



bonne année 2013 et meilleurs vœux :

Chers clients,

En ce début de nouvelle année, nous venons accompagnés de Séverine, vous présenter tous nos meilleurs vœux de santé, joie et de prospérité à vous mais également à tous ceux qui vous sont chers.

Et pour le régal de vos papilles, je ne manquerai pas de vous proposer plus de gourmandises et de douceurs!

J'espère que vous apprécierez avec autant de plaisir (sinon plus!) que nous en avons, les nouvelles créations et saveurs du C'Yusha.

Merci de votre fidélité et de l'intérêt que vous nous portez.

Bien à vous,
Karine et Pierrick Célibert

Produits du mois : fleurs de Sakura



Saviez-vous que lorsque le cerisier sakura est en fleurs, sa fleur exhale un parfum délicieux ? Et que cette fleur, comestible, développe un arôme puissant, emblématique dans la cuisine japonaise ? Experts en la matière, les maîtres artisans de Yamashin Sanjyo sélectionnent avec rigueur les meilleures fleurs et les mettent en saumure puis les lyophilisent afin de préserver leur parfum et leur saveur.

Accords parfaits

Ces fleurs entières sont fréquemment utilisées au Japon pour parfumer bouillons dashis, consommés, thé vert, et même les alcools ! A essayer également pour parfumer bouillons de pot au feu ou de blanquettes, poissons vapeur et papillotes...

Comme chacun le sait, l'arrivée du printemps est accueillie au Japon avec une grande ferveur, qui se cristallise autour des sakuras. A l'instar de ces fameux cerisiers ornementaux, le pays se couvre alors de fleurs, dans tous les sens du terme. Symboles du caractère éphémère des choses, leur célébration revêt cette année pour les raisons que l'on imagine, une importance toute particulière...

Sakura = faire la fête sous les cerisiers

Le fleurissement, ayant concrètement lieu à la fin mars, commence dès février dans les esprits et sur toutes sortes de supports : affiches publicitaires, panneaux de signalisation, emballages,... En effet, avec ses allées bordées de vieux cerisiers aux troncs nouveaux, ce cimetière est un haut-lieu de Hanami, cette activité consistant à aller admirer les fleurs. Or celle-ci s'exerce en famille, entre amis mais aussi collègues, à grand renfort de kanpai. La pratique est même tellement institutionnalisée que certaines entreprises n'hésitent pas à envoyer tôt le matin des employés sur place, pour réserver les meilleurs emplacements sous les cerisiers ! Comme quoi, si les Japonais ont moins de vacances que les Français, ils savent néanmoins plutôt bien égayer leurs journées de travail...

Produits du mois : hydromel



Du latin hydromeli, lui-même du grec udôr (eau) + meli (miel). L'hydromel, un vin sans raisin à base de miel, est considéré comme l'une des premières boissons fermentées au monde. Les premières traces de production d'hydromel remontent à l'âge du bronze, au Danemark. Il existerait même des preuves de son origine il y a 20 000 ou 40 000 ans en Afrique. Une des premières recettes écrites nous vient d'Aristote en 350 av. J.-C. Mythologie

L'hydromel est depuis toujours lié à la mythologie et aux Dieux. Ainsi, les Dieux de l'Olympe, amateurs de nectar et d'ambrosie, étaient en fait amateurs de miel et d'hydromel. De la même manière, dans le paradis celté, un fleuve entier d'hydromel coulait et abreuvait les berges sacrées. Chez les Vikings, les nouveaux arrivants étaient abreuvés d'hydromel. Boisson traditionnelle des druides bretons, le chouchen, hydromel, apportait force et gaieté aux combattants gaulois.

Anecdote

Le chouchen, fabriqué autrefois avec des rayons de miel écrasés en même temps que les abeilles, avait autrefois des propriétés surprenantes. Le venin d'abeille, une fois fermenté, provoquait des troubles de l'équilibre chez l'homme du fait de son action sur le cervelet. Une consommation excessive provoquait une chute du baveux et un réveil plusieurs heures plus tard agrémenté de violents maux de tête. Il est dit que les pêcheurs bretons s'accrochaient avec leur ceinture aux montants du bar pour ne pas tomber à la renverse. Les techniques de fabrication actuelles évitent, bien entendu, ce genre de désagrément.

Produits du mois : shiso



SHISO (TISO JAPONAIS / PERILLA DE NANKIN)

C'est une sorte d'herbe qui existe depuis fort longtemps au Japon et qui a très souvent été utilisée en tant que médicament. Originale du Sud de la Chine ou de la Birmanie, son existence, au Japon, remonte au moins à l'ère de Jomon (IIIème siècle). Le shiso a un arôme particulier rappelant un peu la menthe, le cumin et stimule l'appétit. Toutes ses parties (pousses, feuilles, fleurs et fruits) sont comestibles.

Il existe deux sortes de shisos :

Le shiso vert (ao-jiso/Oba) : Le plus utilisé au Japon les deux côtés de ses feuilles sont bien vertes. Sa saison est l'été, mais il est en vente durant toute l'année. Il accompagne souvent le sashimi ou le soba (nouilles de sarrasin) en tant que condiment ou se consomme tout entier en beignet (tempura).

Le shiso rouge (aka-jiso) : On le trouve sur les marchés de juin à juillet. Il est plutôt utilisé comme un colorant rougeâtre pour la fabrication d'umidochi (graine séchée et saumurée) ou du beni-shoga (gingembre vinaigré rouge) ainsi pour celle du tsuké-mono (légume saumuré). Le shiso a une très forte propriété assainissante et antiseptique et peut aider à la régulariser la fonction gastrique. Il contient des vitamines A et C qui sembleraient efficaces pour la prévention du cancer ou contre le vieillissement. Il est également riche en fer ce qui permettrait de combattre l'anémie. De plus, il a été reconnu récemment comme permettant d'atténuer les effets de certaines allergies, telles aux pollens. Il existe de nombreux produits contenant du shiso de profiter de ses effets bénéfiques tels : la sauce pour assaisonner la salade, le yukari (le shiso rouge sec) dont on peut saupoudrer sur du riz nature, le jus de shiso.....

Produits du mois : chocolat Macaé 62% Brésil de chez Valrhona



A l'est du Brésil se situe un des écosystèmes les plus riches au monde. Classée "Réserve de la Biosphère" par l'UNESCO, la forêt Mata Atlantica, s'étend le long du littoral oriental. C'est sur ces riches terres, profitant du climat humide de la zone côtière, que des fermiers brésiliens ont planté des cacaoyers Forasteros, longuement sélectionnés à partir des variétés ancestrales. Dans la poursuite de sa démarche éthique et développement durable, c'est aussi sur ces terres que Valrhona a choisi ce cacao, issu d'une fermentation longue et d'un séchage doux, pour donner naissance à ce Grand Cru de Terroir Pur Brésil : MACAÉ. Ce chocolat noir se distingue par son fondant exceptionnel. Il offre ainsi une fraîcheur et une finesse de dégustation unique. A la fois charmeur avec ses fruits jaunes séchés, envoûtant par ses arômes

boisés, poivrés et grillés, MACAÉ dévoile un final teinté d'amertume et de notes de thé noir. Il s'associe avec des fruits frais floraux (pamplemousse, citron vert, litchi), des fruits secs (marron, noisette, amande, raisin, figue, datte, pruneau), ou encore des fruits jaunes (banane, ananas). Il se marie aussi parfaitement avec la cannelle, le café, le gingembre, mais aussi avec les thés noirs.

En résumé MACAÉ 62% c'est un chocolat :

-Grand Cru de Terroir, Pur Brésil au fondant exceptionnel,

astuce du mois : réussir une purée de pomme de terre



1 kg de pommes de terres (des ratte de préférence)
250gr de beurre très froid
25cl de lait entier

Astuces / Conseils
surtout mettra du beurre bien froid en petit morceaux
exactement les ingrédients de la recette dont le lait entier écre qui fait la recette c'est la pomme de terre ratteet n'avez pas peur de remuez énergiquement:c'est la difficulté de la recette de remuez sans cesse énergiquement

Faites cuire vos pommes de terres ratte dans une casserole d'eau froide salée (pommes de terre non épluchées)

une fois cuite égouttez les Pelez encore chaudes, voir tiède,

puis passez les aux moulin à légumes (avec une grille la plus fine)

faire bouillir du lait et coupez votre beurre très froid en petits morceaux

dans une casserole à feu très doux, remuez vigoureusement votre purée avec une spatule pendant 4-5 minutes

incorporez petit à petit le beurre très froid et coupé en morceaux

remuez énergiquement pour rendre votre purée lisse et onctueuse

terminez en rajoutant petit à petit en petits filets le lait bouillant et continuez à mélanger au fouet jusqu'à ce que le lait soit complètement absorbé

recette du mois : cheesecake



ingrédients :
40 g farine 80 g amidon 150 g crème liquide 120 g sucre 750 g philadelphia 240 g jaunes 170 g sucre 180 g blanc 140 g sucre

préparation :
battre les jaunes avec les 170 g de sucre, monter les blancs avec les 140 g de sucre, chauffer la crème avec les 120 g de sucre puis dissoudre le fromage dedans ajouter les jaunes et les blanc puis finir avec la farine et l'amidons en faisant attention à ne pas faire tomber

l'appareil, mettre dans un moule et cuire 20 minutes à 150°.

la nouvelle carte disponible le 16 Janvier



la carte

Pithiviers de canard au foie gras, pâte de griotte et persicaire odorante
- 19 €

Noix de saint jacques/ panais/ truffe Tuber Melanosporum
- 20 €

Bar de ligne mi-fumé, émulsion d'oursin, salsifis, endive cuite et cru à la main de bouddha
- 25 €

Cochon Basque de la vallée des Aldudes, boudin noir aux pommes de terre croquantes, sucs et chutney de pomme aux piments d'Espelette, polenta à la tomme des Pyrénées
- 25 €

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

Tarte moelleuse au chocolat Macaé 62% Valrhona, Jus aux fèves de Tonka et crème glacée aux noisettes
- 10 €

Délices japonais : fleurs de Sakura, yuzu, thé Matcha, oblate, mochi
- 10 €

Le Menu C'Yusha à 33 €

Œuf bio cuit à 64°, crémeux de foie gras à l'hydromel, pancetta, embeurrée de chou chinois l'huile de truffe

Blanquette de veau parfumée au galanga, poireaux au yuzu, pomme de terre moelleuse

Ou

Croustillant de saumon au shiso, condiment pomme verte/bergamote, nouille soba et shitaké

Les fromages affinés

Ou

Cheesecake à la mangue, crispy coco, sorbet fruit de la passion

Bien à vous,

Pierrick Célibert