



La Gazette du Renard

LA TABLE DU LUXEMBOURG

Renard et Fred

Une passion commune : le Luco et sa Table du Luxembourg

Sommaire n°1

Renard & Fred à la une	1
Edito	1
Menus de mai.....	2
Paroles de Chef !	3
Un peu d'histoire.....	4
2016-2021 : les grands moments à la Table du Luxembourg.....	5
Rendez-vous : le Prix Littéraire Antonin Carême	6
Le Sénat et la gastronomie.....	7
Recette et jeux.....	8

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



Alors que le Chef et ses équipes préparent la réouverture, les clients trépignent d'impatience de profiter de la magie des beaux jours en terrasse au Luco. Nouvel été, nouvelle carte... la Table du Luxembourg compte sur ses fidèles clients pour reprendre le fil de son histoire sur fond de bonne humeur et de douces saveurs. Parce qu'il incarne et représente les bons moments à la Table, Fred Testot sera le parrain de la réouverture. Nous lui avons posé quelques questions.

La couleur que j'aime le plus

Le rouge en tant que couleur, et en tant que vin !

Ma saison préférée

L'été comme le 1er juin me le rappelle. D'ailleurs les vacances devraient commencer à cette date et finir le 1^{er} septembre.

Mon produit préféré

Les champignons, notamment sur la tartine de champignons spéciale du chef en apéro !

Mon plat préféré

La purée du renard avec son fameux poulet !

Mon vin préféré

En ce moment (même si je peux l'apprécier toute l'année) c'est l'heure du rosé, l'excellent Pas du Moine bio.



Fred Testot et le chef Philippe Renard

Le Luxembourg à tes yeux ?

Le jardin du Luxembourg pour moi c'est : un des poumons de Paris dans lequel on se sent bien, hors du temps !

Ma Table préférée au restaurant ?

Un indice : au fond à droite. Bon ! En même temps ça dépend comment on se place (je n'ai pas envie de donner ma place préférée, en fait je la garde pour moi).

Une réclamation ?

Oui, si le chef pouvait faire des beignets de calamars avec une sauce gribiche, il m'a dit que ce serait top ! Hâte de goûter.



« Viens petit chercher
le ballon que tu viens
d'envoyer
sur un client ! »

Le 21 mars dernier, LA TABLE DU LUXEMBOURG fêtait, sous l'épais manteau du confinement, son 5ème anniversaire. Cinq années n'ont pas été de trop pour prendre place dans le plus beau jardin de Paris, et créer une offre variée allant du repas gastronomique au déjeuner à emporter. Les habitués sont devenus de plus en plus nombreux, certains avaient suivi le Chef depuis le Lutetia. Au fil des saisons, les équipes aux côtés du Chef sont devenues les figures du lieu. Qui ne connaît Claudio ? Julien ? les fidèles lieutenants du Chef en salle et les stagiaires et étudiants. N'oublions pas en cuisine, le Chef Laurent Robin, Stéphanie, Vassane et Fred au comptoir de la vente à emporter. Touristes de passage, habitués du

quartier ou visiteurs occasionnels, personnalités ou anonymes, la clientèle est riche par sa diversité et personne ne vient ici jouer les stars, bien au contraire.

Le Jardin du Luxembourg est un havre de paix parisien et la Table du Chef Philippe Renard, une halte gourmande. Ambassadeurs, VIP, amis, copains, clients fidèles, les belles rencontres à la TABLE DU LUXEMBOURG font la beauté des instants autant qu'elles façonnent le caractère du lieu. Les nombreux messages de sympathie et de soutien pendant ces mois de fermeture ont été d'un grand réconfort... et ont ajouté à notre impatience de tous nous retrouver. La ré-ouverture tant attendue arrive aux plus beaux jours de l'année. C'est

le moment de reprendre ensemble le fil de l'histoire de ce lieu avec un maître mot :

LA CONVIVIALITÉ.

Il nous fallait une figure symbolisant ce mot, choisie parmi nos plus fidèles clients, pour porter l'image du lieu. Fred Testot a accepté d'être le parrain de la réouverture de la TABLE DU LUXEMBOURG où il a pris ses marques, sa place, ses habitudes, et défini ses préférences. Nommé pour un an, nous lui demandons simplement de rester l'ambassadeur, l'ami, le copain, le client fidèle de la TABLE DU LUXEMBOURG, et de nous aider à faire rayonner le lieu auprès de tous ceux qui veulent partager, l'expérience des instants gourmands au Jardin !

PRIMEURS DE L'ÉTÉ

À l'approche de l'été et tout au long de la saison, la profusion des fruits et des légumes aux couleurs vives et gorgées d'eau nous mettent en appétit ! Tout au long de cette belle saison, les fruits et légumes se succèderont régulièrement remplacés par un d'une autre espèce offrant ainsi une variété permanente de formes, de goûts et de couleurs.

Cette période suscite l'inspiration et un peu comme un peintre travaillant ses teintes, un cuisinier présentera une assiette de couleurs harmonieuses... et gourmandes. La chaleur venant, va nous amener à choisir des aliments crus et des plats froids. Le tartare et sa salade connaît chaque été le même succès.

Cuisine légère et rapide, les maîtres mots des beaux jours sont facilité et convivialité. Les planches à partager, sucrées ou salées accompagneront vos discussions placées au premier chef de vos instants à table. Dame nature nous gâte de tant de variétés et nous dit : « En mai, fais ce qu'il te plaît... »



Météo à la carte

Gastronomie : le gargouillou de légumes de l'instant.
<https://www.france.tv/france-3/meteo-a-la-carte/2048499-gastronomie-le-gargouillou-un-hymne-a-l-aumone.html>

les Menus de l'été

Les Plats froids

Melon Charentais au jambon Basque 25€
 riquette aux guindillas et aux noisettes

Saumon fumé de la Mer du Nord 25€
 concombre et champignons à la menthe, fromage blanc au citron et à la moutarde, riquette aux amandes

Grand mesclun aux tomates multicolores au pistou, chèvre frais du Périgord 27€
 radis et fenouil, vinaigre balsamique, noisettes dorées

Grande salade de haricots verts, fèves et champignons de Paris 25€
 petites olives noires, tomates cerise, pistou et vinaigre balsamique, pignons de pin dorés

Grande sucrine aux crevettes roses des Mers Froides 29€
 au pamplemousse rose et à l'avocat, fromage blanc à la moutarde, menthe et coriandre

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 27€
 moutarde, jaune d'œuf, cornichons, câpres, ciboulette, tomates multicolores
 avec pommes frites et mesclun de salades

Les Plats chauds

Tian de légumes provençaux au pistou, pignons de pin, chapelure de pain aux olives noires 25€
 Purée de pomme Charlotte, Mesclun de salades aux herbes

Dos de cabillaud de l'Atlantique Nord à la plancha 29€
 Tomates multicolores au pistou, vinaigre balsamique, ciboulette et amandes

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

Foie de veau à la plancha 27€
 jus vinaigré au miel d'acacia et à la tomate, tian de légumes provençaux au pistou

Belle entrecôte de bœuf à la plancha 32€
 Tomates épicee aux champignons de Paris et à l'oignon nouveau, gingembre et ciboulette, grosses pommes frites, mesclun de salades

Les Fromages frais et affinés 12€

de Claude Anthès

Les pains de Jean-Luc Poujauran

Les desserts des gourmands

Fruits rouges et noirs croquants aux pralines roses, sorbet à la mangue Bio 12€

Crèmeux de **chocolat noir Gianduja** aux noisettes, **framboises** aux pistaches candies 12€

Tarte à la crème au **citron de Nice et aux framboises** 12€

Les plaisirs sucrés à partager (2 à 3 pers.)
 La grande crème tremblante au caramel 19€

Le magnifique Millefeuille à la vanille de Madagascar aux fruits rouges et noirs 25€

Les glaces et les sorbets bio de Terre Adélice

2 boules 10€ / 3 boules 12€

Glaces Bio : Café, Caramel, Chocolat Noir, Rhum Raisins, Vanille, Pistache, Coco
Sorbets Bio : Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Pamplemousse

Boissons chaudes

Café expresso, long ou Café décaféiné 5€

Café double, au lait ou Cappuccino 5€

Thés du monde ou déthéiné de « Christine Dattner » 5€

Infusions « Les deux marmottes » 5€

Irish coffee, Chocolat Rhum, Grog au Rhum (25 cl) 12€

Paroles de Chef!

Aux produits et aux producteurs

« **Recettes et astuces de Chefs ne sont là que pour ravir vos papilles ! Aux produits et à leurs producteurs de faire tout le reste** ».

L'alimentation est notre première médecine et contribue à notre bonne santé ! Inutile de rappeler que les produits consommés à leur pleine saison, nous apportent tous leurs bienfaits, ce sont les alicaments. Mais nos habitudes se sont écartées du calendrier naturel des saisons et aujourd'hui nous pouvons manger de tout, toute l'année. Face à une offre « gourmande » et alléchante, nous devons rester exigeant sur les produits que nous consommons. Notre vigilance sur les colorants et autres composants décriés, doit maintenant se porter sur l'origine de nos produits. Nombreux sont ceux qui voyagent et nous arrivent de très loin. Leur mode d'acheminement nous renseignera sur la maturation du produit : ainsi la mangue arrivée par avion aura eu plus de chance de mûrir sur l'arbre que celle qui aura voyagé en bateau. Connaitre l'origine d'un produit nous amène aussi à des méthodes de cultures et d'élevages différentes dont certaines ne respectent pas les normes imposées à nos producteurs, interdisant entre autres, l'usage de certains pesticides nocifs pour la santé. Le produit est donc au cœur d'une bonne alimentation, qui arrive entre les mains du Chef avec déjà sa part de saveurs naturelles.

En Mai

« **Ramène ta FRAISE au jardin !** »

C'est l'arrivée des légumes primeurs: carottes et radis à la croque au sel, oignons blancs et pommes de terre nouvelles. Alors que les fèves et les pois gourmands sont



En Juillet

« **On ne se déplace pas au Jardin pour des PRUNES !** »

Le haricot vert joue les stars en salade ou au beurre. Courgettes, aubergines et tomates garnissent la ratatouille niçoise. Les fruits de juillet sont ceux de Juin... en plus sucré encore. Les Prunes, viendront compléter la corbeille déjà bien garnie. Les cerises de Montmorency pourront se gorgier d'eau de vie. Les salades s'épanouissent en variétés : la petite trèfle rouge légèrement amère, le tendre cœur de laitue, la tétragone ou la jeune poussée d'épinard d'été, la riquette, forme sauvage de la roquette vont satisfaire tous les goûts.



En Juin

« **Au Jardin, on ne vous raconte pas de SALADES !** »

Des épinards, des brocolis, des petits pois, artichauts Camut, tomates de plein champ, les fleurs de courgette, l'ail violet, arrivent alors que l'asperge tire sa révérence. La chaleur est là pour les girolles et les cèpes dont la récolte dépendra fortement de la météo. Les assiettes vont se remplir de salades qui apporteront fraîcheur et légèreté : laitue, scarole, oseille, riquette. Les fruits d'été font leur apparition sur les étals et leur goût dépendra encore de l'ensoleillement: les abricots, les pêches, les nectarines et les brugnon, les dernières cerises. Sur la braise des barbecues d'été on retrouvera le thon rouge remonté des profondeurs pour nager en eau chaude, le cochon en côte ou en travers mariné... pendant que les volailles dodues à souhait doreront au four.



Philippe Renard

Consultant Louvre Hôtels

Président du prix Antonin Carême.

Vice-Président des Cuisiniers de France et Commandeur de l'ordre du Mérite Agricole

Chef étoilé du Lutetia pendant 23 ans, Philippe Renard a installé sa Table au Jardin du Luxembourg en 2015. En parallèle de son restaurant, il est consultant pour les unités du groupe LOUVRE HÔTELS, intégré en 2014 à l'un des plus grands groupes hôteliers au monde, le groupe chinois Jin Jiang International. Son attachement à l'origine des produits forme le socle de sa mission.

Quelle que soit la gamme de restauration offerte par les hôtels du Groupe, Philippe Renard veille à la qualité de ce qui sera servi aux clients. « *La formation des cuisiniers et des Chefs commence par la connaissance et le choix des produits qu'ils vont travailler. La cuisine est ensuite une histoire d'apprentissage, de travail, de curiosité et de talent personnel.* »

Vice-président des Cuisiniers de France, Philippe Renard vient de présenter au conseil d'administration son projet d'une Université en Ile-de-France pour la formation des jeunes cuisiniers, avec un foyer intégré pour l'hébergement des personnes en formation.

« *La notoriété de notre cuisine française à travers le monde, n'est qu'une transmission aux futures générations de Chefs d'un travail qu'ils auront à charge de pérenniser. Notre rôle en tant qu'anciens et celui des Cuisiniers de France en particulier, est de transmettre et de former les jeunes pour qu'ils continuent de faire rayonner nos savoir-faire.* »

MAIS, AVIEZ-VOUS DÉJÀ REMARQUÉ CELLE-CI ?

Place Michel Debré à Saint-Germain-des-Prés, cachée dans la cuirasse du Centaure de César, sculpture hommage à Picasso, une statue de la Liberté miniature joue les invités surprises.



L'histoire de la statue de la Liberté du Jardin du Luxembourg est amusante. De taille relativement modeste, 2,85 mètres de hauteur, elle a été fondue par l'auteur même de l'original, Auguste Bartholdi, en 1889. Elle fut présentée à l'exposition universelle de 1900, puis donnée par l'artiste au musée du Luxembourg. Bartholdi mourut le 4 octobre 1904 à son domicile, 82 rue d'Assas. Un an plus tard sa veuve demanda que cette réplique soit désormais érigée à l'extérieur, dans le jardin.

Elle y resta jusqu'en 2012, année où un mauvais plaisant s'visa de dérober sa torche. Elle fut alors démontée de son socle pour être réparée, puis installée au musée d'Orsay, où elle se dresse depuis lors à l'entrée de la grande galerie des sculptures.

Un peu d'histoire C'était en 1900

Sur la PISTE de la STATUE DE LA LIBERTÉ

Ce que l'on voit aujourd'hui au Luxembourg en est une nouvelle copie. Paris compte cinq Statues de la Liberté, icône néo-classique et moderne symbolisant l'émancipation vis-à-vis de l'oppression, de son vrai nom la Liberté éclairant le monde.

La plus connue des Statues de la Liberté parisiennes se trouve sur l'île aux Cygnes, abordable par le pont de Grenelle, juste à côté de l'ancien atelier de Bartholdi. Le Musée des Arts et



Statue de la Liberté - île aux Cygnes - Pont de Grenelle - Paris 15



Statue de la Liberté - Jardin du Luxembourg

LE LUXEMBOURG DONNE SON NOM À UNE CHAISE LES CHAISES DU LUCO

Une apparition dans les années 1920. On pourrait presque croire que ces petites chaises en métal coloré ont toujours été présentes au Luco... Et pourtant, c'est seulement en 1923 que le jardin du Luxembourg s'est doté de ce modèle d'assises devenu emblématique. Bien nommé Luxembourg, ce type de chaises se déploie en trois variantes (sans accoudoir, avec accoudoir et en format légèrement allongé) et a été spécialement créé par les ateliers de Paris pour le jardin parisien. Bien que son créateur soit anonyme, son utilisation a pendant longtemps été entièrement réservée à cet espace vert appartenant au Sénat.

Pour la petite anecdote, les anciens adeptes des lieux se souviennent de la chaisière, une dame qui faisait payer l'utilisation des chaises pour quelques centimes. Plus l'assise était confortable, plus le prix était élevé. Ainsi, les fauteuils allongés avec accoudoir étaient occupés principalement par les plus aisés, qui passaient leurs vieux jours bien as-

sis en face des parterres de fleurs... En 1920, les tarifs sont de 0,20 franc pour les chaises et 0,30 franc pour les fauteuils. Finalement ce n'est qu'en 1974 que les chaises devinrent gratuites pour tous.

La reprise par Fermob

En 1990 le Sénat lance un appel d'offre et charge l'entreprise Fermob de relancer la fabrication de ces véritables icônes du Luco. Cette fameuse chaise - longtemps restée un modèle unique, introuvable ailleurs qu'au Jardin du Luxembourg - est désormais accessible au grand public : une variante légèrement remaniée par le designer Frédéric Sofia est en effet commercialisée depuis 2004. L'adoption d'un nouveau matériau, l'aluminium, leur permet d'être beaucoup plus légères, abordables et toujours résistantes au soleil et à la pluie. La gamme s'enrichit de nouvelles couleurs, 24 tons différents. Mais le vert « cactus » reste de mise au Jardin. Si les chaises du jardin sont gratuites, celles du restaurant sont réservées à nos clients. Un arbre orange fluo collé sur le dossier permet de les identifier.

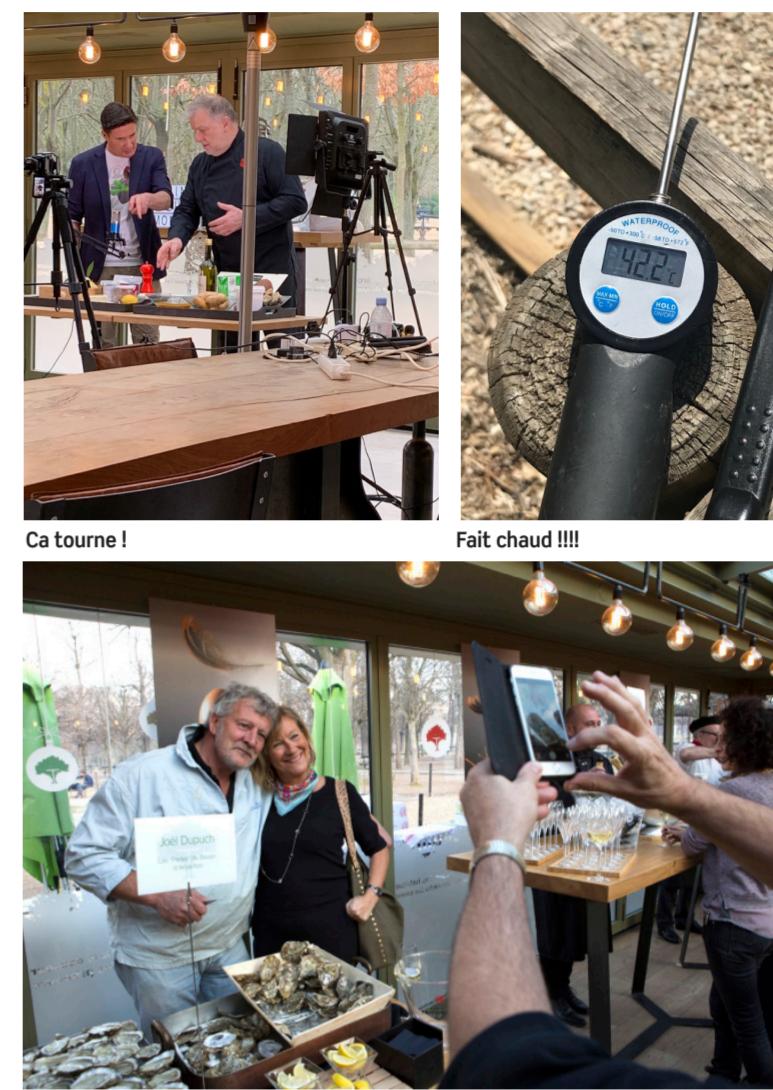


Se mettre au vert au Luco

2016-2021 Des grands moments à la Table du Luxembourg



Fête de la musique



Joël Dupuch ostriculter et comédien dans Mongeville et les petits mouchoirs



Nikita la curieuse !



Donatella Caprioglio



Coupe de Football 2018



Rencontres littéraires en 2017



IRENE FRAIN et le chef



Rencontres littéraires en 2017



Pistache prête à bondir

Nikita & Pistache nos mascottes

Les rendez-vous

Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême

Le 20ème anniversaire du Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême, est resté sous cloche du confinement. Il signe plus que l'âge de la majorité, celui de la maturité d'un Prix créé en 2001 autour d'une table de la Brasserie du Lutetia par Pierre-Christian Taittinger, Monique Cara et Philippe Renard. S'emparant de l'amour des bons produits et des belles lettres de ses trois fondateurs, le Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême récompense chaque année le meilleur livre alliant un Chef, un écrivain et un photographe. Son nom est celui du merveilleux Chef de bouche du Prince de Talleyrand, le Maître de tous les grands cuisiniers.

Premiers parmi les sponsors, les producteurs ont témoigné leur fidélité au Prix qui les place au contact de fins gourmets et de gourmands autant qu'au contact des professionnels, les Chefs, leurs clients. À ce titre d'ailleurs, Stéphane Layani, président du MIN nous fait le plaisir de contribuer à la pérennité du Prix qui directement ou indirectement met en avant les produits.

La gastronomie française a gagné ses lettres de noblesse avec son inscription en 2010, au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco. Elle est aussi à l'origine de l'idée de faire voyager ses Chef ambassadeurs à travers le monde pour sa promotion. C'est à Paul Bocuse que les Chefs doivent la notoriété internationale de la gastronomie française. C'est lui qui leur ordonna de sortir de leurs cuisines et de parcourir le monde. Mais elle n'est la seule à être dotée de traditions transmises de générations en généra-

vragés et travaillés les uns que les autres, rendant chaque année l'élection du gagnant plus difficile pour le Jury.

La gastronomie inspire en effet bien des talents, et pas seulement celui des Chefs ! Les photographes et les auteurs nourrissent la littérature gastronomique de belles images et de jolis mots pour nous raconter l'histoire des produits et des recettes. N'écartons pas du sujet les producteurs, un maillon important de la chaîne, dont les produits inspirent les Chefs autant que les auteurs et photographes intéressés par l'origine du résultat visible et gustatif dans nos assiettes.

Premiers parmi les sponsors, les producteurs ont témoigné leur fidélité au Prix qui les place au contact de fins gourmets et de gourmands autant qu'au contact des professionnels, les Chefs, leurs clients.

À ce titre d'ailleurs, Stéphane Layani, président du MIN nous fait le plaisir de contribuer à la pérennité du Prix qui directement ou indirectement met en avant les produits.

...

tions et d'autres cuisines du monde exportent leurs recettes et leurs savoir-faire traditionnels. A sa disparition nous avons créé le prix spécial du jury, Pierre Christian Taittinger qui a largement contribué à la mise en valeur des produits. En prenant part aux échanges des cultures gastronomiques internationales, chaque pays apprend des autres, sur les façons de travailler un produit, ou tout simplement de le découvrir. Avec le mariage des épices dont les qualités nutritionnelles sont aussi riches que l'histoire de leur découverte. L'ambition du Prix Littéraire de la gastronomie Antonin Carême est maintenant de prendre place dans le monde de la gastronomie internationale en restant sur les terres et les terroirs de la gastronomie française.



Au Sénat en 2014

Pierre Frédéric Roulot

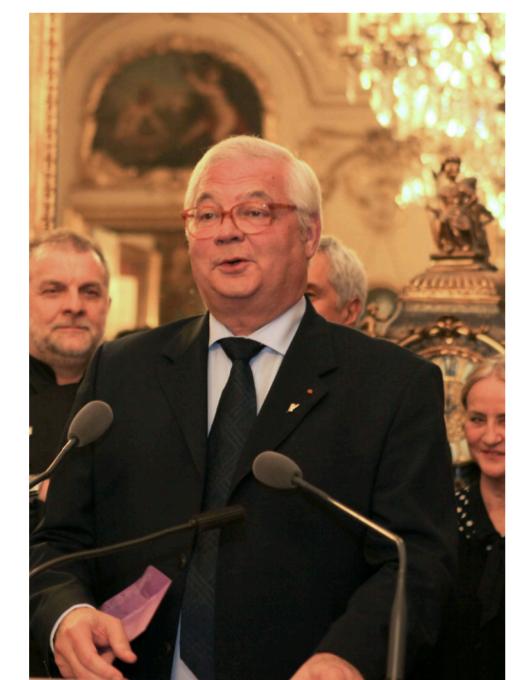
Au premier plan, Monsieur Yves Lecoq maire du 6ème, à gauche, Antoine d'Agostino, Cave de Rungis.



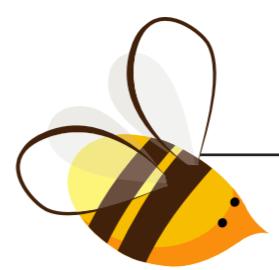
Le chef Philippe Renard, le chef Régis Marcon et Stéphane Layani, Président de Rungis



Gérard Gilbert et Monique Cara co-fondatrice du prix



Jean-Marc de Margerie



Le Sénat et la Gastronomie

M. COUTEAUX et LE LIÈVRE A LA ROYALE



Tous les mois, la Gazette du Renard vous propose quelques histoires et anecdotes de la gastronomie française liées au Sénat et au Jardin du Luxembourg. Ce mois-ci, partons à la découverte du lièvre à la royale, du premier rucher-école de France, et d'une collection d'arbres fruitiers du XVII^e siècle.

Le rucher-école

Le premier rucher-école de la société centrale d'apiculture fut créé en 1856 dans la pépinière du jardin du Luxembourg, grâce à la concession accordée par le Général Marquis d'Hautpoul, grand Référendaire du Sénat. Ce rucher monumental pouvait loger une vingtaine de colonies d'abeilles et présentait un grand nombre de modèles de ruches et d'instruments d'apiculture. La formation aux techniques apicoles modernes d'un nombre toujours croissant d'auditeurs s'y poursuit, sous la direction de la société centrale d'apiculture. Entièrement reconstruit en



avril 1991, l'actuel rucher-école du Luxembourg perpétue la tradition peu commune d'un rucher en plein centre de Paris.

Le jardin fruitier

L'histoire du jardin fruitier du Jardin du Luxembourg commence vers 1650 lorsqu'un habitant de Vitry décide de se retirer du monde chez les Chartreux. Grâce au talent de cet homme, la pépinière d'arbres fruitiers des Chartreux voit peu à peu sa réputation grandir en même temps que sa production : dès 1712, plus de 14 000 arbres fruitiers sortent chaque année du domaine. La collection compte aujourd'hui un peu plus de 1000 arbres sur 2100 m² et rassemble 379 variétés de pommes et 247 variétés de poires. Le jardin fruitier sert par ailleurs de support aux cours dispensés chaque année par l'École d'Horticulture du Jardin du Luxembourg. Les fruits récoltés chaque année sont destinés aux expositions pomologiques auxquelles le Sénat participe et sont distribués à une association humanitaire située dans le 6^e arrondissement de Paris, la Soupe Populaire.



Brigitte CARMINE, Gisèle CROQ,
Dominique JARDILLIER, Jean-Yves PRAT
& Denis RETOURNARD

avec la participation de Gilles BACHELIER

naturalia
publications

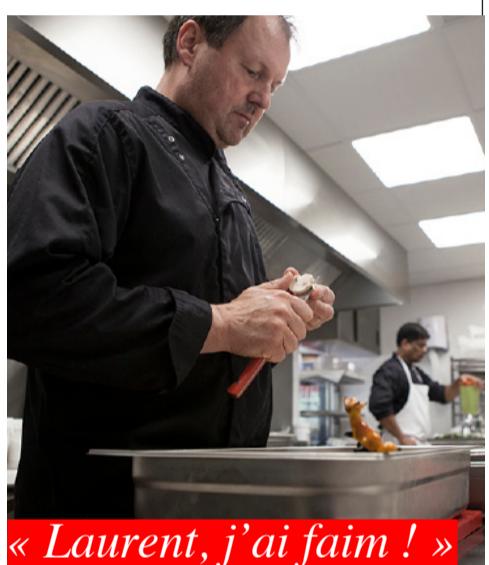
JACQUES PRÉVERT
Le baptême de l'air
Histoires

Cette rue
autrefois on l'appelait la rue
du Luxembourg
à cause du jardin
Aujourd'hui on l'appelle
la rue Guyemer
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
les arbres vivants
Avec les oiseaux
les oiseaux vivants
Avec les enfants
tous les enfants vivants
Alors on se demande
on se demande vraiment
ce qu'un aviateur mort vient fouter
là-dedans.





Kalilou avec la veste de Chef



Laurent



Claudio



Stéphanie



Julien

LA RECETTE DE LA GAZETTE LE PLAT SIGNATURE

VOLAILLE FERMIÈRE DE L'ARDECHE LABEL ROUGE
RÔTI AU THYM, PURÉE DE POMME DE TERRE CHARLOTTE,
AIL ROSE DE LAUTREC EN CHEMISE

Le marché pour 4 personnes

La volaille

1 poulet fermier de l'Ardèche Label Rouge environ 2 kg
10g Fleur de sel
1.5 g Poivre du moulin
4 branches de thym
4 gousses d'ail rose de Lautrec
100g de beurre demi sel
½ litre de jus de volaille
1 citron

La farce

100g de pain de campagne
10cl d'huile d'olive des Baux
1 branche de thym
1 feuille de laurier
10cl de jus de volaille
Fleur de sel
Poivre du moulin
20g d'ail

La purée de pomme de terre

800g de pomme de terre Charlotte
5dl de crème liquide 50cl
0.2 kg de beurre 200g
10g de gros sel de Guérande

La farce

Mélanger du pain de campagne coupé en gros morceaux, de l'huile d'olive des Baux, une branche de thym, 2 feuilles de laurier, fleur de sel, poivre du moulin, du jus de volaille, 5 gousses d'ail écrasées.

La volaille

Demander à votre volailler de vous l'apprêter, introduire la farce par le croupion, replier celui-ci vers l'intérieur, coudre l'arrière de la bête pour empêcher la farce. Enduire le poulet de beurre demi sel, saler, poivrer, l'enfourner dans un four chaud thermostat 7 (-180°C), pendant 90 minutes en com-

mençant sur les cuisses et à la fin sur le dos. Mettre les gousses d'ail à confire avec la volaille. L'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson. En fin de cuisson presser un jus de citron sur la volaille, saler et poivrer à nouveau et remettre 5 minutes dans un four thermostat 7 pour que la peau croustille. Laisser reposer la bête 10 minutes. Décoller les sucs de cuisson de plat avec le jus de volaille restant, monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.

La purée de pomme de terre

Eplucher les pommes de terre, les mettre à cuire

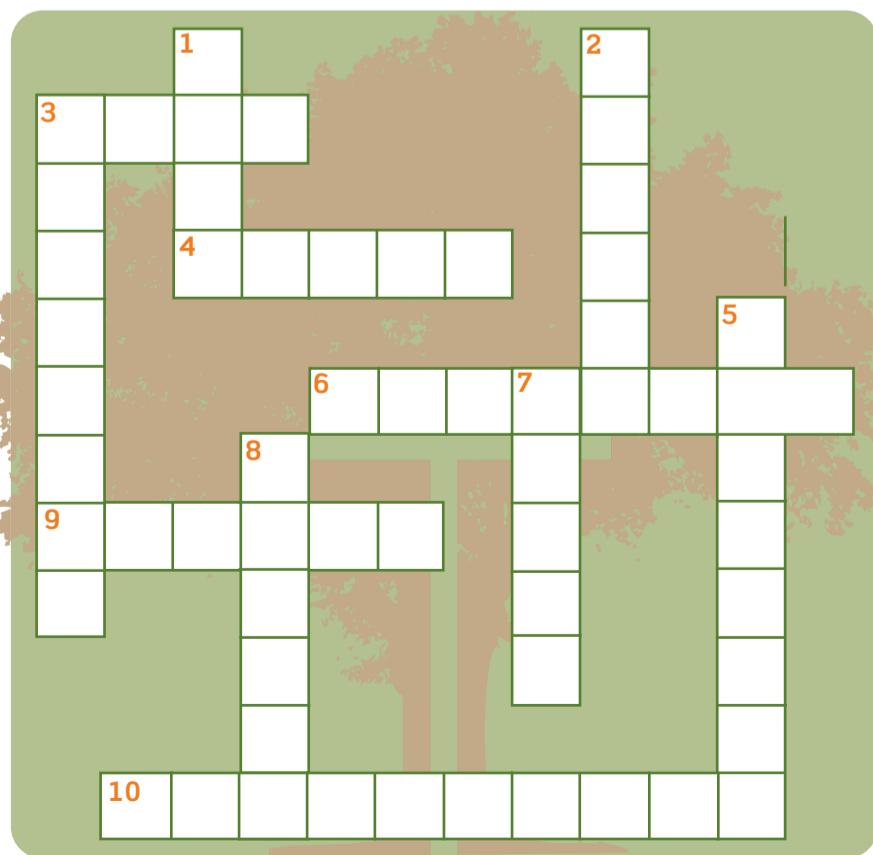
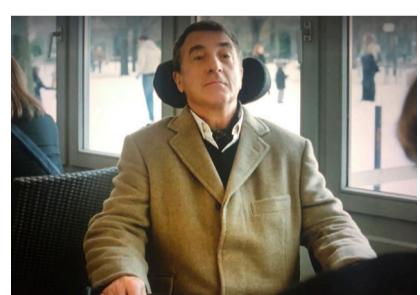
dans l'eau salée. Chauffer tout doucement la crème liquide et le beurre. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les passer au moulin à purée, mélanger la pulpe de pomme de terre avec la crème et le beurre chaud. Ajouter un trait de jus de volaille à la fin.

Le Dressage

Verser la purée très chaude dans des récipients préchauffer. Le jus en saucière. Découper la volaille devant les invités et servir un morceau de cuisse et de blanc avec une gousse d'ail et une branche de thym. A table...



La table sur grand écran Quel film ?



MERCI AUX PARTENAIRES DE LA TABLE

Champagnes Taittinger ; Thés : Christine Datner,
Vins : Advini et Jean-Luc Colombo,
Huitres : Joël Dupuch
Fromages : Anthes Cochonnailles : Pierre Oteiza,
Glaces et Sorbets bio : Terre Adélice,
Cafés bio : Malongo, Chocolat Valrhona,
Pains : Jean-Luc Poujauran,
Fruits et Légumes : Mandar
Porto : Pacheca de Paulo Pereira

LES MOTS DE LA TABLE

Horizontal

- 3 Le nombre d'années de la Table du Luxembourg
- 4 Chambre haute du Parlement
- 6 Se promener sans but, au hasard, pour le plaisir de regarder
- 9 Animal malin et très bon cuisinier
- 10 Position d'un dessert qui tremble de la table du Luxembourg

Vertical

- 1 Se dit Asinus en latin
- 2 Couleur du logo des chaises du restaurant
- 3 Le plat préféré de notre parrain
- 5 Nom d'une des deux mascottes
- 7 La couleur de la veste du chef Philippe Renard
- 8 Cuisinier des Rois, chef de bouche du Prince de Talleyrand