



produit du mois : pomme sanguine



La pomme à chair rouge provient d'Asie. Son acidité très forte en faisait un produit peu consommé nature. Les producteurs ont depuis plus d'un siècle sélectionné de nombreuses variétés ont ainsi vu le jour : l'Almata, la Buffalo, la Cocoména, la Genevo, etc. Bon à savoir : chacune de ces variétés présente un goût plus ou moins doux, parfumé, acidulé ou sucré.

Ce type de pomme est très cultivé au Canada depuis une quinzaine d'années. La Suisse, pays d'origine de la Red Love, ainsi que la Belgique, font également pousser ces pommes depuis quelques années. Parmi toutes les variétés existantes, c'est la Red Love qui a été implantée en France, dans les Alpes-de-Haute-Provence et dans le Lot-et-Garonne.

produit du mois : galinsoga



Le genre botanique Galinsoga appartient à la famille des Astéracées. Il est dédié à Ignacio Mariano Martinez de Galinsoga, fondateur de la Real Academia Nacional de Medicina et directeur du jardin botanique de Madrid. Conommé en Amérique du Sud, en Afrique et Asie du Sud-est, c'est la Quasca de Colombie, la Mielcilla du Costa Rica, le Picao Branco Brésilien. Elle aromatisée l'Aljaco, une soupe Colombienne.

Utilisée aussi comme condiment, elle a des vertus médicinales contre les inflammations de la poitrine en Afrique. De plus elle régule la miction. Les Allemands eux la nomme : « Franzosenkraut » = « Herbe française » ! A l'arrachage les feuilles froissées dégageaient une forte odeur aromatique proche de l'artichaut et des topinambours.

produit du mois : pélagonium pomme Calvados



Pélagonium à parfum curieux, assez puissant, entre le cidre et le calvados. Il est très bon en infusion ou dans une purée de panais.

Petite feuilles rondes au touché doux et velouté. Port légèrement retombant et très nombreuses petites fleurs blanches.

produit du mois :whisky Galleg Breton



GALLEG Whisky Blended de Bretagne, 70 cl, 42% Laissez-vous tenter par cet assemblage original : 50% de Whisky de malt et 50% de Whisky de grain. Le GALLEG, dont le nom signifie "France" en Breton, et au graphisme clairement identifié Breton ancre très clairement ce whisky dans ses origines. Nez : Marqué par des notes de bonbon anglais et fruits exotiques, il conserve le caractère typé de la Distillerie (Influence marine, légère tourbe).

Bouche : Fluide et entière, elle apporte de la fraîcheur soutenue par un beau fruité. Finale : Tout en rondeur et en moelleux.

1900 : LA CRÉATION PAR LEON WARENGHEM Warenghem, drôle de nom pour des Bretons ! Warenghem est le patronyme de la famille venue du Nord Pas de Calais, en 1900, sur la Côte de granit rose, à Lannion. A la fin du XIX siècle, la famille Warenghem, originaire du Nord de la France, s'installe sur les bords du Léguer à Lannion, à cœur du pays où, l'épée et de la côte de granit rose. Léon, le patriarche, crée la distillerie et son premier produit, l'«lixir d'Armorique dont la renommée allait rapidement dépasser les frontières de la Bretagne. La distillerie s'est d'abord spécialisée dans la production de crèmes et de liqueurs de fruits et de plantes. Au fil des ans, elle s'est taillée une réputation de grande qualité dans le domaine des spiritueux en perpétuant la tradition et le savoir-faire breton.

Des 1901, l'«lixir d'Armorique, savant mélange de 35 plantes, est couronné de succès, obtenant de multiples distinctions en 1901 et 1902 aux expositions Internationales de Brest puis de Bordeaux avant de connaître une renommée internationale, notamment outre-Atlantique. Un siècle plus tard, toujours commercialisé, son goût séduit encore dans la lignée des grandes liqueurs de plantes.

LA CRÉATION DU WHISKY BRETON Mais l'idée géniale qui a révolutionné la Distillerie Warenghem est la création du premier whisky breton et français. Soutenu par Bernard Le Palles, directeur commercial, Gilles Leizour s'enferme dans son laboratoire pour en sortir en 1987 avec un blend à 16 V.O. Le premier single malt breton suivra en 1998, l'Armorik. La culture celtic, le climat et le terroir sont partagés par la Bretagne avec ces cousins irlandais et écossais. Porté par un climat idéal, pluvieux, tumultueux, le caractère breton s'exprime pleinement dans les whiskies soigneusement élaborés par Gilles Leizour. Le petit requé du whisky breton est gagné, la Distillerie Warenghem est leader sur le marché du whisky français.

produit du mois : d'agneau bio de lait de Mr Sancier



Tendre, légèrement rosé, subtilement parfumé...C'est l'AGNEAU du PAILLOT Pour le plaisir des gourmands et la curiosité des gourmets, nous vous proposons l'Agneau du Paillet. Notre savoir faire et notre professionnalisme nous permettent de vous garantir la qualité et la traçabilité de la viande de nos agneaux. Harmonie d'un savoir-faire et d'un terroir.

Agneaux de lait par excellence, les Agneaux de la ferme du Paillet sont élevés avec leur mère. Leur alimentation est principalement constituée du lait maternel et de céréales Bio produites et récoltées à la ferme. Nous leur apportons toute l'attention nécessaire et nous les laissons évoluer à leur rythme (pas d'engraissement).

Tout au long de l'année nos brebis sont dans les prés. Ce n'est qu'au moment de la période d'agnelage que les brebis s'installent en bergerie afin de pouvoir leur apporter toute l'attention nécessaire lors de la naissance de leur agneau. La période des mises bas est toujours un événement à la ferme. Afin de s'assurer que la naissance se passe bien, nous devons être très présent en bergerie. Après 5 mois de gestation, les brebis peuvent donner naissance à 1, 2 ou bien 3 agneaux. Les brebis nous connaissent bien et elles nous font entièrement confiance, ainsi nous pouvons être à côté d'elles sans que cela ne les perturbe.

La brebis a très souvent un "rituel" avant la naissance. Elle s'isole, se prépare un "lit" et commence alors le travail. Généralement, l'expulsion est rapide, si ce n'est le cas, nous devons intervenir. Nous avons donc également un rôle de sage femme puisque le petit peut naître en sautoir, ou bien deux soleaux peuvent se présenter en même temps... Néanmoins, nos interventions sont assez rares.

Après l'arrivée du petit, la mère s'empresse de le lécher pour diverses raisons notamment le réchauffer. Très rapidement, l'agneau cherche à téter. Contrairement à l'humain, l'agneau ne dispose d'aucun système immunitaire à la naissance. Il doit absolument boire très rapidement le premier lait de sa mère, dit le colostrum. Si la mère est trop épuisée ou bien si le petit n'est pas très vaillant, alors nous intervenons en lui donnant un biberon du lait de sa mère. La période de l'agnelage est toujours un moment fort que cela soit pour l'animal mais également pour les bergers. Chaque naissance est unique et toujours un moment magique.

produit du mois : vinaigre de framboise de Laurent Agnès



A la vinaigrerie artisanale de Saint-Martin-de-Julliers(1), accrochée à la charpente du chai de maturation, une lampe bleue anti-insectes guette la drosophile, la «mouche du vinaigre». Un «insecticide bio» qui sied à cet artisan attaché à des méthodes de fabrication ancestrales. Dire que ses vinaigres mettent huit mois pour parvenir à maturation, alors que certains process industriels se réduisent à 24 h ! Si l'on vise la qualité, explique Laurent Agnès, «seul le travail du temps est capable de reconstituer les arômes secondaires qui font toute la richesse d'un grand vinaigre.»

Quand il déballe l'élaboration de son noble condiment, Laurent parle d'or. Il est alors question d'alchimie entre le liquide alcoolisé (vin de merlot ou sémillon-sauvignon, cidre de Bretagne...) lactosécréter (bactérie) qui fixe l'oxygène, la formation de la «mère» (déchet de l'activité bactérienne), la fermentation malolactique en fût de chêne et la température du chai (idéalement, 22 ou 23°)... Arrive à maturité, le vinaigre ne doit plus contenir d'acide (moins de 3,24), celui-ci fait lentement consommer sous l'effet de l'oxygénation. Au bout de huit mois, donc, Laurent met son vinaigre en bouteille, ou bien en bonbonne pour l'étape supplémentaire de la macération des différents «parfums» : estragon frais, échalote grise, framboise Willamette, fleur de sureau, figue, chassid... Dans son laboratoire, le vinaigrier multiplie les essais (fruits secs, fleur de tilleul, vanille-tibon...) et les expériences des monarques de saveurs (par exemple la banane, la muscade et le thym ajoutés à la figue), mais ses recettes tiennent du secret de fabrication. Il se chuchote même que Laurent Agnès serait sur le point de réuser un vinaigre de pinneau... Une prouesse, mais chut !

Coutanceau, Trois-grès, le Ritz, L'Arpège : le savoir-faire de Laurent Agnès est reconnu par les grands chefs et les épices fines, jusqu'à New-York. Chez ces artisans pétris d'authenticité, la fierté va de pair avec l'humilité et c'est sans fausse modestie qu'il raconte son parcours. Laurent, qui a grandi dans l'étale. Après des études agricoles, il sera berger en Haute-Vienne, jardinier-créateur à Normandiers puis dans l'île de Ré. Un jour, il rencontre un vieux Bernichon bouilleur de cru qui fait un vinaigre exceptionnel... Aujourd'hui, cela fait douze ans qu'il brasse des fûts et remplit des flacons, sans aucune lassitude : c'est un luxe immense de se lever tous les jours pour faire ce qu'on aime. «J'aime travailler dans le silence sur la lenture, le basané, le mystère des choses qui se font avec le temps, de ce poète qui est aussi auteur-compositeur pour le spectacle vivant.

produit du mois : Galingale ou krachal



C'est une épice qui se présente sous forme de tubercule ressemblant à une racine d'iris ou de gingembre. Il est habituellement haché ou moulu. L'herbe de citron est une variété d'herbe à racine bulbeuse, qui a la senteur du citron et une saveur prononcée. Elle est venue d'abord dans la plupart des espèces indiennes. On l'utilise de la même façon que les feuilles de laurier, en la retirant à la fin de la cuisson. On peut aussi trouver l'herbe de citron sous forme de poudre ; sa saveur est alors beaucoup plus concentrée.

astuces du mois: choisir son foie gras



Foie gras de canard
Foie gras de canard du sud-ouest IGP

On trouve dans le commerce, tant pour le professionnel que pour le particulier, plusieurs qualités de foies gras : (le « tout-venant) l'Extra A : provenant du mulard, la qualité vraiment supérieure. Extra B : provenant du mulard ou du barbare. Les Extras sont parfaits pour toutes les cuissons en terrines, sous vide, en conserves mais aussi pour le foie gras chaud. 1ère catégorie ou 1ère qualité : Plus souple, correct pour les terrines. 2ème et 3ème catégories : pour les farces et mélanges.

Cependant pour avoir accès à cette classification il faut être en ligne directe avec les éleveurs, ce qui n'est pas très facile, la grande distribution est généralement soit en « Extra » soit en « tout-venant » à nous de déterminer au travers du film plastique ou du sac sous vide de la qualité du produit. Le tout venant ne signifie pas qu'il s'agit d'un foie gras de mauvaise qualité.

On choisit un foie gras frais par son odeur, son aspect, son toucher, mais aussi au poids, à la couleur. Le foie gras doit être légèrement rosé, voire laiteux. Exempt de coup d'hématomes. Il ne doit pas être humide ou poisseux au toucher et ne pas avoir subi de choc thermique. Vous pouvez tenter de faire confiance au vendeur et lui demander conseil, ça peut arriver qu'on ne cherche pas à vous entourlouper. Concernant la provenance de vos foies gras, les statistiques le disent, la provenance est principalement locale, voyons le car cela nous évitera de nous demander si on se fait prendre pour la farce du dindon.

Un petit test très simple pour reconnaître la qualité d'un foie gras
Jetez un petit bout de foie gras dans une poêle chaude...
- s'il fonce comme du beurre, desitez le à être misculé en terrine.
- s'il se déplace sur un petit coussin de graisse et fait le fou dans la poêle il est bon pour la conserve.
- s'il réagit comme un steak évidemment il sera digne d'être poêlé.

Hygiène et foie gras
Le foie gras est un produit fragile. Il se travaille sur papier sulfurisé dans un environnement frais. Les conditions d'hygiène doivent être strictes tant sur le plan matériel que corporel. La connaissance anatomique du produit permet une rapidité de travail et une limitation des pertes (morceaux perdus, fonte au contact de la main. Travailler avec des gants de contact alimentaire permet d'éviter toute forme d'intoxication alimentaire).

recette du mois : ketchup de betterave jaune au vinaigre de framboise



Ingrédients
2 betteraves jaunes cuites
1 oignon blanc ciselé
1 gousses d'ail hachée
1 cuillère à café de piments doux
1 cuillère à soupe de sucre de canne blond
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe vinaigre de framboise
sel/poivre

Coupez les betteraves en dés. Mettez l'huile d'olive dans une sauteuse. Faites revenir l'oignon et l'ail haché dans l'huile quelques minutes. Ajoutez le piment doux, remuez. Ajoutez les dés de betteraves et mélangez. Laissez cuire 2 minutes. Ajoutez le sucre, le sel le poivre et mixez le tout. mettez de nouveau 1 minutes sur feu doux, rectifiez l'assaisonnement en ajoutant le vinaigre.

revue de presse: reportage le magazine le point



un petit article sympa dans le point
http://www.yusha.com/IMG/pdf/le_point_article.pdf

la nouvelle carte disponible le 10 décembre 2015



La carte
Saint Jacques de port en Bessin et betteraves d'Aurore en fines tranches, une râpée de yuzu de Mr dufau, sabayon au galinsoga 19 €

Foie gras de canard des Landes mi-cuit, pomme sanguine en textures multiples, sorbet pélagonium calvados 20 €

□□□□□□

Bar sauvage de nos côtes, émulsion de safran de Katia Audouin à fenouil et navet Petrowski de la famille Sournac 30 €

□□□□□□

Dégustation d'agneau de lait de Mr Sancier, (Gigot à l'herbe à curry, épaulé confit 24h à la clémentine Corse, noisette, panouillé à la persicaire odorante) bleu d'Artois farci et celeri confit aux cépes du Médoc et xingar 19 €

□□□□□□

L'assiette de Fromages affinés de Jean-François à Cocumont, beurre "des Vies-Bordier" Pain de campagne au cidre, Huiles, poivres et confitures particulières 10 €

Boule de neige à la clémentine corse/persicaire odorante, spoom à la tagète mandarine 11 €

Poire doyenmé de Comice, chocolat Kalingo 65%, whisky Galleg Breton 11 €

Menu C'Yusha à 34 €

Crèmeux de foie gras à la vanille Bourbon, potimarron à la clémentine Corse
Ketchup de betterave Burpee's, gigoden au vinaigre de framboise de Laurent Agnès, □□□□□□

Cochon fermier du Sud-ouest fumé aux feuilles de tabac du Périgord, puis confit, jus au graté de coco, embeurré de paineau, écrasé de violettes à l'huile de truffe

Ou

Cabillaud breton poché dans un bouillon shiso/galingale, beurre battu au yuzu, risotto de collet au lait de coco □□□□□□

Ou

Crèmeux de chocolat Manjari 64%, gel de piment d'Espelette, daquoise aux cacahuètes de Soustons, sorbet piquillos/passion

Menu gourmet à 45 €
En six services pour l'ensemble des convives

□□□□□□
Béné D'or,
Pierick Célbert