



le raid des maraichers avec la famille Sournac



Samedi 7 juin, rendez-vous grande place du bourg à partir de 8h/8h30 pour participer à la 10e édition du Raid des Maraichers. Une édition très spéciale puisque cette année des surprises vous attendent...

C'est quoi le raid ?

Le Raid des Maraichers ce sont des balades dans la zone maraichère pour tous les âges, pas besoin d'être sportif, tout le monde peut participer ! Au raid on vient en famille, entre amis, seul(e) ou accompagné(e), avec ou sans les enfants, bref au raid on passe de savoureux moments en bonne compagnie.
Tout est prévu : 10, 15, 18 ou 30 km, à pied ou à vélo et pour les enfants (- de 10 ans) une randonnée de 3 km leur est réservée. Etapes chez les producteurs pour découvrir le métier du maraichage, rencontres avec les professionnels : le raid c'est surtout un bon prétexte pour se "perdre" en pleine campagne au cœur de la métropole !

Nouveauté 2014 : la **marché de producteurs de pays**
 Producteurs locaux, maraichers d'Eysines, confrérie de la pomme de terre, fromagers, apiculteur, viticulteur, ostréiculteurs, primeurs... s'installent dès 11h sur la grande place. Plats préparés en tout genre pour composer votre menu : entrées, plats, desserts sans oublier boissons. Des tables seront dressées pour un dîner en musique et en fanfare avec la Rock School Barbey.

le programme de la journée ici

http://www.eysines.fr/wp-content/uploads/2014/05/programme_paaasaaag.pdf

Produit du mois : navet Kabu de Sébastien Canet



merci encore à Sébastien qui nous propose ses légumes japonais.

le Kabu C'est une sorte de racine appartenant à la famille des crucifères, il est arrivé au Japon à l'ère de Nara (VIIème siècle) par deux routes différentes, ce qui explique qu'il y ait deux espèces de kabu, l'une occidentale, originaire d'Europe via la Sibirie et l'autre orientale, originaire de la Chine.

Actuellement quatre-vingts sortes de kabus sont cultivées (toutes origines confondues y compris les kabus japonais).

Les principaux kabus d'origine orientale :
 Tennôji-kabu : Sa racine est blanche et sa taille est moyenne.
 Shôgoin-kabu : Blanche aussi, il pèse moyenne 4 kilos. Il est utilisé pour la fabrication du senmai-zuké(tranches de kabu saumurées) produit du terroir traditionnel et très connu de Kyoto.
 Ôno-beni-kabu : Il est rougeâtre aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.
 Yurugi-kabu : Rougeâtre à l'extérieur mais blanche à l'intérieur.
 Ômi-kabu : Concernant sa couleur de l'intérieur vert pour la partie supérieure et blanche pour la partie inférieure.
 Les principaux kabus d'origine occidentale :
 Kanamachi-ko-kabu : De petite taille, il est entièrement blanc.
 Atsumi-kabu : Rougeâtre à l'extérieur, mais blanche à l'intérieur.
 Le kabu est consommable tout au long de l'année, ses saisons sont plutôt le mois de mai ainsi que l'automne et l'hiver. Mais il est dit que le kabu d'hiver est le meilleur.
 Les japonais consomment toutes les parties du kabu. Sa tige et ses feuilles peuvent être hachées et mélangées avec du riz après quelque préparation. On peut aussi les faire saumurer avec leurs racines. Mélangées avec des fruits, on peut en obtenir un jus riche du point de vue nutritif. La racine peut être saumurée, mitonnée à la sauce de soja douce ou utilisée émincée telle quelle lors de la préparation de la soupe miso.

Produit du mois : poivre Chiléo



Le poivre de Chiléo (plutôt faux poivre) provient du Chili. L'arbre (Drimys winteri) d'où il provient a été découvert en 1578 lors d'une expédition, son écorce a été utilisée en infusion pour soigner des maux de mer et du scorbut.
 Sa forme particulière est de la taille d'un petit pois, son enveloppe renferme 4 à 6 grains.
 Il est est craquant et doux dans un premier temps en bouche avec des arômes campirés et boisés, son piquant monte progressivement pour devenir brûlant, pour ensuite perdre tout doucement sa force, très surprenant, à découvrir absolument.

Conseils d'utilisation : Broyées (moulin à poivre mécanisme céramique après les avoir légèrement torréfiées pour les sécher, moulin à café électrique, mortier), ces baies se marient à merveille avec les viandes rouges (au Chili particulièrement avec l'agneau), les poissons et fruits de mers (à essayer avec des poulpes et calamars), voire avec une simple poêlée de petits légumes croquants.

Produit du mois : komastuna



Originaires du Japon, le komastuna est une plante de la famille de la moutarde à consommer crue avec des salades ou des crudités, ou cuite comme des épinards. Le Komastuna se cultive toute l'année, je l'adore cru assaisonné d'une vinaigrette au yuzu

Produit du mois : fraise blanche au goût d'ananas



cette année j'ai une 80 pied de ces fraises qui produisent très peu malheureusement
 Originaire d'Amérique du sud, la fraise- pineberry donne de petits fruits (entre 15 et 25mm) d'un superbe blanc parsemé de petits grains rouges. Joli contraste ! Le pineberry se récolte durant le mois de juin et le mois de juillet. Ses fruits juteux et parfumés ont une délicieuse saveur d'ananas et de fraise sucrée. Même le fruit odorant diffuse un curieux et agréable parfum d'ananas.

A noter que le pineberry est peu dévoré par les oiseaux car la couleur blanche est bien moins attractive pour ceux-ci qu'un rouge-brillant.

produit du mois : cochon basque de la vallée des Aldudes



Fils d'agriculteur, Pierre Oteiza est aujourd'hui éleveur, producteur et artisan charcutier implanté dans son village natal desAldudes (300 habitants environ), au Pays Basque, à une cinquantaine de kilomètres de Bayonne en pleine montagne pyrénéenne. Dès l'âge de 15 ans, en vue de préparer son CAP de boucher, Pierre OTEIZA part à Paris en apprentissage chez son oncle, qui exerçait ce métier. Il obtiendra son diplôme et travaillera à ses côtés pendant cinq ans.

Au terme de cette expérience, Pierre OTEIZA revient aux Aldudes pour gérer la ferme familiale qui comprend 200 brebis laitières de race « manch tête noire », 10 blondes d'Aquitaine et 30 porcs traditionnels élevés en liberté, en complément de cette activité, il travaille dans une charcuterie artisanale voisine.

Il découvre, à l'occasion du salon de l'Agriculture de Paris, les derniers spécimens d'une race locale de porcs : le porc pie noir du Pays Basque, dit Porc Basque. Il décide d'en acheter deux pour les ramener aux Aldudes, avec un désir d'observer son comportement en montagne et de voir sa production relancée localement.

En 1990, avec quelques éleveurs passionnés, il met en place l'association des éleveurs de porc basque « le porc basque en vallée des Aldudes ». Par ailleurs, Pierre Oteiza s'associe, en 2000, avec 4 artisans charcutiers du Pays Basque pour créer un séchoir à jambons : le séchoir collectif de la vallée des Aldudes. Le séchoir est également ouvert aux particuliers, aux restaurateurs et aux fermiers de la région. Il emploie alors 3 salariés.

En 2010, l'Entreprise et la Filière du porc basque redoublent d'efforts dans leur démarche de reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée : c'est l'année du Kintoa, nom emblématique choisi par les éleveurs pour couronner leurs produits phares « jambon sec » et « viande » issus de porcs de race basque.

produit du mois : feuille de wasabina



Le wasabina ? Son nom évoque le wasabi, ce raifort japonais vert et très piquant qu'on sert avec les sushis ,mais c'est des feuilles de moutarde ont un goût épicé, qui rappelle celui du wasabi. Elles se marient très bien avec les champignons de Paris. Elle onsomme aussi bien crue que cuite.

Recette du mois : Crèmeux chocolat



200 g crème anglaise (100 g lait 25 g sucre 2 jaunes d'œuf)
 100 g chocolat
 Faire bouillir le lait, blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter les deux mélanges cuire à 85° puis verser sur le chocolat, bien fouetter et mettre au froid.

Astuce du mois : cuisson des pommes de terre nouvelles d'Eysines



Mettre les pommes de terre dans du gros sel, bien les mélanger pour enlever les peaux, puis les faire revenir dans une poêle avec du beurre avec du sel fin pendant deux minutes puis couvrir et cuire pendant 5 minutes découvrir et faire croustiller durant 2 minutes.

revue de presse / championnat du monde des cannelés, soirée boeuf lovera, magazine le Bordeaux , blog espagnol

voici la soirée du Boeuf lovers avec la ligue des chefs

<https://www.youtube.com/watch?v=zeBa2xGWhc>

championnat du monde des cannelés 2014

<http://www.sudouest.fr/2014/05/27/route-une-matinée-a-devoter-des-cannelés-1567170-2780.php>

sud ouest le Bordeaux

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=645070075272588&set=a.132928668084737.34915.100002528141108&type=1&theater>

article sur les escapades.fr

<http://www.les-escapades.fr/ou-manger-restaurant-bordeaux/>

on parle de nous sur un blog Barcelonais

<http://www.letsadonebon.com/fr/blog/2013/07/11/cyusha-bordeaux/>

la nouvelle carte disponible le 5 juin 2014



La carte

Tartare de canard de la ferme d'Auros aux truffes d'été, capucine, bonbons de foie gras au sauternes, melon compressé au poivre Chiléo

- 19 €

Homard de nos côtes et sot-y-laïss fumé au bois d'Inde
 Eau de concombre/yuzu, huile végétale du Bassin d'Arcachon, gras de seiche laqué et foie gras

- 19 €

Saumon sauvage de l'Adour, jus au safran de Katia Audouin, artichaut poivrade farci et navet Kabu et komastuna de Sébastien Canet

- 32 €

Côte de cochon de la vallée des Aldudes, Pomme de culinaire à l'ail des ours, Bonbons des terres d'Eysines de la Famille Sournac, asperges des bois et giroles

- 28 €

L'assiette de Fromages affinés de Jean-François à Cocumont, pain à la châtaigne, beurre "Jean-Yves-Bordier",

- 9 €

La cerise, agastache, sorbet Patxaran jus au noyau

- 10 €

Dégustation de fraises (des bois, blanche au goût d'ananas (suivant récolte), Mara des bois), brownie chocolat blanc/thé Matcha crèmeux au chocolat Dulcey , pulpe glacé aux fraise des bois

- 11 €

Le Menu C'Yusha à 34 €

Petit pois, Jagubo Iberico, barbajuns lapin/livèche

Magret de canard de la ferme d'Auros à la lanaisie, Bonbons des terres d'Eysines de la Famille Sournac, asperges des bois et Navet Kabu à ugly

Ou

Maigre de ligne de la côtière, pesto d'épazote cannelloni roquette/ricotta à l'huile du château Virant, pulpe de noire de Crimée au muscovado

Les fromages affinés

Ou

Blanc manger touron/izarra, dacquoise à la mélisse, sorbet cerise, jus cacao/piment d'Espelette

Bien à vous,

Pierrick Célibert