

## La Table du Luxembourg s'apprête à rouvrir sa terrasse au cœur de la capitale

*Le chef Philippe Renard invite les gastronomes à découvrir ou redécouvrir sa cuisine généreuse et gourmande au jardin du Luxembourg*



Du printemps jusqu'à la fin de l'été, les ouvertures de terrasses se multiplient à Paris. L'heure des moments partagés au grand air approche et le chef étoilé Philippe Renard, a booké sa place au soleil. Impossible de résister à l'appel de son restaurant, La Table du Luxembourg, niché au sein même du jardin parisien dans le 6<sup>ième</sup> arrondissement.

Sa vaste terrasse bucolique est le spot idéal pour s'extraire du bruit de la ville et se régaler du petit-déjeuner jusqu'à la fermeture du parc, avec des mets de saison. Le chef Philippe Renard, patron emblématique de ce havre de paix, se réjouit d'offrir la possibilité aux parisiens et aux vacanciers de vivre une expérience gourmande dans ce jardin de 25 hectares, référence absolue quand il s'agit de promenade parisienne.

### Une terrasse incarnant l'art de vivre à la française !

Dotée d'une spacieuse terrasse bucolique et romantique, La Table du Luxembourg offre aux convives une cuisine de terroir revisitée, dont la formule évolue en fonction de la météo. Lieu rêvé pour se restaurer, goûter, bruncher le dimanche, prendre un café ou boire un verre, la table du chef Philippe Renard apporte quiétude et douceur que ce soit en terrasse (120 places), sous les arbres ou sous sa verrière (80 places). A l'image du chef, touristes et parisiens peuvent profiter d'un instant convivial tout en dégustant des plats réconfortants réalisés avec des produits frais.

Le maître des lieux met désormais sa cuisine au service de la restauration rapide.

Accolé au restaurant, « **Le Comptoir du Luxembourg** » permet à celles et ceux qui veulent flâner dans le jardin du Luxembourg, ou manger sur le pouce, de commander des viennoiseries, des salades et des sandwiches à emporter.

### La bonne adresse pour bruncher le dimanche

Le dimanche, le déjeuner prend des airs de brunch. L'institution parisienne mise sur un esprit de partage et propose aux palais les plus fins, un large buffet comprenant plus de 50 mets.

Hors d'œuvres froids et chauds, cochonnaille, plats chauds (service à table), fromages frais et affinés, ou encore gourmandises sucrées, plongent les visiteurs dans une ambiance de brasserie réjouissante.

Après une partie de tennis ou avant de se rendre au théâtre de Guignol, chacun se restaure selon son envie en sirotant un jus de fruit maison, en famille, en duo ou entre amis.





### Une valeur sûre pour les festivités

La Table du Luxembourg accueille tous types de manifestations. Du workshop à la conférence de presse en passant par les dîners privés, mariages et baptêmes, le lieu devient un refuge confidentiel à l'abri des regards.

Son emplacement relaxant au jardin lui confère un charme incontestable et une touche d'originalité pour l'organisation d'événements inoubliables.

En repas assis ou en cocktail, à l'intérieur (capacité maximum de 100 personnes) ou à l'extérieur (capacité maximum de 200 personnes), les organisateurs et les invités peuvent profiter d'un lieu entouré de verdure tout en étant à proximité des

transports en commun.

### Informations pratiques – La Table du Luxembourg

Accès par toutes les portes du jardin du Luxembourg

Accès au plus proche : Porte Fleurus - 7 rue Guynemer Paris 75006

Horaires d'ouverture : <https://www.senat.fr/visite/jardin/index.html>

**Attention :** Le restaurant suit les horaires d'ouverture du jardin qui fluctuent en fonction de la saison.

**Pour accéder à l'Espace Presse des clients d'Infinités, merci de vous identifier une fois :**

**Mail :** [presse@infinites.fr](mailto:presse@infinites.fr) / **MDP :** [infinitesRP](mailto:infinitesRP) / [www.infinites.fr](http://www.infinites.fr)

À propos de La Table du Luxembourg : La table du Luxembourg est née en mars 2016. C'est dans un esprit « Rive Gauche » similaire à celui qui régnait au Lutétia que le chef étoilé Philippe Renard a voulu inscrire sa table qui réunit aujourd'hui les artistes, les littéraires, les hommes et les femmes d'affaires, les riverains, les touristes et les oisifs. La Table du Luxembourg est un lieu convivial qui permet de profiter de tous les plaisirs du jardin et d'une table gourmande.

Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche, de 10h à la fermeture du jardin. Le déjeuner gourmand est servi de 12h à 15h. Une carte de délices simples à déguster ou à partager est proposée tout au long de la journée pour permettre à tous les visiteurs de profiter d'un instant au jardin. Possibilité de privatiser le lieu. Pour en savoir plus et découvrir la carte du moment, consultez [le site internet de La Table du Luxembourg](#).

À propos du jardin du Luxembourg : Le jardin du Luxembourg est un jardin ouvert au public, situé dans le 6<sup>ième</sup> arrondissement de Paris. Créé en 1612 à l'initiative de Marie de Médicis pour accompagner le palais du Luxembourg, il a fait l'objet d'une restauration dirigée par l'architecte Jean-François-Thérèse Chalgrin sous le Premier Empire et appartient désormais au domaine du Sénat. D'une superficie de 25 hectares, le jardin se divise en une partie à la française et l'autre à l'anglaise. Entre les deux s'étend une forêt géométrique et un grand bassin. On y trouve un verger, un rucher, des serres et une roseraie. Le jardin compte 106 statues, la fontaine Médicis, l'Orangerie et le pavillon Davioud. Rendez-vous de prédilection des Parisiens, qui l'appellent affectueusement le « Luco », il attire également des visiteurs du monde entier.



Prêt-à-tweeter : #Terrasse | #LaTableduLuxembourg et son Chef #PhilippeRenard préparent l'été et l'ouverture de l'exceptionnelle terrasse #déjeuner #brunch #happyhour #restaurant #petitdejeuner #gouter

