



RECETTES DE NOËL :

DES REPAS DE FÊTES MIS EN SCÈNE PAR LE CHEF PHILIPPE RENARD



Des recettes à déguster au restaurant ou à reproduire chez soi

Communiqué de presse - Novembre 2022

UN CADRE D'EXCEPTION POUR

UNE TABLE D'EXCEPTION

C'est ancrée Rive Gauche, au cœur du Paris des Arts et des Lettres, que la célèbre table du chef étoilé Philippe Renard invite les convives à vivre l'expérience gourmande d'une cuisine subtile et généreuse. L'on y vient déjeuner entre amis ou en famille ou bien tout simplement prendre une collation en compagnie d'un livre. L'on s'y attarde ensuite en terrasse ou sous la verrière, selon la saison. Le temps alors s'arrête dans ce cadre idyllique niché au milieu d'un écrin de verdure, loin du bruit et des voitures : le Jardin du Luxembourg. Elu plus beau jardin de France, à la fois lieu d'histoire, créé par Marie de Médicis qui, en 1612, y fait édifier un Palais aujourd'hui propriété du Sénat, musée à ciel ouvert aux allées jalonnées de statues, havre de paix qui incite à l'éveil de tous les sens, ce parc ne pouvait qu'héberger un établissement d'exception. C'est chose faite depuis 2016 avec la Table du Luxembourg, un établissement en parfaite harmonie avec l'esprit des lieux.

Ce restaurant atypique cultive un accueil chaleureux dans une ambiance chic et décontractée. A la fois brasserie traditionnelle et café littéraire, il réunit artistes, personnalités politiques, hommes et femmes d'affaires, riverains, et touristes autour d'une cuisine authentique et gourmande qui met à l'honneur les recettes traditionnelles de nos régions.

Pendant toute la saison hivernale et les fêtes de fin d'année, le chef propose chaque mois deux plats différents de la gastronomie de terroirs.





UN CHEF PASSIONNÉ. UNE CUISINE GÉNÉREUSE

Philippe Renard a officié pendant 23 ans aux commandes des cuisines du Lutetia avant de créer la Table du Luxembourg. Il transpose alors du palace au jardin ce qui fait l'essence de sa cuisine : la convivialité. Et entraîne dans l'aventure ses fournisseurs, partenaires depuis 30 ans.

Sa carte évolue au gré des saisons et des produits choisis avec soin pour concocter une cuisine de terroir généreuse. On se laisse surprendre par la fraîcheur d'une salade niçoise au homard, le velouté d'une soupe crémeuse de potimarron aux châtaignes, le réconfort d'un pot-au-feu qui vous rappelle votre enfance,

la saveur d'un poulet de l'Ardèche et sa purée ou encore la gourmandise d'un mille-feuille à la crème vanille et aux fruits rouges.

Chaque plat est inspiré par une recette traditionnelle de terroir que le chef revisite et met au goût du jour. Son credo : titiller les papilles tout en prônant une alimentation saine et durable.

En véritable passionné, Philippe Renard est animé par la passion de découvrir et de transmettre. Vice-président des Cuisiniers de France, il est aussi formateur auprès de lycées hôteliers, consultant pour le premier groupe hôtelier mondial et Président du Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême qu'il a contribué à fonder, esprit Rive Gauche oblige.

SAINT JACQUES D'ERQUY MARINÉES AU PAMPLEMOUSSE ROSE, CAVIAR

D'ESTURGEON BLANC IMPÉRIAL, RÉMOULADE DE RADIS NOIR ET DE CÉLÉRI BRANCHE

Un savoureux plat de saison au goût réhaussé par une marinade qui joue sur l'alliance subtile du pamplemousse et du piment d'Espelette.

Le marché pour 4 personnes

Les Saint-Jacques

- 12 Saint-Jacques d'Erquy
- 120g de caviar d'Esturgeon blanc Impérial
- 1 pamplemousse rose
- 1dl d'huile d'olive
- 2g de piment d'Espelette
- 1 paquet de pousses de betterave

L'assaisonnement

- 1dl d'huile de pépin de raisin
- 5cl de jus de pamplemousse
- 20g de moutarde 5g de sel
- 1g d piment d'Espelette

La rémoulade

- 1 radis noir
- 1 branche de céleri
- 20g de moutarde au Chablis
- 1dl d'huile d'olive
- 10g de fleur de sel
- 2g de piment d'Espelette



Progression de la recette

• Les Saint-Jacques

Mariner les noix de Saint-Jacques dans le jus de pamplemousse rose avec l'huile d'olive et le piment d'Espelette.

• La rémoulade

Eplucher la branche de céleri et les tailler en julienne. Garder les plus beaux morceaux pour décorer les Saint-Jacques. Tailler une julienne de radis noir en laissant un peu de peau noire.

Mélanger le tout avec la moutarde, la fleur de sel, le piment d'Espelette et l'huile d'olive.

• La sauce

Mixer tous les éléments ensemble.

• Le dressage

Sur une assiette plate, avec des cercles en inox de la taille des Saint-Jacques, mettre la rémoulade, surmonter des Saint-Jacques puis déposer une boule de caviar, une feuille de pousse de betterave et un morceau de céleri branche. Mettre quelques pointes de sauce à côté.



OIE DE BRESSE RÔTIE ET CONTISÉE À LA TRUFFE NOIRE DU

VAUCLUSE, EMBEURRÉE DE CHOU VERT AUX CHÂTAIGNES À LA VENTRÈCHE

Un plat de terroir généreux, comme on les aime à l'approche des frimas. La succulence de la chair ferme de l'oie de Bresse, la finesse de ses saveurs ont un goût de fête ...

Le marché pour 8 personnes

L'oie

- 1 oie de Bresse de 5kg
- 400g de truffe noire du Vaucluse
- 100g de beurre demi-sel
- 50g de gros sel de Guérande
- 5g de poivre blanc du Penja
- 10 litre de bouillon de volaille
- 10g de fleur de sel

La farce

- 1 pain de campagne
- 5 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 3 brins de thym
- 5cl d'huile d'olive
- 15g de gros sel de Guérande
- 3g de poivre blanc du Penja
- 1dl de jus de volaille
- 100g de brisures de truffe
- Abats de la bête

Le chou vert

- 1kg de chou vert
- 400g de carottes des sables
- 200g d'oignons
- 500g de châtaignes
- 300g de ventrèche
- 100g de graisse d'oie
- 15g de fleurs de sel
- 3g de poivre blanc de Penja
- 5cl de vinaigre de vin



Progression de la recette

• Préparer la farce

Couper en dés le pain de campagne rassis, le mélanger avec l'ail, le laurier, le thym, l'huile d'olive, le sel, le poivre, le jus de volaille, les brisures de truffe et les abats de la bête. Farcir l'oie par l'ouverture arrière puis coudre pour la fermer hermétiquement.

• L'oie

Mettre, sous la peau, des lamelles de truffe et assaisonner l'oie. Porter à ébullition le bouillon de volaille, puis plonger l'oie dedans et ajouter le gros sel et le poivre. Cuire à frémissement pendant 3 heures.

Une fois cuite, égoutter l'oie et l'éponger, puis la beurrer, l'assaisonner et la rôtir au four à 180°C environ 30 minutes pour que la peau croustille et soit blonde. L'arroser avec du bouillon de cuisson, l'assaisonner puis, la sortir du four et la couvrir d'aluminium. La laisser reposer.

• Le chou vert

Tailler le chou vert en lanières et le blanchir à l'eau bouillante salée (20g de gros sel au litre). Tailler les carottes et les oignons en petite mirepoix. Dans une cocotte, mettre la graisse d'oie, ajouter la mirepoix, les lardons de ventrèche et du bouillon de cuisson de l'oie. Assaisonner de gros sel et poivre. Cuire doucement au four. En fin de cuisson, ajouter les châtaignes et un jet de vinaigre. Récupérer le jus de cuisson du chou, le monter au beurre et ajouter les lamelles et les bâtonnets de truffe. Chauffer le tout doucement et rectifier l'assaisonnement.

• Le dressage

Dans un grand plat ovale et légèrement creux, recouvrir le fond de l'embeurré de chou vert, positionner au centre l'oie rôtie et la recouvrir de lamelles de truffe. Verser le jus avec les bâtonnets de truffe sur l'embeurré de chou vert. Servir très chaud pour pouvoir découper l'oie devant les convives. Servir la farce à part. Soyez généreux avec le jus.

TARTE TATIN

La mythique tarte, dont la légende rapporte qu'elle aurait été accidentellement inventée par les sœurs Tatin, propriétaires d'un hôtel-restaurant à Lamotte-Beuvron, remporte toujours autant de succès. Ce dessert chaud est un incontournable de la saison.

Le marché pour 8 à 10 personnes

- **La recette**

- 4kg de pommes
- reinettes 90g de beurre
- 400g de miel d'acacia
- 500g de crème épaisse d'Isigny
- 500g de pâte feuilletée ou de pâte brisée

Éplucher les pommes, évider le centre et les couper en quartier. Dans une poêle antiadhésive mettre le beurre et le miel, cuire jusqu'à la couleur caramel, ajouter les quartiers de pomme à feu vif, les enrober dans le caramel, cuire en les gardant ferme, retirer du feu, verser dans une plaque à débarrasser, disposer les quartiers en rosace dans un moule à manquer en cuivre (de forme ronde et évasé) Étaler la pâte feuilletée, détailler un cercle pour couvrir le moule, piquer avec une fourchette. Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes. Sortir du four, mettre un poids sur la tarte, laisser refroidir, puis démouler. Servir chaud accompagné d'un pot de crème épaisse d'Isigny.

Laisser aller votre gourmandise.



LA TABLE DU LUXEMBOURG : UNE VALEUR SÛRE POUR LES REPAS DE FIN D'ANNÉE, FAMILIAUX OU PROFESSIONNELS



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 assises) 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.

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.



www.latableduluxembourg.com

La Table du Luxembourg



la.table.du.luxembourg

A propos :

La Table du Luxembourg vous accueille du mercredi au dimanche, de 8h30 à la fermeture du jardin pour un petit-déjeuner, un déjeuner, une limonade ou encore un brunch le dimanche. 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 : latableduluxembourg.com.

