



La Gazette du Renard ^{n°9}

LA TABLE DU LUXEMBOURG

Sommaire

À la découverte du Jardin du Luxembourg
Neuf personnes sur dix aiment le chocolat. La dixième ment !
VALRHONA, le chocolat de la HAUTE CUISINE !
Les cuisines du monde se donnent rendez-vous à Paris
Le festival Que Gusto
Recette du renard

Le Buffet gourmand dominical

est de retour et vous sera servi tous les dimanches

Prix par personne : 69€

Buffet + eau + 2 verres de vin

Réservation recommandée

tableduluxembourg@gmail.com

01 42 38 64 88



**Ciel !
Les oeufs en
chocolat
Valrhona
sont déjà là !**

Les intemporels de la Table du Luxembourg

Les huitres spéciales
« Perles de l'Impératrice »

Le poulet fermier de l'Ardèche, rôti, pomme purée du « Renard »

La crème tremblotante aux œufs

Millefeuille à la crème mousseline à la vanille de Madagascar... aux fruits de saison

Vos événements à la Table...

Réservation par mail :
tableduluxembourg@gmail.com

La Table du Luxembourg
7, rue Guynemer 75006 Paris
01 42 38 64 88
06 74 90 05 06

Rédaction & Conception
Philippe Renard
Martine Blaszczyk
Anne-Laure Descombin

Photos
Antoine Piechaud

Si l'hirondelle ne fait pas le printemps, Pâques en revanche nous annonce son arrivée !

Dicton du Renard : « Noël au chaud, Pâques au Luco ! ».

Du battement de leurs ailes, les hirondelles ont chassé du ciel la grisaille de l'hiver. Mars a déjà laissé échapper les premiers signes du printemps. Mais, pourrons-nous en avril nous découvrir d'un fil pour laisser pénétrer la chaleur des premiers rayons du soleil ? Laissons dame nature en décider et suivons nos envies de nous rendre au Jardin pour en admirer le spectacle de sa mutation printanière. Les arbres laissent éclore leurs bourgeons alors que certains terminent déjà leur floraison. L'équipe des jardiniers n'a pas attendu le printemps pour continuer son ouvrage. Place nette au printemps. Les dernières feuilles mortes ont disparu d'un ultime coup de balai, les parterres déjà replantés nous dévoilent leurs harmonies de couleurs, les chaises sont revenues après quelques réparations... l'écrin est prêt à accueillir la plus belle saison pour les jardins. Accompagnez votre visite de quelques informations dévoilées en page 2. La nature se déguste ici avec les yeux.

Pendant ce temps, à la TABLE DU LUXEMBOURG, la terrasse a repris son emprise, au soleil du côté

du Théâtre de Guignol ou bien à l'ombre des tilleuls du côté de la grande dalle.

L'arrivée des beaux jours marque le retour des clients, habitués dont certains sont aussi venus pendant l'hiver, mais aussi des clients de passage, parisiens visiteurs occasionnels du Jardin ou touristes du monde entier. Le soleil est signe d'affluence qui doit vous inciter à réserver votre table.

Que nous prépare le Chef Renard ? Une nouvelle carte composée de ses classiques intemporels, de nouveautés et de plats inspirés par les produits de saison. Blanches ou vertes, les premières asperges arrivées en mars sont au cœur de leur pleine saison. Les fruits rouges régaleront la gourmandise des becs sucrés tout en sagesse d'une bonne diététique. Quant à l'agneau il sera au menu des déjeuners de famille qui ne manquent d'aucune occasion en la saison: mariage, baptême et communion ont trouvé le lieu pour l'occasion.

Difficile d'entrer dans le printemps sans évoquer les fêtes de pâques qui font du chocolat la douceur favorite de l'instant. Nous nous sommes intéressés de plus près au produit et nous avons interrogé Thierry Bridron, Chef pâtissier exécutif chez Valrhona, la marque de chocolat choisie par

le Chef Renard pour ses desserts et ses boissons chaudes. Rdv à la page 4.

Les bons produits sont réunis qui seront les ingrédients des bons moments à la Table du Renard. Alors que l'horaire de fermeture du Jardin prolonge doucement les fins d'après-midi, les apéros entre copains font leur retour. À deux ou à plusieurs, c'est le lieu rêvé pour un moment de convivialité entre amis ou entre collaborateurs. La formule « Apéro à partager entre copains » servie pour minimum huit personnes, a été concoctée par le Chef : ardoise de saumon, pain aux noix et champignons, tapenade et caviar de tomates séchées à tartiner, friture d'éperlans et de calamars, escargots de bourgogne, ardoise de fromages et planche de douceurs sucrées... une formule aussi gourmande que conviviale qui vous laissera le choix du breuvage.

Sans vouloir précipiter le plaisir de savourer le printemps, nous vous dévoilons déjà celui d'accueillir le Mexique début juin à la Table du Luxembourg pour une semaine en miroir du Festival Qué Gusto qui se déroulera à Paris sur la période. À découvrir en page 7.

Il nous reste à vous souhaiter un heureux printemps ! printemps ! printemps !



À la découverte du Jardin du Luxembourg

Le Jardin du Luxembourg compte parmi les plus beaux jardins de France. Au service de ses 23 hectares arborés et fleuris, c'est une équipe d'un peu moins quarante jardiniers et arboristes qui œuvrent tout au long de l'année. Nous avons relaté l'histoire du verger dans notre précédente Gazette. Mais ce n'est là qu'une des nombreuses merveilles et curiosités que le « Luco » offre aux plus de 6 millions de visiteurs chaque année, venus du monde entier.

Tant aimé des habitués du quartier et de tous ceux qui en ont gardé de délicieux souvenirs d'enfance, nous avons laissé vagabonder notre curiosité dans les allées, à l'ombre des arbres et autour des pelouses et parterres de fleurs, pour mieux comprendre le charme qui opère.

Cette fois, et peut-être pour commencer par le début, nous avons cherché à mieux comprendre le travail accompli par les équipes chargées de l'entretien et de la mise en valeur des richesses végétales du jardin, pour nous livrer un si bel endroit. L'éveil du printemps qui frémit d'impatience de faire éclater les couleurs tendres des feuillages et celles plus vives de ses parterres, sonnait comme une invitation à une découverte en quelques questions posées à Madame Croq.

Combien de personnes sont attachées à l'entretien des richesses végétales du Jardin ?

38 personnes sont au service du jardin et 27 à l'entretien des serres et à la protection des espèces rares et précieuses.

Quelles sont les curiosités de ce jardin ?

Le Jardin du Luxembourg mélange avec harmonie le minéral au végétal. On y dénombre 101 statues, dont le groupe des 20 Reines et femmes illustres de France qui encadre les Grands Parterres, la Fontaine Médicis, récemment rénovée, ses 200 caisses d'orangeries plantées d'agrumes, de palmiers, de grenadiers et de lauriers roses, son orangerie qui devient une salle d'exposition durant l'été, le Rucher... Le plaisir n'est pas uniquement contemplatif. Le jardin est aussi un lieu d'activités culturelles et sportives dont certaines ancrées ici depuis longtemps : école d'horticulture et d'apiculture, tennis, tai chi, pétanque, échecs, longue paume, bridge, poneys, petits bateaux, manège de 1879, etc...

Existe-t-il des lieux protégés du public en dehors des jardins privés du Sénat ?

Dans le jardin tout est ouvert au public à l'exception des serres où sont cultivées des plantes tropicales et où est conservée une collection historique d'intérêt national de sabot de Vénus (orchidées).

Quels sont, ici, les premiers signes du printemps ?

L'arrivée du printemps nous est annoncée en avant-première par la floraison des groupes de pommiers et de cerisiers à fleurs plantés près de la statue de Verlainne.

Quelle est au printemps votre principale mission ?

La mission des jardiniers au printemps est d'accompagner au mieux la végétation qui redémarre : remettre en état les pelouses et réparer les dégâts faits durant l'hiver par les corneilles, entretenir les massifs arbustifs, en particulier assurer la bonne reprise des arbustes qui ont été plantés durant l'hiver, suivre les désherbage, car les adventices redémarrent en tous sens.

Quelle est la saison la plus intense en activité pour les jardiniers ?

La fin du printemps quand il faut replanter tous les massifs floraux en vue de leur décoration estivale, tout en continuant à entretenir tout le reste du jardin où la nature pousse à vive allure et se montre exigeante. Au programme : désherbage, tonte, taille, arrosage, etc...



Le Sabot de Vénus est une orchidée emblématique facilement reconnaissable. Elle compte parmi les fleurs les plus grandes de la flore d'Europe occidentale, et possède la fleur la plus grande parmi les orchidées européennes. Colorées de jaune clair, de vert et de marron rougeâtre, accentuées par un beau feuillage, ses fleurs ont la forme d'un petit sabot d'où elle tire son nom populaire. La tige dressée peut atteindre 60 cm de hauteur et ne développe qu'une à deux fleurs. L'espèce fleurit de mai à juillet. Elle se plaît en pleine terre et apprécie l'ombre. Elle est rustique et résistante au froid supportant jusqu'à -25 °C. Le Sabot de Vénus fait également partie de la pharmacopée des indiens d'Amérique du Nord comme sédatif des états nerveux, de l'anxiété et du stress. En Europe, elle a surtout été utilisée comme plante hypnotique et sédatif, d'où son nom anglais de Lady's slipper. Aujourd'hui, le Cypripedium calceolus est une plante protégée au niveau français, mais aussi européen au titre de la Directive Natura 2000 et au niveau mondial au titre de la convention de Berne. Si vous la croisez dans la nature, prenez-la en photo mais ne la cueillez surtout pas, vous seriez en infraction.



D'où proviennent les plantes, arbustes et arbres du Jardin ?

Les fleurs des massifs floraux du jardin sont produites en interne. Le reste (arbres et arbustes) est acheté en pépinière.

Alors que les arbres immobiles continuent de grandir et de se développer, les parterres fleuris sont-ils entretenus et replantés avec cette même constance ou bien sont-ils l'œuvre d'un talentueux paysagiste ?

Les massifs floraux sont plantés 2 fois par an, voire 3 fois pour certains qui bénéficient d'une plantation de chrysanthèmes. Leur conception est faite en interne par 2 assistants techniques et les décors systématiquement renouvelés. Les

Le printemps à la carte

Le printemps donne chaque année le sentiment de se faire attendre, nourrissant cruellement notre impatience de sortir de l'hiver. Ses premiers signes sont parfois trompeurs, et quel que soit le nombre de nos printemps, on continue de croire à ses

premières chaleurs et aux premiers rayons de son soleil. Ceux-là en revanche lancent l'éveil de la nature qui malgré ses variations de températures, ne pourra arrêter l'éclosion des potagers et des vergers.

Les entrées

L'entrée de l'instant 20€

Melon Charentais au jambon Basque des Aldudes, guindillas et amandes 23€

Cochonnailles basques de Pierre Oteiza 25€

Gravlax de saumon de la Mer du Nord aux perles de yuzu, Sucrine au fromage blanc moutardé à la menthe et à la coriandre Avocat et pamplemousse rose 27€

Asperges blanches des Landes aux tomates multicolores au pistou, Gouttelettes de vinaigre balsamique, fleurs de pensée 27€

Les grandes salades

Cœur de laitue au fromage blanc moutardé à la ciboulette et à la menthe, Tomates cerise et radis roses aux amandes 23€

Grand mesclun aux tomates multicolores au pistou, chèvre frais du Périgord Radis et fenouil, petites olives noires, vinaigre balsamique, noisettes 25€

Salade Niçoise, huile d'olive et vinaigre balsamique, pignons de pin dorés 25€

Les Tartares

Tartare de saumon élevé en Mer du Nord au pistou, 29€ Citron vert, avocat, herbes, concombre, radis rose, moutarde et amandes

Tartare de bœuf Charolais à l'oignon nouveau, 29€ Moutarde, jaune d'œuf, cornichons, câpres, ciboulette, tomates multicolores Avec pommes frites et mesclun de salades aux herbes

Les plats

Le plat du marché 25€

Tian de légumes provençaux au pistou, chapelure de pain aux olives noires, Purée de pomme Charlotte, Mêlée de légumes verts aux asperges 29€

Dos de cabillaud de l'Atlantique au jus de chorizo, Petites olives noires, 35€ Tomates cerise aux pignons de pin, tian de légumes provençaux au pistou

Tronçon de lotte de l'Atlantique au jus de bouillabaisse, soupions au chorizo, Pois gourmands et tomates cerise aux champignons 37€

Agnelet des Pyrénées confit à l'Oseille, Tomate cerise et Ail rose, Tian de légumes provençaux au pistou et aux pignons de pin 37€

Carré de veau français aux aromates, tomate cerise à l'oseille, Mitonnée de fèves aux giroles et aux amandes 39€

Poulet fermier de l'Ardèche Label Rouge rôti au thym Ail rose en chemise, pomme purée du Renard 29€

Rognon veau à la moutarde au piment d'Espelette, ciboulette, purée de pomme Charlotte aux noisettes 29€

Belle entrecôte de bœuf à la plancha

Tomate épicée aux champignons de Paris, oignon nouveau au gingembre pimenté, grosses pommes frites, mesclun de salades aux herbes 39€

Les fromages frais et affinés de Frédéric Ledoux

Ardoise de fromages frais et affinés à partager. 21 €

Chèvre frais du Périgord à l'huile d'olive vierge. 15€

Les douceurs sucrées

La gourmandise d'aujourd'hui 12€

Granité de fruits rouges et noirs à la verveine et à la menthe, Sorbet à la mangue 15€

Tarte sucrée à la crème au citron de Nice, Framboises aux pistaches candies 15€

Choux craquelin aux fraises Gariguettes, crème à la noix de coco, sorbet passion 14€ Tarte au chocolat Gianduja aux noisettes, Sorbet à la framboise 14€

Les plaisirs sucrés à partager

(Pour 2 à 3 personnes)

Le Grand Mille-feuille à la crème mousseline à la vanille de Madagascar Aux fruits rouges et noirs 25€

Le Gros Baba Cool au rhum Havana aux raisins de Smyrne, Mêlée de fruits de l'instant, épines vinettes et coco 21€

La Grande crème aux œufs tremblotante au caramel 21€



Le produit du mois l'Asperge

Produit frais et de saison par excellence, les asperges sont de retour avec le printemps. Mais leur saison ne dure que quelques semaines ! Sauvages ou cultivées, blanches ou vertes, en vinaigrette ou à la hollandaise, il existe des asperges pour tous les goûts. En France, ce légume est majoritairement cultivé dans le Val de Loire, dans le Sud-Ouest, le Sud-Est et en Alsace. L'asperge dite d'Argenteuil, cultivée en Île-de-France, et l'asperge des sables des Landes sont les deux variétés les plus connues. L'asperge est un produit exceptionnel car sa cueillette est manuelle et délicate et exige un savoir-faire bien particulier.

De sa couleur dépend son goût

L'asperge blanche : cachée, protégée des rayons de soleil, elle préserve son teint de nacré et pousse uniquement sous terre. Elle est généralement plus appréciée que les autres. Elle est récoltée alors qu'elle n'est pas sortie de terre. Elle est principalement cultivée en Alsace, en Camargue et dans les Landes. Elle est très savoureuse et extra tendre ;

L'asperge violette : elle pointe son nez en dehors de la butte, juste le temps de se colorer sous l'effet de la lumière ;

L'asperge verte : elle pousse entièrement à l'air libre. Sa couleur verte vient de la chlorophylle qui réagit au soleil. Elle est cueillie quand elle mesure une vingtaine de centimètres. C'est l'asperge qui a le goût le plus prononcé. Pas besoin de l'éplucher, elle est prête à consommer.

Le jardin en quelques chiffres

Combien le jardin compte-t-il d'arbres et d'arbustes ?

3 000

Combien le jardin compte-t-il d'espaces d'arbres et d'arbustes différentes ?

150

Quelle est la surface totale des pelouses ?

5,5 hectares

Quel âge a le plus ancien arbre du Jardin ?

250 ans

Un oranger en caisse.





Neuf personnes sur dix aiment le chocolat. La dixième ment !

Tarte, Mousse, Parfait, Moelleux, Glace, Éclair... le chocolat se taille la part belle de nos desserts. D'où nous vient ce trésor gourmand ?



Plusieurs éléments issus de feuilles archéologiques permettent d'affirmer que le cacao nous vient d'une civilisation de l'ancien Mexique, les Olmèques (1500 à 400 avant Jésus-Christ). On doit au conquistador espagnol Hernan Cortès, l'entrée des fèves en 1528 à la Cour de Charles Quint, roi d'Espagne. Ses propriétés bienfaitrices furent rapidement reconnues par les médecins qui en prescrivirent la consommation comme remède.

Le cacao fait son entrée à la cour royale de France grâce au mariage entre le roi Louis XIII et Anne d'Autriche l'infante d'Espagne. Mais c'est Louis XIV et son épouse Marie-Thérèse d'Autriche qui donnèrent une place de choix au cacao consommé sous la forme de breuvage.

Voici un bref résumé des origines du chocolat... ou plus exactement de la fève de cacao dont la production quitta le continent américain au profit du continent africain devenu le premier producteur au monde.

90% de la production mondiale provient de seulement 7 pays avec une très forte représentation des pays d'Afrique de l'Ouest (74% de la production mondiale).

Au cours de la saison 2021/2022, environ 4,9 millions de tonnes de cacao ont été produites dans le monde. La Côte d'Ivoire et le Ghana sont de loin les deux plus grands pays producteurs, représentant plus de 60% de la production mondiale de cacao, suivis par l'Équateur avec 7%. En Asie, l'Indonésie est le plus important pays producteur.

Si l'Afrique est en tête de la production, c'est l'Europe qui est le premier transformateur de fèves de cacao. Environ 1/3 de la récolte mondiale de fèves est moulue en Europe, et tout particulièrement aux Pays-Bas.

Le cacao est une matière première « précieuse » et donc un marché qui brasse des milliards d'euros. Son cours se négocie à la bourse de New York et de Londres. La filière cacao est en fait un face à face entre de grandes puissances : une poignée de pays qui détiennent la très grande majeure partie de la production mondiale et de l'autre une poignée de multinationales qui achètent. Citons que la transformation et le commerce de cacao est concentré sur 3 groupes seulement qui achètent 65% de la production mondiale.

Depuis plusieurs années, les défenseurs des droits de l'homme font pression sur les grandes entreprises en matière de commerce équitable. La production éthique du cacao accompagne aussi les menaces qui pèsent sur les cultures, et notamment celles liées au changement climatique. Le cacaoyer est un arbre fragile qui ne pousse pas partout et qui exige certaines conditions indispensables à sa production de fruits. Trop de chaleur et terres trop sèches, et au revoir la récolte !

L'industrie du chocolat se doit d'adopter une attitude plus responsable. Parmi les professionnels du chocolat, certains adoptent une approche durable, de la fève au produit fini. C'est le cas en France de Valrhona.

Cette entreprise présente dans 85 pays dans le monde, s'efforce de développer des relations durables avec des cultivateurs locaux. Elle applique aussi des méthodes comme l'agroforesterie qui consiste à planter des arbres autour des cultures de cacao pour lutter contre la déforestation. Le chocolatier estime que cette démarche permet aussi de préserver la qualité des fèves de cacao.

La société Valrhona a ouvert un musée baptisé « La Cité du Chocolat » à Tain-l'Hermitage, lieu de naissance de l'entreprise.

Avec une consommation moyenne de 7,3 kg par an, les Français sont les 11e plus gros mangeurs de chocolat dans le monde. S'il est bon pour le moral, est-il bon pour la santé ?

Fini le stress et la déprime !

Le chocolat contient des endorphines. En manger est donc bon pour le moral ! Mais le chocolat a d'autres bienfaits d'un point de vue santé. En contenant des flavonoïdes, qui stimulent la fabrication d'acide nitrique, il favorise une bonne circulation sanguine et abaisse la pression artérielle. Fini le stress !

Grâce à la présence de sucre, le chocolat permet aussi d'optimiser l'action de la sérotonine, le neurotransmetteur qui joue un rôle primordial sur notre humeur. Il favorise ainsi l'apaisement et le bien-être.

Du mieux pour l'attention et la mémoire

Et si le chocolat était votre allié au bureau ? Parce qu'il contient de la théanine, un acide aminé réputé pour son rôle pour la relaxation et l'attention, le chocolat favorise votre concentration. Les flavonoïdes, également présents dans le cacao, augmentent l'afflux de sang dans le cerveau et accentuent quant à eux vos capacités de mémorisation.

Un allié sommeil ?

La fatigue due aux troubles du sommeil est souvent liée à une carence en magnésium. Le chocolat, surtout le chocolat noir, contient des quantités souvent suffisantes pour combler ces manques. Attention à ne pas consommer de chocolat le soir ! Car le chocolat noir contient également de la caféine et de la théobromine, deux stimulants qui ne vous aideront pas dans votre lutte contre les insomnies.

Blanc, au lait, noir : lequel privilégier pour la santé ?

Côté bienfaits, certains chocolats sont meilleurs que d'autres. L'élément à regarder de près ? La teneur en cacao. Plus le chocolat est riche en cacao, mieux c'est : Le chocolat noir se voit donc sur la première marche du podium :

- Le chocolat noir contient un mélange de sucre et d'au minimum 35% de cacao, dont 18% au moins sous forme de beurre de cacao ;
- Le chocolat au lait contient au moins 25% de pâte de cacao et beurre de cacao, ainsi que du lait et des sucres ;
- Le chocolat blanc ne contient pas de cacao. Il est fabriqué exclusivement à partir de beurre de cacao, de produits laitiers, du sucre et souvent un arôme vanille.

Histoire de Pub !

GROQUIK : TROP GROS, TROP NEUNEU, PAS ASSEZ SPORTIF ! quand la mascotte culte de NESQUIK a été remplacée par un Lapin .

Groquik, la mascotte culte de Nesquik a finalement été remplacée par le lapin Quicky en 1990.

La marque Nesquik du groupe Nestlé a été commercialisée en 1947 aux États-Unis. À l'époque, il s'agissait uniquement de poudre chocolatée à mélanger avec du lait, pour fabriquer un chocolat chaud. La marque investit le marché français beaucoup plus tardivement, soit en 1961. Et c'est en 1978 qu'arrive la première mascotte française Groquik. Cependant, aux États-Unis, la mascotte officielle était Quick bunny, le lapin.

Mais en France, le public ne connaît que Groquik, un personnage rondouillard jaune. Coiffé d'un petit chapeau de paille. Groquik est une mascotte sympathique dessinée par Gilbert Mas. Similaire à Casimir, il est reconnaissable à son slogan : « **Nesquik, on en a une énoooooorme envie.** »

Mais en 1990, Groquik est remplacé par Quicky. La raison ? Le personnage étant gros, cela peut donner l'impression aux consommateurs que Nesquik va les faire grossir. Ainsi, jugé « trop gros, trop neuneu, pas assez sportif » la mascotte Quicky va prendre

le relai. Il s'agit de la version française de la mascotte officielle Quick bunny. On retrouve donc un lapin, beaucoup plus vif et sportif. Le lapin sautillier arbore un N sur son tee-shirt, similaire au S de Superman. Son nouveau slogan : « **Nesquik, on en a une sacrée envie.** »

Ce changement de mascotte s'opère en même temps que l'introduction des céréales Nestlé sur le marché français. Son dessinateur attiré est l'Espagnol Ramon Casanyes. Aujourd'hui, la mascotte a toujours sa place sur les nombreux produits Nesquik. Du chocolat en poudre, aux paquets et barres de céréales. Cependant, en dépit de ses nombreux admirateurs, Groquik a disparu des radars. Certains tweetos accusent même Nestlé de grossophobie. Mais la marque estime

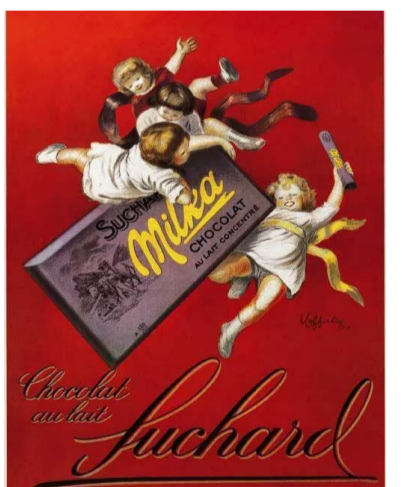


que la nouvelle mascotte « est à la fois très dynamique et très proche des préoccupations des préados. » Une mascotte conçue pour être l'ami des ados, avec son style vestimentaire décontracté. Mais également l'allié des mamans, « pour que leurs bambins boivent sagement du lait. »



La mousse de Demba

Légère et peu sucrée, elle se déguste difficilement avec modération ! Du chocolat Valrhona, des oeufs, un tour de main et beaucoup d'amour !



Mousse au chocolat Guanaja Valrhona pour les gourmands

Marché pour 5 personnes

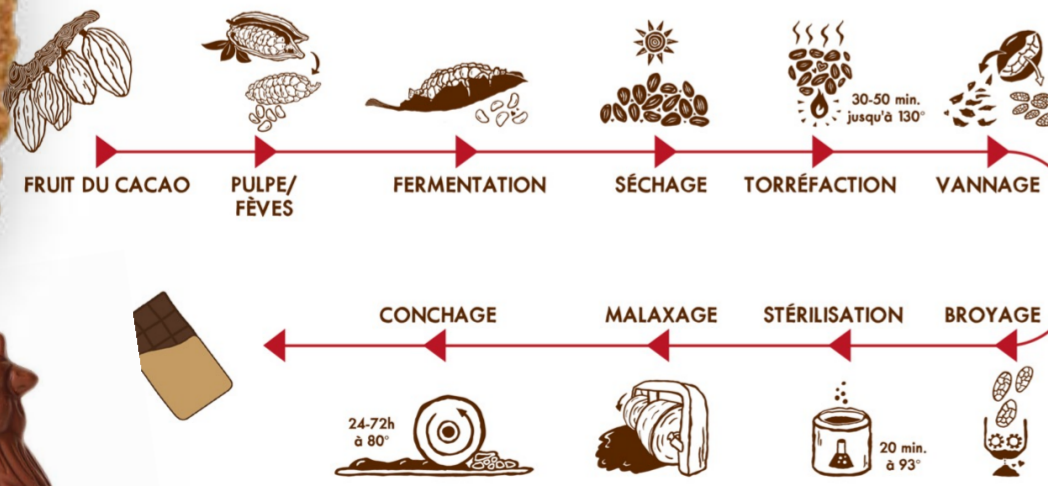
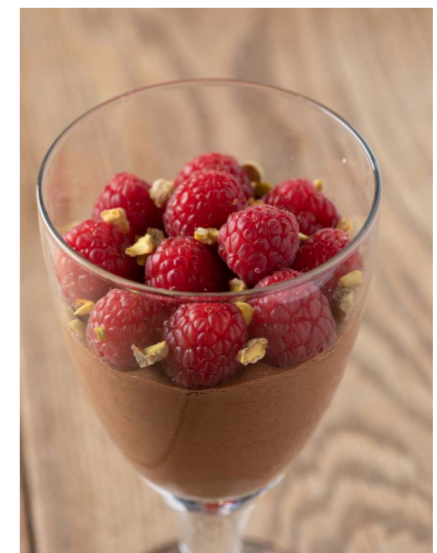
- 200 g chocolat Guanaja
- 100 g de beurre
- 8 œufs
- 60 g de sucre

Recette :

Mettre le chocolat avec le beurre dans un récipient au bain marie pour qu'il fonde doucement, séparer le blanc des jaunes, incorporer les jaunes dans le chocolat, mettre les blancs avec une pincée de sel dans le batteur, monter les blancs en neige bien

ferme, incorporer le sucre. Avec un fouet, incorporer 1/3 des blancs puis délicatement Mettre dans une poche en plastique la mousse au chocolat et la mouler dans les verrines, réserver au frais **Idée gourmande :** vous pouvez ajouter des fraises ou des framboises, ou bien de la noix de coco dorée, mais aussi des pistaches ou des noisettes torréfiées

Attention !!! la gourmandise s'arrête quand tout est fini !



« Est-ce que la maman d'un oeuf de Pâques c'est une poule en chocolat ? » Parole d'enfant



VALRHONA, le chocolat de la HAUTE CUISINE !

Valrhona, est un nom qui vous parle mais ne vous en dit pas plus, à moins que vous soyez professionnel, chocolatier, pâtissier ou restaurateur et que vous soyez d'une exigence sans pareil sur la qualité de vos produits.



Valrhona c'est une histoire de connaisseur, une histoire de grands crus et de savoir-faire.

Alors puisqu'à la Table du Luxembourg vous ne mangerez et boirez que du chocolat Valrhona, sans doute est-ce le moment à l'aube des fêtes de pâques, de vous présenter une marque française aussi exclusive que les plus grandes marques du luxe français.

Son histoire naît dans la vallée du Rhône dont elle tire son nom.

Nous sommes en 1922, dans une petite chocolaterie artisanale créée par Albéric Guironnet. L'entreprise familiale change de nom en 1947, et devient Valrhona, signe d'un désir d'expansion. L'entreprise commence à vendre du chocolat aux professionnels, et notamment à Robert Linxe, l'homme qui fit basculer le destin de Valrhona dans une nouvelle dimension.

Robert Linxe n'est autre que le fondateur de la Maison du Chocolat, dont il ouvre la première boutique rue Saint-Honoré à Paris en 1977. Ce dernier est ami de Jean-Noël Bongrain, fondateur du groupe Bongrain spécialisé au départ dans la production de produit laitier, dont le si célèbre Caprice des Dieux fut à l'origine du développement de l'affaire familiale. La success story du groupe Bongrain autant que le caractère entrepreneurial de son fon-

Le «TOUT CHOCOLAT» se compose de 4 créations pâtisseries : une larme de chocolat GUANAJA, surmontée d'une quenelle piquée de quelques morceaux de croustillant de gruë, d'une bille de chocolat MANJARI délicatement décorée à la feuille d'or, et d'une pointe de chocolat JIVARA.

Au plaisir des yeux devant cette composition, s'ajoute le plaisir du palet invité à voyager entre des saveurs raffinées de grands crus de chocolats Valrhona. Le travail minutieux du pâtissier mérite bien l'extase des gourmets. La recette mise au point au bout de nombreux essais, par Philippe Renard et son chef pâtissier Thierry Bridron, a enchanté les tables gastronomiques du «Paris». Clin d'œil au Lutetia !

Grands Crus de VALRHONA

GUANAJA 70%, le chocolat noir iconique qui invente l'amer-tume.

En 1986, Valrhona crée le chocolat le plus amer au monde avec 70% de cacao : un véritable défi. C'est le début de la sélection précise des cacaos car avec une aussi faible proportion de sucre, rien ne peut venir masquer les défauts. Immédiatement, GUANAJA est une révolution et devient une référence.

MANJARI 64% pur Madagascar

Conquis par la puissance et la typicité des fèves de Madagascar découvertes par ses sourceurs, Valrhona décide d'en porter les couleurs en créant Manjari en 1990. Valrhona révèle ainsi le cacao malgache comme un cacao fin et Manjari devient l'un des grands classiques de la marque. Le nom Manjari provient à la fois de « bon » en malgache et de « bouquet » dans un dialecte hindoustani (Inde). Manjari est le fruit du partenariat durable entre Valrhona et la plantation Millot, au nord de Madagascar.

JIVARA 40%, le chocolat au lait iconique de Valrhona

Développé en 1995 à la suite de très nombreux essais, Jivara est le premier chocolat au lait à proposer une telle force gustative, avec un véritable goût de cacao. À l'instar de son travail de longue haleine de valorisation des chocolats noirs, notamment avec la création de Guanaja, Valrhona fait évoluer les codes du chocolat au lait avec Jivara. Jivara est issu d'un assemblage complexe de profils aromatiques de cacaos typiques d'Equateur et Ghana. Ces profils sont assemblés jusqu'à atteindre le goût constant et singulier de Jivara : crémeux et cacaoté. Cet assemblage réalisé depuis 1995 sans jamais faillir relève d'une véritable prouesse de savoir-faire.



dateur, incite Robert Linxe à suggérer l'idée à Jean-Noël Bongrain d'investir dans l'entreprise Valrhona, convaincu de son potentiel de développement et directement intéressé par un plus grand volume de production de chocolat pour servir le développement de La Maison du Chocolat.

Jean Noël Bongrain place alors à la tête de l'entreprise dont il est devenu l'actionnaire majoritaire, Antoine Dodet, qui entreprit d'anoblir le produit, s'inspirant de la terminologie et des pratiques du monde viticole.

On parle dès lors de Grands crus, on crée une distinction « Cacao fin », on affiche les pourcentages... le chocolat entre dans une nouvelle ère qui distingue deux mondes, celui du cacao fin et celui du cacao industriel. Nous sommes au milieu des années 1980.

Ce qu'il est important de comprendre à ce stade, c'est que le cacao se gorge, comme le grain de raisin, de valeurs gustatives dès la

naissance du fruit, et dès les premières étapes de sa préparation jusqu'à sa torréfaction. Originaire des forêts équatoriales, le cacao a des exigences écologiques et climatiques assez élevées qui correspondent à celles des terres situées sur la bande tropicale, entre le tropique du Cancer et celui du Capricorne. À cet impératif géographique, il faut ajouter la qualité du sol et l'exposition des plantations, ainsi que l'espèce de cacao choisie.

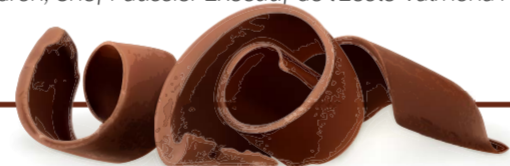
Les similitudes avec le vin se précisent à ce stade autant qu'aux étapes suivantes représentées dans le schéma ci-dessous.

Il y aurait beaucoup à dire sur la fabrication du chocolat, de la fève de cacao au produit fini vendu en tablette ou utilisé en pâtisserie. Les plus curieux se nourriront des informations sur Internet. Les plus gourmands se régaleront à la Table du Luxembourg... ici, nous vous avons juste relaté l'histoire de Valrhona, le chocolat



« L'essence même d'un pâtissier c'est d'aller chercher au fond de soi ce qu'il veut créer et savoir l'exprimer. Impossible de tricher ! »

Thierry Bridron, Chef Pâtissier Exécutif de l'École Valrhona France



L'école VALRHONA en chiffres

Lorsque Valrhona commence à vendre son chocolat aux pâtisseries, ces-derniers retournent à la marque le commentaire suivant : « Votre chocolat est de très belle qualité mais pas adapté à un usage en pâtisserie ». Le problème ne venait pas du chocolat, mais des pâtisseries qui avec cette nouvelle qualité de chocolat devaient revoir leurs recettes. De là naît l'idée de créer une école à destination des professionnels pour y apprendre à sublimer un produit dont tout le monde s'accorde à reconnaître la grande qualité.

- 1989, date de création
- 30 chefs pâtisseries formateurs
- 4 Campus : Tain l'Hermitage, Paris-Versailles, Tokyo, New York
- 5 Labos dans le monde : Budapest, Kehl, Séoul, Barcelone et Milan
- Près de 15 000 personnes formées / an
- 100 recettes créées / an
- 80 % de l'activité réalisée hors France
- 1995, création des Essentiels
- 2007, diffusion du premier cahier de tendance
- 2007, ouverture de l'École Valrhona de Tokyo
- 2009, ouverture de l'École Valrhona de Paris
- 2014, ouverture de l'École Valrhona de Brooklyn

Les cuisines du monde se donnent rendez-vous à Paris

Il fut le Chef du cocktail d'ouverture du Village International de la Gastronomie en 2022. Il accueillera à la Table du Luxembourg le cocktail d'ouverture du Festival ¡Qué Gusto! en juin prochain.

La cuisine traditionnelle nous raconte une partie de l'histoire d'un peuple, de ses terroirs, de son climat, de ses découvertes, de ses us et coutumes. Elle fait aujourd'hui partie intégrante des guides touristiques. Rangées sous le terme plus pompeux de « gastronomie », les cuisines populaires se sont imposées comme de véritables patrimoines culturels et identitaires.

Ce patrimoine présente de nombreux avantages, comme celui de s'exporter à l'instar des paysages et monuments, ou bien comme celui de circuler librement sans être arrêté par un conflit ou une pandémie. Enfin, ce patrimoine qui s'expose sur nos tables a surtout le pouvoir de réunir les peuples pour le plaisir d'un moment de convivialité, de partage et d'échanges !

Éloignées de leurs pays, les communautés expatriées aiment retrouver les saveurs de leurs terres d'origine, souvenirs de leur enfance ou tradition transmise par leurs aînés. C'est de là qu'est née l'idée de créer un événement à Paris qui réunirait les pays autour du thème de la gastronomie et des cuisines populaires, une idée dont Anne-Laure Descombins, s'est emparée pour créer le Village International de la Gastronomie.

« En 2015, j'ai créé le Village International de la Gastronomie parce que la cuisine me semblait être la porte d'entrée des différentes cultures, le

moyen d'apprendre et d'échanger par les gestes, les goûts, les arômes et les couleurs. Elle permet aussi de renouer avec nos racines, de transmettre à nos enfants la richesse de leur patrimoine culinaire, de redécouvrir des plats ancestraux et d'aller à la rencontre des autres avec curiosité et gourmandise.

Les cuisines que nous célébrons au Village racontent des siècles de traditions populaires, locales et familiales. Dans un hommage sans cesse renouvelé à des générations de mères et de grand-mères, ces cuisines traversent les âges et les frontières en offrant aux peuples un lien et un liant. Conviviales et festives, elles font du Village un lieu de rencontres où chacun peut donner à connaître ses plats, ses produits, ses paysages et ses coutumes.

Voilà comment le Village est rapidement devenu un carrefour de stratégies gastro-diplomatiques, d'échanges professionnels entre chefs, producteurs, auteurs, importateurs et journalistes, et de partage avec un grand public toujours au rendez-vous. Ils nous ont manqué pendant les deux années de la pandémie. En 2022 ils étaient tous au rendez-vous au pied de la Tour Eiffel... où la 7^e édition du Village se tiendra du 7 Au 10 Septembre 2023. »

« Philippe Renard affirme : « c'est en étant ambassadeur de la cuisine française dans le monde que j'ai appris des autres cuisines. La cuisine est un éternel apprentissage reçu de nos anciens, de nos maîtres et des autres cultures ». »

Festival ¡Qué Gusto!, déjà la 9^e édition !



Le Mexique est partenaire du Village International de la Gastronomie depuis sa création. Cette présence récurrente a créé des liens forts avec Ximena Velasco notre interlocutrice, organisatrice d'autres événements autour de la gastronomie mexicaine, comme le Festival ¡Qué Gusto!, dévoilé à Paris pour la première fois la même année que le Village de la Gastronomie.

Créé en 2015 pour promouvoir la créativité mexicaine en matière de gastronomie, le Festival ¡Qué Gusto! propose au public parisien une vision tout à fait actuelle et moderne du Mexique d'aujourd'hui, inventif, convivial et coloré, tout en soulignant comme il se doit la richesse patrimoniale de ce pays d'Amérique Latine et ses racines au confluent de plusieurs cultures.

Le Festival est une grande fête parisienne de la gastronomie et de la culture mexicaine, et un rendez-vous incontournable destiné à tous ceux qui sont à la recherche d'exotisme culturel et gastronomique.

¡QUÉ GUSTO!

FESTIVAL®

À vos agendas!

Le festival mexicain ¡Qué Gusto! débarque à nouveau à Paris ¡Qué Gusto! a été dévoilé à Paris en 2015 et à ce jour c'est le seul Festival de gastronomie mexicaine en Europe. En 2023 pour la 9^e édition du festival, ¡Qué Gusto! a choisi comme parrain le chef étoilé David Gallienne, qui participera à plusieurs dîners avec des chefs venus du Mexique.

En plus, ¡Qué Gusto! prépare un programme riche en animations culinaires comme dîners à 4 mains, ateliers de cuisine et de mixologie, spectacle pour enfants, soirées festives et des semaines mexicaines dans plusieurs restaurants de la capitale, comme La Table du Luxembourg.

Nous vous attendons du 10 au 18 juin pour partager avec vous les vrais saveurs du Mexique!

Le programme sera bientôt en ligne sur

www.festivalquegusto.com

Contact: info@festivalquegusto.com



BRÈVE DE LA TABLE

LES NOCES DE LA TABLE,
ILS SE SONT DIT OUI !

Leurs familles, toute l'équipe de la Table du Luxembourg, les clients, les amis, Pistache et Nikita souhaitent un bonheur gourmand et éternel à notre Renard et à sa Renarde.

COLLECTION
Printemps

Découvrez nos cartes postales tendances de la collection printemps de la table du Luxembourg



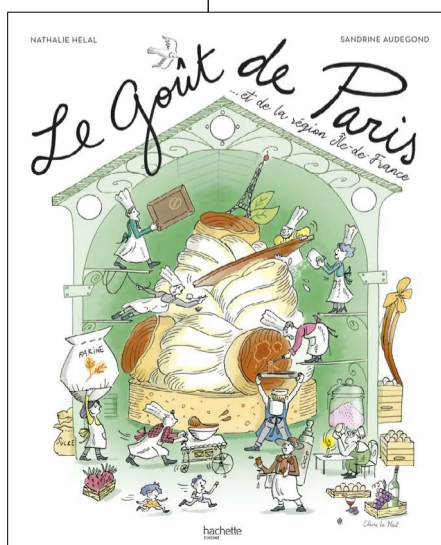
UN LIVRE

A lire sans modération

Paris n'est pas devenu Paris sans des siècles d'histoire construite par une population de plus en plus nombreuse, qu'il fallait loger et nourrir. Si l'urbanisation galopante a petit à petit éloigné du cœur de la capitale les terres de culture et d'élevage, force est de se souvenir que c'est ici que nombre de produits ont vu le jour pour la première fois en France, que c'est ici que des savoir-faire culinaires se sont affinés pour satisfaire les exigences de la noblesse et de la bourgeoisie et que des traditions populaires se sont enracinées. C'est à Paris que les tendances bouillonnent et émergent. C'est ainsi que Paris séduit, par son histoire et par son énergie culturelle. Le temps nous fait oublier tout ce qui lui revient.

Pour se remémorer et déguster sans modération ce Paris au cœur d'un terroir, je vous invite à lire le merveilleux livre de Nathalie Helal et de Sandrine Audegond, « LE GOÛT DE PARIS ».

Cet ouvrage est un véritable trésor gourmand et distrayant. Sa préface est une savoureuse mise en bouche signée de Guillaume Gomez, Représentant Personnel du Président de la République auprès des Acteurs et Réseaux de la Gastronomie et de l'Alimentation.



LA RECETTE DU RENARD

ASPERGES BLANCHES DES LANDES

AUX TOMATES MULTICOLORES AU PISTOU,
GOUTTETTES DE VINAIGRE BALSAMIQUE,
FLEURS DE PENSÉE

LE MARCHÉ POUR 4 PERSONNES

1 kg d'asperges blanches des Landes
500 g de tomate multicolores
½ botte de cerfeuil
1 botte de petits oignons nouveaux
50 g d'amande effilée
1 cl de vinaigre de balsamique
5 cl d'huile d'olive au pistou
1 pointe de piment d'Espelette
40 g de gros sel de Guérande
Fleur de sel
12 Fleurs de pensée
40 g d'amandes
50 g de riquette

PROGRESSION DE LA RECETTE

Eplucher l'asperge au 3/4, mettre 2 litre d'eau dans une casserole avec 40g de gros sel, porter à ébullition, cuire les asperges 8 à 10 minutes selon grosseur.

Couper les tomates en deux, les épépiner, puis les couper en losange, couper les oignons en fines lamelles, parsemer de fleurs de pensée, d'amandes et de riquette.

Rajouter la fleur de sel, le piment et le vinaigre.

Sur une assiette disposer les asperges sur les tomates assaisonnées, les servir tièdes,

L'Asperge D'Argenteuil, vous connaissiez ?

Comment imaginer aujourd'hui qu'Argenteuil fut, de l'Antiquité au XVIIIe siècle plantée de vignes, qu'à partir du XVIe siècle on y cultiva le figuier, et que l'asperge y a fait sa première apparition en France.

Parce qu'avril nous plonge dans la pleine saison de l'asperge, nous avons décidé de consacrer un article à cette délicieuse tige ! Nous aurions pu vous présenter ses trois grandes variétés, blanches, vertes ou violettes, et expliquer leurs modes de culture, ou bien vanter ses qualités nutritives et énumérer la liste de ses minéraux (magnésium, fer, potassium) et de ses vitamines (A, C et E). Mais nous avons choisi de porter sur ce produit exceptionnel, un tout autre regard... celui de parisiens fiers des richesses culinaires du terroir d'Ile-de-France.

Il faut remonter au XVIIe siècle pour voir arriver à Argenteuil les premiers greffons en provenance de Hollande, et rappeler que c'est à partir des greffons d'Argenteuil que Jean-Baptiste de La Quintinie, jardinier et agronome français, créateur du Potager du roi, en développa la culture à Versailles.

L'asperge connut son plein essor à la fin du XVIIIe siècle qui fut marquée par les désastreuses récoltes de vin, poussant les vignerons à étendre et à améliorer les cultures d'asperges en créant de nouvelles variétés. C'est là qu'intervient Louis Lhéroult, horticulteur et viticulteur, qui eut l'idée géniale de planter des asperges entre les ceps de vigne, augmentant ainsi le rendement des parcelles agricoles. En 1867, il participa à l'Exposition Universelle présentant ses asperges à tous les concours. L'obtention de médailles et récompenses a contribué à la renommée et à la diffusion internationale de l'asperge d'Argenteuil, dès le milieu du XIXe siècle.

Signalons ici que lors du siège de Paris en 1870, un gendarme du Loir-et-Cher, engagé dans les « mobiles » pour défendre Paris, remarqua alors dans les champs des plantes inconnues. On lui confia qu'il s'agissait d'asperges montées. Il en goûta d'autres et enthousiasmé, ramena des greffons dans son village de Saint-Claude-de-Dinay près de Vineuil. Il fit de sa culture sa principale occupation avec succès puisqu'il s'agit aujourd'hui de l'asperge labellisée « de Vineuil ».

La ville d'Argenteuil sut quant à elle, rendre hommage à Louis Lhéroult qui oeuvra pour la renommée de la ville et de ses cultures, donnant son nom à une rue et conservant un buste de l'ingénieur agronome.

La culture intensive de l'asperge va diminuer à partir de 1900, avec l'apparition de maladies et surtout avec l'extension des activités industrielles.

L'asperge est aujourd'hui majoritairement cultivée dans le Val-de-Loire, le Sud-Ouest et l'Alsace, mais la plus connue est l'asperge dite d'Argenteuil cultivée en Ile-de-France !

