



# La Gazette du Renard n°10

LA TABLE DU LUXEMBOURG

## Sommaire

« Le Poulet Purée », star d'un film imaginaire  
Histoire du festival de Cannes  
Le Cinéma et la Gastronomie  
Rungis, partenaire du Village International de la gastronomie et de l'exposition « Paris, capitale de la Gastronomie »  
La Carte de l'été du Renard  
Un esprit de famille règne à la Table du Luxembourg



À chacun ses talents, à Fred Testot ceux de nous éblouir sur grand écran, à Philippe Renard ceux de nous régaler à la Table du Luxembourg. Est-ce la magie du Jardin du Luxembourg qui a stimulé l'imaginaire de notre parrain, Fred Testot pour penser le scénario d'un film autour du célèbre « Poulet, pomme purée du Renard » et celui du Chef pour écrire sa carte d'été...

À vous de découvrir les fruits de leurs génies.

**Place au cinéma et à la gastronomie !**

## Critique de la Renarde

Si la magie semble créer ici des situations incroyables, d'autres demeurent proches de la réalité. De la musique, il y en a, et si les murs prennent vie c'est tout simplement qu'ils laissent passer par les vitres de sa verrière la vie du jardin. Des scènes absurdes, j'en ai vues, autant que des drôles, comme de voir un serveur s'installer en plein service au milieu des clients, ou bien le Chef danser pour fêter la fin d'une belle journée. De l'amour, de l'humour, des surprises...il y en a dans l'ambiance qui règne à la Table du Luxembourg. Les acteurs ont ici du talent, celui de vous faire oublier le temps et celui de transformer un simple poulet fermier en un véritable Poulet purée magique !

## Philippe Renard remet en scène l'Aile ou la Cuisse dans "Le Poulet Purée Magique"

**Et si la Table du Luxembourg était un film ? Voilà le résultat de l'intelligence artificielle dans l'écriture d'un scénario, à partir de mots clés choisis par notre parrain Fred Testot. Silence, on tourne !**

**L**e Poulet Purée Magique est une comédie romantique loufoque et enchantée se déroulant dans le restaurant délirant «La Table du Luxembourg» situé dans le jardin du Luxembourg à Paris, à côté du Sénat. L'intrigue suit une journée extraordinaire où un simple repas, le fameux poulet purée, déclenche une série d'événements magiques, offrant au couple protagoniste la plus belle journée de leur vie.

### Intrigue :

Au cœur du restaurant «La Table du Luxembourg», un couple ordinaire, Jean et Marie, décide de partager un déjeuner tranquille dans ce lieu atypique. Lorsqu'ils commandent le célèbre plat du restaurant, le poulet purée, leur vie bascule dans une aventure hors du commun.

Dès la première bouchée, ils sont transportés dans un monde de fantaisie et de merveilles. Le restaurant se transforme en un lieu magique rempli de personnages excentriques, de décors féeriques et de situations comiques. Les murs prennent vie, la musique devient enchanteresse et les plats se métamorphosent en créations culinaires extraordinaires.

Tout au long de la journée, Jean et Marie vivent des expériences inattendues et mémorables. Ils se retrouvent dans des scènes absurdes et drôles,

participent à des danses improvisées avec le personnel du restaurant, interagissent avec des animaux animés par la magie et découvrent des lieux secrets et enchantés à l'intérieur du restaurant.

Au fur et à mesure que leur aventure se déroule, Jean et Marie se rapprochent, apprennent à se redécouvrir et tombent amoureux comme jamais auparavant. Leur journée à «La Table du Luxembourg» devient un moment de magie et de complicité, où ils se laissent emporter par les surprises et les rencontres incroyables.

Le film met en avant l'importance des petits instants de bonheur, des rencontres inattendues et de l'amour dans notre vie quotidienne. C'est une célébration de l'imagination, de



**Année de sortie :** Juin 2023  
**Acteurs :** Le poulet, la pomme de terre, la crème et le beurre ... sans oublier Jean et Marie  
**Réalisateur :** Philippe Renard  
**Scénario :** Fred Testot

l'émerveillement et de l'amour, avec des touches d'humour décalé et de situations comiques.

«Le Poulet Purée Magique» est une comédie romantique où le rêve et la réalité se mêlent pour offrir une expérience cinématographique unique.

Le film propose un voyage extraordinaire au cœur d'un restaurant insolite, où le poulet purée devient le catalyseur d'une journée inoubliable pour un couple ordinaire.





## Petite histoire d'un grand Festival

On doit la création du Festival de Cannes à un enchaînement d'événements politiques à la veille de la Seconde Guerre mondiale. Nous sommes alors en 1939. Mis à part les Oscars d'Outre-Atlantique dont l'académie fut créée en 1921 par le président de MGM, en Europe le plus ancien rendez-vous cinématographique est la Mostra internationale du cinéma de Venise, créée en 1932. Cette manifestation s'inscrit dans le cadre de l'organisation plus vaste de la Biennale de Venise, festival culturel d'art contemporain dont elle constitue la section cinéma.

Même si la France ressent depuis l'Exposition Universelle de 1937 le désir de consolider son prestige culturel en organisant une compétition internationale du film, l'élément déclencheur fut la IVe édition de la Mostra de Venise en 1938. Les jurys sous la pression d'Hitler et de Mussolini, changèrent le palmarès quelques heures avant l'annonce des résultats au profit de documentaires de propagande nazie. Le diplomate et historien français Philippe Erlanger (directeur de l'Association française d'action artistique), sous le choc des événements, pense déjà à organiser un festival libre, sans pression ni contrainte. Cette idée prend son caractère officiel lorsqu'il obtient

l'aval et l'approbation du ministre de l'Éducation nationale de l'époque, Jean Zay. L'ouverture du Festival international du film se fera, à Cannes, le 1er septembre 1939, en même temps que le Festival de Venise.

Les règles du Festival français créent l'unanimité, mais alors que la crise s'annonce au mois d'août et que les mouvements militaires s'intensifient en Europe, seulement neuf pays accepteront de participer à ce premier Festival. Alors que les premiers festivaliers arrivent à Cannes, les menaces de conflits se précisent. Fin de l'histoire.

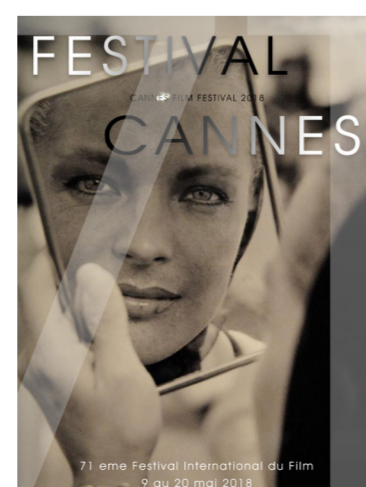
La première édition du Festival se déroule après la guerre, du 20 septembre au 5 octobre 1946, dans les salles du Casino municipal de Cannes pouvant accueillir un millier de spectateurs. La Mostra et le Festival de Cannes doivent maintenant se mettre d'accord pour avoir lieu chaque année en alternance. Mais en 1947, la France ignorant la règle et forte du succès de sa première édition, maintient son Festival en septembre. Le Palais des Festivals, construit grâce au maire de Cannes, dans une certaine précipitation, est inauguré le 11 septembre 1947. La toiture inachevée s'envolera lors d'un orage à la fin du Festival, obligeant les organisateurs à transférer le bal de clôture et la remise des Prix au casino municipal. Le Festival n'aura lieu ni en 1948 ni en 1950, et depuis 1951, il se déroule durant le printemps, abandonnant une date proche de la Mostra de Venise.

La Palme d'or apparaît pour la première fois sur l'affiche de 1963, conçue par Jean-Denis Maillart (il est aussi l'auteur de 1960). Elle coiffe une femme dont la chevelure semble composée de bobines de film. La Palme d'or n'a fait son apparition que huit ans plus tôt au Festival de Cannes. De 1947 à 1954, il existe un Grand Prix et des prix secondaires comme le Prix du divertissement, le Film légendaire ou encore le Film le mieux raconté par l'image. En 1955, les organisateurs décident de faire décerner un prix plus classique, appelé Palme d'or, par un jury composé de personnalité du milieu de cinéma.

### La photo dans l'affiche

C'est en 1973 qu'une photographie sera utilisée pour la première fois pour l'affiche du Festival de Cannes, lors de la 26e édition. Jusqu'à la 26e édition, toutes les affiches étaient composées de dessins ou d'écritures.

**Le vert** n'apparaît sur aucune affiche en couleur dominante. Pas étonnant quand on sait que cette couleur porte malheur dans le milieu du spectacle, depuis que Molière est mort sur scène en portant du vert, d'après la légende !



**Résumé** : Depuis 2014, en France, la Justice restaurative propose à des professionnels victimes et auteurs d'infraction de dialoguer dans des dispositifs sécurisés, encadrés par des professionnels et des bénévoles comme Judith, Fanny ou Michel. Nassim, Issa, et Thomas, condamnés pour vols avec violence ; Grégoire, Nawelle et Sabine, victimes de homejacking, de braquages et de vol à l'arraché ; mais aussi Chloé, victime de viols incestueux, s'engagent tous dans des mesures de Justice restaurative. Sur leur parcours, il y a de la colère et de l'espoir, des silences et des mots, des alliances et des déchirements, des prises de conscience et de la confiance retrouvée... Et au bout du chemin, parfois, la réparation...

**Critique** : Jeanne Henry ne fait pas que mettre en scène, elle écrit ses propres dialogues et scénarios. Son troisième long métrage, « JE VERRAI TOUJOURS VOS VISAGES », révèle un don infini à s'approprier les univers les plus complexes de la société française tout en fabriquant un cinéma vivant de qualité. Elle s'entoure de comédiens talentueux qui habitent avec une grande densité leurs personnages, victimes, criminels ou auteurs d'infractions pénales, réunis dans des groupes de parole en centre pénitentiaire. Sur fond de réparation des uns, une jeune femme se prépare à revoir le frère qui avait abusé d'elle.

**Réalisateur** : Jeanne Herry

**Acteurs** : Jean-Pierre Darroussin, Élodie Bouchez, Denis Podalydès, Miou-Miou, Gilles Lellouche, Leïla Bekhti, Adèle Exarchopoulos, Fred Testot, Anne Benoît, Catherine Arditi, Suliane Brahim, Dalí Benssalah, Birane Ba

**Date de sortie** : 29 mars 2023

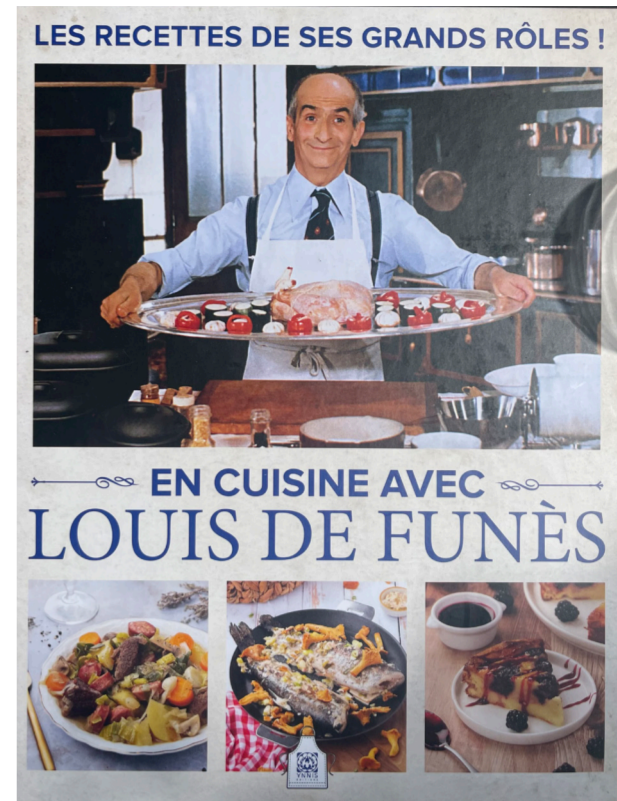
## Gastronomie et cinéma

Il faut bien admettre qu'il existe des liens étroits entre gastronomie et cinéma, car l'un comme l'autre touche les sens et les émotions du public. Et quel meilleur moment que le déroulement récent du 76e Festival de Cannes pour s'intéresser au grand écran que certains cinéastes ont utilisé pour exalter la nourriture au rang sacré de la place qu'elle occupe dans nos vies.

L'amour de la tâche accomplie, la passion du métier et la maîtrise des valeurs essentielles ressortent en toile de fond de films où la cuisine devient la scène principale et le Chef le héros.

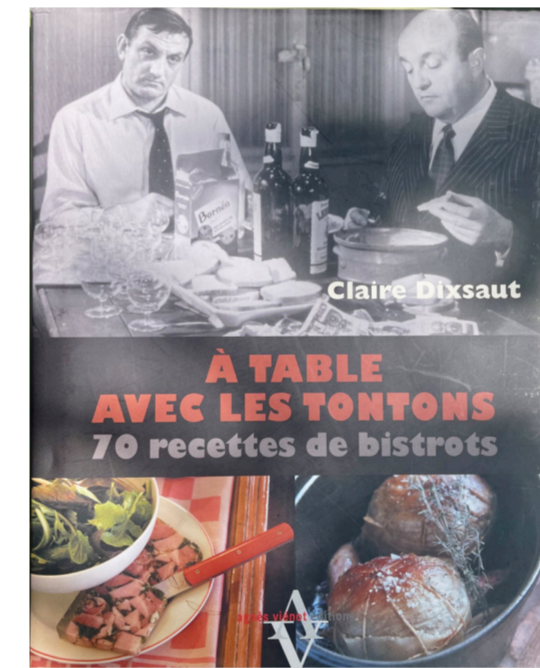
Des grands classiques aux films plus récents, la cuisine, la table, le repas ont servi des scènes mythiques du 7e art, se faisant les vecteurs de messages sur l'humanité dans notre rapport aux aliments. Le monde de l'édition s'est emparé de Chefs d'oeuvre du cinéma en la matière pour en faire des livres de recettes.

La gastronomie : alors que le cinéma s'en inspire, que les professionnels s'en félicitent, que les pays en font leur patrimoine identitaire, il nous reste à nous en régaler et à transmettre à nos jeunes le plaisir du bien manger, avec l'appétit d'un gourmand et le palais d'un gourmet.



## Les Tontons Flingueurs

La scène de la cuisine a failli ne pas exister.



Michel Audiard trouvait la scène de la cuisine inutile et elle faillit bien ne jamais exister, mais Georges Lautner tient par-dessus tout à la scène de la buvette au cours de laquelle les quatre hommes, nostalgiques, évoquent le milieu d'antan. « Je voulais faire référence à un passage de Key Largo, de John Huston », précise le réalisateur, Key Largo étant un film noir dans lequel on voit des gangsters accoudés à un bar évoquer avec nostalgie le bon temps de la prohibition.

Dans l'hôtel particulier de Rueil-Malmaison, la cuisine est à peine assez grande pour accueillir une caméra (en réalité, à peu près deux mètres sur trois). Cela ne sera pas sans problème pour tourner la scène mythique. « Dans cette pièce, je n'avais aucun recul et j'étais dans l'impossibilité de faire le moindre mouvement de caméra. Contrairement à ce qu'on a pu croire, cette scène a nécessité beaucoup de concentration, plusieurs jours de tournage et surtout, aucun alcool. »

## Touche pas au grisbi, salope !

Aucun alcool ? Jean Lefebvre ne pouvait sans doute pas en dire autant, puisque la bande de farceurs lui avait joué un mauvais tour en lui préparant pour sa prise, bien évidemment sans le prévenir, une mixture explosive à le faire pleurer. Eh oui, les larmes de Lefebvre étaient authentiques... La scène devint ainsi de plus en plus réaliste ce qui explique aussi le nombre de prises de vues nécessaires. Pour la petite histoire, quand Lino Ventura rentrera tard le soir des studios après le bouclage de la fameuse scène, il ne put s'empêcher de réveiller son épouse pour lui dire « On vient de tourner la scène du siècle ! » et lui raconter, totalement mort de rire, sans omettre l'anecdote du verre de Jean Lefebvre.



## César au Lutetia.

César faisait partie des six artistes résidents du Lutetia, aux côtés de Takis, Chemiakine, Arman, Bisch et Hiquily. En échange d'œuvres offertes à l'hôtel ces artistes avaient un droit à résider et pour certains ils se voyaient attribuer une suite à leur nom et décorées ou meublées de leurs œuvres. C'est ainsi que Philippe Renard eut le plaisir de rencontrer César à plusieurs reprises. Un jour, alors que le Chef sculptait un bloc de glace, César s'approcha de lui et lui demanda « vous pourriez m'apprendre ? ». Ces rencontres et ces instants, c'était la magie du Lutetia ! César signa de son pouce et d'un dessin dédié au Chef, le livre d'or.



## Tournage mal odorant !

Les scènes de banquets de la saga Harry Potter se déroulaient souvent sur trois à quatre jours. Pour rendre plus réalistes les images à l'écran, le réalisateur décida d'utiliser de la vraie nourriture. Les immenses tables bien garnies auraient exigé trop de temps pour remettre chaque jour les aliments au frais et tout redresser le jour suivant. Tout restait donc tel quel posé sur les tables en attendant le prochain tournage le lendemain. Le premier jour, on nous tendait une assiette bien remplie en nous invitant à manger et à bien profiter... mais dès le second jour on nous invitait à simuler... les jours suivants la seule odeur insupportable d'une nourriture avariée nous interdisait naturellement d'y toucher !



# Rungis, capitale de la gastronomie !

...Ou comment le temps d'une soirée, honorer Rungis de la place qu'il occupe dans l'univers de l'alimentation.

Avec 234 hectares, un territoire plus grand que la Principauté de Monaco, 1200 entreprises implantées sur le site, 12300 emplois, 1,7 million de tonnes de produits alimentaires en transit sur le marché physique chaque année, 26000 clients et fournisseurs entrant sur le marché chaque jour, plusieurs milliers de références produits, Rungis est en mesure et en capacité d'être le plus grand marché alimentaire du monde. Cet immense garde-manger est voué à nourrir 18 millions de consommateurs, dont 11 millions de Franciliens.

Sur les fondements de son glorieux passé et afin de maintenir sa place de numéro 1 mondial, le Marché de Rungis doit sans cesse se réinventer afin de s'inscrire dans l'évolution et les tendances de la consommation, entre modernité et tradition.

Toutes ces caractéristiques décrites du marché, accompagnées par de grands chantiers de construction et de modernisation des pavillons et des infrastructures, ont placé le marché, selon un sondage IFOP réalisé en octobre 2020,

au 28e rang des entreprises les plus admirées par les Français. Et ce, devant des mastodontes comme Hermès, le groupe Bouygues et Aéroports de Paris (information extraite du livre « Rungis, la couture urbaine du marché de Rungis »). Fort de son succès et de sa reconnaissance, le marché de Rungis s'exporte en France mais également à l'international.

Rungis incarne les savoir-faire français et participe au rayonnement de notre patrimoine gastronomique admis en 2010 au Patrimoine culturel et immatériel de l'humanité. Alors, lorsque se fait l'annonce d'une exposition à la Conciergerie sur le thème « Paris, capitale de la Gastronomie », il va sans dire que l'événement ne pouvait se dispenser de la présence du marché de Rungis. Avant la Table et les grandes traditions des réceptions, il y a la cuisine, ses ustensiles, ses pratiques et ses Chefs... et avant il y le marché et ses produits.

La gastronomie est un patrimoine riche de tous ses acteurs.



David Abramczyk et Pierre Rizzo

Les Halles Mandar possèdent un savoir-faire unique dans la production -en agriculture raisonnée, en agriculture Biologique ou en hydroponie -, dans le sourcing, la mise en marché et la distribution de fruits et légumes, herbes aromatiques, condiments et légumes secs. Le groupe, aujourd'hui formé d'entreprises familiales qui partagent des valeurs et des

énergies communes, évolue entre tradition et innovation, avec ce supplément d'âme porté par Jacques et Lucy entourés de leurs trois fils. Les Halles Mandar incarnent les valeurs d'une entreprise familiale : **la protection des salariés** dont aucun n'a perdu son emploi pendant le COVID, **le partage**, jusqu'au partenariat avec le Secours Populaire à qui l'entreprise livre les fruits et légumes destinés aux plus grands restaurants et rendus trop proches de leur date limite de vente, et la **transmission**, avec la création en 2015 d'une Académie au cœur du Marché de Rungis.

En septembre 2022, les 7000 m2 des entrepôts des Halles Mandar sont entièrement détruits par un incendie. Loin de mettre à bas l'entreprise, cet incendie a démontré la force, la détermination et le courage de ses hommes pour se réorganiser et continuer à fournir les restaurateurs.

L'exigence en tous points, la passion du métier, les valeurs humaines sont à l'origine de 30 années de collaboration entre les Halles Mandar et Philippe Renard, qui traduisent une relation de confiance, à la limite d'une amitié empreinte d'un profond respect mutuel.



Stéphane LAYANI, président du Marché de Rungis

## Les Halles Mandar

Ce qui fait battre le coeur du plus grand marché alimentaire du monde, ce sont les hommes...

Pour les rencontrer il faut se transformer en véritable oiseau de nuit, car ici tout commence aux premières heures d'un nouveau jour. Si le marché existe depuis plus de 50 ans, l'histoire de certaines entreprises implantées sur le site, a commencé bien des années avant. Arrêtons-nous ici sur la société des Halles Mandar, spécialisées en fruits & légumes, herbes aromatiques et condiments.

Tout a commencé en 1973, lorsque Jacques et Lucy Abramczyk rachètent une échoppe située rue Mandar aux anciennes halles de Paris. En 1980 ils s'installent à Rungis où ils créent le premier marché européen d'import en herbes aromatiques fraîches et développent une filière de 240 producteurs à travers le monde. En 1999, l'entreprise développe une plateforme logistique dédiée à l'e-commerce, et intègre en 2008 une exploitation horticole de 12 hectares de serres dans le Loiret.

C'est la rencontre entre Jacques Abramczyk et Joël Robuchon, Chef étoilé, qui a permis aux Halles Mandar de forger leurs lettres de noblesse dans la gastronomie : partager et échanger pour répondre aux aspirations et aux désirs les plus fous, et proposer toujours le bon produit, aux goûts des plus grands Chefs.



## L'été arrive à petits pas !

Si l'été arrive à petits pas, la carte du Renard s'annonce en grands plats ! La profusion de produits inspire des créations toujours plus colorées et des saveurs mélangées dont vous saurez vous régaler. Et si l'été a fait preuve d'une grande timidité, ne le soyez pas autant et laissez vous tenter par

une pêche Melba, une tartelette à la rhubarbe et son abricot au romarin... À la Table du Renard, point de complexe et surtout pas celui d'être gourmand. L'été prend son temps et vous invite à en faire autant à la terrasse du Renard !



### Les entrées

#### L'entrée de l'instant 20€

- Asperges aux tomates multicolores au pistou,** Gouttelettes de vinaigre balsamique, fleurs de pensée. **25€**
- Melon Charentais au jambon Basque des Aludès ou truite fumée basque , guindillas et amandes. 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. 27€**
- Gelée de crabe au pistou, purée de brocoli aux noix de macadamia, tomates cerise confites. 25€**

### Les grandes salades

- Cœur de laitue au fromage blanc moutardé à la ciboulette et à la menthe,** Tomates cerise et radis roses aux amandes. **25€**
- Salade de haricots verts, artichaut, champignons de Paris, radis, pousses d'épinard, huile d'olive et de noix pimentée, vinaigre de vin, noix. 27€**
- Salade Niçoise, artichaut, courgette jaune, tomate , mini poivron, oignon nouveau, fèves, anchois, ventre de thon, œuf dur bio, riquette, pistou, huile d'olive et vinaigre balsamique, pignons de pin dorés, basilic. 27€**

### Les Tartares

- Lamelles de thon rouge de l'Atlantique aux fruits de la passion, huile d'olive, basilic,** Mêlée d'algues, pois gourmands, champignons de Paris, oignon nouveau, pistou, vinaigre Balsamique, tomate multicolores, amandes. **32€**
- Tartare de bœuf Charolais à l'oignon nouveau, Moutarde, jaune d'œuf, cornichons, câpres, ciboulette, tomates multicolores. 32€** Avec pommes frites et mesclun de salades aux herbes

### Les plats

#### Le plat du marché 30€

- Tian de légumes provençaux au pistou, chapelure de pain aux olives noires,** Purée de pomme Charlotte, Mêlée de légumes verts aux asperges. **29€**
- Pate torsadées au homard de l'Atlantique, soupions au chorizo, pois gourmands et tomates aux champignons, huile d'olive au basilic et aux amandes. 43€**
- Dos de cabillaud de l'Atlantique à la plancha, tomates cerise et riquette, mêlée de légumes à l'oseille aux noisettes. 35€**
- Pavé de thon rouge de l'atlantique, petites olives noires et riquette, tian de légumes provençaux au pistou et aux pignons de pin. 35€**
- Canette française au poivre vert de Madagascar,** Mitonnée de fèves aux giroules et aux amandes, purée de pomme Charlotte. **33€**
- Poulet fermier de l'Ardèche Label Rouge rôti au thym** Ail rose en chemise, pomme purée du Renard. **33€**
- Foie de veau à la compotée d'oignon et de champignons au vinaigre de vin , poêlée d'artichaut, de champignons , et de tétragones aux noisettes. 35€**
- Belle entrecôte de bœuf à la plancha** Tomate épicée aux champignons de Paris, oignon nouveau au gingembre pimenté, grosses pommes frites, mesclun de salades aux herbes. **39€**

### Les fromages frais et affinés de Frédéric Ledoux

- Ardoise de **fromages frais et affinés** à partager. **19€**
- Chèvre frais** du Périgord à l'huile d'olive vierge. **12€**

### Les douceurs sucrées

- La gourmandise d'aujourd'hui 12€** Emulsion de **yaourt à la passion**, noix de coco, gingembre, banane et miel, Mêlée de **fruits rouges et noirs. 15€**
- Tarte sucrée à la crème au citron de Nice, **framboises** aux pistaches candies. **15€**
- Pêche Melba** aux amandes dorées , coulis de fruits rouges, glace à la vanille bio. **14€**
- Mousse au **chocolat Guanaja** « Valrhona », **fraises** et madeleine. **13€**
- Tarte à la **rhubarbe** aux amandes et à l'**abricot** au romarin, sorbet du fruit. **14€**

### Les plaisirs sucrés à partager (Pour 2 à 3 personnes)

- Le Grand Mille-feuille** à la crème mousseline à la vanille de Madagascar Aux fruits rouges et noirs **27€**
- Le Gros Baba Cool** au rhum Havana aux raisins de Smyrne, Mêlée de fruits de l'instant, épines vinettes et coco **25€**
- La Grande crème aux œufs** tremblotante au caramel **23€**

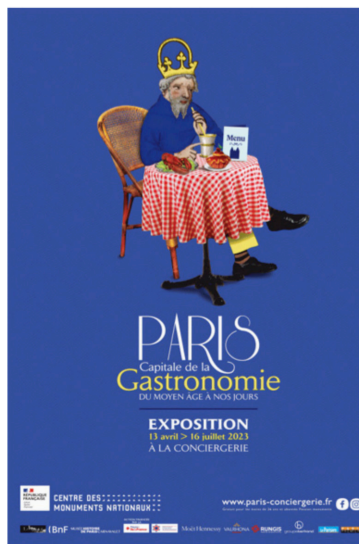


### PARIS, CAPITALE DE LA GASTRONOMIE

Bienvenue dans l'histoire de notre patrimoine gourmand !

Vous avez jusqu'au 16 juillet pour vous rendre à la Conciergerie pour déguster une formidable exposition sur l'histoire de notre gastronomie du Moyen Âge à nos jours. Menus anciens, art de la table et ustensiles de cuisine, scènes de repas, photos, gravures, tableaux et vidéos illustrent un monde qui fait notre quotidien. Et même si Paris n'a plus le monopole de la gastronomie, des Chefs étoilés et des grandes tables, force est de reconnaître qu'elle en a enfanté l'esprit, les codes et les substances. Voyons au-delà des limites du périphérique et regardons l'Ile-de-France comme un de nos terroirs français, berceau de savoir-faire agricoles et d'innovations alimentaires.

C'est à Paris qu'est né le restaurant. L'exposition retrace l'histoire. « L'exposition retrace plus de six siècles d'histoire, depuis le banquet de 1378 donné par Charles V en ces lieux, qui scelle les ambitions de la capitale de France en matière de diplomatie de l'assiette jusqu'aux créations culinaires d'aujourd'hui qui entretiennent la Ville Lumière dans son rôle de conservatoire et de laboratoire de la gastronomie ».





## Petits secrets de la Table du Luxembourg : « l'esprit de famille »

Chaque restaurant a ses secrets, à commencer par ceux du Chef que ce-dernier a souvent bien du mal à dévoiler. Mais à la Table du Luxembourg, on joue la transparence. On se met à table pourrait-on dire pour partager nos petits secrets qui font ce que vous appréciez ou apprécierez de ce lieu.

Si la bonne cuisine reste toujours très appréciable, il y a aussi la façon dont on vous reçoit. Et s'il n'est pas toujours coutume de parler du service en salle, c'est ici par ses secrets que nous allons ouvrir cette nouvelle rubrique.

Les gentils messages reçus de nos clients à la suite d'un événement à la Table du Luxembourg, commencent ainsi : « Félicitations au Chef pour sa cuisine... » et se terminent par « et félicitations à vos équipes en salle. »

Il faut admettre qu'il règne à la Table du Luxembourg une atmosphère particulière, singulière pourrait-on dire. Si l'accueil semble parfois désordonné et peut dérouter certains clients, c'est parce que le lieu dispose de deux entrées et que la terrasse très largement ouverte, invitent à des accès multiples qu'il est difficile de contrôler et même de signaler.

La Table du Luxembourg est la rencontre entre les clients habitués et les visiteurs de passage. Chacun peut y prendre place mais tout le monde n'en connaît pas les usages.

Le secret que nous allons vous dévoiler s'adresse plus à nos clients habitués, qui apprécient sans conteste l'atmosphère du lieu.

**Julien, 23 ans aux côtés du Chef Philippe Renard.**

Un des secrets de la Table c'est effectivement son équipe qui forme une famille. C'est à peine exagéré dans le cas de Julien, un grand blond avec des chaussures noires, frappé d'une certaine décontraction, qui souvent donne le sentiment de ne pas vous voir mais jamais celui de vous oublier.

Julien illustre la fidélité au Chef de cette grande famille, Philippe Renard, aux côtés duquel il a commencé sa carrière il y a 23 ans !

Julien a fait son entrée au Lutetia en 1999, conduit par son grand-père Jacques, ancien Chef concierge de l'hôtel pendant 40 ans, et président des Clefs d'Or. Âgé de 16 ans, peu passionné par l'école, Julien se souvient encore de son arrivée dans l'équipe de Philippe Renard. L'entretien se déroule dans le bureau du Chef, un véritable poste d'observation vitré planté au milieu de la cuisine, qui lui permet de garder un œil sur ses équipes tout en préparant sa prochaine carte, en imaginant une nouvelle recette, ou en recevant un de ses fournisseurs. « Tu vas intégrer l'équipe du Paris, le restaurant gastronomique et commencer ton stage avec (rapport de stage). »



Julien a 16 ans lorsqu'il entre au Lutetia et rejoint les équipes de Philippe Renard

C'est ainsi que tout a commencé, après un passage éclair à la conciergerie et à la Brasserie, et c'est du premier grade d'apprenti attaché à des tâches sans intérêt que tout est parti. « J'ai eu des supérieurs très durs mais justes, comme Philippe Sochon pour ne citer que lui. Ils m'ont beaucoup appris. De la ponctualité à la chaussure mal cirée, en passant par le poil de barbe trop long, on ne m'a rien épargné, mais je réalise aujourd'hui encore combien la rigueur est indissociable de nos métiers. Le service est un moment de performance qui

ne tolère aucun manquement dans la préparation qui précède. Une trace sur un verre, et il fallait passer en revue tous les verres. C'était double peine lorsqu'il s'agissait d'essuyer tous les verres de la table « Baccarat » !

J'ai rapidement appris aussi à vérifier chaque assiette du jour où Thierry Bridron, le Chef pâtissier d'une exigence à peu d'égal, m'a envoyé dans la tête l'assiette ébréchée que je venais de lui passer. Et puis à côté des règles du métier, il y a le Chef, l'équipe. Les deux vont de pair, l'un étant à l'image de l'autre. Mes souvenirs aux côtés de Philippe Renard sont nombreux et certains inoubliables. Une chose est sûre, c'est que dans n'importe quel projet même un peu fou, je serai capable de le suivre car l'énergie qu'il met dans ce qu'il entreprend suffit à vous booster. Les années au Lutetia racontent une histoire et celles à la Table du Luxembourg, en racontent une autre tout aussi folle parfois ! ».

Julien a travaillé au Lutetia avec Laurent Robin, le Chef exécutif à la Table du Luxembourg. Les souvenirs en commun participent à l'esprit d'équipe qui règne ici.

### Souvenirs mémorables aux tables gastronomiques du Paris :

Les veilles de matchs du tournoi des 6 nations, la FFR (Fédération française de rugby) privatisait le restaurant « Le Paris » pour un dîner des dirigeants des clubs en tournoi. Soirées mémorables à la clef ! L'esprit festif attribué au monde du rugby n'est pas une légende. Nous étions loin ces soirs-là, de l'atmosphère habituellement feutrée du Paris !

Dans un tout autre style, je me souviens des déjeuners organisés par la femme milliardaire qui aimait réunir les Chefs autour de somptueux déjeuners. Roxane Debuison a marqué les esprits de tous les Chefs qui ont fait partie de ses invités. Une trace sur un verre et elle disait « vous ne lavez plus les verres ici ! ».

### Un souvenir marquant : le privilège de servir la table du Chef !

J'ai rapidement été affecté à la mission spéciale et délicate de servir la table du Chef, celle où il accueillait ses amis, des personnalités parfois. Cela me donnait l'occasion d'être en contact direct avec lui que l'on voyait plus rarement en salle, mais je n'avais pas le droit à l'erreur. J'étais seul en première ligne face à celui que l'on craignait tous un peu ! »

## Le Village International de la Gastronomie accueille le premier forum français de l'alimentation

Transmettre notre patrimoine, partager à travers nos frontières, nos racines, nos goûts, notre identité culinaire. Découvrir qui nous sommes à travers nos habitudes, notre culture et notre agriculture. Je propose à travers ce village un voyage gustatif, un retour à l'enfance, à nos terres natales, nos mères nourricières pour ne pas oublier notre devoir de transmettre à nos enfants la richesse de leurs origines.

Le monde de la gastronomie et de l'alimentation se réunit à Paris du 7 au 10 septembre pour découvrir, goûter et échanger les richesses de chaque pays. Au pied de la Tour Eiffel, et dans les murs historiques du Musée de l'Homme, tous les peuples sont invités à présenter leurs patrimoines culinaires en mouvement.

Le Forum de France de l'Alimentation initié par le président de la république Emmanuel Macron, fédérera les cinq continents, plus de 70 pays et toutes les régions françaises à travers 25 tables rondes réunissant 150 orateurs, quatre soirées thématiques, 4800 mètres carrés, la participation de la diplomatie, l'hôtellerie-restauration, l'édition, la recherche scientifique, les acteurs de l'alimentation et du développement durable, les associations françaises et internationales de cuisiniers, les initiatives en faveur du climat, les enfants, les apprenants, les métiers de la salle, les artisans, les producteurs et une vaste couverture médiatique.

À l'initiative de Guillaume Gomez, représentant personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation, le Musée de l'Homme, le Village International de la Gastronomie, La Liste, les Disciples d'Escoffier et les Tablées Citoyennes ont réuni leurs forces et leurs réseaux afin de concevoir ce programme aux côtés de la Mission Française pour la Culture et les Patrimoines Alimentaires et du réseau des Cités de la Gastronomie.

Historiquement lié aux grands penseurs 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. Dans son élément, le visiteur profite de vastes sphères d'échanges et de vie : atrium, auditorium, espace d'actualité, ateliers pédagogiques.

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. Sous le haut patronage du Président de la République, la présidence d'honneur de Stéphane Layani, Président du Marché International de Rungis, et le parrainage du chef Guy Savoy, le Village est le seul grand événement gastro-diplomatique mondial 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, et double sa surface en 2023 pour accueillir toujours plus de savoirs-faire et de terroirs.



Rendez-vous au pied de la Tour Eiffel du 7 au 10 septembre 2023 !

### Nos pays

Afghanistan	Martinique
Algérie	Marie Galante
Antilles	Maroc
Arabie Saoudite	Mexique
Argentine	Madagascar
Azerbaïdjan	Malaisie
Arménie	Mali
Brsil	Pakistan
Bulgarie	Paraguay
Cambodge	Perou
Cap Vert	Perse
Chili	Portugal
Colombie	Philippines
Congo	Roumanie
Côte d'Ivoire	Sri Lanka
Cuba	Tanzanie
Espagne	Taiwan
El Salvador	Thaïti
France	Tchad
Géorgie	Togo
Haiti	Tunisie
Hongrie	Turquie
Inde	Thaïlande
Indonésie	Uruguay
Italie	Vénézuéla
Japon	Vietnam
Liban	



## La baguette à l'Unesco

La baguette est le type de pain le plus apprécié et consommé en France tout au long de l'année.

Le procédé de fabrication traditionnel comprend plusieurs étapes : dosage et pesage des ingrédients, pétrissage, fermentation, division, détente, façonnage manuel, apprêt, scarification (signature du boulanger) et cuisson. La baguette se distingue des autres pains car elle est composée de seulement quatre ingrédients (farine, eau, sel, levure et/ou levain) à partir desquels chaque boulanger obtient un produit unique. La baguette implique des savoir-faire et des techniques particuliers : elle est cuite tout au long de la journée dans de petites fourneaux et le résultat varie en fonction de la température et de l'hygrométrie.

Elle génère des modes de consommation et des pratiques sociales qui la différencient des autres pains : un achat journalier à l'origine de la fréquentation régulière des boulangeries ; une forme longue qui nécessite des présentoirs spécifiques. Sa croustillance et son moelleux offrent une expérience sensorielle particulière. La baguette est consommée dans

différents contextes, y compris pendant les repas en famille, au restaurant et dans les cantines. Le procédé de fabrication se transmet principalement dans le cadre d'une formation en alternance entre une école et une boulangerie. Cet apprentissage permet aux futurs boulangers d'acquérir les connaissances nécessaires sur les ingrédients, les outils et les méthodes.

À la Table du Luxembourg, les sandwiches au poulet, au jambon ou au chèvre sont fabriqués sur place à partir des baguettes de la boulangerie, LA PARI-SIENNE MADAME.



## L'apéro du jardin

Une formule à partager à partir de 8 convives

39 €/personne

Ardoises de Jambon et de saumon, bocaux à tartiner, calamars et éperlans frits, escargots, planche de fromages, et douceurs sucrées

## Les intemporels de la Table du Luxembourg

Les huitres spéciales « Perles de l'Impératrice »

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

La crème tremblotante aux œufs

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

## Vos événements à la Table...

Réservation par mail : [tableduluxembourg@gmail.com](mailto:tableduluxembourg@gmail.com)

## Le Buffet gourmand dominical

est de retour et vous sera servi tous les dimanches

Prix par personne : 69€

Buffet + eau + 2 verres de vin

Réservation recommandée

[tableduluxembourg@gmail.com](mailto:tableduluxembourg@gmail.com)

01 42 38 64 88

### La Table du Luxembourg

7, rue Guynemer 75006 Paris  
01 42 38 64 88  
06 74 90 05 06

### Rédaction & Conception

Philippe Renard  
Martine Blaszczyk  
Anne-Laure Descombin

### Photos

Antoine Piechaud



## LA RECETTE DU RENARD

### TARTE À L'ABRICOT BERGERON AU ROMARIN ET À LA RHUBARBE AUX AMANDES

#### LE MARCHÉ POUR 4 PERSONNES

12 petits fond de tarte sucrée individuel 5 cm de diamètre  
6 beaux abricots Bergeron  
2 branches de romarin  
100g de miel d'acacia  
1 kg de rhubarbe française  
½ gousse de vanille de Madagascar  
100 g d'amande Espagnole  
4 boule de sorbet rhubarbe Bio

#### PROGRESSION DE LA RECETTE

Éplucher la rhubarbe, la couper en tronçons, mettre du miel à caraméliser, jeter les morceaux de rhubarbe dedans 10 minutes avec de la vanille, puis refroidir.  
Couper les abricots en deux, retirer le noyau, les cuire dans le miel avec du romarin, et en fin de cuisson ajouter les amandes.  
Cuire les fonds de tartes, soupoudrer d'amande pour éviter que la tarte se détrempe, ajouter la rhubarbe, puis poser dessus l'abricot et les amandes.  
Poser les trois tartelettes en triangle sur l'assiette, poser au milieu le sorbet, décorer la bordure de l'assiette d'un trait de confiture ou de coulis de couleur rouge.

### L'abricot à aussi son festival !

Le Festival international du film d'Erevan (en anglais «Golden Apricot» Yerevan International Film Festival, GAIFF), surnommé « **Abricot d'or** » du nom de son prix principal, est un festival de cinéma se déroulant en juillet à Erevan, en Arménie. Créé en 2004, le festival est le seul festival cinématographique du pays et tend à être un événement international majeur dans le Caucase.



## Il y a cinquante ans, la viande quittait Paris pour Rungis

Le 13 janvier 1973, les professionnels de la viande arrivaient au MIN de Rungis (Val-de-Marne). Un déménagement qui fit grincer des dents mais dont on se félicite et que l'on fête 50 ans plus tard.

En 1973, la douleur avait deux causes : celle de quitter la capitale et celle de voir abandonné l'imposant chantier de modernisation des abattoirs de la Villette, faute de crédits. Chacun se souvenait du déménagement 4 ans auparavant, en 1969, des fruits et légumes, du poisson, des fleurs et des produits laitiers, des célèbres Halles de Paris. La capitale perdait son ventre et le cœur battant d'une activité intense, de minuit à midi. L'ambiance des Halles, avec sa soupe à l'oignon, sa cloche qui sonnait son ouverture et sa fermeture, n'avait pas son égal. L'ambiance y était familiale et les âmes authentiques.

Ce gigantesque saut vers la modernité fut une véritable déchirure pour certains. Mais l'encombrement du cœur de Paris avait rendu néces-

saire ce déménagement en plus des normes d'hygiène qu'il était nécessaire de revoir.

En cinquante ans, le métier des professionnels de la viande a évolué au gré des normes d'hygiène, toujours plus drastiques, et des crises sanitaires, comme celle de la vache folle en 1996. Sur les vingt-cinq dernières années, l'ensemble des pavillons de la viande ont été modernisés par la Semmaris, la société qui gère le marché.

Ce saut il y a 50 ans dans la modernité, sert aujourd'hui un consommateur dont les exigences sont plus nombreuses à l'égard de ce qui le nourrit. Nous sommes entrés dans l'ère du « Bien manger »... et nous ne sommes qu'au début des évolutions à venir !

## Clochard

Un vocabulaire très parisien  
Un peu de sémantique. Vous avez une idée de l'origine de ce nom ?

Eh bien, pour le savoir ... Je vous transporte dans le quartier des Halles à Paris. Première moitié du XIXème siècle. Les Halles accueillent le plus grand marché de la capitale. Une cloche retentit à l'ouverture et la fermeture. C'est le moment qu'attendent les indigents pour se précipiter et s'emparer des victuailles abandonnées par les exposants. Leur apparition au son de la cloche leur vaut tout naturellement le surnom de clochard !

