

INFORMATION PRESSE



gème édition

# Tous au Restaurant !

du 1<sup>er</sup> au 14 octobre 2018

RÉSERVATIONS À PARTIR DU 25 SEPTEMBRE



[www.tousaurestaurant.com](http://www.tousaurestaurant.com)



Je m'adresse à vous, les amoureux de belle cuisine, toutes et tous qui attendez avec impatience cette neuvième édition de Tous au restaurant. J'imagine votre fébrilité au moment de choisir le restaurant de vos rêves et votre plaisir lorsque vous vous y attablerez. Le bonheur que vous éprouverez me réjouit par avance. Car enfin, c'est bien de cela qu'il est question : découvrir, partager, se faire plaisir, vivre une expérience inoubliable.

Je m'adresse à vous, cuisiniers et restaurateurs, qui, pendant les quinze jours que dure l'opération, allez rencontrer de nouvelles clientèles. Je sais la valeur de votre mobilisation pour la réussite de Tous au restaurant mais je sais aussi que vous y trouvez l'immense satisfaction de donner à votre métier une dimension nouvelle et un élan puissant.

Et je m'adresse à tous les artistes qui, cette année, vont se prêter à l'exercice d'une cuisine à quatre mains d'un genre un peu particulier. Les rencontres de l'art et de la cuisine qui, grâce à vous, auront lieu dans plusieurs musées donneront à cette neuvième édition une couleur inattendue. Je vous en remercie.

Bienvenue dans l'édition 2018 de Tous au restaurant, la grande fête de la cuisine en France !

— Alain Ducasse —

## LA FÊTE NATIONALE DES RESTAURANTS SE DÉROULERA DU 1<sup>ER</sup> AU 14 OCTOBRE 2018

2 semaines pour découvrir la diversité gastronomique française. Tous au Restaurant revient pour sa 9<sup>ème</sup> édition du lundi 1<sup>er</sup> au dimanche 14 octobre 2018. 15 jours pour déguster la cuisine des magnifiques tables étoilées, bistrot contemporains de jeunes chefs talentueux ou encore des brasseries animées et autres cuisines de terroir, avec la même promesse « Votre invité est notre invité ». Tous au Restaurant est devenu sans aucun doute le rendez-vous incontournable et attendu de la rentrée.

Toujours sur le même principe, les Chefs proposent un menu spécial pour faire (re)découvrir leur table : « Votre invité est notre invité ». Tous au Restaurant offre ainsi une occasion unique de partager, échanger et vivre une expérience inoubliable.

---

## 2018 : QUAND CULTURE ET GASTRONOMIE SE RENCONTRENT...

---

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 9<sup>ème</sup> édition, Tous au Restaurant a décidé de faire entrer la Gastronomie dans les lieux culturels.

---

**POUR LES RÉSERVATIONS : RENDEZ-VOUS  
LE MARDI 25 SEPTEMBRE À 10 HEURES SUR LE SITE [WWW.TOUSAURESTAURANT.COM](http://WWW.TOUSAURESTAURANT.COM)**

---

## PLUS DE 1 500 RESTAURANTS...

---

A travers le menu Tous au Restaurant, les tables traditionnelles, les tables récompensées ou montantes, affichent toutes deux points communs : **la passion et le savoir-faire**. Passion pour l'échange, la cuisine, la créativité et l'hospitalité ; savoir-faire avec leur maîtrise technique de la cuisine.

Tous au Restaurant est l'occasion pour le grand public de **découvrir ou de redécouvrir les valeurs d'une profession plurielle**. Quel que soit leur positionnement, les restaurants participants à l'opération sont tous le reflet d'une histoire, d'un terroir qu'il est impératif de défendre et de soutenir. **Parce que cuisiner, servir et recevoir représente un acte de création, authentique et sincère.**

Du petit bistrot au grand palace, le répertoire national offre une amplitude de prix et de registres qui font probablement de lui le plus complet au monde.

**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.

## DES TABLES D'EXCEPTION...

---

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...** Chaque jour à découvrir et à réserver, une sélection de tables pendant toute la durée de l'événement.



## MERCI...

**Aux Chefs :** 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, Frédéric Simonin, Michel Sarran, Jean-François Rouquette, Serge Schaal, Laurent Trochain, Yoann Conte...

*« 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. »*

— **Gérald Passédat** —

*« 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. »*

— **Guy Savoy** —

**Mais également aux Associations :** Tables et Auberges de France, Gourméditerranée, Tables et Toques de Lille, Les Toques Blanches Lyonnaises, Les Maîtres Cuisiniers de France, Euro-Toques...

*« Euro-Toques », lobby produit s'impliquera dans « Tous au restaurant 2018 » et à la volonté d'être au travers de cette manifestation un partenaire pour la mise en avant d'une alimentation diversifiée, sensible au rythme des saisons, telle que nous la proposons notre tradition. Dans nos restaurants, vitrine de bons produits pour le plaisir des consommateurs, les chefs vous proposeront un menu régional de saison avec l'harmonie de sa boisson dans le respect du thème 2018 de tous au restaurant « Culture & Gastronomie. »*

— **Euro-Toques** —

**Et encore aux Groupes :** Groupe Barrière, Partouche, Pullman, Accor, Les Collectionneurs, La Boucherie, Il Ristorante, La Criée...

*« La gastronomie est beaucoup plus qu'un art de vivre. C'est un art à part entière et c'est l'une des fiertés de notre pays. Il est légitime que cet art soit accessible au plus grand nombre et c'est le sens de cette opération. Acteur majeur de la restauration en France, nous sommes fiers de nous associer, cette année encore, à cette belle et utile initiative qui remporte tous les succès tant auprès des plus grands Chefs français que du public. »*

— **Dominique Desseigne** —

Président du groupe Barrière



## 2018 : QUAND LA CULTURE ET LA GASTRONOMIE SE RENCONTRENT

### A Paris, Lyon, Toulouse et Marseille...

Pour sa 9<sup>ème</sup> édition, Tous au Restaurant investit les lieux culturels à Paris, Lyon, Toulouse et Marseille... avec des duos inattendus Chef/Personnalité du monde de la Culture.

**IL SUFFIRA DE S'INSCRIRE VIA LE SITE [WWW.TOUSAURESTAURANT.COM](http://WWW.TOUSAURESTAURANT.COM) POUR PARTICIPER, DÉGUSTER CES MENUS EXCEPTIONNELS ET PROFITER DE CES SOIRÉES ÉPHÉMÈRES.**

### A PARIS...



**3 dîners éphémères dans les restaurants des Musées du Quai Branly, du Louvre et d'Orsay... L'occasion surtout de déguster un menu exceptionnel concocté par un duo Chef résident/ Personnalité du monde culturel.**

**Pour l'édition 2018 de Tous au Restaurant, le restaurant Les Ombres au Musée du Quai Branly-Jacques Chirac** proposera un dîner d'exception imaginé par l'écrivain Maxime Chattam (le spécialiste des romans policiers et des thrillers. Connue pour ses grands cycles de roman, dont La Trilogie du Mal) et réalisé par le chef Vergan Roberts autour de l'exposition temporaire : « Peinture des lointains ».

**Rendez-vous le 1<sup>er</sup> octobre (dîner).**

**Au restaurant Benoit du Louvre,** le chef Alioune Diop et le comédien Michel Boujenah ont créé à quatre mains un menu original inspiré par 3 de leurs œuvres favorites exposées au Musée du Louvre.

**Rendez-vous le 5 octobre (dîner).**

Le chef Yann Landureau et la journaliste-animatrice Estelle Denis ont transcendé **3 chefs d'œuvres de la collection permanente du Musée d'Orsay** pour concevoir un menu original et créatif. La soirée comprend également un billet d'entrée permettant de visiter le musée.

**Rendez-vous le 11 octobre (dîner).**

*« Depuis bientôt 10 ans, la Ville de Paris soutient fièrement l'opération « Tous au Restaurant » qui met à l'honneur notre gastronomie et la rend accessible au plus grand nombre par son principe « un repas acheté = un repas offert ».*

*Cette année encore, les tables étoilées, les bistrot de tous nos quartiers et les brasseries typiques de notre ville, s'associeront pour la réussite de cette initiative.*

*Cette édition 2018 construira également des ponts avec le monde de l'art, plusieurs grands Musées et établissements culturels prenant part à la manifestation. Quelle ville autre que Paris pour accueillir ce mariage entre culture et gastronomie ?*

*Je remercie tous les restaurateurs qui contribuent à la réussite de ce bel événement et je vous espère toujours plus nombreux pour partager ces moments de convivialité autour d'une table et fêter cet art culinaire parisien auquel nous tenons tant. »*

**Anne Hidalgo**

Maire de Paris

---

## A LYON...

---



Lyon renouvelle son attachement à l'opération **Tous au Restaurant**, permettant à un large public de découvrir et la créativité de grands chefs régionaux et la richesse culturelle de la ville. Les Chefs mettront à l'honneur la gastronomie durant toute la quinzaine **Tous au Restaurant**.

### **Tous au Restaurant au Musée d'art contemporain de Lyon !**

La capitale des Gaules et Les Toques Blanches Lyonnaises accueilleront **Tous au Restaurant** le temps d'un happening « Culture et Gastronomie ». Le **Musée d'Art Contemporain de Lyon invite - en voisin et ami - le chef du restaurant 33 Cité de la Cité internationale, Frédéric Berthod**, à inventer une « visite gustative » en accord et en écho avec les œuvres de l'artiste Bernar Venet, qui fait l'objet d'une grande rétrospective au macLYON jusqu'au 6 janvier 2019.

Cette collaboration s'inscrit dans le prolongement des actions communes à l'occasion des expositions *Wall Drawings* et *Wall Drawings 2*, pour lesquelles le 33 Cité a accueilli sur sa façade des œuvres monumentales de Kid Kréol & Boogie (2016) et Jet Martinez (2017-18), artistes choisis par le macLYON. Elle initie cette fois un dialogue qui s'annonce déjà délicieux entre l'art tout en raison et intuition de Bernar Venet et la cuisine inventive de Frédéric Berthod.

**Rendez-vous le mercredi 3 octobre  
autour d'un cocktail dînatoire.**

### **Tous au Restaurant à la Maison des Canuts !**

Implantée à la Croix-Rousse, quartier emblématique de Lyon reconnu pour sa qualité de vie, la Maison des Canuts vous invite à découvrir en famille ou entre amis l'histoire des Canuts, ces maîtres tisseurs de fils de soie, d'or et d'argent, qui ont façonné l'histoire et l'identité croix-roussienne. Pour cette nouvelle édition **Tous au Restaurant**, la Maison des Canuts propose des visites commentées inédites accompagnées d'un cocktail dînatoire !

- **Visite commentée de la Maison des Canuts** expliquant 5 siècles de soierie lyonnaise. Les visiteurs assisteront à une démonstration de tissage sur métier à bras puis dégusteront des spécialités Lyonnaises (charcuterie et fromage) en partenariat avec Sibelia.

**Rendez-vous le mardi 2 octobre en présence  
du parrain de cette nouvelle édition : Patrick Chêne.**

### **Tous au Restaurant au Théâtre de la Croix-Rousse !**

Implanté dans un quartier plein de charme à l'ambiance de village, le Théâtre de la Croix-Rousse, dirigé par Jean Lacornerie et Anne Meillon, vous invite à découvrir en famille ou entre amis des spectacles au croisement du théâtre et de la musique. Une marque de fabrique pour ce théâtre convivial et perché sur la colline !

Pour cette nouvelle édition de **Tous au Restaurant**, placé sous le signe de la culture et de la gastronomie, le Théâtre de la Croix-Rousse propose deux soirées inédites : *Songs* autour de la musique baroque anglaise avec l'Ensemble Correspondances et la mezzo-soprano Lucile Richardot et *Ervart*, une comédie décalée avec, entre autres, Vincent Dedienne. **Des Chefs croix-roussiens proposeront aux invités des assiettes de dégustations et verres de vins.**

**Rendez-vous le jeudi 4 octobre à 19h pour une dégustation suivie de *Songs* à 20h et le samedi 13 octobre à 19h30 pour *Ervart* puis pour une dégustation à l'issue du spectacle.**

### **L'Association Croix-Rousse Le Village participe également à Tous au Restaurant.**

Elle propose durant toute la quinzaine, de nombreuses animations et dégustations dans les restaurants, librairies, ateliers et marchés. Un parcours gourmand à découvrir sans modération !

*« Thématique d'excellence de la nouvelle politique touristique, la gastronomie est un facteur identitaire fort de notre belle et grande Région Auvergne-Rhône-Alpes. Je suis fier et heureux d'accueillir cette année encore Tous au Restaurant 2018. Cet événement invite au partage et rassemble autour de la table et des bons produits chefs et gourmets. »  
Comme disait Paul Bocuse à qui je rends hommage :  
« C'est formidable d'ouvrir des restaurants ! Pour doubler le bonheur, il faut le partager ! »*

— **Nicolas Daragon** —

Vice-Président région Auvergne Rhône-Alpes  
délégué au Tourisme et Thermalisme

---

## DANS LA REGION OCCITANIE / PYRENEES-MEDITERRANEE...

---



Pour la première année la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée et la ville Rose participeront à l'opération **Tous au Restaurant**, permettant à un large public de découvrir et la créativité de grands chefs régionaux et la richesse de leurs musées. Les Chefs mettront à l'honneur la gastronomie lors de soirées éphémères dans les lieux culturels de la région.

**A Nîmes**, Franck Putelat, Chef 2 étoiles sera au **Musée de la Romanité**.

Déjeuner le dimanche 7 octobre.

**Les Frères Pourcel** recevront autour d'un dîner au Château Puech-Haut à Saint-Drézéry.

Dîner le lundi 1er octobre.

**A Collias**, Le **Castellas** propose durant toute la quinzaine un menu « Spécial découverte du Pont du Gard » avec visite du Pont du Gard en canoë depuis l'hôtel.

**A Toulouse**, ce sont 3 Chefs étoilés associés à un tout jeune Chef talentueux qui proposeront un menu à 8 mains ! Ainsi le temps d'un cocktail dînatoire, on pourra découvrir la cuisine de Jérémy Morin (L'Aparte\*), Frank Renimel (En Marge\*), Sylvain Joffre (En Pleine Nature\*) et Balthazar Gonzalez (Hédone).

**Rendez-vous est donc pris le lundi 1<sup>er</sup> octobre au soir à la Maison de l'Occitanie (Ostal Occitania).**

**Sous le parrainage de Michel Sarran.**

« L'alimentation fait partie de notre quotidien. En Occitanie, nous entretenons avec elle un rapport sensible et singulier qui témoigne de notre culture, de notre identité et de nos modes de vie. Partager un repas est souvent l'occasion de se retrouver et de passer des moments chaleureux entre amis ou en famille. C'est pourquoi la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée soutient la 6<sup>ème</sup> édition de « Tous au Restaurant », véritable appel à célébrer ce qui nous unit, à vivre une expérience inoubliable en découvrant ou redécouvrant la diversité et la créativité des tables de notre région. Une opération d'autant plus originale puisqu'elle associe cette année gastronomie et culture et invite tous les participants à s'attabler dans les musées de la région autour de menus inédits. Parce que l'Occitanie est la région du bien vivre et du bien manger, parce que l'alimentation nous concerne tous et nous rassemble, j'ai décidé d'en faire la grande cause régionale 2018 et de donner la parole aux citoyens. A travers une large concertation, inédite en France, je souhaite que nous bâtissions collectivement notre futur plan Alimentation. »

— **Carole Delga** —

Ancienne ministre  
Présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée

« La gastronomie française est une fierté, surtout lorsqu'elle sublime les produits de nos terroirs. Et ce n'est pas peu dire qu'à Toulouse l'art de vivre - ce que nous appelons la convivència dans la Ville Rose - prend tout son sens entre magrets, foies gras et tapas. Cette année, Toulouse est partenaire de Tous au Restaurant pour la première fois. Ce sont des restaurants typiques et des brasseries de talent, ambassadeurs du Sud-Ouest, que nous vous invitons à découvrir. Et autant de restaurateurs et de professionnels de talent, auxquels il faut rendre hommage, qui sublimeront leur art pour le plaisir de vos papilles ! Je vous donne donc rendez-vous pour ce bel événement national et populaire, afin de partager les créations culinaires de grands chefs. Comme le disait Paul Bocuse, ami de votre parrain Alain Ducasse : « Pour doubler le bonheur, il faut le partager ! »

— **Jean-Luc Moudenc** —

Maire de Toulouse, Président de Toulouse Métropole

---

## A MARSEILLE...

---



Marseille et Gourméditerranée renouvellent leur attachement à Tous au Restaurant en proposant cette année des événements alliant Culture et Gastronomie dans 2 lieux emblématiques. Les convives pourront ainsi réserver leur table et découvrir des menus inédits et de nombreuses animations, le tout piloté par Emmanuel Perrodin, fondateur d'Œuvres Culinaires Originales.

**Le premier au Môle Passadat au sein du Musée du Mucem :** Au sommet du MUCEM, le Môle Passadat va se transformer le temps d'une soirée en « table d'hôtes ». Autour de Gérard Passadat, Sébastien Dugast, Guillaume Sourrieu et Pierre Lamour concoctent un menu gourmand en mettant à l'honneur les plus beaux produits du Sud. Transmettre des saveurs, se réunir autour de cette passion et mettre en avant l'esprit de convivialité qui émane d'une table : voilà ce que ces grands Chefs locaux confectionnent pour le 1er Octobre prochain.

**La Casa Delauze :** Dans la mystérieuse et sublime Casa Delauze, ce sont 11 Chefs de l'association Gourméditerranée qui proposeront sous forme de bouchées des recettes tout droit inspirées du célèbre Grand Dictionnaire de Cuisine d'Alexandre Dumas. Recettes ancestrales mêlant produits d'antan et saveurs provençales. Une plongée dans l'univers d'un des plus célèbres romanciers de l'histoire. Rendez-vous le 1er Octobre.

**Réservation uniquement sur le site**

**[www.tousaurestaurant.com](http://www.tousaurestaurant.com)**

**dès le 25 septembre à 10 heures.**

*« La gastronomie marseillaise et provençale est en constante progression à Marseille et sur le territoire de la Métropole. Nous soutenons l'opération Tous au Restaurant car il nous paraît essentiel d'ouvrir « le bien-manger » à tous, sans restriction d'âge et de budget. La gastronomie est un vecteur important pour faire découvrir la richesse et la beauté de notre territoire, regroupant 92 communes. »*

**Dominique Vlasto**

Adjointe au Maire de Marseille, chargée du Tourisme.  
Présidente l'Office du tourisme de Marseille.

**Maxime Tissot**

Directeur Général Office de Tourisme & des Congrès de Marseille

## TOUS AU RESTAURANT : MODE D'EMPLOI

---

Toute la gastronomie est à l'honneur, les chefs ont pensé un menu spécial pour faire (re)découvrir une scène en perpétuel mouvement. « **Votre invité est notre invité** », la communauté **Tous au Restaurant** va ainsi **partager, échanger et vivre une expérience inoubliable.**

**Le restaurateur compose un menu spécial et en fixe le prix. Pour un menu acheté, celui de l'accompagnant est gratuit et identique.** 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 1<sup>er</sup> octobre au dimanche 14 octobre 2018.**  
Les réservations se feront **uniquement sur le site [www.tousaurestaurant.com](http://www.tousaurestaurant.com)**  
dès le **mardi 25 septembre 2018 à 10H00**

---

### EN SAVOIR PLUS ?

---

**[www.tousaurestaurant.com](http://www.tousaurestaurant.com)**

 **tous-au-restaurant**

 **tousaurestaurant**

---

### CONTACT PRESSE

B.R/P

Bertrand Chenaud  
Tél. 01 47 03 68 93 - 06 13 54 26 55  
[bertrand.chenaud@b-rp.fr](mailto:bertrand.chenaud@b-rp.fr)

Victoria Loeung  
Tél. 01 47 03 68 92 - 06 73 67 51 05  
[victoria.loeung@b-rp.fr](mailto:victoria.loeung@b-rp.fr)

---



# MERCI...

## PARTENAIRES OFFICIELS



## FOURNISSEURS PREMIUM



## FOURNISSEURS OFFICIELS



## PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



## PARTENAIRES MEDIA



## AVEC LE SOUTIEN DE

