



La Gazette du Renard ^{n°11}

LA TABLE DU LUXEMBOURG

Sommaire

La Parisienne, mythe ou réalité ?
La carte d'automne du Renard
Annonce d'un automne Culturel
Petits secrets de la Table :
S'adapter
Le Jardin du Luxembourg, plus beau
jardin d'Europe
Un automne parisien sous le signe
de la fête
La recette du Chef : Girolles à l'oeuf
cassé



PARIS 2024



La flamme olympique traversera le Jardin du Luxembourg

Ça y est ! La nouvelle est officielle. La flamme Olympique passera par le Jardin du Luxembourg, le 14 juillet 2024. Ce jour de fête nationale sera principalement consacré à « tous les lieux du pouvoir national et local ». Après un coup d'envoi donné sur les Champs-Élysées, la flamme suivra le parcours défini jusqu'à l'Hôtel de Ville où elle passera la nuit.

Le parcours de Paris

VIII^e : Champs-Élysées ;

VII^e : Assemblée Nationale ;

VI^e : Saint-Germain des Prés,
Sénat - Jardin du Luxembourg ;

V^e : Panthéon, Quartier Latin
La Sorbonne, Institut du monde arabe ;
Notre-Dame de Paris,

IV^e Mémorial de la Shoah -
Mur des Justes, Musée Carnavalet,
Maison de Victor Hugo ;

XI^e : Bastille, Bataclan, République ;

X^e : place du Colonel-Fabien ;

IX^e : Olympia ;

IV^e Paris Centre : rue de Rivoli,
le Louvre, Hôtel de Ville.

La Table du Luxembourg

7, rue Guynemer 75006 Paris
01 42 38 64 88

Rédaction & Conception

Philippe Renard
Martine Blaszczyk
Anne-Laure Descombin

Photos

Antoine Piechaud
Charlotte Vignon



La Table du Luxembourg : l'âme de la Parisienne Rive Gauche

L'Edito de la Renarde

Il n'existe pas réellement de recette pour transformer une ancienne buvette en Table du Luxembourg, pas plus que pour faire d'une femme une Parisienne ! Parce que ce qui définit la Parisienne c'est à la fois son côté reconnaissable mais aussi son caractère unique. Et qu'est-ce qui saurait être à la fois unique et se décrire dans une recette ?

Si le style définit la Parisienne, on peut s'attacher à décrire celui qui définit la Table du Luxembourg. Commençons alors par le style culinaire essentiel pour décrire un restaurant. Pour l'ancien Chef étoilé de l'hôtel Lutetia, Philippe Renard, du palace au « Luco » il ne souhaitait faire aucune différence de style dans sa cuisine. De sa carte, à ses produits en passant par ses recettes, jusqu'à la présentation de ses assiettes et de ses célèbres buffets, il entendait servir sa nouvelle clientèle de la même façon. Servie sur une nappe blanche ou sur une table de jardin, chaque assiette portait sa signature, tout autant que son fameux « Poulet fermier rôti au thym et sa pomme purée du Renard », qui connaît au jardin le même succès qu'à la Brasserie du Lutetia. Le poulet y est d'ailleurs, toujours servi dans sa cocotte !

Et puis il y a le style du lieu, de son architecture à sa décoration intérieure. Côté verrière, celle-ci est venue agrandir l'ancienne buvette, et son design réalisé par l'architecte Tiffany Renard, a rigoureusement suivi les directives de l'architecte des monuments historiques en charge du jardin. Un design épuré, la simplicité des lignes et une couleur, vert cactus, la seule autorisée en ces lieux. Côté mobilier extérieur, il fallait s'harmoniser avec les chaises du Jardin, produites par Fermob qui en détient le design et la référence couleur. Une élégance dans la discrétion et l'harmonie. Côté décoration intérieure, elle porte la signature de l'agence Sybille de Margerie. L'évocation du style parisien ne pouvait trouver plus grande dame et plus Parisienne que Sybille, une descendante de la famille

Taittinger propriétaire de l'hôtel Lutetia. C'est au sein de ce palace que s'est liée une amitié entre Sybille de Margerie et Philippe Renard, tous deux amoureux du grand hôtel de la Rive Gauche. Le Café Littéraire est devenu le bureau de la direction et fait figure de clin d'œil au Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême présidé par Philippe Renard, et aux maisons d'édition présentes dans le quartier.

Enfin, il y a le STYLE... celui qui vient du quartier. Entre Saint-Germain-des-Prés et Montparnasse, le « Luco » se définit comme le poumon de l'entre-deux quartiers célèbres par leur histoire liée aux mouvements artistiques et littéraires de l'après-guerre. Saint-Germain-des-Prés, quartier parisien

mondialement connu et internationalement envié, abrite aujourd'hui encore des personnalités du monde de l'art, des lettres et de la politique qui aiment flâner au Jardin et se restaurer à la Table du Luxembourg. La clientèle participe largement à façonner le style de la Table qui accueille avec simplicité et décontraction, les stars, les sénateurs, les anciens ministres, les éditeurs et les auteurs, les patrons du CAC 40... aux côtés des touristes et de la clientèle de passage. Ce subtil mélange de chic et de décontracté caractéristique de la Rive Gauche se ressent ici à la simple observation de l'élégance des Parisiennes qui viennent y prendre le thé et à l'ambiance décontractée par une équipe en salle, Claudio, Julien et Clément, Vanessa qui sait ici donner le ton. Alors la recette de la Table du Luxembourg, c'est peut-être le temps, c'est peut-être les gens. Au septième été de son histoire, la Table du Renard a conquis le cœur de la Parisienne Rive Gauche et s'est emparée de son âme et de son caractère « unique ».

**À vous maintenant
d'en juger !**



L'histoire de la Parisienne

La Parisienne se singularise par son «lien organique à la mode et au vêtement» et par sa façon d'être au monde. Identifiée par Rousseau dans la Nouvelle Héloïse, elle doit son existence au déplacement de la cour de Versailles à la capitale, effet de la Révolution. Nonobstant, elle ne se résume pas à cette figure ; la preuve en est la renommée internationale de l'exclamation suggestive «Ah, les petites femmes de Paris !» indissociable de la Vie parisienne depuis Offenbach et réactivée en 1965 par la voix sensuelle d'un autre mythe, Brigitte Bardot, et de Jeanne Moreau. La Parisienne se colore sans cesse d'une séduction distinguée ou vulgaire, d'une érotisation plurielle, «entre chic et chien», occupant ainsi un large spectre social.

« La Parisienne est une légende, donc, elle existe plus que les autres femmes, et ce pour l'éternité. »

Amélie Nothomb

La Parisienne : mythe ou réalité ?

Une définition de la Parisienne datant de 1841, la décrivant comme « un mythe, une fiction, un symbole », rend difficile son incarnation. Et pourtant la Parisienne existe bien. Oui, mais depuis quand et sous quels traits ? Voici péle-mêle, quelques points de son histoire et quelques descriptions dont l'idée est bien plus d'en parler que d'en résoudre le mystère.

Difficile de situer l'origine exacte de la Parisienne et très incertain toutefois de l'attribuer à Louis XIV qui fit construire des promenades dans tout Paris où « les belles parisiennes étaient regardées et se toisaient ». Il est question ici de femmes joliment vêtues, rivalisant de beauté, ce qui ne peut suffire à définir la Parisienne. En revanche, lorsque Jean Jacques Rousseau publie « La Nouvelle Héloïse » en 1761, on peut y lire une définition qui témoigne de l'existence réelle d'un mythe qui déjà rayonne au-delà de nos frontières. L'auteur évoque la Parisienne en ces termes : « Elles se mettent bien, ou du moins elles en ont tellement la réputation, qu'elles servent en cela, comme en tout, de modèle au reste de l'Europe ».

réinventé la débauche. Les Cocottes, Emilienne d'Alençon, Mata-Hari, la belle Otéro, Liane de Pougy, Cléo de Mérode, Cora Pearl, la Païva ont défrayé la chronique fin-de-siècle. Ces femmes sont-elles à l'origine de l'idée d'une statue monumentale représentant la Parisienne, installée sur le fronton de l'entrée principale à l'Exposition Universelle à Paris en 1900 ? Si la presse ne manqua pas de décrire cette figure de la Parisienne, force sera d'admettre que la statue participa à sa renommée mondiale.

La construction de l'image de la Parisienne demeure fragile, car la description du personnage révèle des facettes multiples et contradictoires. Son image évolue au fil du temps, des modes et ses portraits suivent différents tracés. On la décrit parfois autour de son rapport à Paris - y est-elle née, y vit-elle ? - autour de son apparence qui la rattache alors au monde de la mode, autour de son style de vie et de son émancipation qui nous ramènent à des périodes précises de son histoire. Certains, enfin, en parlent comme d'un mythe ne trouvant pas les traits de sa description suffisamment précis.

Façonnée par les grands auteurs, les intellectuels, habillée par les plus grands couturiers, la Parisienne doit avant tout sa célébrité mondiale à celle de la ville de Paris. Mais sa définition ne saurait se réduire au fait d'y être née, ou d'y habiter, car être Parisienne c'est avoir du style, c'est réunir un ensemble d'aptitudes qui composent une attitude, une façon d'être dont on dit qu'elles ne s'acquièrent qu'à Paris.

Le rapport entre la mode et la Parisienne peut soulever des interrogations. Est-ce maintenant, la mode qui fait la Parisienne, ou bien est-ce la Parisienne qui fait la mode ?

« À vingt ans, la Parisienne est adorable ; à trente ans, irrésistible ; à quarante, charmante. Après quarante ans ? Jamais une Parisienne ne dépasse quarante ans. » André Maurois

Lorsque Coco Chanel crée la petite robe noire en 1926, elle ose renverser les codes vestimentaires qui réservaient le noir aux hommes et la couleur aux vêtements féminins. Que retenir de cette Parisienne ? Son tempérament ou bien le style de sa nouvelle création ? Entre mode et Parisienne on peut imaginer le mouvement d'un balancier qui renverrait l'image de l'un sur l'autre et vis-versa.

Figure de l'élégance et du style, la Parisienne se décrit donc tant par son apparence que par son tempérament. Inès de la Fressange, égérie de la marque Chanel dans les années 1980-1990, précise dans son livre « La Parisienne » que celle-ci « suit quelques règles mais aime bien les transgresser aussi, et que ça fait partie du style ». C'est ainsi aussi qu'elle est unique dans un genre qui la rend toutefois reconnaissable.

Si on peut donc retracer les grandes lignes de son histoire et de sa construction, il reste difficile d'en dessiner le portrait. Qu'est-ce que la Parisienne ? Un style, une façon d'être, une silhouette, un tempérament, une attitude, un comportement... un mystère

La Parisienne fait donc parler d'elle et inspire les peintres, les auteurs. Elle va prendre place dans la littérature romanesque française du XIXe siècle qui va ainsi largement contribuer à la décrire et à la faire connaître. De Balzac à Zola jusqu'à Proust, les auteurs participent pleinement à la construction du mythe incarné par leurs personnages de prédilection.

Sous le Second Empire et pendant la Belle Époque, la Parisienne va prendre une identité plus confuse, et souvent plus scabreuse, avec l'apparition des célèbres « cocottes » et « courtisanes » qui symbolisent l'émancipation, la libération des mœurs et la puissance de certaines femmes libertines dans la société française. Les « cocottes » mondaines ont enjoui le tournant du XIXe siècle et bâti une légende parce qu'elles étaient libres et extravagantes.

Elles ont fait rêver des rois, dissipé des pères de famille, corrompu des incorruptibles, brûlé des fortunes,



La carte d'automne

Adieu fortes chaleurs, bonjour douces fraîcheurs ! L'automne arrive et qui sait s'il ne se transformera pas en été indien ! La météo parfois capricieuse de cette saison vous installera en terrasse ou sous la verrière, qui sera alors votre refuge pour un déjeuner d'où vous apprécierez le spectacle enchanteur de l'automne en couleurs.

Les entrées

L'entrée de l'instant. 19€

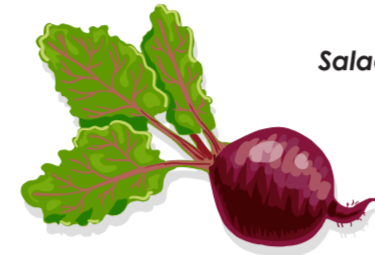
9 huîtres spéciales « Perles de l'impératrice »

du bassin d'Arcachon de Joel Dupuch, billes de vinaigre à l'échalote. 20€

Jambon Basque Kintoa de Pierre Oteiza aux figues violettes, guindillas et aux noisettes. 25€

Gravlax de saumon de la Mer du Nord aux perles de yuzu, avocat et pamplemousse rose, sucrine au fromage blanc moutardé à la menthe et à la coriandre. 23€

Salade Niçoise, artichaut, courgette jaune, tomate, mini-poivron, oignon nouveau, fèves, anchois, ventre de thon, œuf dur bio, pistou, huile d'olive et vinaigre balsamique, pignons de pin dorés, basilic. 21€



Les plats marinés

Lamelles de thon rouge de l'Atlantique, pamplemousse rose et avocat pimenté mêlée d'algues, pois gourmands, champignons de Paris, oignon nouveau, pistou, vinaigre balsamique, tomates multicolores, amandes. 29€

Tartare de bœuf Charolais à l'oignon nouveau, moutarde, jaune d'œuf, cornichons, câpres, piment d'Espelette ciboulette, tomates multicolores. 29€ avec pommes frites et mesclun de salades aux herbes.

Les plats chauds

Le plat du jour 29€

Tian de légumes provençaux au pistou, chapelure de pain aux olives noires, purée de pomme Charlotte, épinard aux girolles et aux amandes. 29€

Pate torsadées au homard de l'Atlantique, soupions au chorizo, pois gourmands et tomates aux champignons, huile d'olive au basilic ; à l'ail et aux amandes. 45€

Pavé d'aigle bar de l'atlantique à l'oseille, tian de légumes provençaux, purée de pomme Charlotte. 35€

Poulet fermier de l'Ardèche Label Rouge rôti au thym, ail rose en chemise, pomme purée du Renard. 30€

Rognon de veau à la moutarde de Meaux au piment d'Espelette, purée de pomme Charlotte. 29€

Côte de veau française au thym, tomates cerises confites, mêlée de brocoli, fèves, haricots verts aux girolles et aux noisettes. 37€

Belle entrecôte de bœuf à la plancha,

Miottée de tomate aux champignons de Paris, oignon, ail, gingembre, piment, 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. 19€

Pour une personne 12€

Chèvre frais du Périgord à l'huile d'olive vierge. 12€

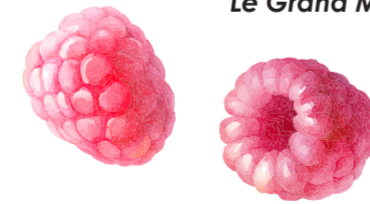
Les plaisirs sucrés à partager

(Pour 2 à 3 personnes)

La Grande crème aux œufs tremblotante au caramel. 23€

Le Grand Mille-feuille de crème mousseline à la vanille de Madagascar, aux fruits rouges. 25€

Le Baba Cool au rhum Havana aux raisins de Smyrne, ananas, figue, coco et raisins noirs Muscat, épines vinettes. 24€



Les douceurs sucrées

La gourmandise d'aujourd'hui 12€

Fraisier à la crème mousseline à la pistache 15€

Tarte sucrée à la crème au citron, figues violettes aux pralines roses. 15€

Mousse au chocolat Guanaja aux framboises. 14€

Tarte fine aux poires « Comice » caramélisées aux noisettes, Sorbet Yuzu 15€

Les glaces et les sorbets bio de Terre Adélice 12€

Glaces Bio : Café, Caramel, Chocolat Noir, Coco, Vanille, Pistache, Yaourt

Sorbets Bio : Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Pamplemousse



Recommandé par Le Renard



La Sandwicherie fine

FICELLE

L'invention gourmande de la rentrée.

OUVERTURE LE 12 SEPTEMBRE

Rendez-vous le 12 septembre en plein cœur du dixième arrondissement de Paris, la nouvelle Sandwicherie Fine Ficelle propose un concept ingénieux, un équilibre subtil entre tradition française et créativité contemporaine.

Plus fin, plus digeste, plus élégant, plus original, plus varié et plus pratique à déguster, c'est le pari audacieux que se sont lancés Christophe Tomas et Sébastien Marois pour réinventer la pause déjeuner, et le sandwich qui plait tant aux français. Mais l'idée bouscule ici les conventions du sandwich traditionnel.

Avec quatorze recettes salées et sucrées accompagnées de sauces secrètes, cette enseigne place la baguette ficelle au cœur de sa proposition gastronomique, et on adore ! Une baguette Ficelle correspondant à une demi-baguette soit 125 grammes environ, l'enseigne propose de la couper en trois parties égales pour proposer un déjeuner composé de mini-sandwichs croustillants « entrée-plat-fromage » ou « entrée-plat-dessert ».

Ficelle, c'est une sélection de produits d'exception sélectionnés en circuit court chez Seguin Gourmet, Fromagerie Beillevaire, Le Comptoir de Mathilde, Metzger Frères, Marina SeeFood...

Façonnées par Maison Landemaine, les ficelles tradition bio émergent de l'union délicate entre la virtuosité artisanale et une profonde révérence envers la nature.

Enfin, Ficelle nous invite à redécouvrir le plaisir du sandwich et à vivre une expérience qui nous rappelle avec délice que la simplicité peut-être le secret d'un plaisir exquis !

48 rue du Faubourg Poissonnière
75010 Paris

Quelques recettes...

Suzanne : Tarama à la truffe - Radis blanc mariné

Fernand : Saucisson légèrement poivré Sauce Coquine Ficelle ou au Beurre

Gina : Tomates confites - Mozzarella di buffala Huile d'olive au basilic

Henri : Boeuf Simmental fumé - Copeaux de parmesan

En Octobre, la coquille Saint-Jacques fera son entrée aux suggestions du jour et dès novembre, la choucroute reviendra garnir les cocottes du Chef !



Un automne culturel avec nos stars, amis de la Table du Luxembourg

Le Renard prépare son Prix Littéraire et invite les Maisons d'édition à lui envoyer leurs nouveaux ouvrages

Chaque année à l'approche des fêtes de fin d'année, le beau livre de cuisine connaît un véritable succès. Et chaque année depuis 23 ans, le Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême récompense les meilleurs ouvrages d'une catégorie qui envahit les librairies. Appréciés pour leur littérature et pour leurs recettes, les livres présentés par les Maisons d'édition sont notés par un Jury de gastronomes, amateurs et professionnels du secteur, présidé par monsieur Stéphane Layani, Président du marché de Rungis. Créé au Lutetia sous l'impulsion de fins gourmets, le Prix Littéraire eut un temps comme président monsieur Pierre-Christian Taittinger, son fondateur, auquel succéda Philippe Renard, qui en était le co-fondateur aux côtés de Monique Cara. Depuis 2010, le Chef de la Table du Luxembourg, a repris le flambeau d'une aventure qui au-delà de récompenser le travail des auteurs et de leurs maisons d'édition, permet de réunir les Amis de notre gastronomie pour un moment d'échange entre les producteurs, les Chefs, les éditeurs, la presse autour des célèbres buffets de Philippe Renard. La date de la remise des Prix est fixée au **14 décembre**. Le Jury se réunira pour procéder aux votes une semaine avant. Pour la première fois cette année, Philippe Renard invitera le public, visiteurs et clients de la Table du Luxembourg, à voter. À compter du 15 novembre les livres seront exposés dans le café littéraire et chacun pourra librement faire connaître sa préférence.

Peut-être aurez-vous eu la surprise de croiser le regard d'une star ou d'une personnalité du monde politique à la terrasse de la Table du Luxembourg ? Cela n'a pourtant rien de surprenant ni d'exceptionnel dans le quartier le plus prisé de la Capitale !

Tous ceux qui y résident aiment à venir flâner au « Luco », un lieu qui pour beaucoup est évocateur de souvenirs d'enfance.

Si la règle d'or de la Table du Luxembourg est bien de respecter la tranquillité des « stars », nous nous réjouissons toutefois d'échanger avec certains qui, comme Laetitia Casta, Inès de la Fressange ou Lionel Jospin ont connu le Chef au Lutetia, d'autres qui comme Bernard Kouchner se sont attachés à la cuisine du Chef et à l'accueil des équipes, d'autres enfin qui nous font l'honneur de leur visite, rare mais oh combien exceptionnelle... je citerai ici monsieur François Hollande et monsieur Jean Pierre Bel. Et puis, le Jardin attire aussi les stars internationales, et peut-être aurez-vous eu la chance d'être là le jour où Ryan Gosling et Eva Mendes se sont arrêtés à la Table du Luxembourg entourés de leurs bodyguards ! À moins que vous ayez attendu au Comptoir de la vente à emporter juste derrière Pénélope Cruz !!!

Au final ce n'est donc pas un hasard si Fred Testot est depuis la réouverture post-covid, le parrain de la Table du Luxembourg, comptant parmi les stars avec lesquelles nous avons souvent discuté. Nous avons à cœur depuis, de suivre son actualité artistique. Dans ce onzième numéro de la Gazette, nous avons aussi interrogé Régis Laspalès, client du Lutetia que Philippe Renard a le plaisir de retrouver à la Table. **Fait du hasard ou bien d'une heureuse coïncidence, Fred Testot et Régis Laspalès nous donnent tous les deux rendez-vous le 14 septembre prochain, l'un sur vos écrans, l'autre au théâtre.**

RICTUS SUR OCS LE 14 SEPTEMBRE

Tenir le rôle principal d'une série comique dans laquelle le rire est banni c'est un véritable défi, plus encore lorsque le rôle revient à celui dont le talent est de déclencher en nous une irrésistible envie de rire ! Fred Testot fait donc sa rentrée avec une série en 9 épisodes et un scénario d'un nouveau genre. RICTUS est une série d'anticipation créée par Arnaud MALHERBE et Marion FESTAËTS, avec une histoire qui se déroule dans un monde où le rire est interdit. Steph (Fred Testot) employé et citoyen modèle, déclenche à son insu l'hilarité de Céline, sa stagiaire. Traqué par la police anti-rire, kidnappé par un groupe de rebelles, Steph sera-t-il l'« élu », celui par qui l'éclat de rire général arrivera ? Un rôle inattendu qui lui va toutefois comme un gant, aux côtés de Ophélie KOLB, Youssef HAJDI, Constance DOLLÉ, Anne CHARRIER, Eddy LEDUC, Julien JACOB, Pascal DEMOLON, Olivier CHARRASSON, Marie KREMER, Lison DANIEL, Pierre-Emmanuel BARRÉ, GIEDRÉ, ou bien encore Moussa MANSALY.

Les co-scénaristes de cette série semblent vouloir aller bien plus loin que la simple série divertissante, et il y a ici plusieurs degrés d'interprétation, notamment celui de dénoncer ce monde, où l'on ne peut plus rire, sans devoir faire attention à ce que l'on dit, sous peine de vexer, laissant croire que "Rire Aujourd'hui, C'est Pleurer Demain". Rictus nous montre un Monde trop aseptisé, un Monde qui peut faire peur. Présentée en avant-première lors de la dernière édition du Festival Séries Mania à Lille, RICTUS avait séduit et était repartie avec le prix de la Meilleure série en Compétition comédies. La série sera diffusée à partir de 14 septembre sur la chaîne OCS Max.



L'esprit de la Table du Luxembourg : «s'adapter»

C'est qui fait le charme du lieu en dehors de son emplacement, c'est sa capacité à s'adapter à tous les événements. Ici, le Chef vous offre le choix de la formule de restauration et puis celui de l'agencement des espaces en terrasse ou sous la verrière.

Car c'est dans sa conception même que la Table du Luxembourg puise les qualités qui en font un lieu de réception prisé pour des mariages, communions, anniversaires, mais aussi et de plus en plus pour des réunions de travail, du brainstorming au petit déjeuner de presse.

Disposant de l'autorisation du Sénat pour installer des tables en terrasse, l'idée de Philippe Renard fut ensuite d'offrir à sa clientèle la possibilité de profiter du jardin même en hiver ou par temps de pluie.

Le choix du mobilier composé de tables hautes et de tables basses permet une disposition des espaces intérieurs et extérieurs au gré des demandes. Du cocktail debout au déjeuner traditionnel assis servi à table, en passant par tous les entre-deux, la Table du Luxembourg s'adapte aux besoins de chaque réception.



La décoration fut confiée à une célèbre agence parisienne d'architecture d'intérieur, Sybille de Margerie. Assistée de l'architecte Claire Davisseau, le résultat est un lieu en harmonie avec son environnement « nature ». La couleur dominante « vert olive » n'était pas une option dans le Jardin. Elle figurait au cahier des charges des travaux du Sénat. Pour les espaces intérieurs, c'est le choix des matériaux qui définit le style : le bois se marie avec le fer dans un mobilier à la limite d'un style industriel. Le Café littéraire occupé par la direction pour ses rendez-vous, revêt un caractère plus cosy toujours avec une forte dominante de bois et une couleur rouge en référence au Renard Rouge (Insigne du Chef). Les livres exposés ne sont qu'un extrait de la gigantesque collection de livres de Philippe Renard, une collection composée de tous les livres présentés au Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême depuis plus de 20 ans, et dont il est le président. Si s'adapter fait partie des petits secrets de la Table du Luxembourg, c'est en privatisant le lieu que vous profiterez au mieux de cette qualité pour faire du restaurant **VOTRE** Table littéraire, **VOTRE** Table de Presse, **VOTRE** Table de réunion ou bien **VOTRE** Table festive !



Perso ou Pro ! Offrez-vous une privatisation à la Table du Luxembourg

Profitez du cadre exceptionnel du Jardin du Luxembourg pour recevoir vos collaborateurs, le temps d'un déjeuner ou pour une journée de réunion. Une idée à laquelle vous n'avez peut-être pas encore pensé et qui pourrait vous séduire. La Table du Luxembourg vous accueille du mercredi au vendredi à partir de 2500 euros(*) en totale privatisation de l'espace pour la journée, ou à partir de 1200 €(**) pour la matinée.

Tranquillité, originalité, espace modulable, écran de projection, accueil chaleureux et cuisine gourmande, voici notre programme ! À vous de définir le vôtre.

Un seul contact : tableduluxembourg@gmail.com



Claudio, véritable figure de la Table du Luxembourg



Finale de la Coupe du Monde de football 2018



(*) Tarif sur la base d'une privatisation pour 20 personnes, de 9H00 à 16H00 (fermeture du Jardin), comprenant un accueil petit-déjeuner, l'espace réunion installé à votre convenance, le déjeuner. Du 1^{er} novembre au 31 janvier.

(**) Tarif pour une privatisation pour 20 personnes, de 9H à 11h30, comprenant le petit-déjeuner et l'espace réunion installé à votre convenance. Du 1^{er} novembre au 31 janvier.



Le Chef prépare en direct le Millefeuille aux fruits rouges.

Philippe Renard accueille le Chef triplement étoilé, Bernard Pacaud (restaurant l'Ambroisie - Paris - Place des Vosges)



« PIÈGE POUR UN HOMME SEUL », au théâtre de la Michodière le 14 septembre

« Il me faut dire l'attachement à cet endroit, le jardin du Luxembourg, où ma mère me conduisait enfant presque chaque jour.

Plus tard, élève du lycée Montaigne, j'attendais impatiemment la fin des cours pour le traverser, et maintenant j'apprends mes textes en marchant ou assis à l'ombre de La Fontaine de Médicis.

En ce moment j'étudie la nouvelle pièce que je jouerai à la rentrée au théâtre de la Michodière, avec Caterina Murino et Michel Fau.

Dans cette brillante Comédie policière de Robert Thomas, (l'auteur de : « Huit Femmes »), une femme a disparu. Son mari Daniel signale la disparition d'Elisabeth à la police. Lorsque le curé du village dit au Mari qu'il a retrouvé sa femme, la stupéfaction du mari est totale : cette femme qui se présente, comme étant sa femme, n'est pas la sienne.

Le rire et le mystère se croisent au fil des minutes, tissant une toile de plus en plus serrée et le spectateur a, lui aussi, parfois l'impression de se retrouver pris dans le piège... » Régis LASPALES



La fermeture du Jardin souvenirs de Jacques Prévert

Jacques Prévert (1900-1977), après quelques années à Neuilly-sur-Seine et Toulon, s'installe avec ses parents et ses frères, à Paris, en 1907, au 7 rue de Vaugirard, près du Jardin du Luxembourg. Il passait son temps à y jouer et rêver. Il raconte : « à l'école de la rue de Vaugirard, j'attendais 4 heures, j'attendais le jardin : le Luxembourg... C'est là où, pendant des années, je devais passer mes vacances avant d'aller plus loin... Le Luxembourg, pour moi, c'était tout de même plus grand que le Bois puisque je pouvais aller m'y promener tout seul, mais l'herbe, sauf les pigeons et les jardiniers, personne n'avait le droit d'y poser les pieds. Cela devait appartenir à quelqu'un puisque les gardiens la gardaient, cette herbe... Lorsque la nuit tombait, les gardiens du jardin chassaient tout le monde au son du clairon ou du tambour... J'ai beau savoir que ce n'est pas grand-chose... mais ça me faisait mal et me donnait envie de pleurer. Ce clairon, ce tambour, nous poursuivaient, nous menaçaient en répétant sans cesse : « Fini de jouer, il faut s'en aller. » Et jamais rien dans cette musique pour nous rappeler que demain tout recommencerait. Heureusement, le lendemain, comme chaque jour, les grilles s'ouvraient et le jardin, comme la veille, nous dévoilaient ses coins les plus secrets »

JACQUES PRÉVERT Le baptême de l'air Histoires

Cette rue autrefois on l'appelait la rue du Luxembourg à cause du jardin. Aujourd'hui on l'appelle la rue Guynemer à cause d'un aviateur mort à la guerre. Pourtant cette rue c'est toujours la même rue c'est toujours le même jardin c'est toujours le Luxembourg. Avec les terrasses... les statues... les bassins. Avec les arbres. Avec les oiseaux. Avec les oiseaux vivants. Avec les enfants. Avec les enfants vivants. Alors on se demande on se demande vraiment ce qu'un aviateur mort vient foutre là-dedans.



Le Jardin du Luxembourg élu plus beau jardin d'Europe

Ce n'est certes pas le plus grand jardin de Paris, mais c'est bel et bien le plus beau ! Les internautes ont voté et désigné le Jardin du Luxembourg comme le plus beau Jardin d'Europe... et lui ont aussi donné sa place sur le podium des plus beaux jardins du monde, juste derrière le jardin Majorelle de Marrakech et les Gardens by the Bay de Singapour.

Rien de surprenant à ce qu'il batte tous ses records de fréquentation avec 6,2 millions de visiteurs en 2022, contre 5,1 millions en 2021. Difficile de dire à quoi le « Luco » doit son succès. Son cadre idyllique, ses mille trésors, l'empreinte de plus de 4 siècles d'histoire, son patrimoine végétal et architectural, ses expositions au musée de l'Orangerie, ses animations pour petits et grands, son calme... Si les touristes y sont nombreux attirés par son emplacement entre Saint-Germain-des-Près et Montparnasse, parmi les plus célèbres quartiers de Paris, les habitués ne sont pas en reste. Les riverains du Jardin y apprécient la tranquillité et la sécurité pour leurs enfants et pour eux-mêmes. Certains y ont des souvenirs d'enfance qu'ils évoquent avec émotion tenant par la main leur petit-enfant. C'est un peu comme si rien, en un demi-siècle, n'avait changé.

Lorsque l'on énumère toutes les activités possibles au Jardin, on imagine aisément un parc de plus de 100 hectares. Au Jardin du Luxembourg, on lit, on joue à la pétanque, au basket, au tennis, aux échecs, on flâne ou on court, on se réunit ou on vient seul, on fait de la balançoire, des tours de manège, on joue à « bateau sur l'eau », on s'amuse au parc pour enfants et on rigole chez Guignol, on se rafraîchit d'une glace ou on se réchauffe avec une crêpe. Le dimanche on joue même au Longue paume... enfin, seulement les initiés et membres du club restreint des joueurs. Les balades se transforment en visite et en découverte des mille et un trésors. Enfin, on se restaure, de midi à la fermeture du Jardin, à la Table du Luxembourg... bien sûr

Un jardin privé ouvert au public

Le « Luco » fait figure d'exception dans l'ensemble des 531 parcs et squares municipaux de Paris. Dépendant du Sénat, c'est bien cette institution qui est en charge de faire respecter la loi et les règles entre ses grilles.

En tout, ils sont sept jardins à ne pas être gérés par la Ville : les jardins des Tuileries et du Louvre, le jardin du Palais-Royal, le jardin des Plantes, le jardin de l'Hôtel des Invalides, le parc de la Villette et le jardin d'Acclimatation.

Les Gardiens assurent la sécurité et la tranquillité à l'intérieur des grilles

Dans un article publié en 2015, le Parisien se fait l'écho du débat autour de la suppression du képi décidée par le Sénat en janvier de l'année. Une décision prise par mesure de sécurité après les attentats de Paris... dit-on du côté du Sénat, une décision qui enlève une part de l'autorité déclare-t-on du côté des gardiens. Habillés de bleu, munis de leur sifflet légendaire et d'un talkie-walkie, les gardiens arpentent les 23 hectares du Jardin de son ouverture à sa fermeture, passant alors le relais aux gardes républicains. Assermentés par le Procureur de la République, les gardiens ont le pouvoir de verbaliser les contrevenants aux règles du Jardin, pas toujours bien connues des visiteurs. Une partie du parc, par exemple, est accessible aux chiens, mais pas l'autre ! La grande dalle accueille les joueurs de baskets... alors comment expliquer aux enfants que le jeu de ballon au pied est interdit ? S'allonger sur une pelouse est autorisé d'un côté du parc mais pas de l'autre ! Jouer à la pétanque est interdit en dehors des terrains prévus à cet effet... oui, mais encore faut-il connaître les terrains installés dans une partie secrète du jardin et ne pas s'aventurer sur ceux gérés par l'ASJL et réservés à ses membres. Difficile d'avoir l'œil partout et plus encore de faire face au sans-gêne de certains visiteurs comme cette personne surprise en train de quitter le parc avec une chaise ! Les gardiens privilégient souvent le simple rappel à l'ordre à la verbalisation, l'idée étant aussi de préserver l'esprit décontracté du lieu et non de le transformer en lieu d'interdits.



Fin d'été et début d'automne parisien, sous le signe de la fête !

De la tour Eiffel à Montmartre la fête battra son plein en septembre et en octobre prochains. La capitale de la gastronomie accueillera 54 pays au pied de la tour Eiffel pour la 6^e édition du Village International de la Gastronomie et Montmartre fêtera la 90^e édition de ses célèbres vendanges. Les rendez-vous sont fixés - du 7 au 10 septembre & du 11 au 15 octobre - et les invitations sont lancées à tous, amoureux de Paris, passionnés de gastronomie, de vin, de culture et d'art. Il y en aura pour tous les goûts !

Du 7 au 10 septembre 2023... au pied de la tour Eiffel !

Pour sa septième édition, afin d'accueillir le plus grand nombre de pays, de terroirs français et d'ouvrir le Forum au public, le Village International de la Gastronomie s'installe à nouveau au pied de la tour Eiffel.

Créé en 2016 par Anne-Laure Descombin, rejointe dans l'aventure en 2000 par Edouard Cointreau, le Village a pour objectif de réunir les peuples autour de leurs patrimoines traditionnels pour mieux se connaître et mieux transmettre les cultures de chaque pays aux générations à venir.

Placé cette année sous le haut patronage du Président de la République, honoré de la présidence d'honneur de Stéphane Layani, Président du Marché International de Rungis, et du parrainage du chef Guy Savoy, le Village est le plus grand événement de diplomatie culinaire consacré aux cuisines traditionnelles et populaires. Il accueille chaque année plus de 40.000 visiteurs autour des meilleurs produits, chefs et recettes familiales de plus de cinquante pays. En 2023, le Village triple sa surface pour fédérer toujours plus de savoir-faire et de terroirs.

Village International de la Gastronomie & Le Forum de France de l'Alimentation

À la demande du Président de la République, monsieur Emmanuel Macron, et sous la direction de Guillaume Gomez, ambassadeur de la gastronomie française, le Forum de France de l'Alimentation prendra place au cœur du Village, fédérant cinq continents, plus de 170 pays, les terroirs français et tous les métiers de la gastronomie.

Tandis que les ... pays, les terroirs français et les associations culinaires animeront le Village, les organisateurs et conférenciers du Forum de France de l'Alimentation débattront autour de tables rondes sur les patrimoines culinaires du monde entier.

Lieu d'échanges et de rencontres le Village International de la Gastronomie 2023 se résume au travers de son vaste programme et vous invite à découvrir son espace et ses animations :

• Plus de 6000 m2 de stands tenus par des pays et des régions

• Plus de 200 démonstrations de cuisine, spectacles, danses et concerts

• 40 tables rondes autour des principaux sujets liés à l'alimentation au XXI^e siècle. Une exposition de livres culinaires emblématiques de 180 pays

MUSÉE DE L'HOMME

Théâtre des tables rondes du Forum de France de l'Alimentation

Le musée de l'Homme a pour vocation de présenter l'humanité dans sa diversité anthropologique et culturelle. Espace de débats, agora ouverte à tous, ce lieu privilégié permet d'aborder les grandes questions d'actualité des sciences de l'Homme. La gastronomie et plus largement la question de l'alimentation à l'échelle de la planète font partie intégrante des thématiques abordées par le musée de l'Homme, dans une profondeur historique inégalée. Dans sa galerie permanente mais aussi à l'auditorium, dans l'atrium ou grâce aux ateliers pédagogiques, le visiteur profite de vastes lieux d'échanges et de vie.

THÉMATIQUES DES TABLES RONDES...

Retrouvez le programme en détail sur le site : www.village-international-de-la-gastronomie.com

Jeudi 7 septembre

- Femmes en Gastronomie - La Cuillère d'Or
- Le musée de l'Homme et les Patrimoines alimentaires de l'humanité
- L'Omnivore du XXI^e siècle
- L'influence mondiale d'Auguste Escoffier
- La diplomatie culinaire au XXI^e siècle
- Inauguration du Forum de France de l'Alimentation

Vendredi 8 septembre

- De l'inscription au patrimoine de l'UNESCO au Réseau des Cités de la Gastronomie
- Le premier restaurant de ta vie
- Solidarités et sécurités alimentaires
- Transmission des savoir-faire et métiers de la gastronomie
- La Francophonie à table
- Pour une alimentation durable

Samedi 9 septembre

- Le bien-manger pour les enfants
- Échanges mondiaux et sécurités alimentaires
- Le livre culinaire dans le monde
- Présent et avenir de la restauration mondiale
- Tourisme et Gastronomie
- Cuisines d'Europe
- Cuisines d'Afrique

Dimanche 10 septembre

- Cuisines d'Océanie
- Cuisines de la Méditerranée
- Cuisines d'Amérique
- Tout le monde sait déguster
- Cuisines d'Asie
- Cheffes du Monde



Algérie	Malaisie	Comores	Maroc
Allemagne	Mexique	Côte d'Ivoire	Martinique
Arabie saoudite	Paraguay	Congo	Pakistan
Bulgarie	Bésil	Cuba	Philippines
Cap-Vert	Polynésie française	El Salvador	Roumanie
Chili	Portugal	France	SénéGAL
Colombie	Royaume uni	Gabon	Tanzanie
Espagne	Thaïlande	Géorgie	Tchad
Haiti	Vietnam	Guadeloupe	Tunisie
Indonésie	Afghanistan	Hongrie	Vénézuéla
Italie	Arménie	Inde	
Japon	Canada	Iran	
Liban	Cambodge	Laos	
Madagascar	Chine	Mali	
		Marie Galante	



FÊTE DES VENDANGES MONTMARTRE

LE 18^È SE PREND AUX JEUX

www.fetedesvendangesdemontmartre.com

LA FETE DES VENDANGES DE MONTMARTRE

À l'occasion de la Fête des Vendanges de Montmartre 2023 et à l'approche des Jeux Olympiques de Paris, c'est tout le 18^e arrondissement qui se prend aux jeux en empruntant la devise olympique : **Plus vite, plus haut, plus fort - ensemble.**

Pour sa 90^e édition, la Fête des Vendanges de Montmartre rend un hommage à l'olympisme - et donc au sport - mais aussi et surtout à ses valeurs: le respect de soi et de son corps, le respect des autres, des règles et de l'environnement, quatre valeurs particulièrement présentes dans l'ADN du 18^e et de ses habitants

© Photo AFP 1955



Pendant 5 jours, dans les 8 quartiers du 18^e arrondissement,

la Fête des Vendanges offre un programme riche et ambitieux, révélant des talents artistiques, proposant particulièrement cette année des rencontres inattendues entre l'art et le sport, créant de l'interaction entre le public et les artistes. De nombreux événements investissent l'espace public et offrent aux spectateurs de tous horizons des propositions artistiques, culturelles, sportives et participatives. L'accessibilité à tous, et notamment aux personnes en situation de handicap, est l'une des composantes clé de cette Fête des Vendanges de Montmartre à laquelle le plus grand nombre peut participer... **Plus vite, plus haut, plus fort - ensemble.**

Affiche : © Restez vivants

En décembre et en janvier, les dimanches à la Table du Luxembourg seront animés !

Les buffets gourmands feront place à des menus festifs « assaisonnés » d'animations! Voici un avant-goût du programme !

Dimanche 1er décembre :

Un menu « Saveurs des fêtes » spécial gourmets !

Dimanche 8 décembre :

Un déjeuner « Accord Mets & Vins », spécial passionnés !

Dimanche 17 décembre :

Un déjeuner en musique, spécial « Les bons Amis de la Table »

Dimanches 24 & 31 décembre :

Fermeture pour les fêtes en famille de nos équipes

Dimanche 7 janvier :

Menu « Lendemain de fêtes »

Dimanche 14 janvier :

Déjeuner de la bonne année, avec un spécial Galette des Rois. Trouvez la fève et gagnez une coupe de champagne !

Dimanche 21 janvier :

Menu gastronomique Portugais et ambiance musicale

Dimanche 28 janvier :

Menu Savoyard en préparation des vacances d'hiver à la montagne

ENFIN !

C'est décidé, c'est officiel, le panier de basket sera déplacé en septembre !

Une bonne nouvelle pour nos clients qui n'auront plus à craindre l'arrivée d'un ballon sur leur table.

Le nouvel emplacement permettra de toujours profiter du spectacle des parties de fin d'après-midi.

Petit rappel d'actualité : le panier de basket est installé sur la dalle du jeu de Paume qui accueillit en 1900 les épreuves des Jeux Olympiques d'été. Ce fut la première et la seule année où ce sport fut reconnu discipline olympique aux JO.



LA RECETTE DU RENARD GIROLLES À L'ŒUF-CASSÉ ET AUX AMANDES DORÉES

LE MARCHÉ POUR 4 PERSONNES

1 kg de girolles
3 kg d'artichauts
4 œufs extra frais de 65
50 g d'abricots secs
100g de beurre
1 botte de cerfeuil
1 pincée de fleur de sel
1 pointe de piment d'Espelette
50 g d'amandes
4 lamelles de jambon basque

PROGRESSION DE LA RECETTE

Cuire les œufs 6 minutes dans l'eau bouillante salée, puis les écaler.
Poêler les girolles au beurre dans une poêle antiadhésive, ajouter les fonds d'artichauts escalopés, les abricots secs en petit dés, ajouter un peu d'eau, laisser cuire 5 minutes environ. Récupérer le jus de cuisson, l'assaisonner et le monter au beurre, puis le remettre avec les girolles et le cerfeuil ciselé. Chauffer les œufs 2 minutes dans l'eau chaude.
Dans une poêle antiadhésive dorer les amandes, et le jambon.

DRESSAGE

Disposer au fond de l'assiette les girolles et les artichauts, dessus poser l'œuf, l'inciser avec la pointe d'un couteau, ajouter une pointe de piment d'Espelette, et décorer avec la lamelle de jambon, le cerfeuil et les amandes dorées. Le tour est joué, servir aussitôt.



LES CHAMPIGNONS annoncent l'automne en fanfare

Laissons les poètes répandre leur tristesse sur une saison qui ne jouit pas de la meilleure place dans le cycle de l'année, celle où tout tombe : les feuilles, la nuit, la pluie, et les températures... Et pourtant, la nature nous offre alors ses plus belles couleurs, la forêt ses plus beaux champignons et les vignes leurs plus belles vendanges. Alors réjouissons-nous de vivre sous des latitudes qui connaissent de véritables changements d'une saison à l'autre.

Regardons les saisons comme un bienfait. Elles nous régaleront de leurs grandes diversités de produits, elles nous invitent à de nouvelles activités, elles donnent du rythme à nos années. Calmons notre impatience, en automne de voir la neige recouvrir nos paysages, en hiver de voir apparaître les premiers bourgeons, au printemps de ressentir la chaleur du soleil... et en été de partir à la cueillette des champignons.

L'automne associe dans nos esprits l'image des feuilles mortes à celle des champignons. Outre leurs couleurs chaudes, il y a un réel

lien entre les deux qui explique en partie, pourquoi les champignons ont tendance à pousser à cette saison. Tout d'abord, l'air devient plus frais et les sols restent humides grâce aux précipitations saisonnières, ce qui favorise la germination des spores de champignons et le développement de leurs filaments souterrains appelés mycélium.

De plus, les feuilles mortes et les matières organiques qui tombent des arbres en automne fournissent en abondance, une matière organique en décomposition. Les champignons sont des organismes décomposeurs et jouent un rôle essentiel dans le processus de recyclage des nutriments. Ils se nourrissent des matières organiques en décomposition, ce qui les rend particulièrement actifs pendant cette période de l'année.

Cependant, il est important de noter que tous les champignons ne poussent pas exclusivement en automne. Il existe des champignons qui poussent à différentes saisons de l'année en fonction de leurs préférences écologiques et des conditions locales.

