



soirée : SOSAFAMES le 24 septembre



Les chefs du Cerele AFAMES* se joignent à l'association SOS Gourmandises pour récolter des fonds au bénéfice des enfants hospitalisés de Bordeaux

(* Alliance de Friands Amateurs de Mets Epicuriens et Savoureux)

Dimanche 24 septembre à partir de 19h30 à La salle de la Faïencerie

24 rue de la Faïencerie 33300 BORDEAUX

Entrée adulte : 50€ tout compris (Entrée enfant moins de 12 ans : 25€)

- Cocktail d'initiation debout avec les Chefs des AFAMES : BEAUFILS Jean-Luc, CÉLIBERT Pierrick, COLIN Frédéric, DESCAS Franck, FRION Nicolas, GRANGIER David, LAFON Frédéric, LHERISSON Thomas, MOLLE Jean-Luc, SCHUELLER Frédéric, WONGSODIKROMO Kenji, GONCALVES Emmanuel
- Animations par l'association SOS GOURMANDISES : groupe de Jazz, clowns.....
- Les bénéfices de la soirée seront reversés à l'Association SOS Gourmandises pour des actions à l'hôpital pédiatrique de Bordeaux.

réservation sur <http://www.sosafames.fr>

produit du mois : verjus du domaine Castel Sablons



Produit naturel conservé par pasteurisation, le verjus charentais Perle de Raisin est un jus de raisins verts. Sa très bonne tenue en cuisson le destine naturellement à la cuisine. Il accompagne parfaitement le poisson et les autres produits de la mer (cuits ou crus) et peut être également incorporé en sauce pour accompagner différentes viandes.

Le Verjus, du jus de raisins verts, fabuleux en cuisine ! Le Verjus, c'est quoi ? Produit naturel (sans ajout) conservé par pasteurisation, « Perle de Raisin » est un produit acidulé, contenant très peu de sucre, qui est très apprécié comme aide culinaire. Ce jus de raisins verts, récoltés avant maturité, a une très bonne tenue en cuisson. Il accompagne parfaitement le poisson et les autres produits de la mer (cuits ou crus) et peut être également incorporé dans les sauces. Il est idéal pour réaliser des marinades ou déglacer une viande ou un poisson. Son pouvoir rafraîchissant le destine naturellement à être utilisé en glace ou en sorbet ou tout simplement mélangé avec de l'eau.

L'histoire du Verjus

Les Romains qui implantèrent la culture de la vigne, utilisaient le verjus comme condiment. Au Moyen-Âge, il régna sur toute la cuisine (le citron n'était pas encore connu), et on le retrouve dans la plupart des sauces et des liaisons au XIXème siècle. De nombreux ouvrages parlent du verjus. Ainsi le Larousse de Cuisine cite la moutarde au verjus qui donnerait une meilleure saveur que le vinaigre ; le Larousse ménager, quant à lui, parle de produit contre l'obésité.

voici le lien <http://www.castel-sablons.com/2015/8-gamme/verjus-perle-de-raisin/>

produit du mois : crevettes impériales de Charentes



Reconnaisable à sa carapace tigrée, la crevette impériale est élevée dans les Marais de Charente-Maritime par une vingtaine d'ostréiculteurs (Marennes, Seudre, Ré et Oléron). La production nationale de crevettes impériales est d'environ 25 tonnes, dont 75% provient du Poitou-Charentes. Le "Signé Poitou-Charentes" garantit un mode d'élevage dans des bassins naturels en terre, une densité d'élevage faible, de manière à assurer aux crevettes une part importante de nourriture naturelle (crustacés, mollusques...). Les crevettes sont commercialisées vivantes avec un poids minimal de 20g, sans traitement de conservation. Les producteurs ont mis en place un protocole de conditionnement qui améliore la survie des crevettes. La crevette impériale se caractérise par une chair ferme aux subtils arômes marins. Retrouvez-la de fin juillet à fin novembre chez les ostréiculteurs habilités.

produit du mois : houttuynia cordata



L'herbe à poivre ou polivrier de Chine est originaire d'Asie, cette petite plante vivace couvre-sol s'étale rapidement par ses rhizomes. Ses feuilles caduques, en forme de cœur, dégagent un parfum un peu piquant, assez poivré, avec une légère touche d'agrumes. De belles fleurs blanches disposées en épis apparaissent en été. C'est une plante commune dans la cuisine asiatique. Lorsqu'on en écrase les feuilles entre ses doigts, elles dégagent un puissant parfum d'orange amère.

produit du mois :Rungia Klossii



Si vous aimez les champignons, vous aimerez également cette curiosité végétale. En effet, la plante au goût de Champignon (Rungia Klossii) est une plante herbacée vivace de la famille des Acanthacées, utilisée comme plante condimentaire et aromatique. Cette plante qui peut atteindre environ 50 cm de hauteur possède une floraison bleue atypique et un feuillage brillant à la saveur étonnante de Champignon, d'où son appellation. C'est donc une alternative intéressante les gens qui n'aiment pas la texture des champignons. Comment utiliser cette plante au goût de champignon en cuisine ? Comment cultive-t-on la Rungia Klossii dans son jardin ?

La plante au goût de champignon en cuisine ? Les feuilles sont soit consommées fraîches en salade ou elles peuvent également être cuites comme un légume ou dans d'autres recettes. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, cette plante est disponible sur tout les marchés vendue comme un légume ordinaire. C'est également la plante idéale pour les gens qui n'aiment pas la texture des champignons ou qui sont sensibles aux infections fongiques.

produit du mois : poivre de cassis



Le Poivre de cassis ©, une épice à découvrir, originale, puissante, gourmande, saine et déjà reconnue par des grands chefs. Le cassis ne se résume pas aux petites baies noires qui entrent dans la préparation des confitures ou de la crème de cassis. C'est aussi les bourgeons, très aromatiques, depuis longtemps demandés par la parfumerie et désormais par la gastronomie. Grâce aux producteurs de cassis ! Car ce sont eux qui ont découvert cette nouvelle épice en séchant les bourgeons avant de les réduire en poudre : ainsi est né le Poivre de cassis ©, issu du terroir bourguignon.

Son goût allie la puissance aromatique des feuilles et des bourgeons à la douceur acidulée du cassis. Ce bouquet médité répond aux attentes des gastronomes à la recherche de saveurs nouvelles et à celle des grands chefs. Plusieurs l'ont déjà adoptée, pour sa belle acidité et son goût fruité de cassis, qui se marient aussi bien avec le sucré qu'avec le salé.

produit du mois: mulberry



La Mulberry, aussi appelée Mûre Blanche, est connue pour ses nutriments excellents pour la santé. Elle peut être blanche, rose, jaune ou violette mais elle tire son nom de mûre "blanche" des bourgeons de l'arbre qui ont cette couleur.

En cuisine Au niveau des papilles Son goût est très doux, légèrement sucré, avec un soupçon de vanille. Aucune acidité, à la différence de son lointain cousin : la mûre de ronce. Certains leur trouvent une ressemblance avec le miel.

Utilisation Les mulberries créent une merveilleuse synergie gustative avec les notes suivantes : vanille, fève tonka, lait de riz, lait d'amandes, lait d'avoine, mesquite, lucuma, farine de coco, farine de souchet. Réhydratée, elle devient fondante. D'ailleurs, toutes les personnes ayant tendance à être constipées devraient réhydrater leurs fruits séchés, s'ils en consomment (même les figues & pruneaux, réputés pour être bénéfiques en cas de constipation). Comme de nombreux superfruits, la Mulberry est conseillée aux sportifs. Les personnes pratiquant un sport de façon régulière et intensive ont besoin d'énergie pour maintenir leurs efforts. La Mulberry contient de la vitamine B2, véritable booster de forme !

astuce du mois: saumurage des poissons



tous les poissons blancs peuvent être passés dans une saumure liquide à 10% ce qui permet de raffermir et de rendre les chairs translucides les pavés sont plongés dans cette saumure entre quinze minutes et une heure selon l'épaisseur, puis déssalés à l'eau claire autant de temps

recette du mois: panais confit



ingrédients: 4 panais 300 g eau 50 g sucre 1 gousse de vanille 50 g miel châtaignier 50 g beurre

préparation: laver et éplucher les panais puis les calibrer en longueur et diamètre, réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et la vanille fendu en deux, pocher à petit frémissement durant 40 à 45 mn, découper en deux dans le sens de la longueur, réaliser un caramel avec le miel et beurre dans une poêle déposer les panais côté lisse pour les colorer tout en les nourrissant avec le caramel.

la carte sera disponible le 21 septembre 2017



Le chef a cuisiné Foie gras de canard de la ferme d'Auros aux figues (ceuillette sauvage) fumé au sarment de vigne, Tetragone cornue de mon jardin au verjus du domaine Castel Sablons 20 €

Tarte fine aux crevettes impériales de Charentes et cépes du Médoc, butternut confite au sucre de raisin, Rungia Klossii, jus de tête au vinaigre de framboise de Laurent Agnès 20 €

□□□□□□ Dégustation d'agneau de lait Pascal Sancier, pomme de terre d'Esyines cuisinée au lard Colonnata et cépas du Médoc (fressure à l'ail des ours, pachet de tajine, croustille à l'herbe à curry, gigot confit, selle en croute de grué de cacao) 30 €

Rouget barbet d'Arcachon au citron caviar "récolte maison", coco de Paimpol et fenouil de mer au poivre Sansho, poireaux crayons d'Aurore 29 €

□□□□□□ L'assiette de Fromages affinés de Jean-François à Cocumont, Pain de campagne au cidre, Huiles, poivres et confitures particulières 10 €

Barrette de chocolat Otucan 69% Vénézuéla au chanvre de ma récolte fumée minute, yuzu de Mr Dufau, crème glacée à la flouve odorante 11 €

Mures marinées au bois de réglisse, sablé Breton, Mousse légère à l'houttuynia cordata, jus au miel de sarrasin, sorbet mulberry 11 €

Au quotidien nous pétrissons, façonnons et cuissons notre pain Avec des farines du Moulin de Dubern qui sont issues de blés récoltés en Lot et Garonne

Menu C'Yusha à 34 €

Foie gras de la ferme d'Auros /mais au bourbon/ céviché de daurade au mojo de piment Landais

□□□□□□ merlu de ligne du Pays Basques fumé au bois de pommier, jus d'une bordelaise parfumé au poivre de cassis, crèmeux de panais au pélagonium citronnelle et girofles

Ou

Cochon fermier du Sud-Ouest aux feuilles de tabac du Périgord, jus au grué de cacao, embeurré de poireaux, écrasé de pomme de terre d'Esyines

□□□□□□ Les fromages affinés

Ou

La flaveur des cépages, tofu de pistache, sorbet vigne rouge

Menu gourmet à 45 €

En six services pour l'ensemble des convives

Bien à vous,

Pierrick Célibert