champignons lavés.

Mélanger le tout avec les escalopes de ris et les quenelles.

Disposer le tout dans la croute du vol au vent.

Préparer la sauce : dans une petite casserole, mettre les échalotes ciselées finement, du sel et du poivre.

Recouvrir d'un verre de vin blanc, faites réduire jusqu'à évaporation total du liquide.

Dans une autre casserole, faire fondre le beurre et ajouter la farine pour confectionner un roux, mouiller-le avec un verre d'aligoté et un demi verre de vinaigre. Ajouter les échalotes et 2 cuillères à soupe de crème et faire épaissir sur feu doux.

Verser cette sauce dans le vol au vent, recouvrir avec le chapeau de feuilletage, maintenir à four moyen avant dégustation.

Gilles Gourdin, adjoint du secteur d'Auxerre

Musée de la Vigne et du Tire-bouchon



Caveau de Dégustation

Vins de Chablis

Du lundi au
vendredi

8h-12h / 14h-17h

Domaine Alain GEOFFROY

www.chablis-geoffroy.com / 89800 BEINE

Tel : 03 86 42 43 76



BOUTIQUE TRAITEUR

Festins
les petits bonheurs

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

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



Homard rôti, émulsion coco gingembre et vierge d'agrumes tiède

Ingrédients pour 6 personnes

- 0.4kg Lait de coco
- 0.2kg Crème liquide
- 4 gr de gélatine
- 50gr de gingembre
- 1 combava ou citron vert
- Fleur de sel
- Piment Espelette
- 2 homards de 600 à 700gr
- 1 carotte
- 1 oignon
- Thym laurier
- 10cl de vin blanc
- 2 oranges
- 2 citrons jaunes
- 1 pamplemousse
- 5cl d'huile d'olive
- Pousses oxalys rouge, frisée fine

Faites infuser 30 g de gingembre émincé et quelques zestes de combava dans 40 cl de lait de coco et 20 cl de crème. Saler légèrement, ajouter une pointe de piment d'Espelette, filtrer puis maintenir chaud. Au moment du service, mixer fortement pour obtenir une émulsion légère.

Cuire les 2 homards 6 à 7 minutes dans une nage frémissante (carotte, oignon, thym, laurier, vin blanc). Refroidir légèrement, décortiquer, détailler les queues en médaillons et les pincen en brunoise

Préparer une vierge d'agrumes : suprêmes d'oranges, citrons et pamplemousse en petits dés, huile d'olive, fleur de sel et fine brunoise de gingembre. Réchauffer très légèrement pour l'envoi

Saisir les médaillons de homard 30 secondes par face dans un filet d'huile d'olive, juste pour les nacrer et les servir chauds et moelleux.

Disposer la brunoise de homard au fond de bols noirs préalablement chauffés. Napper d'émulsion coco-gingembre bien chaude, puis déposer harmonieusement les médaillons de homard. Ajouter une cuillerée de vierge d'agrumes, quelques pousses de frisée et d'oxalys pour la fraîcheur, et terminer par de fins zestes de combava.

Thierry Reuiller

Directeur Recherche et développement Festins de Bourgogne

Pavé de Skrei, jeunes pousses d'épinards, jus de clémentine à la badiane

Ingrédients : Pavés de Skrei (4 pièces), Polenta, Lait, Parmesan, Tomates confites, Brunoise de chorizo, Epices douces

Progression de recette :

Jus de clémentines :

Faire blondir 2 grosses cuillères de miel, ajouter la badiane puis 3 clémentines en quartiers, cuire par frémissement. Passer la préparation au chinois, faire réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce nappante.

Pousses d'épinards :

Faire sauter 100g de julienne de carottes à l'huile de noix, ajouter les pousses d'épinards, faire fondre, assaisonner et réserver.

Quartiers de clémentine pour la décoration :

Eplucher et gratter les segments au nombre de 4 par assiette.

Pavé de Skrei : Assaisonner et cuire à basse température.

Dressage :

Sur une assiette rectangulaire, déposer un galet de Polenta poêlé sur les 2 faces, puis les quartiers de clémentine, pousses d'épinards et pavé de Skrei. Napper de sauce à l'envoi.

Jany Privé, Auberge d'Auyg



Léa Souvay et Paul Antoine



Auberge d'Auyg
Marie & Jony
Restaurant Traditionnel Français

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

OUVERT

Du mardi
au dimanche
de 12 à 14h

Le vendredi
et le samedi
de 12h à 14h
et de
19h à 21h15

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



15, rue de l'Ancien Château - La Chapelle Le Haut - 89290 VENOY
 Tel : 06 08 42 81 94
lemanoirdeschappelles@orange.fr
www.lemanoirdeschappelles.com

Filets de truite farcis aux légumes, sauce à l'oseille

Pour 4 personnes

Filets de truite

Lever deux filets de truite 120/180g. Enlever la peau. Émincer chaque filet en deux pièces moins épaisses chacune. Réserver.

Farce de légumes

180g de carottes, 200g de courgettes et 200g de champignons blancs de Paris. 200 g de crème fraîche liquide. Basilic.

Tailler les carottes en brunoise et les ébouillanter 3mn.

Tailler le vert de courgette également en brunoise.

Couper les champignons en quartiers, les blanchir 1 mn à l'eau bouillante, bien les égoutter et les mixer sommairement.

Faire bouillir la crème dans une casserole et y verser les champignons, les carottes et les courgettes.

Faire bouillir quelques minutes jusqu'à une consistance crémeuse, rajouter le basilic taillé finement, sel, poivre. Réserver au frais.

Sauce à l'oseille

Faire suer au beurre des échalotes ciselées. Déglacer vin blanc.

Rajouter le fumet de poisson, un demi-verre de Noilly Prat, du jus de champignons et un peu de vin blanc.

Faire réduire par ébullition. Une fois la consistance obtenue, rajouter la crème liquide, tamiser, rectifier l'assaisonnement.

Ajouter l'oseille finement hachée au moment de l'envoi.

Dressage

Rouler le filet de truite autour d'une bonne cuillerée de farce aux légumes.

Faire cuire 5 mn à la vapeur.

Dresser dans une assiette creuse avec la sauce chaude au fond.

Chef Bruno ORTOLÉ

Restaurant La Croix Blanche à Villiers Saint Benoît

Gambas snackés en chaud froid, passion, banane, citron vert

Pour 4 couverts

Panier :

Gambas crus 16 pièces

Avocats mûrs à point 2 pièces

Citrons verts zestes

et jus 2 pièces

Gousses d'ail 2 pièces

Bananes 2 pièces

Fruits de la passion 3 pièces

Huile d'olive extra vierge 30 à 40g

Sel fin PM

Piment de cayenne Pm

Progression de recette :

Décortiquer les gambas, inciser les céphalothorax et retirer les intestins également appelés veines noires.

Réaliser une marinade à crue avec le jus d'un citron vert et la moitié d'huile d'olive.

Badigeonnez à l'aide d'un pinceau la marinade sur les chairs de gambas, filmer et réfrigérer 2 heures.

Eplucher les avocats, les gousses d'ails, les bananes.

Couper les avocats et les bananes en cubes réguliers (5 mm au carré), débarrasser dans une bassine.

Zester un citron vert, presser le jus et verser sur les fruits afin d'éviter l'oxydation.

Ajouter l'ail ciselée, les fruits de la passion, l'huile d'olive, assaisonner et réfrigérer 2 heures.

Dressage sur assiettes :

Cercler au centre de l'assiette la masse citée ci-dessus.

Faire snackée les gambas mi cuit et dresser harmonieusement.

Ajouter un filet d'huile d'olive citronnée au biberon.

Maxime LAMOUREUX, Epicurien



Paris Dauphine Escoffier Coralie Burlot



YONNE SERVICE PRO
 Professionnels et Particuliers

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

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

*Dépannage - Maintenance - S.A.V. - Vente - Installations - Mise en service - Prêt-à-l'usager

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

25, rue de cetain
 89113 Charbuy



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



100% FAIT MAISON

PLAN B
Boulique Bistronomique
à l'ère de l'héritage AUXERROIS

RESTAURATION SERVIE EN BARQUETTE INDIVIDUELLE À EMPORTER
OU À DÉGUSTER SUR PLACE EN TERRASSE DANS LA RIVE PIÉTONNE

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 10H À 18H30 - SERVICE NON STOP

Bocaux maison :
Cassonoles de brochet, Bœuf Bourguignon, Volaille Maillotin vite jaune.

Plaqueaux repas / Cocktails professionnels

LIVRAISON À DOMICILE OU AU BUREAU
03 86 51 30 75 planb.auxerre@gmail.com

Repas sur mesure

Phthal Phthalobites

Cheesecake aux agrumes sans cuisson

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 200 g de biscuits (spéculoos ou petit beurre)
- 100 g de beurre fondu
- 300 g de fromage frais (type Philadelphia ou St Môret)
- 20 cl de crème liquide entière
- 80 g de sucre
- Zeste de 1 citron
- Zeste de 1 orange
- Jus d'1/2 citron
- 3 feuilles de gélatine
- Décor : suprêmes d'orange ou pamplemousse, zestes d'agrumes (facultatif)

Préparation

1. Mixer les biscuits puis les mélanger avec le beurre fondu.
2. Tasser ce mélange dans le fond d'un moule (environ 20 cm). Mettre au réfrigérateur 30 minutes.
3. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
4. Mélanger le fromage frais, le sucre, les zestes et le jus de citron.
5. Monter la crème liquide en chantilly.
6. Chauffer 2 cuillères à soupe de crème puis y dissoudre la gélatine essorée.
7. Incorporer la gélatine dans la préparation au fromage puis ajouter délicatement la chantilly.
8. Verser la crème sur la base biscuit et lisser.
9. Réfrigérer au moins 4 heures (idéalement une nuit).
10. Décorer avec les agrumes avant de servir.

Astuce : Pour un goût plus intense, vous pouvez ajouter un peu de zeste de pamplemousse ou un coulis d'agrumes.

Camille Picon
chef de cuisine Le Marais Appoigny

Chou-fleur croustillant aux agrumes et crème de gorgonzola

Rôtir un chou-fleur entier dans 200 g de beurre moussant en l'arrosant continuellement jusqu'à coloration et cuisson complète à cœur. Assaisonner de sel et poivre.

Dans une casserole, faire fondre 100 g de gorgonzola avec 200 g de crème fleurette (20 %), puis mixer afin d'obtenir une crème lisse.

Pour une finition croustillante, ajouter un peu de chapelure sur le chou-fleur en cours de cuisson (facultatif).

Dresser la crème de gorgonzola au fond de l'assiette et déposer le chou-fleur rôti par-dessus.

Ajouter des petits dés d'écorces de citron confits et d'écorces d'orange confites directement dans le chou-fleur.

Terminer avec des zestes de citron vert, des zestes d'orange et quelques pousses d'estragon, d'aneth, de mélisse et de menthe.

Chaque bouchée doit apporter fraîcheur, gourmandise et équilibre entre agrumes, herbes et puissance du fromage.

Alexandre Faucheur PlanB



France Bleu
change de nom
et devient



Le média qui vit comme nous, ici.



Dessert à l'assiette aux agrumes

Pour 8 couverts

Pâte sucrée au citron vert :

60g de beurre, 100g de farine, 40g de sucre glace, 1g de sel, 20g d'œuf, citron vert 3 pièces.

Sabler farine, beurre, sucre et sel. Ajouter l'œuf et fraser, réserver au frais. Abaisser et découper un disque, et cuire à 170°C.

Crèmeux d'orange à la Bergamote :

120g Bergamote, 55g de sucre, 55g jus de Bergamote.

Faire compoter la bergamote, le sucre et le jus, mixer suite à la cuisson et réserver.

Sorbet citron au poivre de Timut :

200g de sucre, 50g de glucose, 400 g d'eau, 2g de poivre de Timut, 250g de purée de citron

Réaliser un sirop avec le sucre, l'eau, le glucose et le poivre de Timut, verser le sirop sur la pulpe de fruit, turbiner et réserver en congélation.

Confit Yuzu :

120g de sucre, 12g de pectine, 150g de jus de Yuzu.

Mettre le jus de Yuzu dans une casserole, mélanger le sucre et la pectine, verser dans le jus de Yuzu à 40°C puis porter à ébullition.

Salerne Noëmy compagnon de devoir
apprentissage chez Eric Gallet Le Bourgogne à Auxerre



Sauce Maltaise

Pour 8 couverts

Panier :

Jaunes d'œufs extra frais 4
pièces
Beurre 85% de MG 250g
Jus d'oranges sanguines 40g

Julienne d'oranges blanchies
PM
Sel fin
Piment de cayenne

Progression de recette :

Découper le beurre en parcelles, faire chauffer à 40°C et clarifier (séparer le corps gras du petit lait).

Clarifier les œufs, émulsionner les jaunes dans un sautoir au fouet avec le jus d'oranges.

Faire chauffer ce sabayon à 45°C, la masse devient légère et homogène.

Incorporer comme pour une sauce mayonnaise le corps gras en un mince filet.

La masse est nappante, stable grâce à la lécithine des jaunes.

Assaisonner de sel fin et de piment de cayenne.

Incorporer la julienne d'oranges.

Garder cette sauce au chaud en basse température.

Appellations dérivées :

Sauce Mikado : remplacer le jus d'oranges par du jus de mandarine.

Sauce Hollandaise : remplacer le jus d'oranges par du jus de citron.

Il est possible également de réaliser un sabayon à base de jus de pamplemousse.

Utilisations :

Poissons cuits en papillote, à la vapeur ou pochés à court mouillement.

JEAN-MARIE LAMOUREUX
Président de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne.



Dominique Courtain



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

Hôtel IBIS BUDGET Auxerre Centre

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



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



HÔTEL IBIS AUXERRE CENTRE

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

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



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



à la Maison

TARTARE DE TRUITE DE CRISENON AUX AGRUMES

Ingrédients pour 6 personnes

- 2 belles truites
- 1 pomme Granny Smith
- 2 citrons jaunes
- 1 combava
- 1 oignon rouge
- 2 pamplemousses
- Cerfeuil, cébette, 10 cl d'huile d'olive, sel et poivre

Progression de travail :

Lever les filets de truite et les désarêter. Préparer un mélange de 500 grammes de gros sel et 500 grammes de sucre en poudre puis recouvrir les filets de truites avec ce mélange pendant 12 heures au réfrigérateur. Sortir les poissons et les rincer à l'eau froide et les tailler en cube de 2 cm de côté.

Eplucher la pomme et la tailler en petit cube. Mélanger la pomme et la truite détaillée, assaisonner de poivre et de zeste de combava, arroser d'un filet d'huile d'olive et réserver au frais. Ciseler la cébette et l'oignon rouge, hacher le cerfeuil puis les mélanger à l'huile d'olive, assaisonner sel, poivre, zeste des citrons et jus des citrons.

Peler le pamplemousse et tailler des segments en dés puis mélanger à la truite.

Dresser la truite dans une verrine et arroser de sauce vierge.

Gaëtan MUGUET

Chef de cuisine installé, 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 Lundi au Dimanche
de 12H à 13H 30
et de 19H15 à 21H30

Restaurant À La Maison
20 rue Marcelin Berthelot • 89000 AUXERRE



📍 1 Route de Mailly le Château

89560 FOURONNES

☎ 07 65 79 96 58

✉ domainedescolombiers@gmail.com

Contactez-nous



Le Domaine
des Colombiers



♥ mariages.net

f Domaine des Colombiers

@domaine_des_colombiers

www.domainedescolombiers.fr

DOMAINE DE CHARME AU COEUR DE LA BOURGOGNE

🏠 2 GITES
30 pers.

🏠 1 SUITE AVEC SPA
2 pers.

🏠 2 LOGEMENTS
INSOLITES

🌳 LIEUX DE RÉCEPTION
300 m² 180 places assises

🍰 2000 m²
PRÉAU & COUR D'HONNEUR



Piscine



Pétanque



Barbecue

COUCHAGES

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

PISCINE ET SPA

Grande piscine et spa.

SALLE DE RÉCEPTION

Capacité de 180 personnes.

EXTÉRIEUR

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

PRESTATION SUR MESURE

Mise en place et organisation de séminaire

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

Le Domaine
des Colombiers



Formations en hôtellerie-restauration :

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

Lycée des métiers Vauban

22 rue Faidherbe - 89 000 Auxerre

0890819g@ac-dijon.fr

03.86.72.59.80



Cannellonis de saumon et épinard, pesto de roquette

Pour 8 personnes

Ingrédients :

- Saumon filet 500g
- Crème 250g
- Beurre 200g
- Parmesan râpé 150g
- Épinards 1 kg
- Ail (gousse) 4
- Roquette 60g
- Cannellonis 20 pièces
- Curry QS
- Huile d'olive AOC 125g
- Pignon de pin 50g

Cannellonis

Blanchir les cannellonis et bien les refroidir

Pocher le saumon à la vapeur, l'émettre

Frotter le fond d'un sautoir avec l'ail, chauffer le beurre et sauter les épinards, cuire rapidement

Ajouter la crème et le curry, réduire à la nappe, ajouter le saumon, assaisonner

Garnir les cannellonis à l'aide d'une poche à douille

Réchauffer les cannellonis au four à 120°, arroser de beurre fondu et le parmesan (100g), gratiner sous un grill

Pesto

Blanchir la roquette dans l'eau bouillante durant 30s, refroidir en glaçant

Réunir tous les ingrédients du pesto (huile d'olive, roquette, pignons de pin et 30g de parmesan) dans un mixeur, détendre avec un peu d'eau et mixer

François Hennard
Professeur de cuisine Lycée des métiers Vauban.

Biscuit mirliton aux agrumes, granité au ratafia de Bourgogne

Pour 8 personnes

Biscuit mirliton :

- 4 œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 200g de sucre
- 225 gr poudre d'amandes
- 20 gr d'amidon de maïs ou de féculé de pomme de terre
- 1 orange et 1 citron (zestes)
- Sucre glace (petite quantité)

Granité au ratafia de Bourgogne :

- 250 ml eau
- 75 gr de sucre
- 25 gr de jus de citron
- 50 ml ratafia de bourgogne

Finitions :

- 3 oranges, 2 pamplemousses, 1 citron vert

Biscuit mirliton :

Mélanger au fouet les œufs et les jaunes avec le sucre (le mélange doit blanchir), Prélever les zestes des agrumes à l'aide d'une râpe fine et les ajouter au premier mélange (garder la chair des agrumes pour le granité et la finition).

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger rapidement. Verser la préparation dans un moule à manquer beurré et fariné, saupoudrer de sucre glace et enfourner dans un four à 170°C pendant 12minutes.

Granité au ratafia de Bourgogne :

Porter l'eau et le sucre à ébullition, puis laisser refroidir. Ajouter le jus de citron et le ratafia. Verser le mélange dans un plat à rebord et placer au congélateur pendant quelques heures. Gratter à l'aide d'une fourchette au moment de servir.

Finitions :

Retirer la peau des oranges et des pamplemousses avec un couteau, puis les découper en gros dés.

Détailler le biscuit mirliton à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce avant de le disposer au centre d'une assiette. Répartissez harmonieusement les fruits tout autour, râper le citron vert par-dessus et ajouter une belle cuillerée de granité.

Philippe Portolés
Professeur de desserts de restaurant Lycée des métiers d'Auxerre.

Que la Gourmandise Soit !

Terroir ♡ Tradition ♡ Transmission



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



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

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



Bastien Béal et Philippe Portolés



CLOTILDE
DAVENNE

CREMANT - CHABLIS - SAINT-BRIS - IRANCY

**BOUTIQUE À CHABLIS
DOMAINE À PRÉHY**

Accueil au domaine
Visites
Dégustations
Balade en E.Méhari
Animations
Escape Game
Maison d'hôtes

www.clotildevienne.fr

**Un domaine à découvrir,
et à déguster !**



**Fête du domaine à Préhy
le samedi 16 mai 2026
de 9h à 19h**

Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Crêpes suzettes revisitées, crémeux oranges et écorces semi confites

Pour 4 personnes

Pâte à crêpes :

500 gr de lait entier, 200 gr de farine, 3 œufs, 40 gr de sucre, 40 gr de beurre, Pm de grand Marnier.

Flambage au grand Marnier

1 citron, 2 oranges, 50 gr de beurre 100 gr de sucre semoule, Pm de Grand Marnier

Crémeux à l'orange

125 gr de jus d'orange, 2 œufs, 100 gr de sucre, 50 gr de jaune d'œuf, 15 gr de Maizena, 25 gr de beurre

Ecorces d'orange semi confite

2 oranges, 250 gr de sucre, 250 ml d'eau

Pâte à crêpe

Fondre le beurre
Dans un saladier, former un puits avec la farine, ajouter les œufs et le sucre. Mélanger en incorporant le lait en 2 fois puis, ajouter le beurre fondu et le Grand Marnier.
Réserver la pâte au frais pendant 2h.

Crémeux orange

Blanchir les œufs, les jaunes et le sucre. Ajouter la maizena puis le jus d'orange. Dans une casserole, cuire l'appareil jusqu'à ébullition, terminer en ajoutant le beurre en morceaux hors du feu, lisser l'appareil à l'aide d'un mixeur plongeant puis réserver au frigo pendant une nuit.

Ecorces d'oranges confites

Laver les oranges
A l'aide d'un économe, prélever les

zestes puis émincez-les finement, les blanchir 3 fois.

Réaliser le sirop avec le sucre et l'eau. Plonger les zestes, donner une ébullition puis faites-les cuire environ 10 min.

Une fois les zestes confits, les conserver dans leur sirop à température ambiante.

Cuisson des crêpes

Cuire de belles crêpes dans une poêle. Cuire un caramel à sec, puis ajoutez le beurre, caramélisez vos crêpes pliées en 4, mouiller avec le jus d'orange et le jus de citron.

Laisser cuire en surveillant la coloration puis flamber au Grand Marnier.

Une fois vos crêpes réalisées, les rouler pour obtenir un cylindre de 4 cm de diamètre environ, Bien les serrer en

film alimentaire, les réserver au frigo pendant une nuit.

Dressage

Placer le crémeux en poche avec une douille unie.

Détailler les crêpes en tonnelet de différentes tailles, détailler 3 tonnelets par personne.

Faire tiédir dans un four à 120°C. Disposer les tonnelets sur votre assiette, puis pocher différents points de tailles différentes autour et sur les tonnelets.

Disposer vos écorces d'oranges sur les tonnelets en donnant du volume

Paul Chameroy
Chef pâtissier chez Quillin Traiteur



8^{ème} LOTO GASTRONOMIQUE

Organisé par l'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne

Le dimanche 22 novembre 2026 - début des jeux 14h

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

Réservations : Tél. 06 17 96 51 89

Nombreux lots

SUPER LOT SURPRISE

L'AVALLONNAIS



Michel GAUTHIER
Responsable de secteur



Philippe BOUCHE-PILLON
Adjoint du secteur

Fricassée d'escargots de Bourgogne sur canapé de pain perdu aux girolles, beurre persillé

Ingrédients pour 6 personnes:

48 escargots, 150 gr de beurre d'escargot, 120 gr de pain de mie, 200 gr de girolles, 250 gr de lait, 200 gr de crème, 2 oeufs, 30 gr de persil plat, 24 radis, sel, poivre, beurre et sucre.

Préparer le pain perdu: dans une terrine verser le lait, ajouter la mie de pain en petits dés et une partie des girolles coupées en petits morceaux ('en garder une trentaine à associer aux escargots). Battre les oeufs et verser dans la terrine avec la crème liquide, le persil haché, saler et poivrer. Placer au four à 120°C jusqu'à coloration dorée de la terrine de pain perdu.

Glacer les radis (faire cuire dans un peu d'eau, sucre et beurre jusqu'à ce que le liquide de cuisson se transforme en sirop et enrobe les radis d'une pellicule brillante).

La terrine tiédie, couper 6 rectangles de pain perdu et les faire dorer de chaque côté.

Faire revenir les escargots dans le beurre d'escargot avec le reste des girolles.

Disposer au centre de l'assiette le pain perdu puis en alterner les escargots et les girolles. Arroser de beurre d'escargot et ajouter les radis glacés.

Richard Doit, Chef de cuisine installé Au Quinze, Montréal

Truite farcie au Porto

Panier pour 6 personnes :

6 belles truites de 180/200g.	300g de crème.
250g de chair merlan.	30g de beurre.
2 blancs d'oeuf.	Sel poivre.
100g de crème pour la farce	100g de julienne de
mousseline	légumes (carotte, céleri,
50cl de porto.	champignon)
1 échalote	

Progression de travail:

Pour les truites enlever les arêtes par le dos laver et réserver.

Préparer la mousseline: passer 2 fois au hachoir grille fine le merlan.

Travailler avec le blanc d'oeuf et ajouter la crème montée, assaisonner, sel et poivre.

Incorporer la julienne à la mousseline et farcir les truites.

Beurrer une plaque ajouter l'échalote ciselée poser les truites et mouiller avec le porto. Couvrir avec un papier sulfurisé.

Porter à frémissement et cuire doucement 5/6 minutes.

Retirer les truites, réduire la cuisson puis ajouter la crème, ajuster la texture de la sauce et napper les truites.

Daniel AUBLANC, Président d'honneur

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

Sigrid & Guillaume
vous accueillent à



Fermeture :
Mercredi et Jeudi

35 rue de Paris - 89200 Avallon
N° : 03.86.41.62.68 - Site : www.lapite-pause.fr

Siret : 944 700 665 00010





Coquilles Saint-Jacques aux citrons confits

Recette façon Marc Meneau

Pour 4 personnes

Ingrédients :

8 Coquilles Saint Jacques

Citrons confits

Zeste de citrons confits :

1 citron ;

100 g de sucre ;

1 dl d'eau

Beurre de citron :

30 g de beurre ;

20 g d'échalotes confites au vin blanc ;

100 g de beurre pommeade ;

1 jus de citron ;

sel ; poivre

Finition :

100 gr de laitue de mer

Préparation des Zestes de Citrons Confits

Zester un citron à l'aide d'un couteau économe et les émincer en fine julienne

Blanchir les zestes 3 fois consécutivement, les rafraîchir après chaque ébullition.

Les cuire dans une casserole avec 100 g de sucre et 1 dl d'eau.

Après ébullition, retirer du feu et refroidir

Recommencer 4 fois cette même opération, les zestes sont alors confits

Préparation du Beurre de Citron

Etuver les échalotes avec 3 cl de vin blanc et laisser refroidir.

Malaxer le beurre pommeade avec le jus de citron, une cuillère à café de zestes confits hachés, sel, poivre, l'échalote confite au vin blanc.

Travailler au fouet du batteur jusqu'à ce qu'il blanchisse

Préparation des Coquilles Saint Jacques

Préchauffer le four à 150°C.

Après avoir ouvert et nettoyé les coquilles disposer dans chacune d'elles une cuillère à café de beurre au citron, saler, poivrer, fermer chaque coquille avec une bande de feuille d'aluminium.

Cuire au four à 150°C pendant 6 minutes

Finition et Présentation

Sortir les coquilles et en dresser 2 par assiette avec des algues pour les faire tenir

Ajouter des zestes de citron confits.

Richard Burlot

La Chatonnière - Châtel-Censoir





Cuisiner, c'est savoir transformer les aliments



Atelier des Marmitons 2025



Chef Michel GROBON



Léa Souvay meilleure apprentie de l'Yonne
promotion Christian Pilloud



Concours du meilleur apprenti de l'Yonne
19 août 2025



Journée campagnarde à la Grange de Beauvais



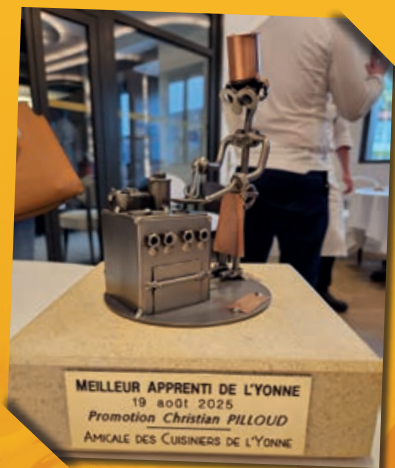
Paul Antoine Finaliste du Meilleur apprenti de France des MCF et Virginie Basselot



Loto gastronomique



Christian Têtedoie
Président des Maîtres cuisiniers de France



Trophée MAY



Vincent Deharbe nommé Disciple d'Escoffier



Gabriel Gautherin un des meilleurs apprentis de France cuisine



www.amiscuisiniersyonne.net
amicuisyonne@orange.fr



Christophe Muller et Reetesch Persand



Recette du 1815

Le soufflé aux amandes et confit d'orange

Pour le biscuit :

200 g Poudre noisette	70g Gianduja
200 g Sucre glace	35g Blanc d'œuf
30 g Maïzena	90g de Sucre
145 g Blancs d'œufs	230 gr Beurre fondu
1 Jaune d'œuf	

Pour l'appareil a soufflé amande :

Réaliser une compote (500g) sans ajouter de sucre
500 g Pâte d'amande 50 %

100 g de Blancs d'œuf
3 g de Blanc déshydraté
35 g Sucre glace

Mixer 200 g de compote avec la pâte d'amande, monter les blancs serrés avec le sucre glace, les incorporer délicatement au 1^{er} mélange.

Confit d'orange :

6 oranges en segments, hacher grossièrement la moitié
1 jus de citron

Sucre poids des segments
Cuire à feu vif.

Montage du soufflé :

Beurrer et sucrer le moule, déposer un disque de biscuit, ajouter une belle cuillère de confit d'orange, garnir avec l'appareil à soufflé et enfourner à 180°C pendant 7 minutes.

Sébastien Lault chef exécutif,
l'Auberge de la Beursaudière

Œuf mollet, Sauce de truffe noire, céleri boule en deux textures

Panier pour 6 personnes :

4 œufs extra frais
1 petit céleri-rave
20 cl de crème liquide entière
30 g de beurre

Sel fin, poivre blanc

Un filet de jus de citron

2 échalotes

20 g de beurre

10 cl de vin blanc sec

20 cl de fond de volaille ou

fond de légumes réduit

15 cl de crème liquide

20 à 30 g de truffe noire

fraîche (ou brisures de truffe)

1 cuillère à café de jus de truffe

Finition / dressage

Copeaux de truffe noire

Feuille d'or alimentaire
(facultatif pour le visuel)

Petites fleurs comestibles

Chips de céleri (pour rappeler le décor)

1) Purée / crémeux de céleri boule

Eplucher le céleri-rave et le couper en cubes, cuire dans de l'eau salée, pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'il soit très fondant. Egoutter et mixer avec la crème chaude, le beurre, une pointe de citron, assaisonner.

Le crémeux est de texture lisse et soyeuse, réserver au chaud.

2) Sauce à la truffe noire

Faire suer les échalotes ciselées dans le beurre sans coloration. Déglacer avec le vin blanc et laisse réduire presque à sec.

Ajouter le fond et réduire de moitié, ajouter la crème, la truffe noire hachée très finement puis le jus de truffe.

Laisse infuser 5 minutes, mixer puis passer au chinois. La sauce doit être nappante et brillante.

3) Œuf mollet parfait

Porter de l'eau à ébullition dans une casserole.

Plonger les œufs délicatement pendant 6 minutes 15 à 6 minutes 30.

Dès la fin de cuisson, débarrasser dans de l'eau glacée, puis égaler.

4) Chips de céleri (pour le décor)

Trancher très finement quelques lamelles de céleri à la mandoline.

Frir à 160°C jusqu'à coloration légère ou les sécher au four.

Pour reproduire la forme artistique de l'assiette, fais une tuile dentelle avec :

30 g d'eau, 10 g d'huile, 10 g de farine, cuire dans une poêle antiadhésive jusqu'à évaporation.

Découper en forme végétale.

5) Dressage gastronomique

Faire une virgule généreuse de sauce truffe noire, pocher un disque de mousseline de céleri, déposer l'œuf mollet au centre, ajouter quelques copeaux de truffe, poser la tuile de céleri sur le côté, déposer les fleurs, finir à la feuille d'or pour la finition luxe

Chef Exécutif Reetesh PERSAND le 1815



COURTOIS BOURGOGNE BOISSONS

ZI - rue des Bourres - 89270 VERMENTON
AUXERRE - SENS - VERMENTON

VINS - BIERES - SPIRITUEUX - CAFES SODAS - SERVICES

Dépôt AUXERRE : 20 rue St Exupéry - Terres du Canada - 89470 MONETEAU
Dépôt de SENS : rue Ste Colombe - Fontaine d'Azon 2 - 89100 SENS

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

C10. Fournisseur de toutes les boissons  www.c10.fr

Les Maisons des Voyageurs

BY JULIEN COHEN

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

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

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

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



LA BEURSAUDIÈRE

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



LE RELAIS FLEURI

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



L'HÔTEL DE LA POSTE

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



Scannez
pour en savoir plus...



www.lesmaisonsdesvoyageurs.com



SALON DE THÉ - HÔTEL ★★★

7 chambres de charme

RESTAURANT

Maitre restaurateur

Fermé
lundi, mardi, mercredi

LES LAVAUTS - 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

Tronçon de Sandre au beurre citronné et agrumes

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour le poisson :

- 4 pavés de Sandre
- 20 g de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- sel et poivre

Pour la sauce :

- 1 orange non traitée
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc sec
- 120 g de beurre froid coupé en petits cubes
- sel et poivre
- 1 c.à.c. de Miel du Morvan

Préparation des agrumes :

Prélever des zestes très fins de l'orange et des citrons
Presser le jus (environ 10-12 cl au total) et réserver

Base de sauce

Ciseler finement l'échalote
Dans une petite casserole, mettre l'échalote, le vin blanc, la moitié du jus d'agrumes
Faire réduire doucement jusqu'à ne garder qu'environ 3 à 4 cuillères à soupe de liquide

Monter le beurre

Baisser le feu au minimum
Incorporer le beurre froid, cube par cube en fouettant

Ajouter le reste du jus et une pincée de zestes, la cuillère de miel, saler et poivrer.

Cuisson du sandre

Saler légèrement les pavés de chaque côté

Dans une poêle chaude : huile d'olive avec une noisette de beurre
Cuire côté peau en premier pendant 3 min pour qu'elle devienne croustillante

Retourner et finir la cuisson 1 à 2 min côté chair

Le sandre doit rester nacré au cœur

Dressage

Mettre un peu de sauce au fond de l'assiette

Poser le pavé de sandre dessus (peau croustillante vers le haut)

Ajouter quelques zestes très fins

Pour la garniture, je vous conseille du fenouil braisé et légumes de saison. Ce plat peut être accompagné d'un Pouilly-Fuissé ou d'un Chablis.

Francis Salamolard chef installé,
l'Auberge de l'Atre



RESTAURANT

OUVERT ts les jours
MIDI ET SOIR
Formule et Nîmes

03.86.34.06.52

avallonlescavucins.com

HÔTEL***

6 avenue P. Doumer
89200 Avallon




Moulin des Ruats

Hôtel 3 étoiles

Restaurant de charme et
terrasse au bord de l'eau

Valée du Cousin - 89200 Avallon

Tél: 03 86 34 97 00

www.moulin-des-ruats.com



Pâté en croûte

Pour 6 personnes

Pâte (faire la veille)

250 g farine ; 125 g de féculé ; 15 g sel ; 90 g eau ; 19 g vinaigre de cidre ; 1 œuf et 225 g de beurre

Farce (mettre à mariner la veille)

125 g échine de porc ; 125 g de gorge de porc ; 200g de maigre de veau ; 2 échalotes ; 3 carottes ; 5 œufs ; 50 g farine ; persil, thym, sel, poivre, Cognac, ou vin blanc. Girolles ou brisures de truffe (facultatif)

Préparation

Pour la pâte : Mélanger farine, féculé, beurre, sel, eau, vinaigre, œuf. Pétrir et stocker au réfrigérateur.

Couper le maigre de veau en lèche et mettre dans un saladier avec la garniture aromatique.

Hacher le restant des viandes, ajouter œuf, farine, sel, poivre, 4 épices. Bien mélanger et réserver au frais.

Étaler la pâte (5/10mm) chemiser le moule à pâté en croûte en laissant déborder la pâte autour.

Garnir avec la farce puis refermer le dessus du pâté et dorer au jaune d'œuf. Confectionner une cheminée, mettre au frais 1 à 2 h avant cuisson.

- 25mn à 220°, 20 mn à 160°, 10 mn à 130°
- Mettre au réfrigérateur 24 h
- Couler de la gelée par la cheminée. Parfumer au ratafia. Déguster 48h après.

Gilles BUCQUOY. Restaurant les Capucins, Avallon

Sauce vigneronne

Échalotes émincées, 25cl de vin rouge (12°/13°) faire réduire pratiquement à sec puis remettre 30 cl de vin et laisser réduire de moitié, ajouter 10cl de crème liquide 30%, laisser réduire pour liaison, assaisonner, la sauce doit être sirupeuse, si elle est trop liquide ajouter un peu de fond brun en poudre.

Cuire les filets de poissons (bar, daurade) au four sur lit d'échalotes émincées mouiller vin rouge (il est préférable de ne pas les cuire complètement) finir la cuisson pour réchauffer avant de dresser sur plat et napper de la sauce chaude.

(On peut cuire des carottes vapeurs et les couper en bâtonnets ou rondelles et les disposer sous les filets de poissons avant de saucer.)

Philippe Bouche Pillon




Moulin des Templiers

10, route de Cousin
89200 Pontaubert
Tél. 03 86 34 10 80

contact@hotel-moulin-des-templiers.com
www.hotel-moulin-des-templiers.com




Déjeuner des chefs au Château de Vault de Lugny

Le Morvan ★★★

Logis Hotels Restaurants

**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

DBT
Le Cuisinier Traiteur

Philippe Briard - Président sas, Chef de cuisine
Académie Culinaire de France
06 08 85 46 22
philippe-briard-traiteur@orange.fr



Ris de veau aux cassis et pamplemousse

Ingrédients :

400g de ris de veau
1dl de crème de cassis
150g de grains de cassis
2dl de crème épaisse
1 pamplemousse rose coupé en segment

Pour 4 personnes

Progression de la recette :

Plonger les ris de veau dans l'eau froide 24H
Puis égoutter, les blanchir et les éplucher les mettre sous presse 12H.
Pour la sauce, réduire la crème de cassis et les grains puis crémér, mixer, assaisonner et réduire si besoin. Garder au chaud.
Emincer les ris de veau, les poêler au beurre et colorer.
Pour le dressage, quelques feuilles de mâches et des segments de pamplemousse au centre de l'assiette, la sauce autour et dessus les tranches de ris de veau.

POHU Alain

Entremet nougat, cœur coulant kalamansi

Ingrédients :

miel 55g, blanc d'œuf 1, crème 35% 140ml, gélatine feuilles 2,5g, amandes concassées, pistaches 25g, oranges confites ou/et angélique 20g, fleur de sel, jus de kalamansi 80ml, sucre 18g, agar agar 0.3g, gélatine 2g (facultatif, éléments de décor) Pour l'opaline : sucre 80g, glucose 20g, amandes effilées 25g, une pincée de fleur de sel, pomelo décor : 4 segments qui seront taillés en dés.

Pour 8 personnes

Progression de la recette :

La mousse nougat : Hydrater la gélatine, chauffer le miel à 120°C, monter le blanc, verser le miel pour obtenir une meringue Italienne. Faire fondre la gélatine dans 20ml de crème chaude, incorporer. Monter le reste de crème puis l'incorporer avec les fruits secs, les oranges confites et la pointe de fleur de sel.
Cœur coulant kalamansi : porter le jus, sucre, agar agar à ébullition, hors du feu, ajouter gélatine, mélanger, refroidir à 30-32°C, mixer brièvement afin d'obtenir une texture nappante fluide et mettre en pipette.

Montage : dans un cercle, remplir à mis hauteur de mousse nougat, lisser, déposer le cœur coulant dessus, prendre au froid puis finir le remplissage, lisser et réserver au grand froid.

Dressage : disposer votre cercle légèrement décentré sur assiette, disperser quelques dés de pomelos rose, puis l'opaline. Bonne dégustation.

Fabrice Delbart, chef pour son Excellence Monsieur l'Ambassadeur du Brésil en GEORGIE



Recette entrée de Franco Bowané



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY



MICHELIN
2026

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

NOUVEAU !
Menu à 69 €
au restaurant
gastronomique

Buffet lunch de 12h à 14h - 49€

Menu Homard le mercredi soir

Menu broches le jeudi soir



Tél : 03 86 34 07 86 • hotel@lugny.fr

www.lugny.fr

La betterave en croûte feuilletée au foie gras

La betterave :

1 belle pièce de betterave, 1 brin de thym, 1 gousse d'ail, 2 clous de girofle, 4 baies de genièvre
Réaliser des lamelles fines de betterave, les mettre à cuire avec tous les ingrédients à 80° pendant 30 minutes en sous-vide, refroidir aussitôt et réserver au frais.

Le foie gras :

150 g de terrine de foie gras, 2 c.a.s de porto, 2 c.a.s de cognac, 2 feuilles de nori

Faire griller les feuilles de nori au four à 170° pendant 7 minutes, réduisez-les en poudre au mixer. Débarrasser sur une plaque.

Couper le foie gras en bande régulier de 1 cm, les assaisonner de porto, de cognac puis les paner dans la poudre de nori. Sur le plan de travail étaler du film alimentaire et réaliser une roulade marbrée de foie gras. Laisser reposer au frais.

La duixelles de champignons :

500 g de champignons, 50 g de beurre, 35 g d'oignons, 35 g d'échalote, 20 g de persil, Sel et poivre du moulin PM

Eplucher, laver et ciseler finement les oignons et les échalotes, hacher finement le persil, puis les champignons.

Faire suer au beurre les échalotes, les oignons et les champignons, saler et poivrer. Laisser cuire la duixelles jusqu'à l'évaporation complète de l'eau. En fin de cuisson ajouter le persil haché, rectifier l'assaisonnement et débarrasser sur une plaque recouvrir d'un papier sulfurisé beurré

Les épinards :

200 g de pousse d'épinards, 4 gousses d'ail, 50 g de beurre, Sel et poivre du moulin

Dans une casserole faites fondre le beurre et l'ail écraser jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette, passer ensuite au chinois étamine et faire revenir rapidement les épinards dans le beurre noisette, saler et poivrer

Montage de la betterave en croûte feuilletée

Étaler les lamelles de betterave, placer ensuite la roulade marbrée de foie gras au nori rouler pour avoir une épaisseur de betterave d'environ 1 cm autour du foie gras, étaler ensuite la duixelles de champignons autour de la betterave d'environ 2mm d'épaisseur et finir de recouvrir la duixelles de feuilles d'épinards, laisser prendre au frais.

Étaler la pâte feuilletée d'environ 0.5 mm d'épaisseur, placer au centre la roulade de betterave, recouvrir d'une deuxième pâte feuilletée, dorer au jaune et le cuire à 170° pendant 17 minutes.

Réduction de betterave au porto :


1 litre de jus de betterave, 500 ml de porto

Dans une casserole et à feu très doux faites réduire le jus de betterave et le porto jusqu'à l'obtention d'une glace de betterave.

Dressage :

Au centre d'une assiette, disposer une belle tranche de betterave en croûte feuilletée et 2 c.a.s de réduction de betterave au porto, servir aussitôt.

Franco Bowanée chef exécutif , Le Château de Vault de Lugny

LE VALUCIEN - Château de Vault-de-Lugny 

L'Excellence sur-mesure

Fourneaux Enodis

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

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

Enodis
Productions

La cuisine d'exception commence ici



CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY
HÔTEL & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



LE JOVINIEN PUISAYE FORTERRE LE SÉNONAIS



Nicolas WRONA
Responsable de secteur



Florian GALOIS
Adjoint du secteur

Suprême d'oranges caramélisées au Grand Marnier

Ingrédients pour 4 personnes:

6 à 8 oranges BIO, 50 gr de beurre, 50 gr de sucre blond, 10 cl de Grand Marnier, 200 gr + 100 gr de chocolat noir, 200 gr de blanc d'œufs

Progression :

Préparer la recette de préférence, la veille, afin que le chocolat soit bien dur, la mousse bien prise et les oranges bien infusées

* fondre au bain marie les 300 gr de chocolat.

* fouetter au batteur les blancs d'œufs, pas trop ferme. Mélanger avec 200 gr de chocolat tempéré pour obtenir une mousse légère et peu sucrée, réserver au frais.

* avec les 100g de chocolat restant, faire des disques (de la taille d'un fond de verre) sur un papier sulfurisé et les laisser refroidir.

* à l'aide d'un économe éplucher les zestes puis les émincer en fines tranches (julienne), réserver. (L'importance du BIO)

* avec un couteau, peler « à vif » les oranges et prélever les suprêmes (chaire), réserver avec le jus.

* dans une poêle faire fondre le beurre avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel. Caraméliser très rapidement les zestes et suprêmes, flamber au Grand Marnier, réserver dans un récipient au frais.

Dressage :

Au centre de l'assiette, monter « un mille-feuille » avec la mousse, les disques de chocolat (2 ou 3 niveaux à votre convenance). Les suprêmes avec les zestes caramélisés seront disposés autour des milles feuilles. Arroser avec un peu de sirop puis déguster.

Nicolas Wrona responsable des secteurs Joigny Sens

Soupe d'oranges aux épices et crémant de Bourgogne

Ingrédients :

12 oranges

3 gousses de vanille

3 bâtons de cannelle

75 g de Grand Marnier

5 g de graines de

50 g de sucre

cardamome

Crémant de Bourgogne

Progression de travail :

Peler à vif et lever les segments de la moitié des oranges et réserver au frais.

Réaliser un jus avec le reste des oranges, le faire chauffer et ajouter le sucre, les gousses de vanille fendues et grattées, les graines de cardamome, la cannelle et retirer du feu à la première ébullition, y mettre le Grand Marnier puis réserver au froid.

Dresser dans des petits bols le jus d'épices, répartir les segments d'oranges, y verser le crémant de bourgogne selon votre convenance.

Florian Galois Adjoint des secteurs Joigny / Sens



Segments d'agrumes, crémeux sarrasin et tuiles croustillantes

Biscuit pâte à chou :

Eau 100gr
Lait 100gr
Sel 2gr
Beurre 50gr
Farine 95gr
Eufs 200gr
Huile pépin raisin 65gr
Blanc d'œufs 200g
Sucre 110gr

Gélatine combawa :

Eau 125gr
Sucre 10gr
Gélatine feuille 2
Zeste de combawa 1

Granola caramélisé :

Mix Granola 100gr
Miel 30gr
Glucose 30gr
Beurre 30gr

Gel pamplemousse brûlé :

Jus pamplemousse brûlée 300gr
Agar Agar 3.5gr

Sphérisation :

Citron Caviar PM
Jus pamplemousse 50gr
Jus d'orange 50gr
Eau 150gr
Zeste citron vert 0.5pcs
Gélatine végétale 10gr

Crémeux Citron / Sarrasin :

Citron 110gr
Sarrasin torréfié 12gr
Eufs 175gr
Beurre 80gr
Gélatine 3gr
Sucre 110gr

Siphon :

Crème 150gr
Sucre glace 10gr
Zeste citron vert 0.5pcs

Opaline :

Sucre 200gr
Glucose 50gr
Eau 60gr

Granité :

Jus d'orange 100gr
Jus de citron vert 30gr
Jus de pamplemousse 200gr
Sirop à 30 60gr

Tuiles :

Farine 60gr
Sucre 125gr
Beurre 60gr
Jus d'orange 60gr
Miel 7.5gr

Progression :

Biscuit pâte à chou :

Faire une pâte à chou. Ajouter l'huile de pépin de raisin puis les blancs d'œufs préalablement montée avec le sucre. Cuire durant 35min à 180°C.

Gélatine combawa :

En casserole mettre l'eau le sucre et les zestes de combawa. Puis ajouter les feuilles de gélatine préalablement réhydratée. Couler en plaquette.

Granola Caramélisé :

Faire fondre le beurre, le glucose et le miel. Ajouter dans le mix de granola. Cuire à 180°C durant 10min.

Gel pamplemousse brûlée :

Mettre les pamplemousses dans du papier aluminium. Mettre au four 40 min à 250°C. Refroidir faire le jus. Puis faire bouillir avec l'agar agar. Refroidir. Mixer. Réserver au frais.

Sphérisation :

Mélanger les jus d'agrumes. Mettre du citron caviar en moule demi sphère puis ajouter le jus. Congeler.

Faire bouillir l'eau, le zeste et la gélatine végétale. Tremper 2 fois les demi sphère congeler d'agrumes. Réserver au frais.

Crémeux citron/Sarrasin :

Faire torréfier les sarrasins au four. Mettre en casserole le jus de citron. Mélanger les œufs et le sucre. Mettre le sarrasin dans le jus de citron. Mixer. Mélanger le mélange d'œufs avec le jus de citron. Faire bouillir. Ajouter le beurre. Mixer et passer au chinois. Réserver au frais.

Siphon :

Mélanger crème, sucre glace et zeste de citron vert. Laisser infuser une matinée. Filtrer. Mettre en siphon. Mettre une cartouche puis réserver au frais.



Tuile :

Mélanger beurre fondu, sucre. Ajouter jus d'orange et miel. Finir par la farine. Etaler sur silpat en forme de pétale. Ajouter du sarrasin haché. Cuire à 180°C durant 5min. Courber à la sortie de cuisson.

Granité :

Mélanger le tous. Congeler. Puis gratter à la fourchette. Réserver au congélateur.

Opaline :

Cuire le tous à 160°C. Refroidir. Mixer. Passer au tamis sur silpat en forme de pétale. Ajouter du sarrasin haché. Former à la sortie du four.

Finition et Dressage :

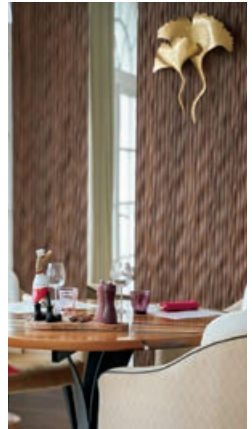
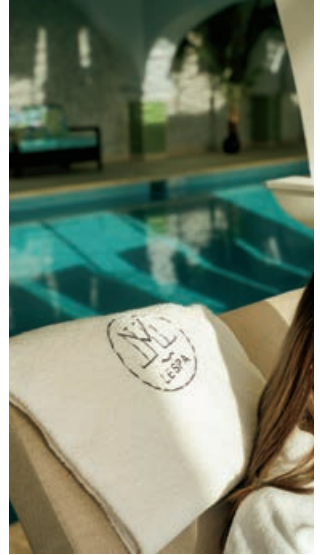
Mettre un disque de biscuit pâte à chou. Ajouter la sphérisation au milieu. Pocher le crémeux citron autour de la sphérisation. Autour du biscuit mettre le granola puis des dés de gélatine combawa, des dés de citron vert et 3 segments d'orange et 3 segments de pamplemousse. Mettre 3 points de gel de pamplemousse brûlée. Faire une boule au siphon sur le crémeux. Ajouter les tuiles puis les opalines. Mettre une cuillère de granité sur le côté de l'assiette.

Brice Béchard chef pâtissier de desserts de restaurant



La côte Saint Jacques nommée meilleure brigade de France

L'ART DE VIVRE ENTRE VIGNES & RIVIÈRE ...



HÔTEL 5***** | RESTAURANT GASTRONOMIQUE | BISTROT DES GÉNÉRATIONS | SPA | SÉMINAIRES & EVÈNEMENTS



La Côte Saint Jacques & Spa ★★★★★
 14, Faubourg de Paris - 89 300 Joigny (Bourgogne) - France
 Tél : +33 (0)3 86 62 09 70 - reception@cotesaintjacques.com
www.cotesaintjacques.com




L'ICAUNAIS
 Restaurant

OUVERTURE
 de 12h15 à 13h30
 de 19h15 à 21h00

FERMETURE
 lundi et mardi

 03 86 80 05 70
 48 ter rue Emile Tabarant
 89400 Laroche Saint Cydroine
 contact@restaurant-licaunais.fr






 RESTAURANT & HÔTEL ***
Ancien-Château de Jougny



Chemin du port au bois - 89300 JOIGNY
 Tél. 03 86 91 46 66
 contact@hotellerierivegauche.com
 www.hotel-le-rive-gauche.fr

L'Œuf Parfait 63°C, Crème d'Époisses, Éclats de Lard et Oignon Frits

Ingrédients pour 4 personnes:

4 œufs extra-frais, 250g de crème liquide, 250g d'Époisses, Maïzena, 4 tranches de lard fumé, oignons frits, 2 tranches de pain de mie, beurre, sel, poivre.

Progression :

1. L'Œuf : Plongez les œufs entiers avec leur coquille dans un récipient avec le thermoplongeur réglé à 63°C pendant 1 heure.
2. La Crème : Portez la crème à ébullition et liez-la avec un peu de Maïzena délayée dans l'eau. Hors du feu, ajoutez l'Époisses en morceaux, puis mixez le tout pour obtenir une sauce bien lisse.
3. Le Croustillant : Faites griller le lard à la poêle ou au four jusqu'à ce qu'il soit très sec. Mixez-le lard avec les oignons frits pour créer un crumble.
4. Les Croûtons : Taillez le pain de mie en petits dés et faites-les dorer à la poêle avec une noisette de beurre.
5. Le Dressage : Nappez le fond d'une assiette creuse de crème chaude. Écalez l'œuf avec une extrême délicatesse et déposez-le au centre. Parsemez du mélange lard-oignon et ajoutez les croûtons.

Romain HERLIN, Restaurant l'Icaunais



Soirée Blanche au Domaine de Roncemay

La sauce Soubise

Recette traditionnelle de la cuisson française qui se marie très bien avec les volailles, les œufs mollets et les asperges.

La recette ici, a été remise au goût du jour pour une sauce plus onctueuse, plus facile à réaliser.

Ingrédients pour 6 personnes :

Béchamel :	50g sucre
40g farine	1kg oignon émincé (Roscoff ou cévennes)
40g beurre	30g beurre
½ l de lait entier	100g huile d'arachide
1 pincée de muscade	100g crème liquide
	PM sel et poivre du moulin

Progression de travail :

- Réaliser une sauce Béchamel avec 40g de beurre, 40g de farine, ½ l de lait entier, assaisonné avec sel, poivre et muscade.
- Réserver la béchamel.
- Dans une autre casserole, mettre les oignons émincés à confire avec l'huile, le beurre et le sucre.
- Cuire à couvert à feu doux pendant 30 à 40 minutes sans coloration.
- Au terme de la cuisson, les oignons doivent être translucides.
- Ajouter la crème, faire bouillir, ajouter la béchamel et mixer le tout.
- Rectifier l'assaisonnement et réserver avant envoi. (Ne plus faire bouillir la sauce).

Jérôme Joubert chef installé,
le rive Gauche Joigny



DOMAINE DU **RONCEMAY**



**La nature comme écrivain
La gastronomie comme signature**

Des offres sur mesure adaptées à toutes vos envies



- ▶ **HÔTEL 4*** - intimiste au coeur de la nature
- ▶ **ERRE** - Restaurant 1 étoile au Guide Michelin
- ▶ **BISTROT DU CHATEAU** - Cuisine conviviale
- ▶ **SPA & BIEN-ETRE** - 800 m2 dédiés à la relaxation
- ▶ **GOLF** - 18 trous, une zone d'entraînement
- ▶ **SHOW-ROOM** - Voitures de collection



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



Gâteau d'artichauts, crème montée au beurre et citron vert

Panier :

2 beaux artichauts
80 g de crème liquide
100 g de blanc d'œuf
1 citron vert
30 g de beurre.

Préparation :

Tourner les fonds d'artichauts, les cuire dans l'eau salée et citronnée pendant 25 minutes.
Mixer les fonds d'artichauts avec les blancs d'œuf et en dernier ajouter 50 g de crème.
Rectifier l'assaisonnement.
Remplir deux ramequins de la crème d'artichaut et cuire au four pendant 30 minutes au bain-marie à 170°C.

Mettre le restant de la crème liquide dans une casserole et faire bouillir, ensuite monter au beurre.

Peler à vif le citron vert et garder les segments pour les ajouter à la sauce.

Démouler les gâteaux d'artichauts chauds et nappés de sauce citron vert.

Pascal Guellec

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

Gratin soufflé de pomelos à l'amande

Ingrédients pour 4 personnes:

4 jaunes d'œuf, 75g sucre, 50 cl de lait, 3 gouttes d'amande amère, 4 pomelos, 4 blancs d'œuf, 60 g de sucre

Progression :

1- Crème anglaise :

Faire chauffer 50 cl de lait dans une casserole. Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre dans un cul de poule. Ajouter le lait chaud et le cuire dans la casserole avec une cuillère jusqu'à la nappe. Quand la crème est cuite, ajouter 3 gouttes d'amande amère. Mettre la crème à refroidir rapidement.



2- Préparer les pomelos. Retirer la peau avec un couteau et tirer les suprêmes de pomelos. Les réserver au frais.

3- Mettre les suprêmes dans des ramequins et monter les 4 blancs d'œuf, ajouter le sucre pour les serrer. Mélanger délicatement les blancs montés dans 250g de crème anglaise froide avec une Maryse. Mettre cet appareil dans les ramequins sur les pomelos. Mettre au four chaud à 200 degrés pendant 8 mn. Les sortir et les saupoudrer de sucre glace et déguster.

Vous pouvez manger ces gratins soufflés avec une petite glace à la vanille ou une glace au lait d'amande.

Roger Pétriaux, chef installé, le Cheval Blanc Charny

Sauce béarnaise légère

Ingrédients :

100g de lait concentré non sucré demi écrémé (froid)
3 jaunes d'œuf
40g d'échalote
2 cuillères à soupe d'estragon haché
15 cl de vinaigre d'alcool blanc
1/2 cuillère à café de poivre mignonette

Progression :

Faire réduire le vinaigre, l'échalote ciselée, le poivre en mignonette et la moitié de l'estragon, réduire aux trois quarts, retirer du feu.

Monter le lait concentré bien froid comme une crème fouettée et réserver au frais.

Dans la casserole de réduction d'échalote, monter les jaunes en fouettant à feu doux, le mélange épaissit et devient crémeux.

Incorporer petit à petit le lait concentré monté en fouettant. Ajouter le reste de l'estragon haché puis saler.

Florian Galois adjoint des secteurs Joigny / Sens



Foire Saint-Siméon 2025



Mousse d'orange framboises et spéculos

Pour 10 convives :

4 oranges, prélever les zestes a la rape, peler a vif les oranges

Lever les segments de 2 oranges pour la décoration, passer les membranes et les 2 autres oranges au mixer pour le jus.

Dans une casserole porter a ébullition avec 120 gr de sucre glace, puis ajouter 2 feuilles de gélatines ramollies.

Refroidir, monter 450 gr de crème liquide et incorporer délicatement la crème fouettée au jus d'orange refroidi dans le fond des verrines, mettre des spéculos écrasés.

Garnir de la mousse d'orange a moitie, disposer des framboises.

Recouvrir avec le reste de la mousse, placer les segments d'orange, framboises, feuilles de menthe fraîche en décoration.

Bonne dégustation.

Frédéric Dupuis Auberge de la Demoiselle

Euf poché, crème de soumaintrain et croûtons briochés

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 œufs extra frais
- 120 g de Soumaintrain
- 15 cl de crème liquide
- 1 trait de vin blanc (facultatif)
- 4 tranches de brioche
- 40 g beurre
- Sel fin, poivre blanc
- Vinaigre blanc (pochage)

Progression :

Faire chauffer la crème à feux doux, ajouter le soumaintrain en morceaux et laisser fondre doucement sans ébullition. Mixer, passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.

Tailler la brioche en dés réguliers, faire colorer au beurre moussoux pour égoutter sur du papier absorbant.

Porter une eau frémissante avec 1/3 de vinaigre blanc. Casser ses œufs dans des ramequins. Créer un léger tourbillon et verser les œufs 2.30 à 3 minutes. Plonger dans l'eau glacé si dressage différé, ou égoutter les œufs et dresser.

Sacha El Baou Ladurée et Ewa Biren, restaurant l'Etoile



**MIKA TRAITEUR
A VOTRE SERVICE**

MARIAGE, ANNIVERSAIRE, C.E, ETC...

VIN D'HONNEUR
BUFFET FROID
BUFFET CHAUD
REPRS SERVICE A TABLE

Facebook

FACEBOOK: MC MIKA TRAITEUR

06.82.82.91.93

Email: michaetcaffin@orange.fr

**L'AT
ARAXIE
RESTAURANT**

☎ 03 86 44 83 67

📍 7 place de la République
89130 TOUCY

✉ rolland@lataraxie.fr

🌐 www.restaurantlataraxie.fr

📱 📧

Jus de veau en méthode traditionnelle

Recette pour la réalisation de la méthode traditionnelle d'un jus brun de veau obtenu par réduction, celui-ci accompagnera merveilleusement vos plats de viandes ou plats de poisson apportant ainsi une subtilité gustative :

Panier :

- 1 kg d'os de veau (demande à faire auprès de votre boucher).
- 4 L d'eau
- 1kg de légume (oignons, carottes, échalotes, poireaux, céleris).
- 1 branche de laurier
- 1 bouquet de thym
- 1/2tête d'ail
- 100g à 150g de coulis de tomates ou concentré de tomates
- Maïzena

Progression :

Dans une plaque à rôti, faire colorer au four, les os à 230° pendant 30 minutes. Les verser ensuite dans un rondo, Mouiller avec l'eau froide et porter ébullition. Dépouillez la surface à l'aide d'une petite louche pour enlever les impuretés.

Ajouter la garniture aromatique, laisser cuire par frémissement durant quatre heures minimums. Il s'agit d'une décoction qui est un échange entre la matière solide et liquide. Filtrer ensuite le jus et le remettre à bouillir doucement, afin qu'il ne reste environ qu'un décilitre de liquide. Le jus obtenu devient sirupeux et nappe la cuillère.

Si besoin, il est possible de lier avec un peu de maïzena si le jus est trop clair. Débarrasser dans un récipient adéquat, faire refroidir sur glace et réserver.

Yohann Rolland, Chef de cuisine l'Ataraxie



Yohann Rolland L'Ataraxie

**BIERES
ARTISANALES
BRASSÉES À
CHABLIS
DEPUIS 2016**

MADDAM

BIERE FINÉ DE CHABLIS

**VISITE
DEGUSTATION
BOUTIQUE
BAR
EVENEMENTIEL
SEMINAIRES
CO-WORKING**



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%



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

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



Chaud froid de poires rôties aux agrumes

Ingrédients :

4 poires, 2 pomelos, 2 citrons verts, 2 citrons jaunes, 2 oranges, 8 cl de grand marnier, 100 grammes de sucre, 10 cl de crème liquide

Recette :

Eplucher les poires et légèrement les citronner avec le jus d'un demi citron.

Préparer les agrumes. Premièrement laver et essuyer les citrons verts et jaunes, les oranges et les pamplemousses. Zester tous ces agrumes avec la microplane, les réserver. Lever les supremes d'orange et de pamplemousse, tirer le jus des citrons. Dans une poêle préparer un caramel, beurre, sucre et y faire dorer les poires. Déglacer au Grand Marnier et ajouter le jus des citrons.

Mettre à couvert jusqu'à cuisson des poires, retirer les poires, réduire et crémier le caramel obtenu.

Dans une large assiette creuse disposer en rosace les suprêmes d'agrumes en les alternant.

Poser la poire tiède et recouvrir de la sauce caramel ou au préalable, les zestes auront été mis.

Ludovic Toussaint, Chef de cuisine

Skrei à l'asiatique et bouillon de légumes à la coriandre *Pour 10 pers.*

Ingrédients

Cuisson sous-vide du Skrei
Dos de Skrei 1,6Kg
Sauce soja 150g
Saké (17°C) 750g
Huile de sésame 30g
Gingembre 20g

Bouillon de légumes à la coriandre

Bouillon de légumes 2,5L
Shitaké 500g
Chou Patchoy 300g
Poivron jaune 300g
Carotte 300g
Coriandre 50g
Pomme de terre 2
Cébette 100g
Pousse de soja 250g
Pâte de Miso 50g
Citron vert jus 25g

Finition

Salade Peas 30g
Pousse de pois 2 pièces
Ail des ours 2 pièces
Fleur de sel
Fleur de pensée 10

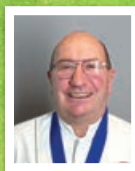
Réalisation :

- Tailler des pavés de Skrei à 160gr.
- Mettre sous-vide avec la sauce soja, le saké, l'huile de sésame et le gingembre haché.
- Cuire à 54°C pendant 30 minutes.
- Refroidir.
- Remettre en température dans le bouillon.
- Réduire le jus de cuisson et peut être ajouter dans le bouillon pour rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter la pâte à Miso dans le bouillon puis y cuire les légumes ensemble selon l'ordre suivant : Carottes en jardinière, poivrons jaunes en julienne, chou Patchoy ciselé, fines rondelles de pomme de terre, Shitaké émincés, pousses de soja et cébette.
- En fin de cuisson, ajouter la coriandre concassée et mettre un trait de jus de citron vert.
- Rectifier l'assaisonnement avec le jus réduit du Skrei.
- Mettre harmonieusement sur le bouillon les pétales et les pousses.
- Lustrer à l'huile d'olive le Skrei et ajouter de la fleur de sel sur la peau.

Denis Patricio Professeur de cuisine CIFA89



LE TONNERROIS



Guy ROY
Responsable de secteur



Dominique COURTAÏN
Secrétaire de l'amicale



Daniel NOLLE
Adjoint du secteur

Ecrevisses à la bourguignonne

Panier :

36 écrevisses,

2 carottes moyennes,

2 échalotes,

2 oignons,

1 bouquet garni,

1 branche d'estragon,

1 litre d'aligoté,

Assaisonnements : sel, poivre

30g de farine,

40g de beurre,

3 cuillères de crème,

1 cuillère à soupe de concentré de tomate

Progression :

- Tailler en mirepoix, carottes, oignons, échalotes.

- Les étuver 5 minutes dans le beurre, à couvert.

- Verser le vin, ajouter le bouquet garni, l'estragon, sel, poivre.

- Faire bouillir jusqu'à réduction d'un tiers

- Dans ce court- bouillon cuire les écrevisses après les avoir châtrees (enlever la nageoire caudale centrale).

- Quand elles sont devenues bien rouges, les retirer et les réserver au chaud

- Réduire de moitié, par ébullition, le court bouillon, filtrer au chinois étamine.

- Réaliser un beurre manié avec le beurre pommade et la farine.

- Lier le court bouillon à la nappe, ajouter le concentré de tomate puis la crème.

- Servir chaud sur assiettes avec la sauce en saucière

Guy Roy responsable de secteur de Tonnerre

VEDRENNE

DEPUIS 1923

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



Vincent COLLINET - Tél. 06 07 79 78 17

www.vedrenne.fr

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



Journées gourmandes de Tonnerre



Mousseline de brochet au beurre rouge

Panier :

1 kg de chair de brochet,
6 dl de lait,
6 blancs d'œufs,
6 champignons de Paris,
300 g de beurre,
4 échalotes,
1¼ bt de vin rouge,
Sel

Procédé de fabrication :

Passer la chair au mixer, ajouter le lait, les blancs battus en neige, les champignons hachés très finement.

Beurrer des petits moules ou ramequins, les remplir avec l'appareil et les cuire au bain marie environ 10 minutes dans un four chaud (220°C)

Pendant la cuisson, ciseler les échalotes finement et les faire réduire avec le vin à glace. Monter au beurre en température douce au fouet.

Dressage :

Napper l'assiette du beurre rouge et démouler la mousseline dessus et servir aussitôt

Chef Eric Sausset
Restaurant le Saint Père à Tonnerre,

AUXERREXPO

LE LIEU DE TOUS VOS ÉVÉNEMENTS !

<https://auxerrexpo.com/>
03.86.42.06.00
auxerrexpo@centrefrance.com

Auxerrexpo
Auxerrexpo
AUXERREXPO - Centre France Parc Expo

Centre France

parc expo



Les 28, 29, 30 et 31 août 2026

**FOIRE EXPO
COMMERCIALE
&
ARTISANALE
FÊTE FORAINE**

Journées gourmandes et
artisanales du Tonnerrois

Jgadutonnerrois@gmail.com



Staff Journées Gourmandes de Tonnerre

Chutney pommes cassis et sauge (sauce)

Ingrédients :

Deux pommes Granny Smith, 250g d'alcool de cassis, 1 cuillère de moutarde à l'ancienne, 20 g gingembre confit, 60 g de cassonade, 12 cl de vinaigre blanc, 1 gousse d'ail, 2 cl d'huile de noisette, 6 feuilles de sauge.

Progression de travail :

Éplucher les pommes, les couper en cubes.

Faire colorer à la poêle dans l'huile de noisette, ajouter la cassonade, laisser légèrement caraméliser.

Ajouter le cassis, la gousse d'ail juste écrasée, la moutarde grain, les feuilles de sauge ciselées.

Finir avec le gingembre confit, le vinaigre blanc, saler poivrer si besoin, laisser réduire doucement à consistance d'une confiture.

Réserver au frais, servir en accompagnement d'une terrine charcutière.

Dominique Courtain
secrétaire et adjoint de secteur de Tonnerre

Fraîcheur d'agrumes parfumées aux épices

Pour 4 personnes :

Faire un sirop avec 100 g de sucre, 20 cl d'eau, 2 bâtons de cannelle, 1 étoile de badiane, 2 clous de girofle, le jus d'une orange filtré, 1 demi jus de citron d'Italie, 3 feuilles de menthe.

J'adore ajouter une belle cuillère de fleur d'oranger.

Faire chauffer à ébullition pendant 5 minutes.

Éplucher à vif, les 2 oranges, les 2 pomelosroses, le citron d'Italie, les couper en tranches de 2/3 millimètres, verser le sirop bouillant dessus, réserver au réfrigérateur au moins 1h30.

Dans un assiette creuse, dresser harmonieusement les tranches d'agrumes, l'une sur l'autre.

Faire le décor avec le bâton de cannelle, la badiane, ajouter de la menthe.

Sévir très frais

Jacques Delfontaine

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



IMPRIMERIE

Le



grignotin

- BAR RESTAURANT PIZZERIA TRAITEUR -

03 86 75 61 76

1 ROUTE NATIONALE 89160 LÉZINNES



Le Grignotin



le_grignotin89

Pêches rôties à l'orange miel et romarin

Ingrédients pour 4 personnes :

6 pêches bien mûres, 2 oranges (zeste + suprêmes), 20 cl de jus d'orange frais, 120 g de sucre (réduit pour plus d'équilibre), 3 cuillères à soupe de miel (idéalement miel de fleurs ou d'acacias), 1 branche de romarin frais, 20 g de beurre, quelques amandes effilées.

Progression :

Préchauffer le four à 180°C, puis préparer les fruits :

Couper les pêches en deux et retire les noyaux.

Prélever le zeste d'une orange.

Détailler les oranges en suprêmes (quartiers sans peau)

Disposer les pêches dans un plat puis ajouter :

Les suprêmes d'orange, le jus d'orange, le miel, le sucre, le zeste d'orange, la branche de romarin et quelques noisettes de beurre.

Cuisson :

Enfourner pendant 20 à 25 minutes, en arrosant régulièrement les pêches avec le jus pour bien les glacer.

Réaliser le sirop :

Récupérer le jus de cuisson, retirer le romarin puis faire réduire à feu moyen jusqu'à obtenir une texture sirupeuse et brillante

Finition :

Faire légèrement torréfier les amandes effilées à sec dans une poêle et dresser.

Raphael Fercoq, chef installé, Le Grignotin.

Sauce en infusion de poivre et de cannelle

Ingrédients :

30 cl de fond blanc

1 cuillère de poivre noir concassé (mignonnette)

2 bâtons de cannelle

40g de beurre

1 cuillère de moutarde de Dijon

Faire une infusion avec le fond blanc chaud, le poivre, la cannelle, faire réduire de moitié, au dernier moment monter au beurre et ajouter la moutarde pour lier le tout, saler si besoin.

Accompagne les rognons de veau ou les viandes blanches grillées.

Sauce pour salade diverses

Ingrédients :

2 cuillères à soupe de sauce soja

4 cuillères d'huile d'olives

1 cuillère de moutarde à l'ancienne

1 échalote hachée

1/2 jus de citron

Poivre du moulin

Mélanger la moutarde, la sauce soja, l'échalote, verser doucement l'huile d'olive puis plus vivement, finir par le citron et le poivre, ne pas saler.

Se conserve plusieurs jours dans un récipient fermé au réfrigérateur.

Daniel Nolle



Domaine
Daniel Bocquet

PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

11 GRANDE RUE - 89700 BÉRU-TONNERRE • TÉL. 03 86 75 92 25

BOCQUET.DANIEL2@WANADOO.FR



Hommage au chef Jean-Claude Godard



Né à Sens le 23 avril 1936, il était le fils cadet de Gaston et Jeanne Godard. En 1947 ses parents ont acquis le Modern Hôtel situé à Joigny. Leurs garçons Jean Claude et Charles sont naturellement dirigés vers les métiers de cuisinier et pâtissier. Jean Claude et Charles ont développé cette maison, ayant un fil conducteur « la cuisine de terroir ». En 1950, le guide Michelin décerne 1 macaron au modern hôtel qui sera conservé jusqu'en 1995. Quelques recettes sont emblématiques : le tournedos des Frères Godard, le canard en deux services à la Gaston Gérard. En 1985 Charles quitte son frère pour diriger l'hôtel de Paris et de la poste à Sens.

Jean Claude était Maître cuisinier de France, membre Auditeur de l'Académie culinaire de France et membre de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne.

Jean Claude était un fervent défenseur de l'apprentissage ayant formé 300 apprentis.





Notre Carnet

Nouveaux membres titulaires 2026

M. **Jean David DAUDET**, chef installé, le 10 à Auxerre, parrains Pascal Guellec et Manu Delannoy.

M. **Guillaume GILLOT**, chef de cuisine, la p'tite pause à Avallon, parrains Daniel Aublanc et Philippe Bouche Pillon.

M. **Persand REETESCH**, chef de cuisine, La poste Avallon parrains Christophe Muller MOF et JML

M. **Rajeshsen CHOCKEN**, second de cuisine, La poste Avallon parrains Christophe Muller MOF et JML

M. **Mickael CAFFIN**, chef installé, La Brasserie Mika St Fargeau parrains Mathias Ojalvo et JML

M. **Romain HERLIN**, chef installé, L'Icaunais à Laroche Saint Cydroine, parrains Gilles Gourdin et JML

M. **Sacha ELBAOULADÉE**, chef de cuisine, l'étoile à Charny, parrains Pascal Guellec et manu Delannoy.

M. **Ewa Biren**, cuisinière, l'étoile à Charny, parrains Pascal Guellec et manu Delannoy.

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

M. **JEAN CLAUDE GODARD**

M. **YVES ROBINEAU**

M. **ALAIN ANTIER**

Félicitations :

Pour la naissance : Gisèle CHAPUIS

Pour les remises des médailles d'or de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne décernées par le Président lors de l'assemblée générale du 24 février 2026 au Cellia à Vincelottes, pour :

M. **Didier CHAPUIS** Membre titulaire ACY

M. **Jean Pierre LESTRIEZ** Membre titulaire ACY

Pour M. Vincent DEHARDE et Mme Coralie BURLOT nommés Disciples d'Escoffier sur la section de Paris le 4 juillet 2025 au Pavillon Dauphine.

Pour M. Yohann ROLLAND nommé Disciple d'Escoffier sur la section Bourgogne.

Pour Laurent POULET membre Auditeur de l'Académie culinaire de France nommé le 6 mars 2026 par le Président ACF M. Fabrice Prochasson Paris 8

Concours professionnels :

Nicolas KELLER, Maxence FOUCHARD et Méline DUPRÉ (La côte Saint Jacques à Joigny) se sont hissés à la première place au concours de la meilleure brigade de France

Gabriel GAUTHERIN un des meilleurs apprentis de France cuisine 2025.

Bastien BÉAL un des meilleurs apprentis de France desserts à l'assiette 2025.

Paul ANTOINE Finaliste du meilleur apprenti de France cuisine 2025 des MCF



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 - gauthiermichel.89@orange.fr

CIFA DE L'YONNE

L'EXCELLENCE

N'ATTEND QUE VOUS.

5 SECTEURS D'ACTIVITÉ

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

34 FORMATIONS

Qualifiantes, diplômantes et rémunérées du CAP au BTS.

UNE STRUCTURE ULTRAMODERNE

Référente pour les entreprises.

DES RÉCOMPENSES LORS DE CONCOURS PRESTIGIEUX

Comme le Meilleur Apprenti de France ou les Worldskills.

DES ATELIERS DE PRATIQUE À LA POINTE DE L'INNOVATION

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



COM' DES CHEFS



Gabriel Gautherin :
Meilleur Apprenti de France en cuisine froide.



Raphaël Michaut :
Champion d'Europe des Euroskills dans la catégorie service en restaurant.

CIFA
CENTRE D'APPRENTISSAGE
HORS DU COMMUN.

☎ 03 86 42 03 55

✉ accueil@cifayonne.com

📍 3, Rue Jean Bertin
CS 20189
89003 AUXERRE cedex

🌐 www.cifayonne.com





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