



#### Produit du mois : le citron caviar, la ficoïde glaciale



Le fingerlime ou citron caviar Australien (citrus australasica) a été identifié et catalogué pendant la colonisation précoce de l'Australie (qui remonte à 1895), comme du fruit, potentiellement viable d'un point de vue commercial.

Le fingerlime fait partie de la famille des citrons et peut être trouvé dans les forêts sclérophylles humides, situées à côté des forêts tropicales du Nord de New South Wales et du Queensland du sud-est.

Le fingerlime peut atteindre une hauteur de trois à cinq mètres. Il ne contient que très peu de feuilles et croît à une vitesse extrêmement petite. Il ne porte des fruits qu'après de nombreuses années.

Le fingerlime connaît une diversité génétique énorme : le fruit montre un arc-en-ciel de couleurs dans sa pulpe. Il peut aller de vert, jaune, rosé, rouge claire à rouge écarlate.

Les cellules globulaires individuelles sont comprimées dans la pelure. Quand le peau se brise, des cellules éclatent avec force en gardant leur composition cellulaire. En mordant le fruit, les cellules individuelles éclatent en morceaux et donnent un extraordinaire goût de limon.



La ficoïde glaciale est originaire des zones côtières d'Afrique du Sud, plus particulièrement celles des alentours du Cap de Bonne-Espérance.

Mais on la rencontre parfois subspontanément aux îles Canaries et en zone méditerranéenne, comme en Grèce. Celle du restaurant est produite par Hugues le Cleux à Biganos.

Jadis, elle était à la fois cultivée comme plante décorative et comme plante comestible, fort appréciée pour son aspect. Son feuillage et ses tiges sont en effet recouvertes d'une multitude de minuscules vésicules transparentes, semblables à une fine rosée ou à de mini-gouttelettes d'eau givrées qui scintillent au soleil.

On peut récolter la ficoïde glaciale durant tout l'été et en automne, jusqu'aux gelées.

Il y a vraiment peu de chances que vous trouviez de la ficoïde glaciale dans la grande distribution. Mais elle est de plus en plus souvent disponible chez de petits producteurs bios soucieux de diversité et de distinction

#### Astuces du mois



Toaster une tranche de pain de campagne, beurrer légèrement, disposer dessus deux huîtres et parsemer du citron caviar. Simple et bon ! (Le plus dur étant de trouver le citron caviar..)

Également (comme proposé à la prochaine carte de notre restaurant) en condiment avec deux autres agrumes : le Yuzu et le Combawa. Le tout, servi avec du homard.

Les feuilles et les tiges de la ficoïde glaciale, tendres et chamues, se consomment crues, en salade, cuites ou hachées. Elles peuvent s'accommoder de la même manière que les épinards : au beurre, à la crème, au jus ou sautées ...



#### Recette : Saucisson au chocolat et noix et noisettes torréfiés



##### Ingrédients :

- 150 g chocolat
- 100 g beurre
- 70 g de noix
- 70 g de noisettes
- sucre glace

##### Préparation :

Torréfier noix et noisettes au four à 180 ° durant 4 à 6 minutes, puis les concasser. Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre, puis ajouter le concassé. Réaliser de petits boudins et mettre au froid. Avant dégustation, rouler dans du sucre glace pour donner l'illusion du saucisson, comme pour un vrai saucisson !

##### Secret du chef :

On peut remplacer les noix par des fruits secs ou des céréales...

#### Exposition : Dès le 1er avril 2010



Au creux de son atelier Samia Chetouh cherche, transforme, compose avec toutes les matières qui veulent bien se prêter à sa création.

C'est au cours d'une de ses recherches que l'artiste parvient à élaborer une technique toute personnelle par laquelle elle applique des métaux dorés\* sur une surface de verre.

Cette technique atypique passionnée Samia Chetouh qui ouvre une grande parenthèse dans sa pratique artistique puisqu'elle considère actuellement tous son travail artistique à cette technique qu'elle ne cesse de perfectionner.

« Le verre en tant que support m'intéresse, parce qu'il permet au tableau de se conjuguer avec le lieu qui l'accueille. Le métal doré est une matière qui fonctionne avec la lumière. Il la restitue, la piège ou la c h u c h o t e. Ces jeux d'or et de lumière donnent aux tableaux une discrète présence qui m'intéresse »

Samia Chetouh expose principalement dans la région bordelaise mais aussi sur l'île de Ré. Elle nous donne à voir ses réalisations dans des lieux au caractère authentique et raffiné de la grande gastronomie Bordelaise

(\*sur commande l'artiste utilise de l'or véritable 23 carats)

Liens :

<http://video.google.com/videoplay?docid=245868659770100932>

Vernissage sur Invitation : fin mai

#### Evenement : La sélection du CYusha par les Guides Gastronomiques

**Guide Michelin**  
Parution mars 2010

**Guide des petits restos des grands Chefs**  
Parution mars 2010

#### Nouvelle carte : disponible depuis le 10 avril 2010

Aiguillette de homard tiédi au beurre Yuzu, citron caviar et huile végétale du bassin d'Arcachon – **18 €**



Lamproie à la Bordelaise revisitée – **25 €**

Pigeonneau de Mme Leguen désossé et cuit à basse température, Jus à l'ail des ours et asperges vertes – **23 €**



Fromages Frais et Affinés servis avec du beurre de Jean Yves Bordier – **8 €**

La petite souris est passée par là (inspirée par ma fille Yuna) – **8 €**

Palette de fraîcheur insolite, madeleines thé Matcha/Yuzu – 9 €  
(spoom mimosa, sorbet menthe "After-Eight d'Hugues Le Cleux", sorbet agastache)

La Gariguette : en moussoux et sorbet, biscuit de Savoie au coquelicot – **8 €**

#### Le Menu C'Yusha à 33 €

Mise en bouche



Gambas en 4 textures

(Raviole dans un bouillon au Combawa, tempura, tataki laqué au miel deucalyptus, mariné aux graines du Paradis)



Le cabillaud : leffiloché aux olives de Lucques, la brandade, pulpe daubergine à l'ail des ours et jus de Kokotvas

Ou

La poitrine de poulette pochée dans un bouillon à l'ail des ours, cocotte de quinoa aux sifflets d'asperges



Douceur insolite



Les fromages Frais et Affinés

Ou

Minute de fraises Gariguette à l'infusion de Thé de Bordeaux, spoom à l'agastach

#### La pause déjeuner à 19 € (Entrée, plat et dessert du jour)

**Menu servi uniquement du mardi au vendredi le midi, sauf jours fériés**  
Sélection du Sommelier : 1 verre de vin + 1 café classique.....6 €

#### Soirée à thème : Plantes à floraison parfumées...?!

Vous êtes beaucoup à apprécier le travail d'Hugues le Cleux du Jardin des Senteurs à Biganos (Bassin d'Arcachon). Avec son partenariat, nous envisageons une soirée découverte (mai 2010) sur les Plantes à floraison parfumées.

A cette occasion, « Coup de projecteur » sur la fameuse Mertensia Maritima, dite plus communément « huile végétale » mais également sur la nouvelle collection 2010 : herbe à Curry, menthe « After-Eight », plante au goût de saucisson et au goût de chocolat....et bien d'autres encore.

Lors de cette soirée, Hugues nous présentera son univers : origine des plantes, pousse, conditionnement, conservation, commercialisation et produits dérivés.

La soirée se poursuivra par un dîner- dégustation inédit.

J'aurai, le plaisir à cette occasion de vous faire découvrir mes dernières créations autour du thème de la soirée.

**Attention, le nombre de places sera limité !**

Vous êtes intéressés ? Contactez nous rapidement sur [contact@cyusha.com](mailto:contact@cyusha.com)

Bien à vous,  
Pierrick Célibert