



produit du mois : celtuce ou laitue asperge



Voici une très ancienne variété de laitue (Lactuca sativa var. angustana) qui mériterait d'être redécouverte. Originnaire de l'Orient, c'est un croisement entre la laitue et le céleri dont vous retrouverez le goût des deux.

Connue aussi sous le vocable « asperge romaine » car on l'apprête comme l'asperge, elle se nomme en anglais « celtuce ». Comme l'image le montre, contrairement aux autres cultivars de la même famille, celle-ci forme de grosses tiges florales que vous pourrez consommer cuites plutôt que cru. En effet, on avoue que sans la cuisson, son goût est plutôt fade.

produit du mois : crambé maritime



Le Chou marin également appelé « crambé maritime » est une plante vivace appartenant à la famille des Brassicacées, originaire du littoral de la Baltique et de l'Atlantique. Longtemps récolté pour l'alimentation, le chou marin est devenu aujourd'hui assez rare à l'état naturel. Les tiges, blanchies, à la manière des asperges, constituent un légume très apprécié. La récolte est désormais interdite du fait du classement en espèce protégée de cette plante. Mais rassurez-vous, cette plante pélagère ancienne au goût fin et délicat dont Louis XIV exigeait d'avoir dans son potager se cultive aussi très bien au jardin !

Recettes et utilisations du Chou marin en cuisine ! Pendant des siècles, le chou marin a été un légume très prisé le long de la côte atlantique. Toutes les parties de ce chou sauvage sont comestibles : les feuilles et les boutons floraux avant éclosion sont consommées crus ou cuits comme le chou et le brocoli. Bien que très ressemblant, le goût diffère de celui du chou cultivé traditionnellement.

Les jeunes feuilles, cueillies début mai, toutes crispées, sont délicieuses crues, avec de la vinaigrette. Cuites, elles ont la saveur d'un chou tendre, en plus iodée. Les jeunes pétioles se cuisent comme les asperges. Leur saveur tient à la fois de l'asperge, du cardon, du chou-fleur et de la noisette. En Grande-Bretagne, les jeunes pousses sont souvent blanchies comme les endives. Cette technique n'a pas eu de succès commercial car les pousses ne restent pas frais longtemps. Plus charnues que celles du chou, les feuilles tendent à être légèrement amères au moment de la floraison. Les racines peuvent être consommées cuites et sont riches en sucre et amidon.

produit du mois : galinsoga



Le galinsoga parfume le plat national colombien, l'ajiacó. Cette mauvaise herbe qui pousse très bien en France se consomme cuite, salée, en soupe ou en ragout. Le galinsoga devrait ravir les jardiniers. Cette plante envahissante se développe, de mai à fin août, entre les rangs de légumes. Ludovic Dupont, chef cuisinier dans la baie de Somme, la prépare en soupe ou en fondue. Il apprécie son goût d'artichaut et de topinambour, légèrement poivré. Il la cueille à Ponthoile, en Picardie, chez le maraîcher bio Florent Boulanger. Le galinsoga est facile à reconnaître avec ses petites fleurs jaunes et blanches. Il faut le mettre au frais juste après la récolte car il flétrit rapidement. On utilise

principalement ses jeunes pousses, les feuilles plus matures étant trop rêches. Cette plante digestive est riche en fer et en calcium.

produit du mois : poivre Sancho



Le faux poivre cousin du poivre Sichuan possède un goût citronné. Il est cueilli au Japon moins mûr que le poivre de Sichuan et il est très présent dans la cuisine japonaise depuis des siècles. Ces baies se récoltent sur un tréne épineux qui pousse sur les contreforts volcanique du Japon. Il est presque indispensable sur la marinade de poisson cru mais également sur les poissons vapeurs ou au four, avec ses notes boisées et citronnées...

produit du mois: L'agneau de lait de Dominique et Pascal Sancier



La ferme du paillot est située dans la vallée de l'Isle au carrefour de trois départements: la Gironde; la Dordogne et la Charente. Autrefois, il était possible de rencontrer au sein de cette exploitation agricole des vaches laitières. Après quelques années d'inactivité, l'arrivée de notre troupeau ovin lui a redonné une deuxième jeunesse. Agneaux de lait par excellence, les Agneaux de la ferme du Paillot sont élevés avec leur mère. Leur alimentation

est principalement constituée du lait maternel et de céréales Bio produites et récoltées à la ferme. Nous leur apportons toute l'attention nécessaire et nous les laissons évoluer à leur rythme (pas d'engraissement). Tout au long de l'année nos brebis sont dans les prés. Ce n'est qu'au moment de la période d'agnelage que les brebis suitées dorment en bergerie afin de pouvoir leur apporter toute l'attention nécessaire lors de la naissance de leur agneau.

questionnaire pour une projet d'une pâtisserie/épicerie

Concept :

Nous souhaitons ouvrir fin 2017 un établissement de pâtisserie / épicerie fine dans l'hypercentre de Bordeaux. La gamme des pâtisseries se veut inédite et sera imaginée (puis réalisée) par des chefs restaurateurs reconnus de Bordeaux et de Gironde. Les pâtisseries vendues seront exclusivement de nouvelles recettes qui travailleront le fruit de saison de façon simple mais originale comme un « framboise / café Blue Montain », un « poire / chocolat fumé » ou un « Pamplemousse / coriandre / thé vert ».

Je vous ai invité à remplir le formulaire Étude marché - Pâtisserie des Chefs, Épicerie fine. Pour le remplir, allez à :

https://docs.google.com/forms/d/11FSAccMoo47jC5CHaw6HISz3k9Kj0TVwJwy7kIVJ8/viewform?c=0&w=1&usp=mail_form_link

la nouvelle carte sera disponible le 28 avril 2016



Le chef a cuisiné

- Asperges du Blayais de Mr Duret, mayonnaise siphonnée au kabosu, d'autre au gomasio de praliné, rillette de lamproie au yuzu et huître végétale du bassin d'Arcachon
19 €
- Ceuf de la ferme Poule ô Bio à Noillac en croûte de tourteaux de noisette, Morilles au Tio Pépé
ail des ours " cueillette sauvage " et pousses insolites de mon jardin
19 €
- Aiguillettes de Saint-pierre au beurre d'agastache,
Artichaut de Macau de Mr Lacroix aux coques, crambé maritime et betterave d'Aurore
29 €
- L'agneau de lait de la famille Sancier en saveur et texture multiples,
Celtuce, asperges vertes sautées à cru
29 €
□□□□□□
- L'assiette de Fromages affinés de Jean-François à Cocumont, beurre "Jean-Yves-Bordier",
Pain de campagne au cidre, Huiles, poivres et confitures particulières
10 €
- Voilà le printemps :
un putt de golf sur un green de menthe poivrée de mon jardin ,crémeux Ilanka 63 %
11 €
- Fraises Gariguettes imprégnées de poivre Sancho sur un cannellé Bordelais, sorbet hibiscus
10 €

Menu C'Yusha à 34 €

- Compression de tourteaux et avocat, gaufre de maïs à la chantilly de jalapeno, sorbet Mojo
□□□□□□
- Lieu jaune Breton cuit doucement au beurre de sisho, légumes printaniers de la famille Sournac, condiment ugly/iodée
Ou
Volaille du Périgord rôtie à l'ail des ours, pomme de terre de Noirmoutier et asperges vertes
□□□□□□
Les fromages affinés
Ou
La fraise Gariguettes, zéphir au coquelicot, sorbet au vinaigre de pineau de Charente de madame Fleuriet, chouquette pétillante

Bien à vous,
Pierrick Célibert