



ARRIVAGE LE 28 JUIN d'une pièce de rumsteck de boeuf Bazadais de Mr Manseau et maturée 3 semaines par Frank Barbieri de la boucherie du Parc

pour tous les amoureux de bonne viande élevée dans les règles de l'art venez déguster celle ci dans notre menu surprise.

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 asantli. 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 en vente ici nous vient du nord du Congo, dans les forêts denses de la Likouala, d'où son nom. Il pousse à l'état sauvage sur des lianes de plus de 20 m qui s'accrochent aux arbres, et il est cueilli de manière très périlleuse par la tribu des Baka. Son ramassage peut s'avérer dangereux de par la hauteur à laquelle il peut se trouver. Le peuple Baka qui le récolte fait partie des fameux Pygmées, peuple de chasseur-cueilleur, d'où son nom de poivre des Pygmées ou poivre de Baka.

Au Congo, on l'appelle ndongo bel qui veut tout simplement dire poivre noir en lingala. Au Cameroun, c'est l'épice de base de l'ethni Baka, qui la consomme quotidiennement dans tous les plats, particulièrement les gibiers, toutes les viandes chassées et les ragouts.

produit du mois : myrte citronnée



Il s'agit des feuilles d'un arbre, de la famille des myrtacées, qui pousse dans les forêts humides d'Australie et de Tasmanie, qui ont été séchées et réduites en poudre. Les aborigènes australiens l'utilisent en boisson tonifiante, mais aussi dans leur cuisine pour ses arômes exceptionnels.

produit du mois : baie de la passion



Qu'est-ce que la baie de la passion ? C'est une baie qui pousse par grappes sur la Ruta chalepensis (Rue de Chalep), plante tropicale cultivée en Afrique, plus précisément en Ethiopie.

L'odeur et la saveur des baies rappellent tellement le fruit de la passion qu'on les a appelées baies de la passion. Envoutants et complexes, son parfum et son goût ont tous les deux des notes exotiques d'agrumes velouté rappelant le yuzu, mais se rapprochant plus des fruits de la passion.

Cette baie, souvent considérés comme un poivre, est une proche cousine du poivre de Sichuan au parfum citronné, du poivre andaliman (baie citron) au parfum d'agrumes, et du poivre Timut au parfum de pamplemousse.

La Ruta chalepensis est une plante très importante pour les Éthiopiens qui l'emploie à la fois comme plante potagère et médicinale. On utilise toute la plante, sur tous les sols du pays on retrouve à la fois ses feuilles, ses branches, ses fleurs, ses racines et aussi ses fruits séchés.

Deux manières de faire avec les baies de la passion : soit les broyer, soit les mouliner et parfumer le plat au dernier moment (en fin de cuisson ou à l'envoi du plat), ou alors, laisser infuser les baies. La saveur des fruits est forte, allez-y doucement, quitte à en ajouter par la suite. Dans la cuisine salée, servez-vous en pour parfumer vos poissons, en sauce, en papillotes ou grillés, la baie fera son effet. De même avec tous les produits de la mer, crevettes, gambas, etc.

La fraîcheur et la puissante saveur des baies de passion s'harmonisent parfaitement avec la cuisine du gibier. Ajoutez-en en fin de cuisson sur du cerf, du sanglier ou encore de la biche. Sinon, employez-le sur les volailles et viandes rouges. Parfumez vos poêlées de champignons et poêlées de légumes avec et parfumez vos sauces (surtout à la crème), plats en sauce et marinades en laissant infuser quelques baies pour un parfum subtil. Dans la cuisine sucrée, vous l'utiliserez dans tous les desserts sans exception. Faites-la infuser dans des compotes, saupoudrez-en sur toutes vos tartes, salades de fruits, desserts au chocolat ou nature, cake, quatre-quart, etc.

La baie de la passion aromatise aussi les boissons. Je m'en sers pour parfumer les thés verts, thés noirs, rooibos, infusions, rhums arrangés, vin chaud, sangrias, etc.

produit du mois : boeuf Bazadais mûré 3 semaines de Mr Manseau



La ferme du Barsès est l'exploitation de la famille depuis 3 générations ; reprise en 1999 par Sébastien avec son père, puis, un an avant le départ à la retraite de ce dernier, c'est son frère qui a intégré l'équipe. Sébastien Manseau est naisseur, éleveur, engraisseur et commerçant de bœufs pure race bazadaise.

Un projet de vie Il s'articule essentiellement autour du développement du cheptel. Depuis la reprise de la ferme, Sébastien a agrandi le troupeau de 40 à 300 bêtes. Il s'agit de développer l'élevage et la race bazadaise. La ferme

Coordonnées précises : 2 capitaine Est, 33430 Bazas Surface : 210 Ha Matériel et bâtiments : 3 bâtiments d'élevage (2200m² au total) ; tout le reste de la production et du stockage s'effectue en extérieur.

Les produits Mode de production : la méthode est celle de l'agriculture raisonnée. En pratique, autoconsommation dans la plus grande mesure : Prairie naturelle sans engrais, avec utilisation de fumier issu du troupeau Utilisation très minime de l'engrais pour le maïs et la luzerne Animaux nourris sans apport extérieur à la production Seul l'aliment complet nécessaire aux jeunes veaux est acheté (naturel, à base de céréales)

Les animaux ne reçoivent des soins que si nécessaires pour une viande saine Que dire de plus ? Bienfaits santé : la viande est saine puisque l'animal ne consomme que des produits naturels et ne reçoit aucun traitement superflu. La race Bazadaise donne une viande de haute qualité, en provenance des bœufs élevés et engraisés sur place avec toute l'attention et les soins nécessaires pour une viande goûteuse, tendre et persillée, qualités obligatoires à la race Bazadaise.

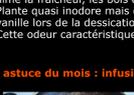
produit du mois : aspérule odorante



L'aspérule odorante est une petite plante vivace de mi-ombre et de sous-bois de la famille des rubiacées appelée aujourd'hui gailllet odorant (Galium odoratum). Aspérule odorante (Asperula odorata) est son ancien nom scientifique, il vient du latin asper signifiant rude, rugueux (car le bord de ses feuilles est rugueux). On l'appelle aussi reine des bois, muguet des dames ou petit muguet. Elle est courante dans l'Est mais elle se plaît bien aussi dans notre région du Nord du Maine car elle aime la fraîcheur, les bois et l'humidité.

Plante quasi inodore mais qui révèle une odeur aromatique de foin, de miel et de vanille lors de la dessiccation. Cette odeur caractéristique est celle de la coumarine.

astuce du mois : infusion à froid de baies de la passion



prendre 250 g de crème liquide à 35% de matière grasse, 30 grammes de miel, 20 grammes de baies de la passion.

torréfier soit au four ou soit dans une poêle les baies puis les plonger dans la crème et miel infuser 12 h.

après vous pouvez monter en chantilly et surtout rincer les baies et vous pouvez les réutiliser une fois pour une infusion à chaud ou en poudre à intégrer dans une pâte sablée

recette du mois : traou mad



TRAOU MAD, "Choses Bonnes" en breton, est le nom d'un sablé épais inventé en 1920 par Alexis Le Villain, boulanger de Pont-Aven. Dans les années 50, sa fille Marguerite transforme ce succès de proximité en véritable entreprise.

300 gr farine 250 gr beurre salé 200 gr sucre 120 gr jaunes d'œufs 15 gr levure chimique

Dans la cuve du batteur fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre durant 5 minutes puis ajoutez le beurre pommadé en l'incorporant au fouet. Mettre la feuille au robot et incorporez petit à petit la farine tamisée et la levure

Roulez la pâte obtenue en un boudin de 5 cm de diamètre environ Filmez le et mettez le au frais pour 2 heures minimum Sortez le boudin et coupez des tronçons de 1,5 cm environ. Placez les dans des cercles ou des petits moules à tartelettes de 6 cm sur du papier cuisson

Préchauffez votre four à 180°C. Cuire à 180 °C pendant 15 minutes.

la nouvelle carte :

la nouvelle carte disponible le 19 juin



Tartare de canard des Landes aux truffes d'été, foie gras au verjus domaine Castel Sablons, Poivron jaune glacé au vinaigre d'estragon de Mr Laurent Agnès, melon compressé au poivre de Likouala

... Maigre de ligne de nos côtes au curry, aubergine d'Aurore laquée à la myrte citronnée artichaut de Macau de Mr Lacroix

Ou Quasi de veau, jus perlé à l'aspérule odorante, grôles du Médoc et légumes du Jardin de Quentin

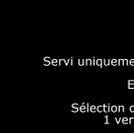
... Les fromages affinés Ou La cerise, blanc manger touron, traou mad, jus cacao/piment d'Espelette, sorbet aux queues de cerises

La surprise ! 45 € Pour l'ensemble des convives Partez à la découverte de 6 plats issues de mon inspiration du moment en tenant compte des préférences de chacun

Pause déjeuner 19 € 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 €

presse : sélectionné dans le hors série VIVRE BORDEAUX FOOD



Cà fait toujours plaisir de voir que notre travail au quotidien amène des émotions , tout comme mes clients qui nous encouragent dans notre quête perpétuelle pour faire des produits d'exceptions , mes partenaires qui sans eux je ne pourrais pas m'exprimer, ma famille qui me supporte depuis toutes années

lien de l'article : <http://www.cyusha.com/IMG/pdf/article1.pdf>

Bien à vous,
Pierrick Célibert