



Alain Ducasse: « Avec TOUS AU RESTAURANT les chefs font preuve de générosité »

Lundi 1er octobre 2018, c'est au restaurant du Musée des Ombres, quai Branly à Paris, que le lancement officiel de l'opération TOUS AU RESTAURANT s'est déroulé en présence d'Alain Ducasse fondateur de l'opération, Damien Rodière Directeur Général de La Fourchette en France, Belgique et Suisse, les 3 parrains, Estelle

Denis (présentatrice sportive), Maxime Chattam (auteur) et Samuel Labarthe (acteur), Olivia Polski, adjointe à la mairie de Paris, des chefs à l'instar de Georges Blanc, Christian Têtedoie, Sylvestre Wahid ou Julien Binz, Stanislas Leblanc, et les partenaires.



De G à D : Frédéric Pedrono, Damien Rodière, Alain Ducasse, Stanislas Leblanc, Estelle Denis, Maxime Chattam, et Samuel Labarthe ©Tous au restaurant

« C'est le plus gros démarrage de toutes les éditions », se réjouissent les organisateurs.

« Quand j'ai imaginé le concept, je n'espérais pas un tel succès », souligne Alain Ducasse. « Les restaurateurs offrent un vrai avantage Nous donnons l'opportunité aux clients qui n'ont pas les moyens de franchir les portes de nos restaurants. On ne peut pas faire correctement notre métier si l'on ne fait pas preuve de générosité. »



Alain Ducasse: « Avec TOUS AU RESTAURANT les chefs font preuve de générosité » ©Sandrine Kauffer-Binz

« C'est effectivement un lancement qui dépasse toutes les précédentes édition », rajoute **Stanislas Leblanc**, « y compris en termes de retombées presse ».

Dès le premier matin, plus de 300 000 visites ont été enregistrées sur le site à 10H au moment de l'ouverture des réservations. Avec un pic de 440 réservations par minute, à 10H25, plus de 11 000 réservations étaient effectuées. Des tables sont toujours disponibles et d'autres pourraient être rajoutées tout au long de l'opération. Nous comptabilisons à ce jour 70.000 réservations dans les 1600 adresses participant à l'opération, mais c'est loin d'être fini et cela représente environs 40% d'augmentation »

« J'ai ouvert le restaurant **Sylvestre** tous les services de midi pour cette

opération (10 tables) », souligne **Sylvestre Wahid**. La **brasserie Thoumieux** à Paris n'a pas besoin de se faire connaître, elle tourne très bien, mais je souhaite faire découvrir le restaurant Sylvestre (2* michelin) au 1er étage avec un menu à 195€ toutes boissons incluses et votre invité et mon invité. Le but c'est de faire plaisir, de se faire connaître, de démocratiser et de rajeunir la clientèle. »



Georges Blanc « sans passion pas d'élévation » ©Sandrine Kauffer-Binz

« Tous nos restaurants participent à l'opération rajoute **Georges Blanc** (3* Michelin) « sans passion pas d'élévation », sourit l'homme d'affaires à la tête de 15 établissements.

« Nous avons ouvert 10 couverts / 35 sur 6 services et nous avons proposé un menu 3 plats à 45€ hors boisson », explique Julien Binz, 1* Michelin à Ammerschwihr. « C'est notre première participation. Nous avons vraiment joué le jeu, c'est une opération blanche en termes de rentabilité, mais nous sommes une jeune maison (moins de trois ans) et c'est pour nous l'occasion de nous faire connaître en nous appuyant sur une telle organisation, qui nous permet d'avoir une visibilité et d'être découvert par de nouveaux gastronomes ».



Les chefs et les partenaires sur la terrasse des Ombres à Paris pour le lancement de TOUS AU RESTAURANT

Cette année l'opération réunit culture et gastronomie. La gastronomie française est devenue l'un des piliers de l'attractivité touristique et économique de la France et participe activement à son rayonnement culturel d'autant plus avec l'inscription en 2010 du « repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Pour sa 9ème édition, Tous au Restaurant a décidé de faire entrer la Gastronomie dans les lieux culturels.



Maxime Chattam auteur de romans policiers et l'un des parrains de tous au restaurant 2018 ©Sandrine Kauffer-Binz

A Lyon :

Le Musée d'Art Contemporain, la Maison des Canuts, le théâtre de la Croix Rousse et l'Association Croix Rousse Le Village se mobilisent pour proposer de nombreuses animations et dégustations. □ Lire [Tous au restaurant 2018, les événements à Lyon](#)

A Marseille, Deux événements alliant Culture et Gastronomie seront organisés dans la Cité phocéenne. Le premier au Môle Passadat au sein du Musée du MuCem et au Château d'If : départ en bateau du vieux-port pour une soirée « cocktail & music » sur le site d'Edmond Dantes.

En Occitanie (Nîmes, Montpellier et Toulouse) des dîners d'exception seront organisés avec notamment **Franck Putalat** □ Lire [Tous au restaurant les événements en Occitanie et à Marseille](#)



Estelle Denis « il y a des similitudes entre une équipe sportive et une brigade de cuisine ©Sandrine Kauffer-Binz

Estelle Denis « il y a des similitudes entre une équipe sportive et une brigade de cuisine ©Sandrine Kauffer-Binz

A Paris : 3 dîners éphémères sont organisés, avec la complicité des 3 parrains pour découvrir les Collections des Musées du Louvre, du quai Branly et d'Orsay... L'occasion surtout de déguster un menu exceptionnel concocté par un duo Chef résident/Personnalité du monde culturel

« La cuisine c'est du sport, j'y vois de nombreuses similitudes » souligne la marraine de l'opération. « C'est un sport d'équipe, où l'on joue ensemble un match/service, sous la direction du capitaine /chef de cuisine chacun doit tenir son poste pour la réussite ». Admirative de la profession, elle se réjouit que ces différents univers puissent dialoguer.

Par Sandrine Kauffer-Binz

Crédit photos ©Sandrine Kauffer-Binz et ©Tous au restaurant

+ d'infos www.tousaurestaurant.com



De G à D : Damien Rodière, Sandrine Kauffer, Alain Ducasse, Stanislas Leblanc et Julien Binz ©Tous au restaurant