



**Produit du mois : poivre de Likouala**



Le poivre de la Likouala fait partie d'une branche particulière de la famille des poivres : Piper Guineense. Cette sous-espèce provient d'Afrique de l'Ouest et, est très similaire au piper nigrum dont font partie le poivre de Kampot ou de Penja, ainsi que des piper cubeba dont fait partie le cubèbe.

D'ailleurs, beaucoup l'appellent cubèbe ou poivre sauvage et le confondent avec ces deux fameux poivres alors qu'il n'a rien à voir, tous les trois ayant des caractéristiques très différentes. Leur points commun, et la cause de cette confusion, provient de la petite queue que possède aussi le poivre ashanti. Cependant la petite tige de l'Asanti est légèrement incurvée contrairement au cubèbe, de plus, les baies sont légèrement rougeâtres. Le poivre sauvage est quant à lui beaucoup plus petit et possède une queue plus grande que ses cousins.

Le poivre des gorilles est un poivre très parfumé avec une incroyable longueur en bouche et une fabuleuse explosion de saveurs. Son parfum est entre le poivre sauvage de Madagascar, dans sa saveur très épicée, et le poivre à queue cubèbe, dans sa fraîcheur de fin de bouche.

Les grains contiennent 5-8% de pipérine ce qui leur donne leur goût chaud et légèrement piquant. Il pique comme un poivre noir classique.

**Produit du mois : miso**



Le miso est un aliment japonais traditionnel qui se présente sous forme de pâte fermentée, à haute teneur en protéines, de goût plus ou moins prononcé selon la fermentation et relativement salé. Il peut être de couleur beige ou jaune pâle à brun chocolat foncé et sa texture ressemble à celle d'un beurre de noix. Le miso est obtenu par fermentation de fèves de soja, d'une ou plusieurs céréales (blé, orge ou riz), de sel marin et d'un ferment appelé kōji. La durée de fermentation est variable en fonction du produit recherché et peut aller de quelques semaines à plusieurs années. On distingue plusieurs catégories de miso, en fonction de la couleur et de la céréale utilisée majoritairement. Son goût va de peu salé à très salé. Il est employé comme condiment, comme base de bouillon et son utilisation la plus connue est la soupe miso.

**Produit du mois : baie de Malam**



Qu'est-ce que le Malam ? C'est une épice au parfum fort et complexe, avec des notes à la fois fruitées, fumées et épicées. On décele des touches mentholées et camphrées, qui en fait une épice de caractère.

La baie est ronde, brune, avec une petite queue. Son aspect fait qu'elle est souvent confondue avec des vrais poivres à queue tels que le poivre ashanti, le cubèbe ou le poivre sauvage.

On retrouve la baie malam dans tout le Cameroun, particulièrement dans les zones littorales, autour de la ville de Loum, dans la Province du Moungo. C'est une baie assez piquante qui ne se cultive pas vraiment, on la récolte directement et sauvagement.

Le poivre Malam s'utilise très facilement en cuisine car on peut l'employer de toutes les manières possible : infusé, pilé, moulu, concassé, grillé, etc. On peut le mettre en début ou en fin de cuisson, bref, vous ne pourrez pas vous tromper ! Personnellement, je le préfère en fin de cuisson juste concassé.

Son usage s'étend à tous les plats, de l'entrée au dessert en passant par les boissons, pour être plus précis :

De manière générale, vous en ferez usage pour aromatiser toutes vos sauces, marinades et autres plats mijotés. Il suffit de les laisser infuser dans vos préparations !

Je l'apprécie particulièrement en association avec le poulet et les viandes blanches en général, mais le malam parfumerait aussi toutes les viandes rouges. Servez-vous en pour aromatiser vos poêlées de légumes et tous les plats à base d'oeufs : omelettes, oeufs au plat, oeufs brouillés, oeufs à la coque, etc. Comme tout parfum d'agrumes, employez les baies dans la cuisine de la mer : préparations de poissons, langoustes, homards, noix de St Jacques, langoustines, coques, couteaux, bref, tout !

C'est aussi une épice qui, avec son parfum d'agrumes, s'emploie très bien dans les desserts, particulièrement dans les desserts aux fruits et au chocolat, mais en petite quantité.

**Produit du mois : le Baume de Bouteville Végétal**



Le Baume de Bouteville est un condiment balsamique français vieilli en fûts de Cognac. Il est plus doux, plus léger et moins acide qu'un vinaigre. Il est élaboré en octobre au moment des vendanges, à partir des grappes les plus mûres. Sa production artisanale et son positionnement "Grand Cru", avec des raisins provenant des belles parcelles du vignoble, lui confère son authenticité et sa spécificité. Que ce soit pour assaisonner, réduire, déglacer ou agrémenter un plat ou un dessert, son arôme aigre-doux saura sublimer vos recettes. Révélateur de goûts, le Baume de Bouteville se déguste avec des huîtres et coquillages et entre dans la composition de cocktails. **le végétal**. Triple maturation. Affinage en fûts d'acacia goût: florales & végétales Suggestion: légumes, risottos, soupes

**astuce du mois : jaune d'oeuf bio confit au miso**



Séparer les blancs et les jaunes des oeufs bio et faire mariner les jaunes dans le miso pendant 48 heures.

**recette du mois : piquillos/passion**



Condiment :  
250 g de piquillos  
1/2 tiges de citronnelle  
1/4 bulbes de galanga frais  
300 g de jus de passion  
1 oignon doux  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
sel & poivre

Peler et émincer , l'oignon et le galanga. Émincer la citronnelle. Faire suer tous ces ingrédients dans une sauteuse, avec l'huile d'olive. Ajouter les piquillos . Assaisonner, cuire à feu doux 15 minutes puis ajoutezre

le jus de passion et cuire encore 10 minutes  
On obtient un coulis onctueux et très goûteux. Mixer et filtrer.

**la nouvelle carte :**

**Menu C'YUSHA 36 €**

Tartare de canard des landes aux truffes d'été, foie gras au verjus, betterave goldan biurpée glacée, melon compressé au poivre de Likouala, mayonnaise aux cacahuètes de Soustons

□□□□□□

Maigre de ligne de Méditerranée, condiment passion/piquillos pulpe d'artichaut aux feuilles de kaffir, churros à la tomate et miso d'aubergine du jardin de Quentin

ou

Volaille d'Étaliens en basse température, jus à l'agastache girolles du médoc, quinoa au yuzu, espuma de maïs

□□□□□□

Les fromages affinés

Ou

Écume de kriek framboise, crémeux chocolat de Tanzanie 75%, framboise à la fève de tonka, sorbet shiso/baie de Malam

**La surprise ! 46 €**

Pour l'ensemble des convives  
Partez à la découverte de mon inspiration du moment en 6 services

**Pause déjeuner 20 €**

Servi uniquement du mardi au jeudi midi, sauf jours fériés  
Entrée, plat et dessert du jour  
Sélection du Sommelier pour la pause déjeuner :  
1 verre de vin + 1 café classique...6 €

TVA incluse au taux de 10 % prix net en euros service compris

La liste des allergènes est disponible sur simple demande

Bien à vous,  
Pierrick Célibert