



**voeux 2015 :**

A tous,  
Séverine et la C'Yusha family se joint pour vous souhaiter à vous et à vos familles, tous nos vœux pour cette nouvelle année 2015.  
Qu'elle soit heureuse, saine et gourmande et qu'elle déborde de bonheur et de prospérité.  
et que tous les vœux formulés deviennent réalité !  
Un grand merci également à tous nos partenaires qui me fournissent des produits d'une extrême qualité.  
Merci de votre fidélité et de l'intérêt que vous nous portez.  
Bien à vous,  
Karine et Pierrick Célibert

**produit du mois : pluma de cochon ibérique**



Située à l'extrémité du Lomo, la pluma Ibérique a une forme triangulaire. Elle est caractérisée par sa tendreté et son fondant, un équilibre parfait entre la viande et sa graisse.  
La Pluma Ibérique Bellota provient des cochons Ibérique Bellota, c'est à dire ayant une alimentation à base de glands. La Pluma Ibérique première est issue des cochons ibériques Cébo.  
La pluma ibérique Bellota est considérée comme étant l'une des meilleures pièces de viande du cochon Ibérique. On doit à l'alimentation du cochon (glands) son goût raffiné de noisette.  
Conseils de préparation : à la plancha, poêlée ou braisée  
l'équivalent de la pluma sur le cochon basque - ou le porc noir de Bigorre - est la lepoa, cou du cochon, un morceau élaboré par la maison Louis Ospital pour Yves Camdeborde ; attention, ce morceau n'est réellement qualitatif que sur un porc bien gras d'au moins 1 an, et la lepoa, comme la pluma sont les morceaux les plus tendres et fondants du cochon, précision d'Eric Ospital...

**produit du mois : la sauge ananas**



Originnaire du Mexique.  
La sauge ananas est une belle plante vivace arbustive qui pousse jusqu'à 2 mètres de haut. Ses feuilles vertes, ovales, rugueuses dégagent un parfum d'ananas assez surprenant. Elle développe une floraison généreuse en automne, rouge écarlate.  
utilisation :  
Les feuilles dégagent un parfum d'ananas et peuvent donc s'employer avec des plats exotiques, pour accompagner le porc, le canard, le veau et les mélanges sucrés salés. Elles donnent de bonnes tisanes. Les fleurs sont comestibles et accompagnent des desserts, elles décorent des salades de fruits, des cocktails, des gâteaux et des sorbets.  
Il ne faut pas négliger l'aspect esthétique de cette plante qui apporte aux jardins ses magnifiques fleurs à une période où peu de plantes sont fleuries.

**produit du mois : les baies d'omija**



L'Omija : Une baie coréenne.  
L'omija schisandra chinensis, est une plante grimpante qui pousse dans les vallées. Sa baie est rouge et ronde. Lorsque l'on sèche les baies d'omija, elles deviennent cramoisies et ridées. Le nom omija veut dire le fruit aux 5 goûts. On y trouve le sucré, l'acide, l'amer, le salé et le piquant. Les fruits équilibrent ces cinq goûts. En plus ils sont riches en fer, en protéine, en calcium, en phosphore et en vitamine C. La peau est acide, la pulpe est sucrée, la graine est piquante et amère, et en général, le goût acide l'emporte. Plus l'omija est foncé, plus il est vieux. Et plus il est rosé éclatant, plus sa qualité est meilleure.  
La Corée est un pays producteur d'Omija avec la Russie, Taiwan, la Chine et le Japon. C'est surtout à Munkyoung que cette plante est cultivée, puisque 45% de la production vient de cette ville. On y célèbre le festival de l'Omija tous les ans en septembre. A cet endroit, on peut goûter des plats cuisinés à l'Omija. Les mets les plus représentatifs sont l'alcool de riz à l'Omija, du pur jus d'Omija (100%), la glace à l'Omija etc.

L'Omija est bon pour la santé. Ce fruit a cinq saveurs : le goût aigre aide le foie, le goût amer peut protéger les reins, le goût sucré améliore l'estomac, le goût piquant protège les poumons, le goût salé est bon pour la vessie, la prostate et l'utérus. L'absorption d'omija améliore la santé des personnes qui souffrent d'hypotension. Cette plante est efficace pour la démence précoce et l'asthme. Elle a des effets bénéfiques sur amélioration de la santé pour tout le monde.

Il existe de nombreux plats à base d'Omija. D'abord, on prépare un plat à base de feuilles d'Omija. Nous mangons les feuilles d'Omija en salade avec un assaisonnement (huile de sésame, sel, sauce de soja, ail, vinaigre de pomme). Ensuite, nous utilisons les fruits d'Omija pour différents desserts. Les baies d'Omija sont particulièrement bonnes avec du miel. On utilise aussi l'omija sec quand on fait du hwachae 화차 (Le hwachae est un dessert glacé. C'est un mélange de glaçons et de fruits : kiwi, banane, orange, ananas, tomate, pomme etc.)  
Les femmes aiment l'omija car ce fruit est bon pour la peau (donne une jolie peau) et aide faire un régime. On peut boire du thé d'Omija (une petite cuillère de baies sèches pour une tasse d'eau chaude. Laissez infuser 5 minutes.) pour la circulation sanguine.

**produit du mois : le sucre de raisin,barrique neuve, vieille barrique**



Un nectar issu du savoir-faire d'un distillateur du Cognac  
Ce suc sain et naturel exaltera les saveurs de vos mets les plus simples et procurera à votre table, l'authenticité qui vous rassemble.  
Laissez-vous donc tenter par l'eXOse de votre choix, celui qui révélera à vos sens toute l'intensité des arômes de la gamme, et maximisera les plats à la hauteur de vos inspirations, jusqu'à en frémir de plaisir. EXOSE - SUCRE DE RAISIN Limpide et pur, il révèle de légères notes de fruit caractéristique de l'origine des raisins mêlées à des touches de miel.

**EXOSE - BARRIQUE NEUVE**  
Le sirop de sucre est affiné dans des barriques neuves. Au fil du temps, dans le secret de la Distillerie LATREUILLE, les échanges entre le bois de chêne (exclusivement) et le liquide vont permettre de révéler des arômes délicats et des saveurs originales.  
Sa couleur est claire avec des reflets jaunes. Au nez, à la fleur de vigne s'ajoutent des notes d'acacias légèrement vanillées.

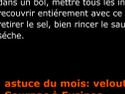
**EXOSE - VIEILLE BARRIQUE**  
Le sirop de sucre est affiné dans de vieilles barriques de Cognac. Le bois alors gorgé de très vieilles eaux-de-vie va infuser très lentement. Les fibres du chêne vont libérer peu à peu le vieux Cognac que l'on croyait perdu à tout jamais.  
Le sucre de raisin prend alors des reflets ambrés et profonds. Le nez rapproche des vieilles eaux-de-vie avec des notes de noix et de pruneaux à la finale très ample.

**recette du mois: saumon gravlax galanga/betterave**



ingrédients :  
1 filet de saumon, 300 g sel gris de mer, 150 g sucre roux15 g de poivre,10 g de thym frais, 15 g galanga frais rapée 250 g de betterave rouge cru en purée.  
préparation:  
placer le saumon sur une plaque surmontée d'une grille.  
dans un bol, mettre tous les ingrédients.  
recouvrir entièrement avec ce mélange, mettre au réfrigérateur 48H  
retirer le sel, bien rincer le saumon, l'éponger et remettre au froid pendant 3 heures afin qu'il sèche.

**astuce du mois: velouté de topinambours de ma maraichère Aurore Sournac à Eysines**



épéucher simplement avec un couteau les topinambours, les couper en tronçons, les faire revenir avec des échalotes et du beurre sans coloration salée pour faire sortir l'eau de végétation, puis mouiller à hauteur avec un bouillon de poule, cuire presque à réduction puis mixer très finement et détendre avec un peu de beurre et crème épaisse, puis rectifier l'assaisonnement accompagner le velouté avec des éclats de châtaignes torréfiées et des brisures de pancetta séchées.

**revue de presse: magazine vivre Bordeaux et l'aquitaine**



[http://www.cyusha.com/IMG/peg/article\\_vivre\\_bordeaux.jpg](http://www.cyusha.com/IMG/peg/article_vivre_bordeaux.jpg)

**la nouvelle carte disponible le 22 Janvier**



**La carte**

- Kouign-amann au grenier Médocain/esturgeon du Teich fumé au bois de cerisier/topinambours de la famille Sournac au corail d'oursin - 19 €
- Risotto vénéré aux noix de Saint Jacques de port en Bessin, truffe noire du Périgord de Mr Forestas, tourin d'ail rose de Lavreau - 21 €
- Bar de la Côtinière, Cappellitti au yuzu, boulangère de céleri et coques au safran de Katia Audouin - 28 €
- Dégustation de cochon de la vallée des Aldudes et Ibérique (Saucisse/piment Espelette, boudin/pomme de terre, longe au feuille de tabac du périgord, poitrine/salsif, pluma laqué au sucre de raisin) - 28 €
- Ananas Victoria/muscovado/chocolat Nyangbo 68%/ sauge ananas - 10 €
- Boule de neige craquante au Yuzu de Mr Dufau, crémeux chocolat Dulcey/thé Matcha,pulpe glacée aux baies d'Omija - 10 €
- L'assiette de Fromages affinés de Jean-François à Cucumont, beurre \*)Jean-Yves-Bordier\*, Pain de campagne au cidre, Huiles, poivres et confitures particulières - 9 €

**Le Menu C'Yusha à 34 €**

Le saumon en saveurs et textures multiples

- Estouffade de Joue de bœuf Blond d'Aquitaine aux agrumes, shiitaké, knepflès à la châtaignes
- Ou
- Dos d'esturgeon au condiment chorizo/piquillos, conchiglioni, pulpe de fenouil à la fève de Tomka
- Les fromages affinés
- Ou
- Cheese-cake à la mangue, sorbet Litchi, lait de poule à la myrte citronnée

**le menu de la Saint Valentin 2015:**



**Préliminaire**

- Homard en textures et saveurs multiples : (Bouillon à la main de Boudtha / raviolo au sisho, oreiller gourmand au yuzu de Mr Dufau)
- Foie gras de canard aux graines du Paradis, air de vanille Bourbon de Madagascar
- Noix de Saint-Jacques de port en Bessin sur une embeurrée de poireaux à la truffe noire de Périgord de Mr Forestas en coquille lutée
- L'agneau de lait des Pyrénées confit à l'herbe à curry du Jardin des senteurs Cromesquis d'artichaut et shiitake

philtre et capsule d'amour au baie d'omija

Un T.O.C de chez Valrhona (Tentation obsessionnelle chocolaée)  
Macabé, Tanariva, Ashanti, Dulcey, Jivara, Manjari, Nyangbo

**65 €**

(nous vous demanderons un chèque d'une valeur d'un menu pour confirmer votre réservation)

Bien à vous,  
Pierrick Célibert