



TOUS AU RESTAURANT du 1er octobre au dimanche 14 octobre 2018

Tous au Restaurant revient pour sa 9ème édition, du lundi 1er octobre au dimanche 14 octobre 2018 avec la même promesse « Votre invité est notre invité ».

En 2017, 200 000 clients ont réservé en ligne leur table dans l'un des 1 500 établissements participants.

En 2018, les ambitions sont une nouvelle fois

revues à la hausse, avec l'objectif de réunir plus de 2 000 restaurants participants, permettant d'accueillir toujours plus de personnes, partout en France.

« Du lundi 1er octobre au dimanche 14 octobre 2018, pendant 15 jours, les clients pourront déguster la cuisine des magnifiques tables étoilées, bistrots contemporains de jeunes chefs talentueux ou encore des brasseries animées et autres cuisines de terroir, avec la même promesse « Votre invité est notre invité » », rappelle Alain Ducasse qui a lancé l'opération.

Les Nouvelles Gastronomiques sont partenaires de l'opération TOUS AU RESTAURANT 2018

La nouveauté en 2018

La gastronomie française est devenue l'un des piliers de l'attractivité 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 investit les restaurants de musées à Paris, Lyon, Toulouse et Marseille avec des duos inattendus Chef/Personnalités du monde de la Culture. Leur mission : créer un menu (entrée/plat/dessert) s'inspirant des œuvres du Musée. Des soirées exceptionnelles et éphémères à découvrir dans les 4 villes.

Parce que cuisiner, servir et recevoir représente un acte de création, authentique et sincère.



 **Tous au Restaurant !**
gème édition du 1^{er} au 14 octobre 2018

RÉSERVATIONS À PARTIR DU 25 SEPTEMBRE

www.tousaurestaurant.com

Afin de permettre à tous de profiter des restaurants les plus sollicités, plus d'une vingtaine de tables d'exception seront proposées à la réservation en décalé des autres établissements... Rendez-vous chez **David Toutain, Sylvestre Wahid, Guy Savoy, Christian Têtedoie, Gérald Passédat, Lionel Levy, Guillaume**

Sourrieu, Vivien Durand, Georges Blanc, Sébastien Sanjou, Anne-Sophie Pic, Jean-Louis Nomicos, Hélène Darroze, Les Frères Pourcel, Emmanuel Renaut, Romain Meder...

« L'enjeu est simple : démentir l'idée que la gastronomie est réservée aux gastronomes. Il faut préciser que cette fête des restaurants n'a rien à voir avec des soldes, notion parfaitement étrangère à cet univers : on ne déstocke pas des produits frais qui sont réassortis chaque jour », précise Alain Ducasse.

« Partenaire de Tous au Restaurant depuis la première édition, je suis toujours ravi de dédier quelques tables à cette opération dans nos quatre Maisons à Paris. Une belle manière de découvrir ou redécouvrir l'univers de la gastronomie, » témoigne **Guy Savoy**

« Tous au restaurant est un événement magnifique que je vois grandir chaque année avec plaisir. Il est une opportunité intelligente pour démocratiser la cuisine d'auteur. Son succès grandissant est un signe très positif pour la gastronomie française dont l'avenir se doit être créatif, durable et faisant la part belle à la biodiversité », complète **Gérald Passedat**.

Quel est le principe ?

Le restaurateur compose un menu spécial et en fixe le prix. Pour un menu acheté, celui de l'accompagnant est gratuit et identique (un repas acheté, le même repas offert)

Chaque restaurateur est maître de sa prestation, de ses prix et du nombre de tables qu'il met à disposition pendant la quinzaine de Tous au Restaurant.

« FROMAGE COMPRIS »

Le fromage est mis à l'honneur dans les menus des restaurants participants en proposant le fromage compris, grâce au CNIEL et à une sélection de fromageries. Un pictogramme mentionne les restaurants proposant cette formule lors de la réservation sur le site internet Tous au Restaurant.

Les dates

L'événement se déroule du lundi 1er octobre au dimanche 14 octobre 2018.

Pour s'inscrire et en bénéficier, rendez-vous le 25 septembre 2018 à 10h sur le site]b www.tousaurestaurant.com