



La Gazette du Renard ^{n°4}

LA TABLE DU LUXEMBOURG

Sommaire

Le Renard et ses cocottes !
Rendez-vous avec les gagnants du Prix littéraire Antonin Carême
À la carte cet hiver à la Table !
Histoires de plats de terroirs & astuces de chef
Cocottes de Princes et Cocottes de Chefs
Le jeu de Longue Paume au Luco
La recette du Chef
Rendez-vous culturel au Musée du Luxembourg



Fred Testot invité à la dégustation des plats en cocottes du Chef

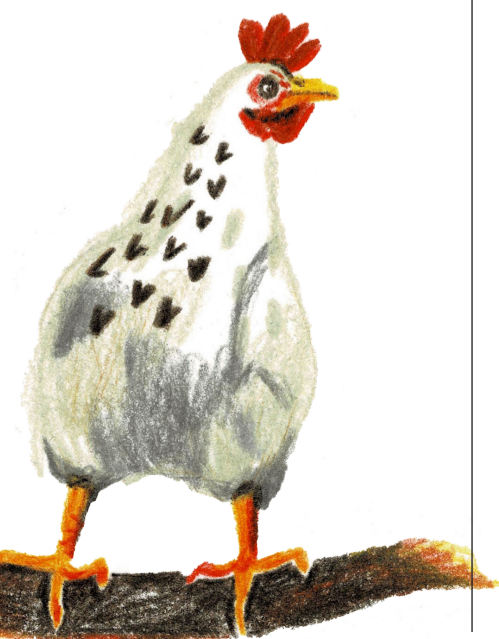


NOTRE PARRAIN

Fred Testot, parrain de la Table du Luxembourg en 2021, accepte de prolonger sa mission en 2022... et répond favorablement à la demande faite à l'unanimité par les équipes.

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



Edito de la renarde

Le Renard et ses cocottes !



La cocotte en dit long sur le Renard ! Et ne voyez ici aucune référence aux fables de La Fontaine, car la cocotte n'a ni plume ni bec, quant au Renard, il s'agit là du patronyme du Chef. Son affection pour les plats en cocotte n'aura échappé à personne, car qui n'a jamais goûté au savoureux Poulet-purée du Renard servi dans sa cocotte rouge ? Un plat mythique élaboré au Lutetia dont les clients à la Brasserie

étaient si friands qu'ils ont suivi le Renard jusqu'à sa nouvelle Table au Jardin pour en retrouver le bon goût.

La cuisine en cocotte est synonyme pour Philippe Renard des bons petits plats mijotés par nos grands-mères, des plats de terroir, c'est-à-dire riches en viande, en sauce et en féculents. Pas de recette régime ou végétarienne, les plats se veulent réconfortants, généreux et traditionnels.

Souvent préparés en grande quantité, les plats issus de la cuisine familiale, permettent - et c'est une qualité non négligeable de la cuisine de grand-mère - de se resservir aussi souvent qu'on le souhaite. Les mamies préfèrent leurs petits-enfants avec de l'appétit car comme certaines se plaisent si bien à le dire : «*La faim est une bonne maladie.*»

Et puis les qualités de la cuisson en cocotte n'ont pas échappé aux Chefs qui se sont rapidement emparés de l'ustensile pour cuire à feu doux, pendant plusieurs heures, leurs plats traditionnels. Les saveurs des viandes, des légumes et des épices contenues sous le couvercle de la cocotte se mélangent, et les aliments sont servis fondants à souhait. Le service en cocotte est arrivé sur les grandes tables sous l'impulsion des grands Chefs et du marketing de la marque française Staub, qui a décliné la cocotte en forme ronde et ovale et en couleurs vives émaillées. Philippe Renard se souvient qu'à l'occasion d'un dîner des Chefs au Bocuse d'Or dans les années 80, Paul Bocuse pré-

sentait pour la première fois, la garniture du plat principal dans une cocotte Staub posée à côté de l'assiette. Les cocottes font dès lors leur entrée dans le monde de la haute gastronomie. Quelques années plus tard, alors qu'il est Chef du Lutetia, Philippe Renard fait fabriquer une cocotte rouge individuelle qu'il utilise pour le service de ses plats de terroirs à la Brasserie et de son si célèbre Poulet-purée.

Même si la cocotte ne manque pas d'intérêt (et je vous invite à la lecture de l'article en page 6) c'est plus à son contenu que le gourmet sera sensible. Fermée par un couvercle pour garder au plat toute sa chaleur, la cocotte renferme le secret d'un plat qui sait mettre nos papilles en alerte. Soulevez le couvercle et laissez échapper la bonne odeur d'une choucroute, d'un pot-au-feu, d'un cassoulet et d'une bouillabaisse. L'hiver s'est installé au Jardin et les plats de terroirs se sont invités à la carte de la Table du Luxembourg, avec des recettes légèrement revisitées par le Chef qui vous livre dans sa gazette quelques astuces.

Alors que 2022 a commencé à égrainer ses 365 jours et ses 4 saisons... ne résistez pas plus longtemps aux plaisirs gourmands contenus dans les cocottes de l'hiver. Le printemps qui suivra, arrivera avec sa ribambelle de jeunes légumes, de salades et de fruits. À chaque saison ses plaisirs gourmands et pour 2022 le vœu de profiter des richesses culinaires de ses 4 saisons ! Conseil de Chef !

Prix littéraire de la Gastronomie Antonin Carême

le rendez-vous des toqués de la plume a fêté ses 20 ans !

En 2001, dans la cuisine du Chef Philippe Renard au Lutetia, naissait l'idée d'un Prix littéraire qui serait décerné aux meilleurs ouvrages alliant la gastronomie à la littérature. Les trois protagonistes se nomment Pierre-Christian Taittinger, Monique Cara et Philippe Renard qui a l'honneur d'être le président du Prix depuis 2009.

Chaque année en décembre, les amoureux de gastronomie se donnent rendez-vous pour une grande soirée de remise des prix aux lauréats désignés par un jury d'experts, présidé par Stéphane Layani, président des Halles de Rungis.

Cette vingtième édition a été marquée par deux événements : une nouvelle arrivée dans le Prix et un nouvel écrivain. Effectivement, Stéphane Layani, président du Prix Rungis des Gourmets a décidé d'associer son prix au Prix Antonin Carême dans un événement qui est venu clôturer la Semaine des Cuisines du Monde et la vingt-cinquième édition des Gourmands Awards. Un écrivain international pour un prix autour de la cuisine et de la gastronomie française qui marque l'importance de toujours garder un œil ouvert sur le monde et l'envie de créer des échanges.

Le Jury du Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême et du Prix Rungis des Gourmets a élu meilleurs ouvrages de littérature culinaire : « **Provence** » publié aux Éditions Hachette Cuisine, « **Au Château du Clos de Vougeot** » publié

aux Éditions Glénat, « **Légumes** », publié aux Éditions de La Martinière, « **Le goût de Paris** » publié aux Éditions Hachette Cuisine, et « **Basque** » publié aux Éditions de La Martinière.

Ces ouvrages merveilleux sont des invitations au voyage, à la découverte, à l'éveil de notre curiosité et à celle de nos sens. Images, textes et recettes nous mettent en appétit et nous étonnent d'autant de culture liée au contenu de nos assiettes. Regardons de plus près ces ouvrages à dévorer et à offrir sans modération !



Prix littéraire de la Gastronomie Antonin Carême

« PROVENCE- Food trip ensoleillé en 100 recettes » de Catherine Roig, nous invite à visiter la Provence, tout en cajolant nos sens... et surtout nos papilles ! Des reliefs majestueux des Alpes aux paysages sauvages de Camargue, des promontoires rocheux du Luberon aux vallées cachées de la Haute Provence, des petits ports pittoresques de la Côte... « Provence » s'affirme comme un livre référence qui restera parmi les chefs d'œuvre de l'édition culinaire française.

Faites-vous plaisir, partagez un instant gourmand !

Les Entrées

- 9 Huitres spéciales N°3 « Perles de l'impératrice » Du bassin d'Arcachon de Joel Dupuch 19€
- 12 Gros escargots de Bourgogne au beurre persillé 19€
- Soupe crémeuse de potimarron aux châtaignes, Jambon basque Kintoa craquant 15 €
- Gravlax de Saumon de la Mer du Nord, riquette aux amandes Rémoulade de cèleri, fenouil et pomme verte à la menthe 21 €
- Terrine de foies de volaille confits, cerises à l'eau de vie, Guindillas et cornichons 15 €
- Salade de haricots verts et de champignons de Paris aux noisettes, Confit, gésiers et foie gras de canard 21 €



Les Plats

- Tian de légumes provençaux au pistou, chapelure de pain aux olives noires, 25€ Purée de pomme Charlotte, Mêlée d'endive au potiron et au poivre vert
- Pâtes Fusillone au Homard de l'Atlantique, bisque au cerfeuil, 35€ Pois gourmands et tomates cerise aux champignons, soupions au piment d'Espelette
- Poulet fermier de l'Ardèche Label Rouge rôti au thym 27€ Ail rose en chemise, pomme purée du Renard
- Saint-Jacques d'Erquy à la plancha, Mêlée d'endive au potiron et au poivre vert 29€
- Pot au feu de Bœuf aux légumes d'Autrefois, cornichons et fleur de sel 29€
- Grande Choucroute Alsacienne, moutarde au Chablis Maille 29€
- Rognon veau à la moutarde au piment d'Espelette, 27€ Purée de pomme Charlotte aux noisettes
- Belle entrecôte à la plancha 32€ Aux champignons de Paris, oignon nouveau, tomate épicée, gingembre et ciboulette, grosses pommes frites, mesclun de salades



- Les fromages frais et affinés de Claude Anthès 12€
- Les pains de Jean-Luc Poujauran

Les desserts des gourmands 12€

- Tarte des « Demoiselles Tatin » aux pommes Reinette caramélisées, crème épaisse d'Isigny
- Poire « Comice » au sorbet cassis, vin chaud à la vanille et à la cannelle
- Profiteroles, glace à la vanille, chocolat chaud, amandes dorées
- Tarte au chocolat noir Gianduja aux noisettes, glace à la noix de coco
- Mille-feuille à la vanille de Madagascar

Les plaisirs sucrés à partager 19€ (Pour 2 à 3 personnes)

- Baba Cool au rhum Havana aux raisins de Smyrne, Mêlée d'ananas, mangue et coco
- Grande crème aux œufs tremblotante au caramel



L'eau du robinet du Jardin du Luxembourg micro filtrée « Castalie » est une eau de dégustation. Elle se boit plate ou pétillante, fraîche ou tempérée pour votre plaisir. Elle conserve les bienfaits des sels minéraux et des Oligo éléments bons pour la santé. 3.5€ la bouteille

La Table du Luxembourg

c'est le restaurant dont vous rêvez

Un havre de paix au cœur du 6^{ème} arrondissement de Paris, à deux pas de Saint-Germain-des-Près,

Un cadre bucolique le Jardin du Luxembourg

Une cuisine gourmande et généreuse élaborée par le Chef Philippe Renard, Chef étoilé du Lutetia pendant 23 ans

Une ambiance conviviale et unique sous la verrière (80 personnes maximum) ou en terrasse (120 personnes maximum),

La Table du Luxembourg apporte à vos réunions et événements festifs une note d'originalité et d'inattendu qui ravira vos invités

ou vos collaborateurs... comme en témoigne

l'irrésistible envie de tous nos clients de prolonger l'instant gourmand.

D'octobre à mars, au Jardin...

...La Table du Luxembourg vous accueille sous sa verrière, en privatisation.



Vous êtes éditeur ou auteur d'un ouvrage... La Table du Luxembourg devient le temps d'une dédicace

VOTRE TABLE LITTÉRAIRE

Signez votre événement



Producteur, viticulteur, Gastronomes, gourmet, membre ou animateur de clubs de gastronomie, faites de la Table du Luxembourg

VOTRE TABLE GASTRONOMIQUE

et invitez à votre réception le talent du Chef étoilé Philippe Renard.



En quête d'un endroit pour recevoir et surprendre la presse et les médias... la Table du Luxembourg devient

VOTRE TABLE DE PRESSE

le temps d'un petit-déjeuner ou d'un déjeuner, d'une rencontre dans un cadre privilégié

Le prix spécial du jury de Rungis

« Légumes » de Régis Marcon, est un ouvrage dans lequel le Chef triplement étoilé et grand pédagogue nous dévoile des recettes autour des légumes au gré des saisons.

Le prix Rungis des Gourmets

« LE GOUT DE PARIS... et de la région Île-de-France » de Nathalie Helal et Sandrine Audegond permet de découvrir les trésors du goût que recèlent la capitale et sa région. Une gastronomie dont le cœur historique était les Halles de Paris, et qui est désormais, depuis 50 ans, le Marché International de Rungis.

Le prix Rungis de la photographie

« BASQUE - Une virée gastronomique entre mer et montagne » de Pascal Arcé et Louis-Laurent Grandadam, capture des scènes de table, des gestes et des produits du Pays Basque dans toute leur spontanéité, au travers de photographies vivantes et de l'instant.

Prix Spécial du jury Pierre-Christian Taittinger



Des plats de Terroirs aux saveurs d'Histoire !

Et quelle Histoire !

Les origines de nos plats mythiques de terroirs remontent à plusieurs siècles et parfois même, ils sont nés à plusieurs milliers de kilomètres des terroirs auxquels nous les rattachons. La Bouillabaisse est-elle née à Marseille ? La Choucroute à Strasbourg ? Le Pot-au-feu est-il une spécialité française ? Alors, d'où nous viennent vraiment ces plats qui figurent en tête de nos spécialités régionales ?

Choucroute, Pot-au-feu, Cassoulet et Bouillabaisse ont des racines lointaines qui se rapportent à des pratiques de la cuisine populaire d'ici ou d'ailleurs nés de besoins de conservation des aliments et de celui de se nourrir à partir des produits de culture et d'élevage locaux.



La choucroute de la Chine à l'Alsace en passant par l'Allemagne !

Les origines de la choucroute sont des plus lointaines en âge et en distance. Croyez-le ou pas, la recette du chou fermenté arrive de Chine !

Au II^e siècle avant Jésus Christ, le chou fermenté servait de nourriture aux constructeurs de la Muraille de Chine. C'est, dit-on, au cours d'un hiver particulièrement rude que les ouvriers quittant le chantier pour se réfugier en plaine, abandonnèrent les vivres. À leur retour ils ont découvert le « chou aigre » qui avait fermenté sous la neige, sauvant les hommes de la famine !

Le chou aigre a ensuite voyagé grâce aux envahisseurs Mongols et Tartares, qui, après un échec cuisant devant la Muraille de Chine, s'en allèrent conquérir les terres d'Europe, chou aigre dans leurs sacoches !

C'est au XVI^e siècle que les Allemands inventèrent la fermentation au sel. Le chou est alors largement consommé par les bateliers évoluant sur le Rhin, et accompagné de poissons d'eau douce, qu'une version revisitée plus contemporaine a remplacé par des poissons de mer.

La choucroute se répandit en Alsace, le poisson fut remplacé par la charcuterie de la région qui lui donna ses lettres de noblesse et la baptisa « Sürkrüt » : littéralement en alsacien, « Sür » (aigre) et « Krüt » (herbe) = choucroute !

En 1870, à l'heure de la guerre de Prusse, des Alsaciens emportent leurs traditions et produits emblématiques (choucroute, charcuterie et bière) partout en France et en l'occurrence à Paris! C'est à cette même époque qu'ouvrent les fameuses brasseries parisiennes qui servent alors de la choucroute accompagnée de charcuterie et de viandes : la choucroute garnie est née !

Dans les années 1970, un célèbre chef dénommé Guy-Pierre BAUMANN fait renaître la choucroute garnie de la mer à Paris puis à la Maison Kammerzell à Strasbourg.

L'Alsace est aujourd'hui la première région productrice de choux à choucroute, un légume lacto-fermenté riche en vitamines, en fibres et peu calorique. La variété la plus répandue est la julienne ou quintal (un chou blanc). Les choux sont cultivés dans le Nord de la région et récoltés de juillet à novembre !



Astuce du chef Renard !

Bien que le chou soit comme l'histoire le dit, l'élément essentiel et premier d'une bonne choucroute, Philippe Renard reste très attentif au choix de la charcuterie qui la garnit. Celle-ci ne vient que sublimer un chou auquel la préparation aura ôté son acidité. Quelques clous de girofles et grains de genièvre, un vin blanc fruité et le chou ainsi parfumé accueillera le jareton demi-sel, la saucisse de Morteau, la saucisse de Frankfort, le travers de cochon basque, et la poitrine fumée. Bière ou vin blanc Riesling, servis avec modération toutefois, accompagneront à merveille votre choucroute.



Le Pot-au-feu du contenant au contenu !

« Un plat unique comme un pot-au-feu, une volaille, une bonne bouteille, avec deux, trois copains. C'est cela aussi le bonheur : la simplicité. »
Paul Bocuse

Historiquement, le pot au feu - pot « à » feu - évoque à la fois le contenant et l'action, c'est-à-dire le pot et le fait de le mettre au feu pour cuire des aliments. Au Moyen Âge, tout ce qui cuisait dans un pot était un potage. Le terme avait donc un sens plus large que celui d'aujourd'hui et pouvait désigner des compositions de légumes et de viandes, telles que le chapon aux herbes ou le civet de lièvre.

Ce n'est que très progressivement que le pot-au-feu devient le contenu du pot, c'est-à-dire la préparation culinaire. Pour Brillat-Savarin, auteur de la Physiologie du goût (1826), « on appelle pot-au-feu un morceau de bœuf destiné à être traité à l'eau bouillante légèrement salée. Le bouillon est le liquide qui reste après l'opération consommée. »

On sent ici s'affiner la définition du pot-au-feu et la recette se dessiner. La viande devient le bœuf - les bas morceaux dit-on- et le bouillon prend une importance certaine puisque sa cuisson doit se faire à petite ébullition afin qu'il conserve toute sa limpidité.

Citons ici Alexandre Dumas dans son Grand Dictionnaire de cuisine (1873), affirmant que la cuisine française doit sa supériorité à l'excellence du bouillon français !

La saveur de ce dernier s'est affirmée et le choix des morceaux de viande s'est précisé. Le pot-au-feu se positionne aujourd'hui bel et bien comme un plat emblématique de la cuisine française. Un symbole d'une cuisine traditionnelle et un plat porteur de valeurs familiales.

Les dernières décennies et l'engouement pour les plats de terroirs ont stimulé la créativité des Chefs qui y ont chacun apporté une note nouvelle dans le choix de viandes éloignées du bœuf... certain allant jusqu'au poisson.

Une question essentielle subsiste pourtant. Doit-on jeter la viande dans l'eau bouillante ou dans l'eau froide avant de la porter à ébullition ?



Astuce du chef Renard !

Le Renard nous recommande de mettre la viande dans l'eau froide et de la porter lentement à douce ébullition.

Maintenir une eau frémissante et éviter l'ébullition à gros bouillons pour que la viande reste tendre et fondante grâce à une cuisson de longue durée.

La touche personnelle : les légumes d'antan comme le panais, le navet boule d'or, le topinambour, le poireau (qui sert de conservateur) et la pomme de terre à chair ferme comme la grenaille ou la rate du Touquet.



Le Cassoulet oui, mais de Castelnaudary

L'origine du cassoulet remonte à la période médiévale. On en trouve mention dès le XIV^e siècle dans le célèbre « Viandier » de Taillevent. La légende veut que le cassoulet, si cher à la cuisine occitane, fût inventé en pleine guerre de 100 ans, lors du siège de Castelnaudary par les Anglais.

Les habitants, menacés par la famine mirent en commun tout ce qu'ils avaient pour nourrir les soldats de la ville. Lard, porc, fèves, saucisses et viandes furent mis à mijoter dans une grande jatte. Revigorés par ce repas, les soldats boutèrent les Anglais hors du Lauragais et même, jusqu'aux rivages...de la Manche.

Si l'histoire prête à sourire, nul doute que le cassoulet a su traverser les siècles et s'affirmer comme un patrimoine régional culinaire emblématique.

Composant essentiel du Cassoulet, le haricot blanc Lingot a remplacé la fève à partir du XVI^e siècle. L'histoire raconte qu'Alexandre de Médicis offrit un sac de ces haricots ramenés d'Amérique, à sa sœur Catherine en guise de cadeau lors de son mariage avec le dauphin de France, futur Henri II. Devenue comtesse du Lauragais en 1553, Catherine de Médicis, joua vraisemblablement un rôle pour imposer la culture de cette nouvelle plante dans la région. La graine blanche, peu à peu semée et cultivée, gagna l'ensemble du Sud-Ouest, restant jusqu'au XIX^e siècle une base importante de la production et de la consommation locale.

Même si l'histoire rattache le Cassoulet à Castelnaudary, force est de reconnaître qu'il n'existe pas aujourd'hui un seul cassoulet, mais DES cassoulets dont les recettes varient selon les origines et les traditions de chaque région.

En 1929, Prosper Montagné, célèbre chef cuisinier d'origine carcassonnaise, reconnut la suprématie du Cassoulet de Castelnaudary dans son ouvrage intitulé "Le Festin Occitan" : "Le cassoulet est le Dieu de la cuisine occitane. Dieu le Père est le cassoulet de Castelnaudary, Dieu le fils est celui de Carcassonne et le Saint-Esprit, celui de Toulouse".

A Castelnaudary, l'original : on le cuisine avec des confits, du porc, à Toulouse, on le cuisine avec des saucisses de Toulouse et du confit, et dans celui de Carcassonne, le confit est remplacé par de la perdrix rouge, les saucisses supprimées et les morceaux d'agneau ajoutés !



Astuce du chef Renard !

Philippe Renard recommande le haricot blanc Lingot sec à mettre à tremper la veille dans l'eau froide, et à cuire dans une nouvelle eau avec une cuillère de bicarbonate de sodium afin de rendre le légume plus tendre. Le secret de sa recette est fidèle à la générosité de sa cuisine : mettre au minimum quatre viandes, le confit de canard, la poitrine fumée et la saucisse de Toulouse, et un morceau d'agneau. Le tout sera relevé de l'ail rose en chemise, et de piment oiseau.

La Bouillabaisse symbole gastronomique de Marseille !

S'il est un plat emblématique d'une ville, c'est bien la bouillabaisse.

Les Marseillais aiment dire que « la bouillabaisse, c'est du poisson avec du soleil. » C'est l'auteur provençal Frédéric Mistral qui, le premier, en a proposé une étymologie plausible : « boui abaisso », qui signifie en langue provençale « quand ça boue, tu baisses. » Il est juste que le secret de la bouillabaisse est justement d'obtenir une cuisson rapide des poissons dans une eau frémissante.

Bien entendu, différentes sortes de soupes de poisson existaient déjà depuis l'Antiquité chez les Romains, les Grecs et sans doute la plupart des peuples du pourtour méditerranéen. Mais c'est plus précisément en Grèce antique que la bouillabaisse trouve son origine. Lesquels Grecs fonderont Marseille (Massilia) vers l'an 600 avant Jésus Christ en amenant avec eux, entre autres, cette recette de ragoût de poisson que les pêcheurs cuisinaient à partir de restes ou d'inventus.

La bouillabaisse était donc un plat de pauvre, une soupe de poissons des pêcheurs qui travaillaient entre Marseille et Toulon. Au retour de la pêche, ils faisaient chauffer au bord de l'eau un chaudron rempli d'eau de mer dans lequel ils faisaient cuire les poissons inventus et tout ce qui se trouvait dans le fond de leurs paniers. Ce bouillon était ensuite versé sur des croûtons de pain frottés à l'ail et le poisson était dégusté séparément, avec une mayonnaise à l'ail plus ou moins relevée de safran (la rouille).

Ce plat modeste commence à se faire connaître en dehors des côtes provençales à la fin du 18^e siècle, en particulier à Paris grâce à un restaurant tenu par deux frères venus de Marseille. L'eau de mer est alors remplacée par un fumet préparé avec des poissons de roche. Un peu plus tard, avec le développement économique de Marseille, la bouillabaisse va faire son entrée dans la grande cuisine régionale de l'époque avec l'ouvrage de Jean-Baptiste Reboul (La cuisinière provençale) qui cite une quarantaine de poissons pouvant entrer dans la recette. C'est pourquoi la bouillabaisse est un plat qui se prépare de préférence pour des grandes tablées afin de pouvoir y mettre de nombreuses espèces de poissons. Enfin, en dehors de quelques nuances propres à toutes les recettes régionales, deux règles sont incontournables aux yeux des puristes : les poissons ne doivent provenir que de la seule mer Méditerranée et il n'y a surtout jamais de langouste dans la vraie bouillabaisse !



Astuce du chef Renard !

L'important est de lier la bouillabaisse en fin de cuisson, pour qu'elle soit plus épaisse et onctueuse. Pour cela, réaliser une purée de pomme de terre à mélanger à une purée d'ail à l'huile d'olive et au jus de cuisson des poissons relevé de safran et de légèrement pimenté. C'est ici la recette de la rouille, revue par le Renard !



DE LA COCOTTE À LA MARMITTE

Après la Seconde Guerre mondiale, la viande n'est pas toujours tendre, loin de là, et le bois, le gaz et l'électricité coûtent cher. Il faudrait donc tout cuire dans le moins de temps possible. Or, dans une casserole, dès que l'eau de cuisson atteint 100 °C, elle s'évapore. Comment fermer le récipient pour empêcher à la fois l'évaporation, une pression trop forte (risque d'explosion) et les risques de brûlures avec la vapeur à l'ouverture ? La solution trouvée par les frères Lescure et leur Société d'emboutissage de Bourgogne (SEB) en 1953 est une vraie révolution ! La cuve est emboutie d'un seul tenant et le système de fermeture se compose d'un étrier qui s'encastre entre deux oreillons pour bloquer le couvercle. Un succès instantané. La cocotte de Frédéric Lescure est refusée au Salon des arts ménagers de 1954 sous le prétexte qu'elle est trop moderne ! Qu'à cela ne tienne, puisqu'on ne peut pas l'exposer à l'intérieur du Salon, on l'expose à l'extérieur : Frédéric Lescure construit un mur de cocottes devant les portes. Succès immédiat : 130.000 exemplaires sont vendus en 1954, 500.000 en 1960 ! Toutes les publicités mettent en avant l'atout essentiel de l'appareil : la division par plus de deux du temps de cuisson des viandes ou des légumes, donc des économies d'énergie considérables. Le saviez-vous ? Appelé « super-cocotte » à ses débuts, l'appareil change officiellement de nom en 1977 pour prendre celui de cocotte-minute. En 2013, soixante ans après sa création, on comptait 70 millions d'exemplaires vendus dans le monde.





CAROLINE OTÉRO

« La belle Otéro », est la « demi-mondaine » la plus impitoyable de son époque. Elle s'entoure de tous les messieurs les plus puissants de l'époque, Albert Ier de Monaco, le tsar de Russie, le Kaiser Guillaume II et même l'empereur du Japon.. Elle fait sien, cet adage : « la fortune vient en dormant...mais pas seule ». On sait qu'elle a possédé les parures des grandes souveraines Marie-Antoinette ou encore la princesse Eugénie. Pour elle, on se ruine et on se suicide : c'est ainsi qu'on l'a surnommée « la sirène des suicides »... Six hommes éconduits se seraient suicidés pour l'exquise espagnole. Après avoir fait les beaux jours du Moulin-Rouge, des Folies-Bergères et de tous les grands cabarets d'Europe et des États-Unis, la merveilleuse danseuse espagnole décide d'arrêter sa carrière et s'installe sur la Côte d'Azur. Dilapidant des sommes fabuleuses au casino de Monte-Carlo, elle est ruinée en quelques décennies. Elle s'éteint le 12 avril 1965, presque centenaire, oubliée de tous et vivant chichement. Au lendemain de sa mort, la presse titre : « Le plus surprenant dans la mort de la belle Otéro est d'apprendre qu'elle vivait encore »...



Histoires de cocottes ! Cocottes de Princes et cocottes de Chefs !

Les « cocottes » mondaines ont enjoué le tournant du XIX^e 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, 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.

Zola s'en est inspiré pour le personnage de Nana. Alexandre Dumas fils les a admirées, Edouard VII les a fréquentées. Il n'était de bourgeois sans sa cocotte...

Elles étaient vénales, certes, mais c'était le prix de leur beauté. Prostituée serait trop réducteur. Courtisane leur va mieux. Elles ont succédé aux favorites de l'Ancien Régime et sont apparues sous le Second Empire, dans l'entourage de Napoléon III.

On les appelle alors, « lionnes », « biches » puis « grandes cocottes », « horizontales », « demi-mondaines »...

Considérées par beaucoup comme une expression de la décadence, les « cocottes » eurent une existence brève mais néanmoins marquante, entre la fin du XIXe et le début du XXe siècle.

À cette époque le scandale est partout: des personnages sulfureux amusent la société, Oscar Wilde, Jean Lorrain, et des femmes pittoresques se font voir au casino, au champ de course, au bal, au théâtre. Toute l'Europe fortunée et nombre de têtes couronnées, se précipitent à Paris, devenu le haut lieu de la fête.

La première, la plus spectaculaire des « cocottes », celle qui a fait couler le plus d'encre, c'est la belle Otéro. Son originalité tenait à sa pratique de la danse espagnole qui apportait de l'exotisme et de la nouveauté. C'était une bête de scène que l'on pouvait voir aux Folies Bergères.

C'est dans les salles de spectacle, le plus souvent, que ces messieurs faisaient leur choix, puis terminaient la soirée chez Maxim's, en bonne compagnie.

Ils signalaient leur intérêt en envoyant un bouquet de fleurs avec un bracelet de diamants, et l'élue les rejoignait pour le souper...

Un jour, un banquier peu attirant aborde la belle Otéro et met une somme invraisemblable sur la table. Otéro accepte de dîner avec lui dans un cabinet particulier. L'homme ajoute alors 20.000 francs-or en disant : « Je passerais bien une demi-heure dans votre chambre. » Elle accepte. Et, pendant ces trente minutes, elle lui fait visiter sa chambre, lui fait admirer ses bibelots, ses vases de Gallé, et, passé le laps de temps, elle le congédie... en gardant l'argent.

Aussi cavalière qu'extravagante, avant de partir en Russie, la belle Otéro s'allonge nue



MATA HARI

sur un plateau d'argent, dans un restaurant, et elle est servie ainsi à ces messieurs...

Si l'extravagance était la règle, le luxe l'était tout autant. Les « cocottes » s'habillent des robes provenant des plus grands couturiers de l'époque, et leurs amants sont riches et célèbres : le prince de Galles, Nicolas II de Russie, Léopold II de Belgique, les Rothschild...!! L'argent coule à flots, la guerre est encore loin, on peut se ruiner en une nuit, on se suicide au matin, drôle d'époque !

Si la Belle Otéro fut la plus haute en couleurs, Liane de Pougy fut la plus impitoyable et vénale, et la plus riche, ce fut très certainement La Païva. Habitée d'une folie des grandeurs inouïe, elle possédait des hôtels, des châteaux partout, qu'elle faisait acheter à chaque nouvel amant, comme son célèbre hôtel particulier situé au 25 de l'avenue des Champs Élysées.

La guerre a mis fin à cette époque... D'abord parce que pas mal de riches ont été ruinés, puis certaines de ces dames ont raccroché.

Les cocottes en fonte ont enjoué les Chefs de leurs formes et de leurs couleurs, sublimant leurs recettes d'une cuisson longue et onctueuse.

Les cocottes françaises telles qu'on les connaît encore aujourd'hui, de forme ronde ou ovale, en fonte brute ou émaillée, avec deux poignées latérales et couvercle de même matière, se fixe vers 1890. Les fonderies se concentrent alors dans les Ardennes, le Nord et la Picardie

La cuisson longue durée est devenue une véritable tradition culinaire en France, car elle permet d'attendrir certaines viandes goûteuses mais fermes, jusqu'à ce qu'elles deviennent onctueuses.

On ne compte plus le nombre de plats différents que l'on peut réaliser en cuisson longue durée grâce à

une cocotte en fonte. La fonte est un matériau très lourd offrant une excellente inertie de chauffe. Elle est composée dans sa structure de petites bulles qui accumuleront la chaleur dans la cocotte afin de la rediffuser très lentement aux aliments.

Quant au couvercle, il joue un rôle central dans la cuisson longue. Parfois même le couvercle permet un choc thermique à l'intérieur de la cocotte. La cuisson par mijotage est une exception & une tradition très française qui a mis les cocottes à l'honneur et les grandes marques au premier rang des fabricants. Citons les grands noms de la cocotte en fonte en France : STAUB, LE CREUSET et GODIN, devenues les porte-drapeaux du « Made In France », qui feront rayonner dans le monde entier la cuisson à la fonte. Parmi ces marques, l'entreprise alsacienne STAUB fondée en 1906 et spécialisée alors dans la fabrication de motoculteurs, fabrique sa première cocotte en fonte émaillée en 1974. Cet appareil est rapidement adopté par les plus grands Chefs cuisiniers. La cocotte doit à son créateur Francis Staub une invention révolutionnaire: le picot. En 1978, ce-dernier, passionné de cuisine, se penche sur l'une des problématiques des cuisiniers : le dessèchement des aliments au centre du plat sous l'effet de l'évaporation de l'eau qui s'écoule sur les côtés du plat. La création de picots sur la face intérieure du couvercle crée un relief qui permet à l'eau évaporée des aliments de se condenser le long des picots avant de retomber uniformément sur toute la préparation, ainsi arrosée pendant toute la cuisson. Une idée de génie ! Derrière des dizaines de modèles, il n'y a qu'un procédé de fabrication unique. Chaque cocotte naît en effet dans un moule en sable compressé, dans lequel est versée la fonte à 1 400-1 500 degrés : il ne peut servir qu'une fois et dès qu'il est refroidi, il est détruit. Ceci explique le prix élevé de la cocotte mais également sa durée de vie longue, sur plusieurs générations de cuisiniers.

Paul Bocuse et Joel Robuchon n'utilisaient que les cocottes STAUB, aussi bien dans leur préparation que pour le service à table de leurs plats Signatures. Elle est assurément une marque très cotée dans le monde de la gastronomie.



Histoires de Luco ! Le jeu de Longue Paume résiste et perpétue sa tradition au Jardin du Luxembourg !

La longue paume doit son nom au jeu de balles lancées avec la paume de la main. Même s'il est probable que les origines du jeu soient très lointaines (386 après JC à Constantinople), en France il prend son essor au cours du Moyen-Âge, fort apprécié alors des étudiants, des humanistes, du clergé et des nobles... mais aussi des rois. François Ier, Henri II, Charles IX et Henri IV le pratiquaient avec le plus grand talent, dit-on. Le jeu de paume se pratiquait en extérieur sans filet, dans les parcs et les fossés des châteaux, sous le nom de Longue Paume, mais également en salle, sur un terrain rectangulaire marqué de quatre lignes transversales appelées « chasses ». On parlait alors de Courte Paume et la salle était appelée « tripot ».

Ce jeu en salle connut un vif succès, et en 1596, on comptait 250 salles de jeu de Paume à Paris dont 6 dans la seule rue Mazarine, pour une population d'à peine 300 000 habitants ! Beaucoup de ces salles faisaient office de maisons de jeux d'argent (le tripot dans son sens péjoratif), grâce aux paris qui y étaient autorisés depuis des lettres patentes du roi François Ier. Telle serait d'ailleurs l'origine de l'expression « paumer son argent ».

« Le roi des jeux et le jeu des rois », évolua au fil des siècles tant dans sa pratique, dans ses équipements que dans son langage. Au XVI^{ème} siècle la petite boule, faite de poiles de chiens serrés ou de bourre de laine et recouverte de cuir, nommée l'esteuf prit le nom de balle (du latin balla). Cette balle dut éliminer de sa composition, le sable ou la chaux qui la durcissaient, afin d'éviter de blesser les joueurs. La balle est aujourd'hui composée d'une boule de liège recouverte d'un genre de flanelle. Et, pour frapper cette balle, la paume de la main des joueurs fut



LA PAUME
Aincy nuda legens et dispo
suis Esfano, des quils, ont compo
sont descomer de la raquette.

La Paume en gravure et poésie du XVII^{ème} siècle
(Bibliothèque municipale de Lyon).

remplacée par un gant renforcé avec du cordage, puis par un battoir en bois, enfin par une raquette, venue d'Italie, en forme de guitare avec un long manche et un cordage en boyaux de mouton.

Au XVIII^{ème} siècle, le jeu de Paume tomba en déclin. Les salles de Courte Paume étaient récupérées pour le théâtre comique devenu à la mode. Les terrains extérieurs disparurent également. En 1853, à Paris, la Longue Paume qui ne se jouait plus qu'aux Champs Élysées fut transférée au Jardin du Luxembourg sur ordre de Napoléon III, afin de laisser place aux grands chantiers de l'exposition universelle de 1855.

En 1870, les joueurs de Longue Paume du Luxembourg, réunis en un Cercle, furent autorisés à construire un élégant chalet de jeu pour pouvoir se changer et ranger leur matériel, heureux de délaissier la petite chambre louée non loin à cet effet.

L'actuel kiosque, dénommé Pavillon Raynal, du nom du premier

président de la Fédération française de Longue Paume fut édifié en lieu et place des deux précédents kiosques respectivement démolis puis reconstruits en 1930 et 1983.

Le jeu de Longue Paume, affilié à la fédération française de tennis, fit une brève apparition parmi les disciplines olympiques aux Jeux de 1908. L'histoire raconte que les 27 mai et 10 juin 1900, lors de l'Exposition Universelle, le terrain du Jardin du Luxembourg accueillit des concours internationaux, qualifiés à

postérieurs, d'Olympiques par le baron Pierre de Coubertin.

Aujourd'hui, la Longue Paume n'est plus jouée qu'en Picardie et au jardin du Luxembourg, tous les dimanches de 10h30 à midi, sous la conduite de la Société Parisienne de Longue Paume.



Dimanche 1er septembre 2013
Jardin du Luxembourg
A partir de 10.00 h - Finées vers 17.00 h
Société de Longue Paume de Paris



Partie de Longue Paume sur le terrain ad hoc du jardin du Luxembourg en 1900.



Jeu de Longue Paume du jardin du Luxembourg

La Coupe annuelle de Paris en Longue Paume au jardin du Luxembourg



Une salle de Courte Paume



Une partie de Longue Paume au jardin du Luxembourg (tableau à partir d'un dessin de Gustave Doré reproduit en 1868 dans Le Journal Illustré en première page de couverture. Voir l'image n° 1 de cette page).

La Table du Luxembourg

de novembre à février,

Pour une matinée
à la fermeture du jardin

Privatisation à partir de 500 €
sur la base de 20 personnes.

Pour la journée
De 8h30 à 16h30

Privatisation à partir de 2000 €
sur la base de 20 personnes.

LA RECETTE

GRANDE CRÈME CARMEL TREMBLOTANTE

Le marché pour 4 personnes

La Crème

3 œufs de 70g bio

60g de Jaune d'œuf

150 g de Sucre en poudre

1 Gousse de vanille

1 litre de lait entier bio

Le Caramel

100g de sucre en poudre

1 dl d'eau

La recette

Mélanger dans une casserole l'eau et le sucre, cuire le caramel blond, le refroidir sur une plaque, puis le casser en morceaux pour le mettre au fond du moule en porcelaine haut.

Mélanger le sucre avec les œufs entiers et les jaunes, fouetter le tout rapidement 3 minutes, mettre à bouillir le lait entier avec la vanille fendue en deux, gratter la vanille, verser le tout sur le mélange en remuant, puis verser la préparation dans le moule en porcelaine sur le caramel en veillant à bien récupérer les points de vanille. Cuire au bain-marie dans une plaque de cuisson haute et mettre un papier au fond. Cuire à 120° degrés pendant 80 mn, mettre à refroidir au frigo

C'est un dessert à partager dans le moule, ou à démouler recouvert de caramel dans une assiette creuse en porcelaine

Bon appétit, bien sûr !



L'astuce !

Préparer le caramel d'avance pour gagner du temps, récupérer la gousse de vanille, la faire sécher, puis la pulvériser dans un mixeur avec le sucre pour ajouter dans une pâte à tarte.



Le saviez vous !

COMBIEN D'ŒUFS PEUT-ON MANGER PAR JOUR, EN TOUTE SÉCURITÉ ?

Les œufs ont mauvaise réputation parce que le jaune contient du cholestérol. Il vrai qu'un œuf moyen de 60g contient 186 mg de cholestérol, ce qui représente 62 % de l'apport quotidien recommandé. Mais en fait, ce n'est pas grave. Plus vous mangez de cholestérol, moins votre corps en produit lui-même. Concernant le blanc, lui, est constitué de protéines complètes de la plus haute qualité et on trouve dans le jaune, en abondance, des substances rares et précieuses comme la choline, la lutéine et la zéaxanthine pour les œufs de bonne qualité, des oméga-3. En conséquence, manger le jaune d'œuf est d'autant plus important que c'est là que se trouvent les antioxydants bons pour les yeux, mais aussi des substances très bénéfiques pour la santé dont certaines jouent un rôle important dans l'apprentissage, la mémoire et le fonctionnement musculaire. Alors, à la question « combien d'œufs puis-je manger par jour ? », la réponse de la plupart des médecins et nutritionnistes, de 6 œufs par semaine maximum, parfois moins encore, soit, même pas un par jour, va à l'encontre des qualités nutritionnelles du produit et d'éléments scientifiques qui affirment clairement, que manger jusqu'à 3 œufs par jour est parfaitement sain. Et au-delà de 3 œufs par jour ? Personne n'en sait rien. Aucune étude sur le sujet ne permet d'affirmer que cela est bon ou mauvais pour la santé.

Tous les œufs ne se valent pas.

Même si, de l'extérieur, il est impossible de distinguer un œuf industriel d'un œuf bio, le fait est que leur contenu n'est pas le même. Les meilleurs œufs sont ceux des poules élevées en liberté. Elles peuvent alors manger ce qu'elles aiment, à savoir des limaces, des vers de terre, des feuilles, des graines. À noter que les poules raffolent du pourpier, une « mauvaise » herbe rampante riche en oméga-3. Dans la nature, jamais les volatiles se sont nourris de céréales et surtout pas de maïs, souvent transgénique. Encore une idée reçue sur un aliment pourtant si simple et si sain et économique ! Espérant avoir - enfin - replacer l'œuf au milieu du jeu gastronomique et nutritif, dans son jaune comme dans son blanc, nous vous invitons à manger des œufs tout en clamant maintenant que c'est bon pour la santé.



Mariage, Baptême, Communion, Anniversaire...
La Table du Luxembourg se met au diapason
de vos réunions en famille
ou entre amis et devient

VOTRE TABLE FESTIVE

Invitez le Chef Philippe Renard
à faire de votre réception
un moment inoubliable.



Le Jardin du Luxembourg, scène de tournage
de grands films, est un écrin pour l'expression
et la présentation des talents créatifs...

UNE TABLE A VOTRE STYLE

Faites de La Table du Luxembourg le rendez-vous
de vos tournages, de vos expositions,
de vos rendez-vous artistiques.



Vous recherchez un lieu original pour fédérer
et récompenser vos équipes...
La TABLE DU LUXEMBOURG devient

VOTRE TABLE EXCLUSIVE

pour un instant chaleureux
et un déjeuner gourmand élaboré
par le Chef Philippe Renard.