



**Ferran Adria : Dîner du 6 octobre 2010**



Une très belle rencontre, riche en découvertes humaines et culinaires.

Anciens élèves de Michel Guerard et Alain Ducasse, nous étions tous les 3 ravis de découvrir ce fabuleux établissement.

José Ganizaes, à ma droite fut le Second de Ferran Adria. Actuellement sur congés, il a rejoint Jérôme Tavoron propriétaire du restaurant l'Etranger dans le quartier de Kensington.

**Le menu aux 40 plats ! Extrait de photos ...**



Découvrez la suite des photos (plats + menu) sur <http://cyusha.com/Galerie-photos.html>

**Produits du mois : nashi, crosne**



Le nashi , famille des Rosacées, pays d'origine : la chine, la Corée et le Japon, où sa culture remonte au 7e siècle après J.C....

Il n'est apparu chez nos primeurs que depuis quelques années.

L'arbre ressemble au poirier, avec des feuilles plus grandes. Il peut atteindre 5 mètres de haut. La floraison à lieu en mars et les fleurs sont d'un blanc rosé. Le fruit arondi s'apparente à la pomme et se cueille dès le mois d'août. A majorité ronde, le nashi a la taille d'une pomme.

Quelques uns ont la forme d'une poire.

Le nashi a une peau de couleur jaune, verte ou brun doré. Cette même peau est lisse et comestible. Sa chair est très juteuse elle est également légèrement sucrée et peu acide, parfois granuleuse comme le serait une poire, la saveur du nashi est douce.

Contrairement à la poire ou à la pomme, le nashi est cueilli à maturité. Le nashi, c'est : 88% d'eau, une touche de protéines, encore moins de matières grasses et une quantité raisonnable de glucides.

**Crosne**



Connaissez-vous ce tubercule qui ressemble à une chenille boursoufflée ? Le goût très fin et légèrement sucré du crosne rappelle celui du salsifis ou de l'artichaut. Simone de Beauvoir affirmait que c'était un légume triste mais un écrivain n'est pas nécessairement un gastronom!

Originaire de Chine, disent certains, du Japon affirment d'autres. Il fut introduit en France en 1882 par MM. Bois et Paillex, qui le firent pousser dans leur jardin de Crosnes (village près de Montgeron, sur l'Yerres, département actuel de l'Essonne), et entreprirent de le commercialiser dans tout le pays. C'est en 1887 que le "stachys affinis" prit le nom de "crosne", sa ville d'accueil, qui étymologiquement désigne "un trou d'eau garni d'herbages et de racines dans lequel se retrait le poisson".

Les Chinois l'appellent le "Kam-lu" (douce rosée) ou le "Tao che tsan" (plante pierre ver à sole), et qu'Alexandre Dumas fils a contribué à faire connaître en 1887 en l'introduisant dans la composition de la "salade japonaise" que récitait Mlle Reichenberg, principale interprète de sa comédie Francillon, au Théâtre-Français. Annette est une servante au "grand cœur" doublée d'une qualité de Cordon Bleu. Elle y dialogue avec Henri sur les ingrédients qui composent une salade de pomme de terre dans laquelle elle y a ajouté des crosnes.

Après avoir connu son heure de gloire, le crosne fut peu à peu oublié. Il commence à réapparaitre, sous une forme "prête à cuisiner", évitant au consommateur le fastidieux nettoyage d'autrefois. On le trouve chez certains commerçants entre novembre et mars et quelques régions de France l'ont même adopté pour Noël.

Plante potagère appartenant à la famille des labiées, comme la menthe, ce rhizome émet une tige d'environ 30 cm de hauteur avec des feuilles caduques, un peu échevelées et des fleurs blanches. La partie consommée correspond aux chapelets de tubercules qui poussent sous terre et qu'on peut récolter à compter de novembre alors que le feuillage s'est entièrement desséché.

**Achat**

Il faut le choisir bombé, de couleur claire, de préférence blanc nacré et doux au toucher. Un crosne frais est blanc nacré. Il se ramollit et vire au beige dans une atmosphère trop sèche.

**Préparation de base**

- Ne jamais peler
- Mettre dans un linge avec du gros sel et frictionner.
- Puis, sous un filet d'eau, les dépouiller de leurs dernières pellicules.
- Plonger ensuite dans une eau froide citronnée pour leur conserver leur blancheur

**Astuces du mois : Develiner un foie gras**



Réunir dans un bol le reste de sel, le poivre, le sucre, le quatre-épices et la noix muscade. Mélanger. Appliquer ce mélange aussi régulièrement que possible sur chacun des lobes, en évitant de trop les manipuler car ils sont fragiles. Les mettre dans un grand saladier propre et les couvrir d'un film plastique ; placer le saladier couvert au réfrigérateur pendant 8 à 12 h en retournant les lobes 2 ou 3 fois durant cette période.

Le jour de la cuisson, préchauffer le four à 120° (thermostat 2/3).

Prendre un plat creux un peu plus grand que la terrine pour servir de bain-marie. Découper un morceau de papier sulfurisé aux dimensions du plat et faire plusieurs incisions au milieu du papier. Poser dans le fond du plat et réserver. Découper un autre morceau de papier sulfurisé aux dimensions du dessus de la terrine ; réserver.

Remplir la terrine avec les lobes de foie gras : prendre d'abord l'un des deux gros et le poser dans le fond de la terrine, face soyeuse vers le bas, en appuyant doucement pour éliminer les poches d'air. Poser les petits lobes par-dessus au milieu, avec les parures éventuelles. Placer enfin le deuxième gros lobe en dernier, face soyeuse dessus. Couvrir avec le papier sulfurisé en appuyant doucement pour obtenir une surface relativement plane. Mettre la terrine au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.

Pendant ce temps, faire chauffer une grande casserole d'eau jusqu'à ébullition. Sortir la terrine du réfrigérateur et la mettre dans le plat préparé pour le bain-marie. Y verser l'eau chaude en laissant une bonne marge de 2 cm entre le niveau de l'eau et le haut de la terrine. La température de l'eau va alors retomber à 70° : c'est celle qu'il faut maintenir durant toute la cuisson. Mettre le plat avec la terrine au bain-marie dans le four et faire cuire pendant 50 minutes.

**Recette du mois : velouté de cèpes et churros châtaigne**



- 400 g de cèpes coupés et propre
- 2 oignons émincés
- 1 l de bouillon de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 20 g de beurre ou graisse de foie gras

**Préparation:**

- Faire chauffer le beurre ou la graisse dans une casserole
- Ajouter les oignons.
- Laisser suer pendant 3 minutes en remuant
- Ajouter les cèpes et les laisser suer pendant 5 minutes à feu moyen saler légèrement
- Ajouter le bouillon de volaille, et laisser cuire pendant 20 minutes à feu moyen
- Mixer le tout finement de manière à obtenir un mélange bien homogène
- Laisser réduire pendant 10 minutes
- Ajouter la crème. La consistance doit être bien crémeuse sans être trop épaisse
- Rectifier l'assaisonnement.
- Servir avec des churros à la châtaigne
- Ingrédients :** 250 g eau 125 g beurre 200g farine 50 g farine châtaigne 3 œufs sel

**Nouvelle carte, disponible le 10 Novembre 2010**

**La carte**

Foie gras de canard du Sud-ouest poché au cacao, chutney de poire/noisette, brioche au grué de cacao – 17 €

Le jambon "Cochon noir de Bigorre" affiné 24 mois, Beurre au piment d'Espelette de Jean-Yves Bordier pain à la châtaigne – 15 €

Courge "Jack be little" en émulsion de châtaigne, cannelloni de Chiggia au crabe Royal des mers des glaces, huile végétale du bassin d'Arcachon –18 €

Lotte Bretonne au xingar, jus perlé au cèpe, crosnes, nashi/chicorée rouge cuit et cru –23 €

Noix de saint-Jacques snackées, beurre battu au yuzu ,crèmeux de panais à la sauge ananas – 22 €

Cochon noir de la vallée des Aldudes au piment d'Espelette, tartine de châtaigne flanquée d'Ardi Gusha, carotte sanguine (pluma à la plancha poitrine cuite à basse température, carré confit) –24 €

Fromages affinés accompagnés de : beurre de Jean-Yves Bordier, pain à la noisette, chutney à la figue – 9 €

Poire Belle Hélène millésime 2010 – 8 €

L'aquitaine en dessert – 9 €  
(Tourtière à l'armagnac, macaron de Saint-Émilion au raisiné, gâteau Basque, pastis Landais, Cocal du Périgord aux noix, sorbet Lille)

Kub'or exotique, pulpe de pithaya pourpre glacée– 8 €

**Le Menu C'Yusha à 33 €**

Mise en bouche

Crumble de châtaigne/muscovado à la courge butternut du père Alex sur un sablé au cèpe, pâte de foie gras/kumquat, carmine au vinaigre de cidre de Mr Agnès

L'agneau de la maison Campet  
Kefla à la coriandre, lichette d'agneau sur un Quinoa au citron, pulpe de pruneaux à l'huile d'argan

Ou

risotto carmaroli au parmigiano reggiano, noix de pétoncles, émulsion au yuzu

Douceur insolite

Les fromages affinés

Ou

Kub'or exotique, pulpe de pithaya pourpre glacée

**La pause déjeuner à 19 €**  
(Entrée, plat et dessert du jour)

**Menu servi uniquement du mardi au samedi le midi, sauf jours férié**

Sélection du Sommelier : 1 verre de vin + 1 café classique.....6 €

**Expositions :**



Suite au succès des photos d'Anne Laure Delhorbe et de son mari, nous programmerons en début d'année une autre date d'exposition sur un autre thème.

Un grand merci à tous les deux pour avoir choisi d'exposer au C'Yusha!  
**Actuellement retrouvez jusqu'à fin décembre 2010 les oeuvres de Jean-Charles Millepieds dit JICÉMIL**

Ce qui caractérise au premier regard la peinture de JICÉMIL, c'est le côté sensoriel où se mélangent des traces et des matières évocatrices du passé.

L'œuvre éveille chez le spectateur un appel à la gaité et une réverie chaleureuse et spontanée.

L'artiste traque la matière, la retouche, la détourne.

La démarche globale n'est pas conceptuelle. Chez lui, comme chez bien d'autres, c'est bien l'acte de peindre qui crée l'intention et non le contraire. Un peu « chercheur » l'artiste ne se refuse aucune trajectoire d'exploration. Il reviendra aussi souvent que nécessaire sur un travail qui impose une préparation longue et minutieuse.

Le processus de destruction reconstruction aboutira, non pas à un résultat souhaité, mais plutôt à une émotion désirée et enfin révélate.

Cette émotion, l'artiste la souhaite évocatrice de ce qui est enfoui au plus profond de chacun d'entre-nous : cette capacité à rêver que nous possédions lorsque nous étions enfants.

ATELIER : 1 IMPASSE DES NAVARIX 33380 MIDS  
TEL. : 06 07 88 20 09 MAIL : jch-mill@voila.fr  
SITE : www.jicemil.com  
Référéncé www.arttrinet.com www.artistes-cotes.com

**Revue de presse :**

Le CYUSHA sélectionné par le guide du Fooding et du Champérad  
[www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2010-10/C-Yusha-fete-un-an-de-succes-en-famille.htm](http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2010-10/C-Yusha-fete-un-an-de-succes-en-famille.htm)

Bien à vous,  
Pierick Célibert