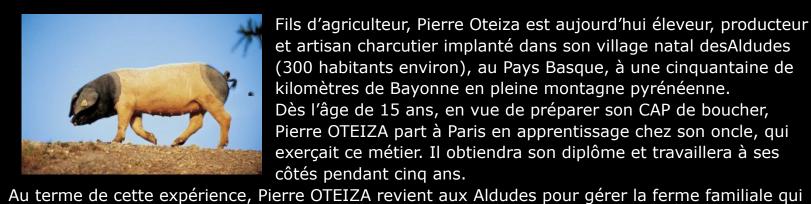






attractive pour ceux-ci qu'un rouge-brillant.



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

comprend 200 brebis laitières de race « manech 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 del'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 ».

côtés pendant cinq ans.

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

#### produit du mois : feuille de wasabina



porcs de race basque.

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 : Crémeux 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 ligues des chefs

# championnat du monde des cannelés 2014

## sud ouest le Bordeaux

article sur les escapades.fr

## on parle de nous sur un blog Barcelonais



## 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 Chiloé

- 19€

Homard de nos côtes et sot-y-laisse fumé au bois d'Inde : Eau de concombre/yuzu, huitre 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

Côte de cochon de la vallée des Aldudes, Pommade culinaire à l'ail des ours, Bonbons des terres d'Eysines de la Famille Sournac, asperges des bois et girolles - 28€

- 32€

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 crémeux au chocolat Dulcey, pulpe glacé aux fraise des bois

- 11 €

## Le Menu C'Yusha à 34 €

Petit pois, Jagubo Iberico, barbajuans lapin/livèche

la Famille Sournac asperges des bois et Navet kabu à ugly Ou

Magret de canard de la ferme d'Auros à la tanaisie, Bonbons des terres d'Eysines de

Maigre de ligne de la côtinière, 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

Pierrick Célibert

Bien à vous,

CYUSHA - 12 rue Ausone - 33000 Bordeaux DU MARDI AU JEUDI LE MIDI ET DU MARDI AU SAMEDI LE SOIR - 05 56 69 89 70

Cliquez-ici pour vous désinscrire à la Cookletter