



LE C'YUSHA EST EN VACANCES DU 28 AVRIL AU 5 MAI 2013



Produits du mois : poivre Timut du Népal

un poivre ?



Pas vraiment, rien à voir avec le piper nigrum qui donne le poivre noir familier. Baptisé zanthoxylum armatum par les botanistes, il appartient à la même famille que le poivre du Sichuan (zanthoxylum piperitum). Et tous deux relèvent de l'ordre des rutacées, des arbres et des arbustes des régions tempérées à tropicales qui comptent plus de 900 espèces différentes dont l'ensemble des agrumes.
Le poivre Timut du Népal

ressemble beaucoup à son cousin du Sichuan à la différence près que les baies sont plus petites et surtout plus foncées avec une dominante brune. Sa parenté avec les agrumes apparaît très vite évidente avec un parfum précis et tendu de citron accompagné d'une fraîcheur évidente. En bouche, les arômes se multiplient et se répondent enchainant des notes de bois, de poivre, de fruits exotiques puis une finale qui évoque le pamplemousse. Des sensations qui s'accompagnent d'une saveur irritante et paralysante qui résonne sur la langue. Comme le poivre du Sichuan, le Timut contient en effet des "alpha sanshool", un amide qui déclenche est embourbement de la bouche.

Fraîcheur, dépaysement et exotisme

habitent cette épice magique qui relève un cœur immense. Le consommé léger de homard de Guy Savoy et le sorbet crémeux de litchi de Pierre Gagnaire, deux préparations relevées de poivre timut du Népal démontrent que l'épice se plie aussi bien au salé qu'au sucré. A l'expérience, il se montre parfait pour parfumer des coquilles saint-jacques, des langoustines sautées, un fond de veau. Avec une simple compote d'abricots, l'union de ce poivre avec la cardamome devient sublime.

produit du mois : citron de Menton un fruit d'or et de soleil.



Si le Citron de Menton fait l'objet de l'attention passionnée de la poignée d'agriculteurs mentonnais, ce n'est pas par hasard, même si la légende semble « tombée du ciel »...

Entrez dans la légende du citron...

Les « très très anciens » Mentonnais racontent qu'Adam et Eve, chassés du Paradis, emportèrent avec eux un citron. Les chercheurs longtemps le plus enchanteur des lieux pour le planter et choisirent Menton qui leur rappelait l'Eden perdu...

Histoire de Menton, histoire de citrons...

L'histoire du citron est intimement liée à celle de Menton dès la 15ème siècle. Même si à l'époque la culture des citronniers reste modeste et plutôt familiale, c'est au 16èmesiècle que le commerce du Citron de Menton s'organise et que sa culture se développe sous des cieux d'une grande éléance et particulièrement favorables à la prospérité de cet arbre sensible au gel et aux écarts de température. La campagne mentonnaise va peu à peu se couvrir d'une véritable « forêt de citronniers » agréable pour les voyageurs et qui va donner au paysage son empreinte. En 1887, Stephen Liégeois, inventeur de l'appellation « Côte d'Azur », décrit, en parlant de Menton « les petits vallons laissant aux brises le soin de secouer sur le passant les capiteux parfums des citronniers » 1 Jusqu'à la fin du 19èmesiècle, Menton s'affirme comme le pays des fruits d'or et ses habitants apprennent à vivre sous le règne du Citron.

L'art de transformer le citron...

Au 19èmesiècle, Menton possède 4 distilleries qui lui permettent de produire l'essence de citron, de néroli et l'eau de fleur d'orange nécessaires aux parfumeries grassieuses. Une d'entre elles fournissant même le célèbre parfumeur Jean-Marie Farina. Outre l'huile essentielle, les confitures de citrons et les fruits de table, les citronniers sont également utilisés en ébénisterie où leur bois dur et joliment veiné permet la fabrication de mobilier de marqueterie de grand luxe.

Pourquoi le Citron de Menton est-il si bon ?

Au fil des siècles, le « citrus limon » acclimaté à Menton est devenu une variété botanique à part entière. Son fruit, particulièrement apprécié des grands chefs et des gourmets, possède un certain nombre de caractéristiques qui lui sont propres : une couleur jaune d'or très vive, une écorce très fournie en huile essentielle, un « albedo » (partie blanche du fruit) épais qui permet de garder beaucoup de jus dans la pulpe, et un parfum doux et frais.

Produits du mois : ail des ours



L'ail des ours s'observe au printemps lors des promenades dans les sous-bois. Il est reconnaissable des plantes à ses feuilles ovales en forme de lance, vertes foncées, luisantes avec une hampe florale blanche en ombelle. Cette plante est originaire d'Europe et d'Asie ou elle pousse dans les sous-bois humides, elle dégage une forte odeur d'ail quand vous froissez les feuilles, mais il est préférable de prélever des feuilles que d'arracher la plante dans la nature.

Vous pouvez faire un semis avec des graines récoltées en juillet sur les plantes en forêt, que vous semez après récolte dans un endroit ombragé. Repiquez en octobre en planches ombragées sur des rangs espacés de 25 cm et de 10 à 15 cm sur la ligne. Les soins à apporter à l'ail des ours se limitent au binage et à quelques arrosages en cas de sécheresse, ce sont des plantes pas très difficiles à cultiver. Si votre sol est à tendance argileuse, vous

Y apporterez du sable pour l'aérer.
La récolte de l'ail des ours se fait l'année d'après, en prélevant au fur et à mesure des besoins, on laisse quelques pieds en terre pour sa production prochaine. On utilise les feuilles et les bulbes, coupés très finement pour les crudités et les sauces, les bulbes pour les vanilles comme le gigot, d'agneau ou les légumes etc... La plante a une haute teneur en vitamine C et pour mesdames des propriétés amaigrissantes.

Produits du mois : sudachi



le sudachi est une variété de citron vert. Assez petit et rond, il provient exclusivement du Japon. Il représente le symbole de la préfecture de Tokushima. On le trouve dans les sous-bois humides, elle dégage une forte odeur d'ail quand vous froissez les feuilles, mais il est préférable de prélever des feuilles que d'arracher la plante dans la nature.

Petit, récolté encore vert, le sudachi donne par son goût prononcé une nouvelle dimension aux agrumes que nous connaissons en Europe. Elaboré à base de fruits cultivés au cœur de la Province de Wakayama réputée pour ses agrumes, il est garanti sans colorant, ni additif, ni conservateur. Un plaisir 100% rafraîchissant !

Le sudachi est servi, le plus souvent, en rondelles, en accompagnement de nombreux plats traditionnels japonais, y compris les poissons, sobu, udon, nabe et certaines boissons alcoolisées. Il ya aussi la crème glacée "rais maison", vodka, jus et boissons gazeuses au parfum de sudachi.

recette du mois : Roulé d'ail des ours à la ricotta et tomate séchée



Ingredients :
8 feuilles d'ail des ours
250 gr ricotta
100 g tomate séchée en dés
30 g huile d'olive
50 gignon de pin
sel, poivre

Préparation :
faire bouillir de l'eau y plonger 10 secondes les feuilles puis les refroidir.
Mélanger tous les ingrédients, rectifier l'assaisonnement.
pour faire une feuille d'ail des ours mettre un peu de farine puis rouler et faire tenir par un pic.
le plus dur dans la recette c'est de couper de l'ail des ours mais c'est la pleine saison bonne balade en forêt.

astuce du mois : cuire des asperges



Comment cuire mes asperges ?
Plusieurs options s'offrent à vous:
- A l'eau : plonger la botte d'asperges dans de l'eau bouillante salée (10 g de sel pour 1 litre d'eau).
- Temps de cuisson : de 20 à 30 minutes en pleine ébullition selon la grosseur. Epoutter dès cuisson.
- En autocuiseur ou à la vapeur : la cuisson à la vapeur conserve mieux les vitamines, mais une partie de l'arôme est entraînée dans le réceptacle de condensation.
- Temps de cuisson : de 10 à 15 minutes selon la grosseur. Epoutter dès cuisson.

A la poêle : une méthode peu utilisée mais qui met le mieux en valeur les saveurs des asperges. Mettez à fondre un morceau de beurre et faites cuire lentement les asperges coupées en morceaux jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Rien n'empêche d'utiliser une huile de bonne qualité, même d'olive.
Vous pouvez aussi mettre les asperges à blanchir cinq minutes à l'eau bouillante avant de les cuire à la poêle.

Temps de cuisson : environ 10 minutes selon la grosseur.
Au four : une des méthodes de cuisson préférée d'être italienne. Agrémentées selon le cas de fromage, beurre, citron ou autres parfums. Une bonne idée pour varier les plaisirs !
Temps de cuisson : 15 à 20 minutes (à 180°C) ou 15 minutes (à 220°C) selon la grosseur.
Au four à micro-ondes : c'est le moyen le plus rapide de cuire les asperges. Etalez les dans un plat en pyrex, ajoutez un fond d'eau, salez copieusement et mettez un peu de jus de citron pour empêcher de noircir. Mettez un film micro-perforé pour four à micro-ondes pour empêcher le dessèchement.
Temps de cuisson : 7 à 8 minutes selon la grosseur.

Les asperges sont cuites lorsqu'on peut enfoncer facilement une pointe de couteau dans la tige.

la nouvelle carte disponible le 18 avril



La carte

Langoustines de Guilvinec au poivre de Timut, sot-y-laisse et gras de seiche Yuzu, Eau de concombre et pommade culinaire d'huile végétale du bassin d'Arcachon
- 20 €

Macaron aux morilles/cube "œuf bio"/asperges du Blayais de Mr Duret au sudachi /bonbon de foie gras au Tio pépé
- 20 €

Aiguillettes de Saint-pierre / citron de Menton/ artichaut poivrade et asperge verte
- 26 €

Pigeonneau de Mme Leguén , Involtini à l'ail des ours, (feuillette sauvage), étuvée de légumes de la famille Sournac
- 26 €

L'assiette de Fromages affinés, beurre Jean-Yves-Bordier, pain à la rigelle
- 9 €

Voilà le printemps : un putt de golf sur un green de menthe du jardin des Senteurs,crèmeux ashanti 60%
- 11 €

Tarte aux fraises Gariguettes, pulpe de rhubarbe, sorbet thé de Bordeaux, barbe à papa
- 10 €

Le Menu C'Yusha à 33 €

Gaufre de maïs/chantilly d'asperge/sucette de foie gras au gomasio de noisette
lichettes de canard séché au Tio Pépé/ Gaspacho de fèves au balsamico Bianco

L'esturgeon du teich au Teppan Yaki, gel de concombre/herbe à curry, barre croust/fondante à l'artichaut et légumes croquants

Ou

Quasi de veau de lait, jus à l'ail des Ours, pomme de terre de Noirmoutier et asperges vertes

Les fromages affinés

Ou

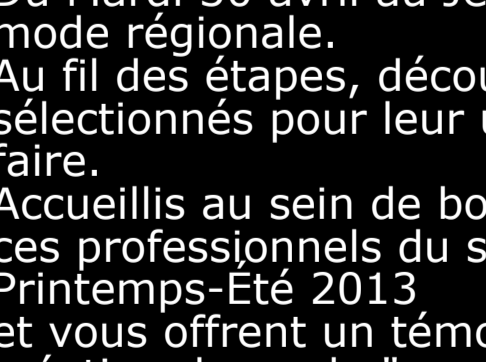
Les fraises, coquelicot, hibiscus et thé de Bordeaux en textures multiples

revue de presse : Bordeaux madame maison



http://www.cyusha.com/BMGoff/revue_bordeaux_madame.pdf
recette
œuf bio à 64°, crèmeux de foie gras au sauternes,pancetta,embeurré de choux chinois à la truffe noire du Périgord

événement : ITINÉRAIRE MODE À BORDEAUX DU 30 AVRIL AU 9 MAI 2013



"Inspiré d'un concept événementiel initié par la Maison Méditerranéenne des Métiers de la Mode depuis 5 ans à Marseille et repris depuis juin 2011 par le Pôle Mode Ouest en Pays de la Loire, l'ITINÉRAIRE MODE arrive à Bordeaux du mardi 30 avril au jeudi 9 mai, partez à la rencontre de la création de mode régionale. Au fil des étapes, découvrez 18 créateurs et jeunes marques de mode sélectionnés pour leur univers de création singulier et pour leur savoir-faire. Accueillis au sein de boutiques multimarques de la métropole bordelaise, ces professionnels du style vous dévoilent leur nouvelle collection Printemps-Été 2013 et vous offrent un témoignage du potentiel aquitain en matière de création de mode."

VOICI LE LIEN DU FLYER :
http://www.cyusha.com/BMG/pdf/894795_10151420340993650_700626151_0.pdf
plus d'info sur:
<http://modenaquitaine.wix.com/mode-aquitaine>
ou
<http://www.facebook.com/pages/Damode-Concept-Mode-In-Aquitaine/87240693649>

événement : Fête de l'asperge à Étaulier 27 et 28 avril 2013



Je réalise une démonstration à 10 h dimanche matin
avec comme recette :
Asperge du Blayais en variation Terre/mer aux agrumes
voici le lien de la fête de l'asperge
<http://www.lafetedelasperge.com/>

Journée porte ouverte au Jardin des senteurs à Biganos le 25, 26 et 27 mai



VOICI LE LIEN POUR TOUTES LES INFORMATIONS PRATIQUES.
<http://lejardindessenteurs.tmbdo.com/bumdesdecouvertes/>
JE SERAIS PRÉSENT COMME CHAQUE ANNÉE POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LES PLANTS ET FLEURS COMESTIBLES D'HYGIÈNE LE CŒUR ET CROQUIS SON ASSOCIÉ FRÉDÉRIC
JE DONNERAI DES CONSEILS ASTUCIEUX, RECETTES ET JE FERAÏ GOUTER QUELQUES SURPRISES.

Bien à vous,
Pierreck Célibert