

INFORMATION PRESSE



gème édition

Tous au Restaurant !

du 1^{er} au 14 octobre 2018

RÉSERVATIONS À PARTIR DU 25 SEPTEMBRE



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^{ER} AU 14 OCTOBRE 2018

2 semaines pour découvrir la diversité gastronomique française. Tous au Restaurant revient pour sa 9^{ème} édition du lundi 1^{er} 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^{ème} 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.

**POUR LES RÉSERVATIONS : RENDEZ-VOUS
LE MARDI 25 SEPTEMBRE À 10 HEURES SUR LE SITE 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...

« 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 propose 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. »

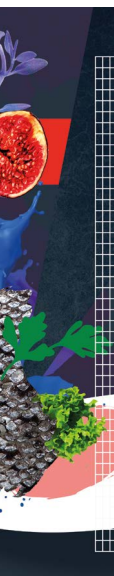
— **Euro-Toques** —

Et encore aux Groupes : Groupe Barrière, Pullman, Accor, Flo, Bertrand, Les Collectionneurs, La Boucherie...

« 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

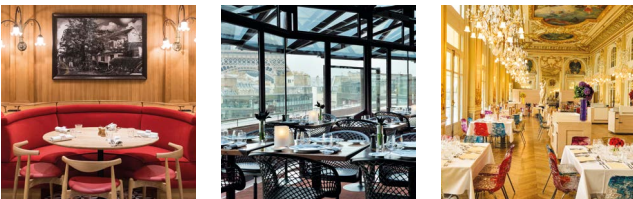


2018 : QUAND LA CULTURE ET LA GASTRONOMIE SE RENCONTRENT

A Paris, Lyon, Toulouse et Marseille...

Pour sa 9^{ème} 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.**

A PARIS...



3 dîners éphémères durant la quinzaine Tous au Restaurant 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.

« 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 bistrotts 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...



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 proposera le temps d'une soirée, une visite guidée suivie d'une dégustation de bouchées inspirées par les œuvres de la collection permanente du musée, en partenariat avec le restaurant 33 Cité et le Chef pâtissier Sébastien Bouillet.

« 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

IL SUFFIRA DE S'INSCRIRE VIA LE SITE
WWW.TOUSAURESTAURANT.COM
POUR PARTICIPER, DÉGUSTER CES MENUS
EXCEPTIONNELS ET PROFITER
DE CES SOIRÉES ÉPHÉMÈRES.

A MARSEILLE...



Marseille et Gournéméditerranée renouvellent leur attachement à Tous au Restaurant en proposant cette année des événements alliant Culture et Gastronomie dans 2 lieux emblématiques :

- le premier au Môle Passadat au sein du Musée du MuCem avec un dîner à plusieurs signatures culinaires. Deux chefs et un pâtissier officieront dans le cadre exceptionnel de musée avec vue imprenable sur le port autonome et la Cathédrale de la Major.
- Le deuxième au Château d'If : départ en bateau du vieux-port pour une soirée « cocktail & music » sur le site d'Edmond Dantes.

« 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

A TOULOUSE...



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. Seront mis à honneur des duos Chefs/Personnalités culturelles lors de soirées éphémères. Plus d'informations à venir.

« 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 6ème 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 conviviencia 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



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^{er} octobre au dimanche 14 octobre 2018.**
Les réservations se feront **uniquement sur le site www.tousaurestaurant.com**
dès le **mardi 25 septembre 2018 à 10H00**

EN SAVOIR PLUS ?

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

Victoria Loeung
Tél. 01 47 03 68 92 - 06 73 67 51 05
victoria.loeung@b-rp.fr



MERCI...

PARTENAIRES OFFICIELS



FOURNISSEURS PREMIUM



FOURNISSEURS OFFICIELS



PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



PARTENAIRES MEDIA



AVEC LE SOUTIEN DE

