



produit du mois : truite sauvage de l'Adour



Elle grandit dans des courants nourris par les gaves des Pyrénées. Sa chair est fondante et délicate, c'est la truite sauvage de l'Adour.elles peuvent peser jusqu'à 4 kilo, je la fume au bois de pommier, accompagner d'une faiselle au concombre/mélisse

produit du mois : tarette mandarine



Variété d'oelllet d'Inde formant une petite touffe compacte au feuillage très finement découpé. Profusion de petites fleurs simples jaune d'or au parfum d'agrumes, fleurit de juillet à octobre. Hauteur: 20 cm. Excellente association avec les tomates. Pour flatter l'oeil et le palais, parsemer une salade verte ou une salade composée de quelques fleurs: saveur de mandarine. Frais et exquis!

produit du mois : la Berce



Comme dans le cochon, tout est bon dans la berce. Ses jeunes feuilles vert tendres se dégustent en balade ou s'ajoutent aux salades. Plus âgées, elles aromatisent délicieusement les soupes ou se cuisinent cuites. Les bourgeons floraux se cuisent à la vapeur et se mangent avec une sauce blanche. Les tiges, pelées, se croquent telles qu'elles ou s'utilisent cuites. Les fruits ont une forte saveur aromatique et peuvent par exemple relever un mélange de poivres. Même les racines pourraient servir de condiment. La berce goûte la berce mais on y découvre des arômes de mandarine, puis de noix de coco. Un légume réellement surprenant, qui se retrouve en quantité et promet des récoltes abondantes.

produit du mois : scamorza



Qu'est-ce que la scamorza ?

La scamorza (des fois appelée aussi cacioavallo, cousine de la provola même s'il y a des différences subtiles et en général la provola est plus grande et plus affinée) est un fromage peu affiné typique du Sud de l'Italie. La plus connue et, apparemment, la meilleure est celle de la Campanie. Produite avec du lait de vache ou de buffonne (notamment en Campanie) et des fois même de brebis (dans les Pouilles), c'est un fromage à pâte filée, comme la mozzarella. Pour simplifier on pourrait dire que c'est la version affinée de la mozzarella. Sa forme est ovoidale resserrée par une corde (désormais remplacée par un ruban en plastique pour des raisons d'hygiène ;)) d'où les deux parties. La base, très souple, est formée dans l'eau chaude. Elle est ensuite refroidie dans l'eau froide, mise en saumure puis laissée sécher dans un endroit sec (généralement une cave). Elle peut être affinée d'une semaine à un mois. Il existe tant la version blanche plus douce avec la peau fine tant la version fumée, ma préférée. Dans ce dernier cas, le fromage est fumé avec la fumée de bois ou de paille, ce qui lui donne une couleur dorée, un goût caractéristique mais qui reste subtil et enfin permet une meilleure conservation. La scamorza fumée entière se conserve des semaines dans un endroit sec entre 5° et 15°C. Le plateau à fromager ira très bien pour elle. Son goût est léger, laiteux et sa texture un peu ferme tout en restant souple. Et c'est surtout cet arrière goût de fumé qui la rendra sexy et donnera du pep's à des préparations plus neutres. Comme je disais c'est un fromage gentil qui plait aussi à ceux qui ne sont pas passionnés de fromage. Il existe aussi des variantes très locales en Campanie, comme par exemple les raviuilli typiques de Vico Equense : des petites scamorze fumées artisanales (slow food) dans lesquelles se cache une olive (merveilleuse idée !). Ou bien le bebè de Sorrento (une des très bonnes zones de production) appelé ainsi car la forme rappelle un mini bébé.

produit du mois : agastache



En dehors de ses qualités décoratives indéniables, Agastache foeniculum est utilisée dans les cuisines d'Asie et d'Amérique du Nord comme plante aromatique. Les feuilles séchées s'utilisent en infusion ou en thé auxquels elle apporte un goût anisé. Facile à vivre, peu exigeante sur la qualité du sol à condition qu'il soit bien drainé, c'est une plante à ne pas négliger dans les massifs à floraison estivale. L'huile essentielle d'Agastache foeniculum a des propriétés anti-inflammatoire, antispasmodique, sédatif et expectorante.

Buissonnant, l'agastache a un feuillage aromatique et dégage une vive odeur d'anis, de menthe, de réglisse ou de citron selon les espèces . Elles peuvent à aromatiser salades, crudités, sauces, plats ou desserts ou être infusées. Ses fleurs disposées en grappe selon les variétés sont abondantes pendant l'été et attirent de nombreux insectes butineurs. Une fois coupées et séchées, les hampes florales se conservent facilement et peuvent entrer dans la composition de bouquettes secs. Les feuilles séchées donnent non seulement des infusions agréablement parfumées mais elles peuvent aussi entrer dans la composition de pots pourris.

produit du mois : poivre Voatsiperifery de Madagascar



Ce petit poivre ressemble au cubèbe, sa taille est moindre, sa queue plus longue. La récolte en forêt se fait à la main sur des lianes sauvages très longues, ce qui oblige les cueilleurs à grimper très haut dans les arbres. C'est un poivre rare extraordinaire à l'arôme incomparable, au goût délicat mais bien présent qu'on ajoutera en fin de cuisson pour préserver l'arôme. Dans les plats en sauce, il se réhydrate en prenant une teinte rouge rosée, sa consistance est alors idéale, tendre et moelleuse et il libère sous la dent un vrai feu d'artifice de saveurs.

Saveurs et accords : Son nez est complexe, boisé, acidulé et épicé. Sur viandes rouges grillées, porc, agneau, foie gras mi-cuit ou encore salade de fruits rouges et moelleux au chocolat.

Persistant en bouche, sa saveur boisée est moins brutale que celle des poivres noirs, sa force est très modérée. Une boule à thé pleine de poivre Voatsiperifery donne un merveilleux parfum à un plat de lentilles et saucisses. Très savoureux aussi dans les plats sucrés, sur des fraises particulièrement. Goûté et apprécié, même des enfants...on ne peut plus s'en passer !

astuces du mois: assaisonnement des tomates et cuisson des pommes de terre grenailles



pour une dégustation optimale des tomates, je l'assaisonne seulement avec une huile d'olive ou mieux encore une huile parfumée et un peu de fleur de sel et j'ai sorti mes tomates 10 minutes du réfrigérateur avant de les déguster.

pour la cuisson des pommes de terres grenailles : les mettre dans une poêle avec une gousse d'ail écrasée et non épluchée, une branche de thym ou romarin, un peu d'huile d'olive.

Les faire revenir durant 3 minutes puis mettre un couvercl et continuer la cuisson 5 à 10 minutes selon le calibre, puis retirer le couvercle, la gousse d'ail et le thym. Ajouter une noisette de beurre et les rendre croustillante en augmentant la puissance du feu et les assaisonner avec de la fleur de sel.

recette du mois : huile parfumée basilic ou piment



Huile d'olive au basilic

30 cl d'huile d'olive vierge extra de qualité
40 feuilles de basilic lavées et séchées
1 càc de sel

Mettre les feuilles de basilic dans un bol à mixeur avec le sel et l'huile d'olive. Mixer par à coups (en deux ou trois fois) jusqu'à ce que l'huile devienne presque homogène. Verser dans un récipient et laisser reposer 20 min. Filtrer la préparation à l'aide d'une gaze posée sur une passoire à thé. Verser l'huile dans une bouteille.

Conseils : Vous pouvez l'utiliser de suite ou bien la garder, au maximum deux semaines, à l'abri de la lumière. Dans ce dernier cas, pensez à secouer un peu la bouteille avant utilisation.

Huile d'olive au piment

500 ml de très bonne huile d'olive vierge extra
6 piments, genre d'oiseau, frais ou 8 piment doux des Landes
Fleur de sel

Couper les piments en tranches (attention à ne pas entrer en contact avec les yeux ou le nez ; parsemer de fleur de sel et laisser reposer environ 2 heures... Retirer le sel. Mettre les morceaux de piment dans l'huile d'olive puis la chauffer jusqu'à 45°C (tiède). Etendre et laisser infuser jusqu'à refroidissement (une vingtaine de minutes au moins). Mixer le tout puis chauffer à nouveau jusqu'à 40°C. Filtrer et mettre dans des bouteilles propres. Il se garde des mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

la nouvelle carte disponible le 1 juillet 2015



La carte

Biscuit tiède à la tomate, coulant de mozzarella di Buffala, Carpaccio tomate ananas au Tulbaghia, sorbet à l'huile d'olive Taggiasche - 18 €

Foie gras des Landes mi-cuit au gomasio de noisette melon au poivre Voatsiperifery, macaron à la truffe blanche d'été - 21 €

Dégustation estivale : Jabugo Ibérico, truite sauvage de l'Adour fumé au bois de pommier, lard Colonnata, foccacia tomate/olive, piment Guindillas, faiselle de concombre - 18 €

Turbot sauvage doré à la tapête mandarine, cannelloni roquette/tome de brebis, asperges des bois et carotte Kintoki de Sébastien - 30 €

Côte de veau de lait de la Palombière à Bazas, fleur de courgette farcie au citron confit, micro grenailles des terres d'Eysines giroles du Médoc - 30 €

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

Framboise et chocolat ashanti 67%, crème de petit Malo, spéculos et sorbet agastache - 11 €

Pêche blanche, berce, miel de coriandre - 10 €

Le Menu C'Yusha à 34 €

Collection de tomates de la famille Scurmac à Eysines, churrros/pesto de menthe/basilic, crocker aux graines de Chia, Scamorza (Tétons de Vénus, Corne des Andes, gras d'Ébola, Noire de Grimeé, Ananas, Coeur de boeuf, corsis, Roma)

Thonine de Méditerranée au condiment huile d'argan/ yuzu, clafoutis aux poivrons et crémeux d'artichaut au feuille de kafir

Ou

L'agneau de la maison Cormat au black curry, polenta blanche au foie et légumes du jardin de quentin

Les fromages affinés

Ou

La Forêt noire du Pays Basques, sorbet queues de cerises

Bien à vous,
Pierrick Célibert