



**Produits du mois : tourteaux de noisette de l'hullerie Lepine**



Située dans la vienne, à Availles en Chatellerault, l'hullerie Lépine fabrique de l'huile vierge de noix et de noisettes depuis 1810, soit 8 générations : tradition des plus anciennes qui pérennise ainsi dans le temps une saveur artisanale à nulle autre identique. Nos huiles sont extraites de fruits de haute qualité et la mention « huile vierge » garantit l'extraction mécanique par première pression, ce qui exclut toute intervention chimique et opération de raffinage. Nos huiles de noix et de noisettes sont naturelles. A partir du mois de décembre et jusqu'à fin mars, nous travaillons à façon pour les particuliers: c'est à dire que nous transformons vos cerneaux de noix ou de noisettes en huile. Le tourteau est ce qui reste du fruit sec ou de la graine après extraction mécanique de l'huile. Ne contient pas de gluten. Cette farine très goûteuse peut s'utiliser en remplacement ou en complément de la farine dans les pains, biscuits, pâtes à tarte, cakes, muffins, pâtes fraîches, ... Super pour pané du poisson!

**produit du mois : chocolat Valrhona Dulcey**



Il y a 8 ans de cela à l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona, Frédéric Bau, son fondateur, faisait une démonstration d'une recette devant des pâtisseries venus du monde entier. Etourdi, il laisse son bain-marie pendant 10 h. Et le chocolat blond fit son apparition... LA grande nouveauté de cette rentrée 2013... A découvrir absolument

Valrhona offre un nouveau monde de saveurs avec la création des chocolats blonds Dulcey 32 %. D'une couleur blonde et avec une texture fondante et enveloppante, il a un goût un peu sucré avec des notes de biscuits à la pointe de sel. Les ingrédients comme le beurre de cacao, le lait et le sucre, sont soigneusement sélectionnés

**astuce du mois: boule d'île flottante**



lors du dernier noel mes filles ont acheté des boules de neiges en plastique chez cultura elles s'ouvrent en deux, cela m'a donné l'idée de faire des oeufs à la neige dedans.

**ingrédients :** 200 g de blanc d'oeuf 50 g de sucre

monter les blancs au batteur et les serrer avec le sucre garnir les boules de neiges, les refermer et les cuire 10 minutes à 70° et les faire refroidir 30 minutes au froid

**recette du mois : gaspacho de doucette du Jardin de Quentin à Eysines (mache) à l'huile d'amendons de pruneaux**



**ingrédients:** 200 g de mache propre 300 g de bouillon poule 25 g huile d'amendons de pruneau sel et poivre

**préparation :** faire bouillir le bouillon, mettre la mache dans un blender( thermomix) ajouter le bouillon chaud et mixer 4 minutes, rectifier l'assaisonnement et l'huile.

**la nouvelle carte disponible le 7 mars**



**La carte**

Risotto Vénééré aux coquilles Saint-Jacques et truffe noire du Périgord de "Mr Forestas", émulsion d'ail rose de Lautrec fumé, crispy de Parmigiano Reggiano - 20 €

Pressé de foie gras d'Auros, lamproie fumée et gelée de Sauternes, cailloux de poireaux grillés, gaspacho de doucette à l'huile d'amendons de pruneaux - 19 €

Filet de bœuf Blond d'Aquitaine, jus au poivre de Java, pomme fondante à l'ailette, Compression de blette et moelle de boeuf - 25 €

Sole de nos côtes/viennoise de tourteaux de noisettes/ navet et poireaux crayons de la famille Soumac - 25 €

L'assiette de Fromages affinés, beurre Jean-Yves-Bordier, pain à la nigelle - 9 €

T.O.C Valrhona (tentation obsessionnelle chocolatée) Ashanti, Macaé (Brésil), Ivoire, Tanariva (Madagascar), Dulcey, Tainori (république Dominicaine) - 11 €

Île flottante "Mojito", biscuit ananas, madeleines fumées à la mélisse - 10 €

**Le Menu C'Yusha à 33 €**

Bruschetta de foie gras mi-cuit et nashi compressé, pommade culinaire de raifort, velouté de doucette à l'huile d'amendons de pruneaux

Merlu de ligne sur un risotto façon paella

Ou

dégustation d'agneau de la maison Campet à l'épine vinette, Quinoa rouge et butternut à l'huile d'argan  
Gigot confit, cromesquis de fressure, kefta au cumin

Les fromages affinés

Ou

Biscuit de chocolat, cœur Carambar, sorbet poire, touche lacté au muscovado

**revue de presse : Beyond the speed of spirit**



C'Yusha, du génie dans ta face !

Hyperion KEATS

<http://beyondthespeedofspirit.com>

Énorme.

Mortel, incroyable, la fin de l'histoire, le bonheur suprême pour les masses... Pour gagner, il suffit de jouer !

C'Yusha, attention Miracle : Les mots feront trembler les murs comme jamais et de mémoire on n'aura vu de plus savante et intense tribune au soutien d'une table, d'un faiseur de mets, d'un séraphin troquant les ailes célestes pour des instruments de magie !!!

Vu l'impuissance des superlatifs à réveiller nos esprits endoloris, face à Jack Ryan et la Crise au Mali, je m'en va vous réjouir de mots doux et de promesses gourmandes, vous farcir de rêves trop beaux et de béates provendes... Allez ! Revenons sur Terre ! Moi surtout, qui trépigne littéralement dans une transe continue depuis ce déjeuner ahurissant au C'Yusha à Bordeaux au beau milieu d'une journée grisée et avare de promesses.

Ce Restaurant, promis à devenir lieu de culte abrite un trésor en la personne de son Chef, Pierrick Célibert. Ce dernier, après avoir fait son chemin auprès de monuments tels Bernard Loiseau, Alain Ducasse, ou plus près de nous Jean-Pierre Xiradakis, créé ici son propre établissement et c'est peu de dire que l'indépendance réussit à son talent... Pour ceux qui ont pratiqué la rue Ausone de longue date, les Plaisirs et Jardin du même nom sont les enseignes qui ont précédé le C'Yusha. Hormis la localisation, ce que vous trouverez là-bas est entièrement nouveau au point qu'il faut exercer sur sa mémoire une contrainte d'une formidable magnitude pour parvenir à en extraire les bribes d'un passé révolu.

Nous ne sommes pas pour autant dans une variation du « Gouts de Luxe » d'Emmanuel Rubin, mais dans un restaurant bien réel au caractère trempé et à la personnalité unique. Pierrick Célibert façonne des associations lumineuses, pour tout dire éblouissantes, en additionnant à la maîtrise une science acrobatique du végétal à l'instar de sa feuille d'huile qui n'a jamais vu la mer mais raconte à l'océan dans un beurre maison « juste ultime !!! ».

« Ça ne va pas changer l'ordre des choses au sein duquel prévalent les sauts de Mojitos et les Vodka Redbull mais pour une fraction de ces dérivés alcooliques, il est désormais possible de vivre une expérience édifiante qui élargira votre horizon, et par voie de conséquence celui du monde, puisque le monde c'est vous. »

S'il possède une subtile consonance orientale de par son nom, le C'Yusha est l'affectueuse association de Célibert et du prénom des deux filles du chef. Sur la table, aucune équivoque, ce n'est pas une route semée de préconceptions que l'on parcourt mais une idée vivante, une île luxuriante que l'on arpente avec avidité. En un dîner et un déjeuner, j'ai pu admirer deux paysages très différents, deux perspectives saisissantes autant que distinctes qui témoignent d'une habileté à alterner entre simplicité et élaboration extrême. De la Blanquette de Veau qu'on ne révolutionne pas mais que l'on quintessencie, un peu comme le ferait un Yquem d'un Sauterne, à l'embourré de choux chinois à l'huile de truffe en passant par la Bar de Ligne de Saint-Jean de Luz mi-fumé au bois d'Inde... c'est une odyssée trépidante à la hauteur d'un script de Peter Jackson.

autrement le lien de l'article

<http://beyondthespeedofspirit.com/2013/02/08/1638/>

Bien à vous,

Pierrick Célibert