

# De Vezelay à St Jacques de Compostelle en passant par LE SAINT-ETIENNE !

**S**i vous prenez la célèbre route de saint Jacques, passez par le restaurant SAINT ETIENNE dirigé par Gilles LAFONTAINE et son épouse. Situé dans la rue principale de Vézelay, sur la gauche en montant vers la basilique, cette vieille maison accueillante du XVIII est un des hauts lieux de la gastronomie morvandelle.

40

Il ya quelques années, G.LAFONTAINE, Morvandiau de souche, est revenu dans son pays d'origine après bien des périples culinaires. Pas très loin de là, il commence son apprentissage à Auxerre au restaurant Maxime, célèbre à l'époque dans le monde de la gastronomie. Le service militaire accompli, il entre au Georges V à Paris - hôtel restaurant renommé pour l'accueil et la qualité de sa cuisine qui satisfait toutes les demandes d'une clientèle exigeante. En accord avec sa direction G. LAFONTAINE fait des stages chez BOCUSE à Lyon, chez LENOTRE à Paris, il représente la cuisine française dans différents palaces des Emirats du Golf et participe comme chef dans d'autres lieux prestigieux, le Ritz, l'Intercontinental, le Méridien et chez l'Aga Khan à l'occasion de réceptions.

Revenu au pays, G.LAFONTAINE base sa cuisine sur des recettes classiques et quelques spécialités de la région avec des produits Bio de préférence et des fournisseurs locaux de qualité. La carte change tous les trois mois au gré des saisons. En période de chasse, il cuisine le lièvre à la royale, recette qui avait fait sa renommée lorsqu'il instrumentait au George V. Il organise des repas à thème : morvandiaux, provençaux, marocains, russes, agrémentés par des musiciens, des conteurs, dans un décor du pays ou de la région représentée.

BRILLAT SAVARIN, le maître gastronome réputé aimait à dire dans la «physiologie du goût» : "Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte"



■ **Le Saint Etienne** : 39. Rue de Saint Etienne 89450 VEZELAY -  
Téléphone 03 86 33 27 34



**MENU DE REVEILLON PROPOSÉ**  
**PAR Gilles LAFONTAINE**  
*Accompagné de ses recettes*

**ŒUF COCOTTE EN CROUTE SAUCE PERIGUEUX**  
**POULE FAISANE EN CIVET A LA CREME DE CELERI**  
**FROMAGES DE LA PIERRE QUI VIRE**  
**TAMINA MOELLEUX AU MIEL**

#### ŒUFS EN COCOTTE

**Ingrédients :** Pour la sauce, 150 g. de champignons de Paris, 2 dl de Porto, 2 échalotes, 1 litre de fond de veau.

Pour la garniture : 2 œufs, 1 foie de volaille, 100 g de champignons sauvages de préférence, 60 g. de feuilletage, 20 g. de truffes, 1 cuillère à café de graines de sésame.

#### PREPARATION DE LA SAUCE PERIGUEUX

Faire rissoler dans du beurre les champignons de Paris avec l'échalote hachée, laisser colorer légèrement, puis déglacer avec un bon verre de porto rouge, laisser réduire de moitié, mouiller avec le fond de veau. Laisser cuire et réduire jusqu'à obtention d'une sauce à peine sirupeuse. Passer au chinois fin en pressant les champignons, remettre à bouillir, puis, à l'aide d'une petite louche retirer les impuretés qui se trouvent à la surface de la sauce. Réserver.

#### PREPARATION DE L'ŒUF COCOTTE

Poêler rapidement dans l'huile les champignons sauvages ou de Paris (suivant vos découvertes) les égoutter, puis les passer au beurre. Ne pas oublier de les assaisonner. Réserver. Poêler rosé un beau foie de volaille, le couper en tranche comme des escalopes. Réserver. Tailler de belles lames de truffes. Réserver. Dans un ramequin allant au four, disposer au fond de celui-ci les champignons et poser dessus les tranches de foie de volaille. Recouvrir le tout de votre sauce Périgieux, puis d'un lit des lamelles de truffes. Laisser refroidir et casser votre œuf sur l'ensemble. Enfin, fermer le tout avec le feuilletage en prenant bien soin de coller la pâte sur le rebord du moule humide (cela s'appelle luter). Badigeonner la pâte au jaune d'œuf avec un pinceau, parsemer la préparation de graine de sésame, avant de mettre à four chaud (position 7 environ 200°, une dizaine de minutes).

#### POULE FAISANE CUISSES BRAISEES EN CIVET ET SUPRÊMES A LA CREME DE CELERI

**Ingrédients :** une poule faisane ou une pintade, 250 g. de carottes, 250 g. oignons, 2 bouquets garnis, le quart d'une boule de céleri, 250 g. de crème fraîche, 1/4 de litre de vin blanc, 150 g. de beurre, 50 g. de farine, un petit verre de sang de porc.

Désosser la volaille retirer les ailes et les cuisses, détachez les blancs (les suprêmes) et retirer la peau. Mettre de côté la parure (les os et la peau), la moitié servira à la confection de la crème de céleri et l'autre moitié pour le fond de braisage. Pour les cuisses, détacher la chair des pilons et la remettre sur l'os, ficeler. Débarrasser de leurs impuretés les os en les faisant blanchir dans l'eau très chaude, écumer. Ajouter au bouillon une carotte, un oignon émincé, un bouquet garni, et le quart de la boule d'un céleri. Cuire une bonne heure à feu doux. Récupérer le céleri, passer le bouillon à la passoire fine et mixer le tout. Lier légèrement avec de la crème et laisser réduire. Réserver au chaud. Prendre la seconde partie de la parure, la laisser se colorer au four avec une carotte, un oignon émincé grossièrement, mouiller à hauteur avec du bouillon, ajouter le bouquet garni et cuire deux bonnes heures. Pendant la cuisson du fond, faire revenir au beurre les cuisses de la volaille avec une petite carotte et un petit oignon taillé en petits morceaux, faire rissoler et déglacer avec le vin blanc. Mouiller avec le fond brun et laisser cuire. Réserver. Passer la sauce au chinois, rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud. Au moment de servir poêler sans colorer les blancs de volaille les escaloper. Réserver au chaud. Demander à votre charcutier un verre de sang de porc nécessaire pour lier la sauce brune, maintenir le tout sans bouillir. La présence du sang n'est pas obligatoire. Dresser sur une assiette, d'un côté les blancs et de l'autre la cuisse. Recouvrir les blancs avec la crème de céleri et la cuisse de la sauce brune.

Décorer de quelques aïelles parsemées sur les blancs. Mettre en garniture des pommes fruits rôties au four et des rondelles de patates douces blanchies et poêlées.

P.S. votre marchand de volaille est tout à fait capable de réaliser lui-même toute la découpe.

#### TAMINA

A l'origine, la Tamina est un dessert arabe fait de grosse semoule grillée dans une casserole en terre, puis plongée dans du beurre et du miel bouilli.

**Ingrédients :** 10 œufs, 250 g. de sucre, 175 g. de farine, 75 g. de cacao amer, 100 g. de beurre, 350 g. de lait, 90 g. de jaune d'œufs, 300 g. de miel, 10 g. de gélatine en feuilles, 400 g. de crème fouettée, 90 g. de jaune d'œufs.

Monter 10 jaunes d'œufs avec 250 g. de sucre, 175 g. de farine et 75 g. de cacao amer. Bien mélanger, ajouter 10 blancs d'œufs montés en neige et 100 g. de beurre fondu. Dans un moule beurré et fariné cuire au four la préparation à 160 ° (position 5/6) au bain-marie. Pour réaliser la mousse de miel, faire bouillir 350 g. de lait, mélanger avec 90 g. de jaune d'œufs bien battus et 300 g. de miel (du Morvan de préférence) monter à ébullition quelques minutes puis ajouter 25 g. de gélatine en feuilles. Passer au chinois, laisser refroidir et avant que la gélatine ne soit prise, incorporer les 400 g. de crème fouettée. Verser la préparation de Tamina dans un moule rond (genre moule à manqué) avec fond amovible et recouvrir de la mousse de miel jusqu'au bord du cercle. Bien égaliser avec une spatule et tenir au froid. Retirer le fond pour pouvoir démouler et glacer le gâteau à la gelée de groseille.

Pour boire avec les œufs cocotte un vin blanc de Vézelay ou de Tannay. Avec la volaille un rouge de l'Yonne : Epineuil, Coulanges la vineuse, Saint Bris ou Irancy, avec le dessert un vin moelleux du val de Loire : Montlouis, Layon, Alsace vendange tardives ou un vin gris de Boulaoine. ■