



## Produits du mois : le cèpe, le Coco de Paimpol



### HISTOIRE DU CÈPE DE BORDEAUX

Il doit son nom aux récoltants du Bordelais qui approvisionnaient autrefois les halles parisiennes. À la fin du XIXe siècle, les parisiens découvrent ce champignon grâce au savoir faire d'Alcide Bonton, chef réputé d'un des grands restaurants de l'époque.

La consommation du cèpe se généralise véritablement dans les années 1950, mais... les Romains tenaient ce champignon en haute estime, tout comme la succulente amanite... des Césars ! Le Sud-ouest de la France et la Pologne (le "champignon Polonais" est l'une de ses nombreuses appellations vernaculaires) furent les précurseurs de sa commercialisation au milieu du XVIIIe siècle. Installé en Lorraine et gourmet à ses heures, l'ancien roi de Pologne, Stanislas Leszczynski en fut l'un de ses principaux défenseurs. Les cèpes étaient alors salés et protégés dans des fûts avant d'être vendus en conserve.

#### Capricieux comme un cèpe

Si le Sud-Ouest se révèle comme la région des plus productrices, le cèpe de Bordeaux se développe dans toutes les forêts de l'Hexagone. Mais le prince Edulis est capricieux... "Cette année, y en a pas !" Souvent, au retour des cueillettes, le refrain est le même. Malgré quelques belles fricassées qui crépissent dans les cheminées, ce champignon, d'ordinaire si abondant, a refusé de montrer le bout de son chapeau cuivré. Mauvaise lune, pluviométrie ou sécheresse... on cherche désespérément des raisons qu'il n'y a peut-être pas à trouver ! Selon quelques constatations, les années trop pluvieuses se révèlent comme de mauvais millésimes pour les bolétacées, mais s'inscrivent comme des crues d'exceptions pour les girolles, chanterelles et autres trompettes des morts, ou plus généralement, des champignons à lames. Un diction du Grand Sud précise : "l'année des 13 lunes est toujours défavorable aux cultures et catastrophique pour les champignons..."

Selon les « millésimes » et au-delà des cueillettes trop abondantes de ramasseurs peu scrupuleux qui font commerce de cette manne "tombee" du ciel, la récolte annuelle s'échelonne entre 6 000 et 9 000 tonnes, bien en de çà de la demande, d'où les importations en provenance des pays de l'Est, du Portugal et même du Maroc.

#### le coco de Paimpol



*Haricot demi-sec à écosser, il est présenté dans sa gousse jaune pâle, marbrée de violet. Le grain doit être blanc, de forme ovoïde, avec un épiderme de très faible épaisseur. Le Coco de Paimpol délivre un goût particulier : nuances florales et fruits secs. En 2008, les 480 producteurs ont fêté les 10 ans de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) qui autorise une production sur 84 communes du Trégor - Goëlo, pour ma part je les fais revenir dans un peu de beurre avec un peu d'échalote et je mouille avec un jus de crustacé*

#### astuces du mois : comment bien nettoyer ses cèpes

on gratte les pieds avec le couteau pour enlever la terre et les impuretés.  
Nettoyer les têtes avec une éponge très légèrement humide  
Les plus beaux pourront être coupés en tranches épaisses d'environ 5mm pour en faire des salades ou de belles présentations.  
Les autres seront coupés en gros dés de 1 à 2 cm de côté pour une poêlée  
les gros serviront à faire un velouté .

#### la recette : la pâte de fruit à la mure



ingrédients: 1kg de pulpe de mure, 1 kg de sucre, 30 gr de pectine, 100 g de sucre, 1 jus de citron

porter à ébullition la pulpe, le sucre, ajouter la pectine mélangé au 100 g de sucre bien remuer, cuire à 106°au dernier moment ajouter le jus de citron et couler.

#### la nouvelle carte disponible le 6 septembre 2010



Le jambon "Cochon noir de Bigorre" affiné 24 mois,  
Beurre au piment d'Espelette de Jean-Yves Bordier pain à la châtaigne –  
14 €

Foie gras de canard du Sud ouest et cèpes en gelée de thé  
de Bordeaux,  
pommade culinaire noisette/tanaisie, feuille de vigne farcie  
– 17 €

Céviche d'écrevisses mariné à l'huile de noisette, juste saisi  
d'un Velouté de cèpe,  
huître végétale du bassin d'Arcachon croustilles d'ail fumé  
– 16 €

Pigeonneau de "Mme Leguen " cuit à basse température au  
galanga, les cuisses en cannelloni de cèpes, orge perlé à la  
tomme de brebis – 23 €

Langoustines de Loctudy laquées au miel de citronnier, coco de Paimpol lié à la vinaigrette  
de crustacé,  
Condiment citron confit/olive de Lucques – 23 €

Rumsteck Blonde d'aquitaine, jus cèpe/xingar, cèpes, échalotes confites, gnocchis de pomme de terre au beurre  
salé  
– 24 €

Fromages affinés servis avec du beurre de Jean-Yves Bordier – 8 €

Le "Cannelé Bordelais" déstructuré – 9 €

( liquide, glacé, mousse, chocolat, poudre, classique, caramel)

Macaron thé matcha, crémeux yuzu, la framboise en sorbet, mariné en tube à la tagète  
mandarine– 8 €

Cocotte de Mirabelles de Lorraine et raisin Muscat au bois de réglisse, Kouglouf et trait de Picon, sorbet petit suisse  
– 7 €

## Le Menu C'Yusha à 33 €

Mise en bouche

Les Tomates de races du Père Alex : green zebra, ananas, Roma, yellow debut

(Cannelé tomate/mozzarella, gaspacho jaunes/gressin basilic, tomate green zebra à  
l'herbe à curry/foie gras mariné)

Pièce de rumsteck Blonde d'Aquitaine, jus au poivre de Java, espuma de pomme Charlotte  
à la tanaisie et girolles

Ou

L'envie du jour

Douceur insolite

Les fromages affinés

Ou

Cocotte de Mirabelles de Lorraine et raisin Muscat au bois de réglisse, Kouglouf et trait de Picon, sorbet petit suisse

**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 €

Bien à vous,

Pierrick Célibert