



produit du mois : artichaut de Macau de Mr Lacroix



Joël Lacroix cultive aujourd'hui sur 6 hectares, en bordure de Garonne, en rotation de culture tous les trois ans. Il récolte environ 8 tonnes d'artichauts à l'hectare, vendus à Brienne mais aussi en vente directe, mode de commercialisation qu'il développe actuellement, puisqu'il produit aussi des melons charentais, des courgettes et des potimarrons.
Joël Lacroix vit au rythme des travaux requis pour la culture de « cette plante potagère de forme ronds de la famille des composées-astéracées dont on suce les feuilles et mange le cœur ».
D'ici quelques jours, aux alentours du 10 mai, il va commencer à cueillir ses premiers artichauts de Macau dont les spécificités sont d'être gros et charnus avec un beau cœur, « c'est le terroir qui fait tout ! »
De nuit et à la main
En parallèle, il refait des plants. Chez les artichauts il y a plusieurs calibres et sur un même pied, on trouve un maître - le plus gros jusqu'à 800 g, deux fileuls et des croquettes, le tout reconnu à l'œil par le maraîcher. A noter que le ramassage se fait à la faucille, de nuit, à la lampe frontale, dans une hotte comme la vendange ; qu'ici tout est manuel et naturel, puisqu'il n'y a aucun ajout de pesticides.

sa boutique est ouverte du lundi au samedi de 9 h à 12h et 14h à 18h au 82 avenue de labarde à Parempuyre.

Renseignements au 05 56 35 81 75 ou au 06 03 54 92 57.

produit du mois : asperule odorante



Pas de maltrank *traditionnel de l'est de la Belgique à la Suisse (Luxembourg, Lorraine, Alsace, Allemagne) *est obtenu par macération d'asperule dans du vin blanc sans asperule, le secret de son goût unique, cette boisson printanière le doit avant tout aux fleurs (idéalement, non encore écloées au moment de la cueillette) de cette plante au goût "de foin, de miel et de vanille" qui entrent dans sa préparation.
L'asperule odorante appartient à la famille botanique des rubiacées, caractérisée par des fleurs aux pétales soudés. La plante ne dépasse pas une vingtaine de centimètres de hauteur et est souvent totalement épanouie lorsqu'elle n'a que 10 cm de haut. Ce sont d'ailleurs ces jeunes tiges, plus courtes, qu'il faut cueillir. En effet, si le feuillage persiste effectivement pendant deux ans, il devient déplaissamment comestible.
Je vous ai dit plus haut que l'asperule odorante contient naturellement de la coumarine (comme la fève de Tonka, par exemple). Elle sert à aromatiser des mousses, crèmes, charlottes par infusion.
- l'asperule est utilisée depuis longtemps pour aromatiser des boissons.

produit du mois : vinaigre de Barolo



Ce vinaigre est fabriqué à partir du vin de Barolo*, cultivé dans le Piémont en Italie. Il est vieilli en fûts de chêne durant au moins 18 mois.Sa couleur est d'un rouge intense, avec des nuances orangées. Son nez évoque des notes de framboise, de violette et de cerise rappelant les meilleures eaux de vie. Il est puissant en bouche et a du corps, à l'instar du vin dont il est issu.
Un vinaigre éblouissant digne de son magnifique terroir vallonné du Piémontais.Ce vinaigre est parfait pour la cuisson et le déglacage des viandes (en particulier des gibiers) et parfumer toutes vos salades et autres légumes crus.

*Vino Barolo DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

produit du mois : miel de Myrtilier du Médoc de Borda Ambrosi



Il récolte ce miel rare et gourmand à l'occasion de la pollinisation d'un verger de 30 hectares de myrtiliers arbusculifs au cœur des landes médocaines au mois d'avril. D'une belle couleur ambrée claire, le miel de myrtille est l'un des plus crémeux naturellement.
Ses saveurs fruitées (poire, myrtille) et vanillées raviront les amateurs de miels typés.
En plus de tous les bienfaits du miel en général, le miel de myrtille est particulièrement riche en bioflavonoïdes qui participent à améliorer la vision et à lutter contre le vieillissement artériel.
Édition très limitée !

produit du mois : lapin aux yeux noirs



Le lapin noir vendéen ;
Devinette : il est né et élevé en Vendée exclusivement. Il est tendre, riche en protéines, en vitamines et en omega 3, essentiel à l'homme. C'est un honneur pour lui de finir en civet, en cocotte, en salade, en terrine voire même sur le grill. Alors ? La réponse est le Magistral. Il est fourni par certains éleveurs de la CPLB.
Élevé au cœur du bocage, le plein air est une garantie de confort pour le lapin noir de Vendée. Le Magistral est issu d'une souche de lapin de chair aux yeux noirs. Elle lui confère des qualités en bouche constantes, de génération en génération. Le lapin noir vendéen reste ainsi garant d'un savoir-faire et d'une richesse gastronomique locale.

Les papilles des Vendéens n'ont pas fini d'être en fête. La Vendée est leader national de production de lapins. Elle doit cette tête de podium aux cinq cents éleveurs répartis sur le département en trois groupements de producteurs.

produit du mois : volaille de Mr Dandieu en Chalosse



Éleveur volailler en Chalosse, Olivier Dandieu participe par son savoir faire, sa passion et sa rigueur, à la réputation de cette région..

« Nous recevons de plusieurs accouveurs locaux, des poussins d'un jour que l'on nourrit de manière traditionnelle et naturelle. Après trente jours à l'intérieur, ils sortent sur un parcours herbeux en plein air et reçoivent du maïs en grain entier à partir de neuf semaines comme aliment de base, accompagné de soja (sans OGM). Ils passent la plus grande partie du temps en plein air. Nous avons fait le choix d'augmenter la durée d'élevage de nos volailles, pour avoir des produits de belle qualité, à la fois moins gras, de chair plus ferme et de meilleure qualité gustative et organoleptique. Par exemple, on produit une pintade de Noël que l'on élève deux mois et demi de plus qu'une pintade ordinaire.

De la même manière, on travaille l'oie de Guinée ainsi que la poularde de Noël élevée 157 jours minimum et prête à la vente mi-décembre.

Nos produits sont du haut de gamme, fabriqués artisanalement. En plus de nos volailles de l'exploitation, nous en recevons d'éleveurs des environs sélectionnés pour leur réputation, leur savoir faire et répondant à notre cahier des charges. Terroir d'excellence, la Chalosse produit des volailles d'exception...

astuce du mois : cuisson des betteraves dans une crôte de sel



Laver la betterave, couper les fanes mais ne pas l'éplucher. Recouvrir le fond d'une cocotte avec une couche de gros sel d'environ 3 cm d'épaisseur. Déposer la betterave puis la recouvrir entièrement de gros sel. Ne pas fermer la cocotte. Mettre à cuire 1 heure dans un four préchauffé à 160 °C. A la sortie du four, laisser tiédir le plat pendant 30 minutes. La cuisson va se poursuivre doucement et le sel va assaisonner la chair du légume. Casser la crôte de sel, extraire la boule, la couper en quatre quartiers et la servir tiède avec une noix de beurre demi-sel ou un trait d'huile d'olive avec quelques gouttes de vinaigre. Cette betterave peut être servie en entrée ou en garniture d'une viande ou d'un poisson. Vous pouvez cuire des betteraves plus volumineuses, à raison d'une heure de cuisson pour 500 g.

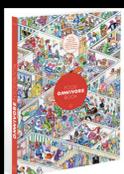
recette du mois: pain d'épices au miel



ingrédients : 100g sucre 125 g miel 125 g lait tiède 125 g farine 45 125 g farine de seigle 15 g bicarbonate 40 g crème 2 g anis 2 g cannelle 2 g gingembre 1 g sel 100g beurre

préparation :
Dans une casserole, faire chauffer le lait, le sucre semoule et le miel.
Dans un cul de poule, mélanger les farines, les épices, le bicarbonate, le sel.
Verser le premier mélange tiède dans le cul de poule.
Bien mélanger et ajouter le beurre fondu.
Cuire environ 20 minutes à 175°.

revue de presse: le Cyusha coup de coeur dans l'Omnivore 2015



voici le lien pour voir l'article :
http://www.cyusha.com/IMG/jpg/omnivore_1.jpg

le Cyusha a intégré le collège culinaire de France



Le Collège Culinaire de France, créé à l'initiative de 15 chefs français, est une association ouverte à tous les acteurs de la gastronomie qui partagent les mêmes valeurs, en France et à l'étranger.
L'association se donne notamment pour mission de représenter, promouvoir et transmettre l'identité de la cuisine française ainsi que la diversité, la tradition et la capacité d'innovation qui la caractérisent.
Le Collège Culinaire de France ambitionne également de faire reconnaître la réalité économique de ce secteur et de contribuer activement à son dynamisme.
Les grands chefs français sont réunis pour promouvoir et transmettre les valeurs de la gastronomie : l'unité, la solidarité et le respect ; la transmission et le partage ; l'engagement et la responsabilité ; l'ouverture et le dynamisme ; l'excellence et la rigueur.

Trois grands objectifs :
Promouvoir la gastronomie dans ses réalités économique, sociale et culturelle ;
Promouvoir les produits d'excellence et le travail des producteurs exigeants ;
Promouvoir les jeunes talents.

la nouvelle carte disponible le 26 mai 2015



La carte

Asperges du Blayais de Mr Duret à l'ail des ours "cueillette sauvage", hollandaise à la truffe de la Saint-Jean /bonbon de foie gras au Tio pépé - 19 €

homard bleu au poivre de Timut, navet Kabu de Sébastien au yuzu, tartine flanquée d'huile végétale, du bassin d'Arcachon et seiche de la côtière fumée - 21 €

Saint-Pierre de " petit bateau " et aster maritime, jus perlé à l'asperule odorante, asperges des bois et artichaut de Macau de Mr Lacroix - 29 €

Lapin aux yeux noirs de Mr Cormier dorées au beurre d'ache de montagne, étuvée de betterave et oignon du jardin de Quentin et lasagne de petit pois - 28 €

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

Dégustation de miel d'ici et d'ailleurs (Citronnier, myrtillier du Médoc, litchi de la Réunion, avocat du Mexique, caféier du Salvador,d'Ulmo du Chili, Leatherwood de Tasmanie) - 10 €

Vacherin au Mara des bois et fraise blanche au goût d'ananas, chocolat Ilnank 63% du Pérou, sorbet shiso de mon potager - 11 €

Au quotidien nous pétrissons, façonnons et cuisons notre pain Avec des farines du Moulin de Duham qui sont ISSUES de blés récoltés en Lot et Garonne

Le Menu C'Yusha à 34 €

Petit pois à la mélisse et brosse de brebis, Rillette de lapin à la marjolaine, jambon de canard

Maigre du Golfe de Gascogne, suc de carotte lodée au galanga, pulpe d'aubergine fumée au bois de pommier
Ou
Volaille de Mr Dandieu en Chalosse rôtie au vinaigre de Barolo, asperges vertes, grenaille de l'île de Noirmoutier

Les fromages affinés

Ou
Traou mad aux fraises marinées à la menthe bergamote, crémeux de rhubarbe, Crème glacée au caramel/ poivre de Jamaïque

Bien à vous,
Pierick CÉlibert