



DU 7 AU 13 JUIN

un seul mot d'ordre :

“TOUS AU RESTAURANT” !

+::+

Une semaine nationale, festive  
et conviviale pour faire  
partager au plus grand nombre  
la diversité et la créativité  
des restaurateurs de France

+::+::+::+::+::+::+::+::+::+::+::+::+::+::+::+::+





## Chers gourmandes et gourmands,

Il y a de la fête dans l'air ! Du 7 au 13 juin, dans toute la France, près de sept cents restaurateurs vous attendent pour vous faire partager leur passion de la bonne cuisine. Car c'est de cela qu'il s'agit : la découverte de saveurs, la rencontre, les moments partagés.

Ce grand événement témoigne du dynamisme de notre profession. Près de sept cents restaurants, cela fait un bel échantillon de la variété de notre savoir-faire culinaire. " Tous au Restaurant " apporte ainsi la preuve éclatante de la créativité et de la vitalité de la restauration en France.

La fête des restaurants sera la fête de tous. Chacun la célébrera à sa façon, en toute liberté. Cette grande manifestation donnera à tout le monde une occasion magnifique de découvrir de nouvelles tables. Telle est vraiment notre intention : faire de " Tous au Restaurant " un rendez-vous populaire et généreux. Donner aux gens l'envie de sortir, de pousser la porte de nos établissements pour apprécier de nouvelles saveurs et ambiances. Et passer un grand moment de bonheur.

Laurent PLANTIER

Directeur général d'Alain Ducasse Entreprise.



En vous invitant à pousser la porte des bistrotts, troquets, brasseries et des grands restaurants, nous souhaitons vous faire découvrir la face gourmande de la destination Paris et de permettre au plus grand nombre de goûter à la culture gastronomique française.

A l'occasion de cette grande fête des restaurants soutenue par la Mairie de Paris, la Ville veut témoigner de la richesse de la restauration parisienne et renforcer encore son attractivité en matière de gastronomie.

Fins Gourmets, amateurs de bonnes tables, entre amis, en famille, nous vous invitons donc tous à entrer au restaurant ! Du 7 au 13 juin, vous trouverez partout dans les rues de Paris et de Navarre une occasion de vous retrouver autour d'un menu digne des plus grandes tables étoilées .

A la portée de toutes les bourses et des palais les plus délicats, cette grande fête animée par les restaurateurs saura, je n'en doute pas, réveiller vos papilles et vous permettra de goûter aux charmes de Paris comme vous n'auriez peut-être jamais osé en rêver.

Alors Tous à vos Fourchettes, Tous au Restaurant !

Jean-Bernard BROS  
Adjoint au Maire, chargé du Tourisme  
et des Nouveaux Médias Locaux



“  
Toute la profession s'est mobilisée pour  
cette première édition de "Tous au Restaurant".  
Je veux saluer l'engagement des chefs qui fera  
le succès de l'événement.”

Alain Ducasse



+++++

## UNE OPPORTUNITÉ EXCEPTIONNELLE POUR LES GOURMANDS

+++++

Du 7 au 13 juin, " Tous au Restaurant " permet au plus grand nombre de pousser la porte des restaurants, de découvrir de nouvelles adresses, de savourer de nouvelles cuisines.

Pendant une semaine, plus de **700 restaurants** à Paris et en province proposent à tous les gourmands d'explorer toutes les saveurs et la diversité de leur table grâce à un menu au prix très attractif :

+++++

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

20,10 € au déjeuner

35 € maximum au dîner

+++++

Lors de cette grande fête des restaurants, la variété de la cuisine française sera représentée. La table de province, la porte que l'on n'ose pas franchir, le bistrot de quartier, l'adresse qui n'avait pas encore été testée, la seconde table d'un grand chef... Tous ces établissements répondent présents et mettent les petits plats dans les grands pour faire de " Tous au Restaurant " un événement incontournable et accessible à tous.

## " TOUS AU RESTAURANT " COMMENT ÇA MARCHE

**Comment avoir la liste des restaurants participants et réserver ?**

Il suffit de se rendre sur le site

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

Il est possible de réserver directement en ligne ou en appelant le restaurant choisi (tous les participants et leur contact sont répertoriés) Les réservations sont ouvertes dès maintenant.

**Il y a un nombre limité de réservations par restaurant ?**

Aucun quota de places, vous pouvez donc venir nombreux et autant de fois que vous voulez !

**Les chefs proposent un menu spécifique ?**

Chaque chef fera découvrir sa cuisine avec un menu spécial " Tous au Restaurant " comprenant une entrée, un plat et un dessert.

**Je vais pouvoir déjeuner chez Paul Bocuse , Alain Ducasse, Anne-Sophie Pic, Guy Savoy... dans le cadre de cette opération ?**

Les grands chefs étoilés proposent de découvrir leur " seconde table " à un prix plus qu'attractif pour un menu " Entrée, plat, dessert " : 20,10 € au déjeuner et 35 € maximum au dîner.



“ La gastronomie ne doit pas être réservée à une élite et je souhaite que tout le monde puisse découvrir les saveurs de mon Sud-Ouest natal à travers la cuisine du “Salon d’Hélène”, et qui sait, peut être revenir par la suite à la Salle à Manger, pour une véritable expérience gastronomique. ”

Hélène Darroze, Salon d’Hélène (75)



+++++

## UNE FÊTE GOURMANDE QUI REGROUPE DES CHEFS DE TOUS HORIZONS

+++++

**Une opération dynamique, reflet de la cuisine française : vivante, créative, multiple et contemporaine.**

“Tous au Restaurant” est une initiative ambitieuse qui se concrétise grâce au concours et à la générosité des chefs et des restaurateurs de toutes les régions et de tous horizons.

A l’initiative d’Alain Ducasse Entreprise, l’objectif de cette manifestation est d’organiser, chaque année, une véritable fête des restaurateurs de France.

**Un concept qui a fait ses preuves à l’étranger**

Le succès de la “ Restaurant Week ” à l’étranger (New York, Dublin, Lisbonne, Madrid, Londres, Miami, Los Angeles...) a donné envie au chef Alain Ducasse de rassembler ses confrères autour d’un événement similaire en France. Aujourd’hui, forts de leur succès, ces événements se déroulent jusqu’à deux fois par an !

La France, dont la réputation culinaire n’est plus à démontrer, se devait donc de proposer à son tour son animation.

**Partir à la découverte d’une véritable palette gourmande, partout en France.**

De Paris à Nantes, de Lille à Annecy... ou encore de Brest à Marseille, le temps d’une semaine, les chefs, reconnus ou qui gagnent à l’être, ainsi que la jeune génération, mettent à l’honneur la cuisine :

Cédric Béchade (L’Auberge Basque - 64) , Grégory Coutanceau (Les Flots, L’Entracte, Le Comptoir des Voyages - 17), Jean-Jacques Daumy (La Cognette - 36), Frédéric Doucet (Hôtel de la Poste - 71), Stéphane Duchiron (Les Fougères - 75), Alexandre Gauthier (Froggy’s Tavern - 62) , Fatema Hal (Mansouria - 75), Andreas Mavrommatis (Mavrommatis - 75)...

Les chefs étoilés seront aussi de la partie en proposant de découvrir leur “ seconde table ”. Yannick Alléno (Le Dali), Paul Bocuse (Le Nord, L’Est, L’Ouest, Le Sud), Hélène Darroze (Le Salon d’Hélène), Alain Ducasse (Spoon Paris, Aux Lyonnais, Benoit, Rech, Le Relais Plaza, Le Relais du Parc, La Bastide de Moustiers, L’Hostellerie de l’Abbaye de la Celle), Pierre Gagnaire (Le Gaya), Thierry Marx (Café Lavinal), Anne-Sophie Pic (Bistrot “ 7 par Anne-Sophie Pic ”), Joël Robuchon (La Table), Maison Troisgros (le Central), Guy Savoy (Atelier Maître Albert) ... pour ne citer qu’eux, associent leur nom à cette expérience sans précédent en France.



“ Les cinémas, les musées, la musique, le patrimoine ont chacun leur “ fête ”. La gastronomie est un élément important de la culture française, et l’idée de faire découvrir ou redécouvrir cette richesse au plus grand nombre est tout simplement une idée généreuse et conviviale à laquelle je souhaite m’associer . ”

Anne Sophie Pic, Maison Pic (26)



+++++

## QUI FÊTERA “TOUS AU RESTAURANT” ?

## “TOUS AU RESTAURANT” EN RÉSUMÉ

+++++

### TOUT LE MONDE

“Tous au Restaurant” est là pour satisfaire toutes les envies et tous les caprices :

- + Que l’on soit amateur, juste bon vivant, gourmand, timide ou curieux...
  - ... Désir de passer une soirée en amoureux, en famille, entre amis...
  - ... Envie d’oublier les soirées “ Coupe du Monde de foot ” et profiter d’un bon repas entre amis...
  - ... Tout simplement découvrir une terrasse ensoleillée avec l’arrivée des beaux jours...

### UNE SEULE CONDITION : SORTIR !

- + Que ce soit à Paris ou en province, chacun pourra satisfaire son envie du moment... Rendez-vous sur [www.tousaurestaurant.com](http://www.tousaurestaurant.com), pour choisir la table qui vous correspond et réserver.

“Tous au Restaurant” est une occasion rêvée de découvrir un chef d’exception ou la petite table d’à côté qui n’avait pas encore été testée... et de se régaler à moindre frais !

DU 7 AU 13 JUIN 2010,  
PARTOUT EN FRANCE

- + Une semaine festive et conviviale pour faire partager au plus grand nombre la diversité et la passion des restaurateurs de France.
- + Liste des restaurants participants et réservation sur [www.tousaurestaurant.com](http://www.tousaurestaurant.com)
- + ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
20,10 euros au déjeuner  
35 euros maximum au dîner

“ J’espère que “Tous Au Restaurant” permettra de mieux faire connaître notre métier, d’expliquer comment nous travaillons et ce que nous recherchons. Cette opération devra rappeler le côté festif de la sortie au restaurant que nous oublions de plus en plus souvent. ”

Karim Haïdar, La branche d’olivier (75)



## EN PARTENARIAT AVEC



**MAIRIE DE PARIS**



**AMERICAN  
EXPRESS**



ATOUT FRANCE, l'Agence de Développement Touristique de la France  
ATOUT FRANCE est l'opérateur unique de l'Etat dans le secteur du tourisme. Son objectif est de proposer une politique publique mieux coordonnée et plus efficace pour répondre aux nombreux défis que doit relever le tourisme français. Ses 3 principales missions sont d'assurer la promotion touristique de la France, d'accompagner la création de projets touristiques et de mettre en œuvre la politique de compétitivité et de qualité des entreprises du secteur. ATOUT FRANCE est un groupement d'intérêt économique réunissant des acteurs publics et privés du tourisme. Ce modèle original permet d'établir un véritable effet de levier des politiques publiques.  
**Plus d'information sur [www.atout-france.fr](http://www.atout-france.fr)**

La Mairie de Paris soutient l'opération " Tous au Restaurant " et souhaite ainsi renforcer l'image de la Capitale mondiale de la gastronomie. Première destination touristique au monde, avec près de 29 millions de visiteurs annuels, la Ville affiche à travers cette opération inédite en France sa volonté de voir Paris s'imposer comme la destination fooding de référence. Cette opération est en effet une occasion unique pour la Ville de mettre en exergue le dynamisme de ses restaurants, dont la qualité et la diversité représentent un atout majeur reconnu dans le monde entier.  
**Plus d'information sur [www.paris.fr](http://www.paris.fr)**

Leader dans le secteur des cartes de paiements, American Express s'investit depuis toujours pour ses titulaires ainsi que les commerçants de son réseau. Présent dans des domaines allant du voyage aux dépenses quotidiennes, American Express est particulièrement actif dans le secteur de la restauration. C'est pourquoi, le groupe réaffirme aujourd'hui son engagement auprès des restaurateurs affiliés et clients en devenant partenaire de Tous au Restaurant.  
**Plus d'information sur [www.americanexpress.fr](http://www.americanexpress.fr) ou sur [www.resoclub.fr](http://www.resoclub.fr)**

**oufeminin.com**  
L'avenir est féminin

Plus d'information sur  
[www.omnivore.fr](http://www.omnivore.fr)

**RTL**

Plus d'information sur  
[www.rtl.fr](http://www.rtl.fr)

**omnivore**  
100% JEUNE CUISINE

Plus d'information sur  
[www.omnivore.fr](http://www.omnivore.fr)

**EQUIP'HOTEL  
PARIS**

Plus d'information sur  
[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

**RestoVisio.com**  
le 1er producteur et diffuseur de restaurants en vidéo par le Net

Plus d'information sur  
[www.restovisio.fr](http://www.restovisio.fr)





## NOS PARTENAIRES OFFICIELS



Riche d'une importante variété de terroirs occupant une superficie d'environ 15 000 hectares, le vignoble alsacien est propice à l'épanouissement de nombreux cépages (Gewurztraminer, Muscat, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Sylvaner...). A travers ses trois appellations d'origine contrôlées (AOC Alsace, AOC Alsace Grand Cru, AOC Crémant d'Alsace) et ses mentions Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles, il produit une palette de vins incomparables, des plus secs aux plus liquoreux, qui se marient avec bonheur aux préparations culinaires les plus variées.

Plus d'information sur [www.vinsalsace.com](http://www.vinsalsace.com)



Fondé en 1919, le groupe néerlandais Brabantia est devenu l'un des leaders du marché européen des articles ménagers. Fort de ses 90 ans, Brabantia fabrique des articles ménagers durables, fonctionnels et intemporels conçus avec soin et dans des matériaux de qualité, dans les domaines suivants :

- Traitement des déchets
- Conservation des aliments
- Préparation des aliments
- Entretien du linge
- Salle de bains

Plus d'information sur [www.brabantia.com](http://www.brabantia.com)



### LE BEURRE, PROVOCATEUR DE GOÛT

Support du goût et source de multiples inspirations, Le Beurre accompagne les chefs au quotidien. Aliment symbolique et naturel, il s'inscrit dans une cuisine en mouvement qui révolutionne la tradition. Il inspire une cuisine de liberté. Au centre de pratiques culinaires actuelles et gourmandes, le beurre se façonne, se parfume, s'infuse, s'émulsionne... Sans oublier les recettes classiques bousculées par les nouvelles techniques. Le Beurre est "tendance !".

Il est la signature des grands chefs.

Plus d'information sur [www.cercleculinaire.com](http://www.cercleculinaire.com)



Envie de Plus est un programme relationnel décliné en magazine et sur internet avec [www.enviedepus.com](http://www.enviedepus.com) destiné à faciliter la vie des femmes en leur proposant de partager leurs bons plans et astuces, mais aussi en les faisant bénéficier de l'avis d'experts et d'offres exclusives sur des grandes marques tout au long de l'année via des coupons de réduction et des échantillons de produits.

Plus d'information sur [www.enviedepus.com](http://www.enviedepus.com)



Evian, véritable miracle de la nature, l'eau minérale naturelle Evian vous apporte toute la pureté que lui offre son origine au cœur des Alpes. Ses qualités exceptionnelles font d'Evian une eau minérale naturelle qui peut être bue tous les jours, par tous. Équilibrée et faiblement chargée en minéraux, le goût léger et délicat d'Evian accompagnera parfaitement tous vos repas. Badoit est une eau minérale naturellement gazeuse, appréciée pour sa saveur unique et sa multitude de petites bulles. Mise en bouteille depuis 1848, Badoit propose aux gourmets une pétillance extrêmement fine et révèle un goût subtil et agréable qui respecte les saveurs les plus diverses. Depuis 2004, elle se décline en deux niveaux de pétillance grâce à Badoit Rouge avec ses bulles intenses, pour plus de sensations et de plaisir, à consommer à tous moments de la journée.

Plus d'information sur [www.evian.com](http://www.evian.com) et [www.badoit.fr](http://www.badoit.fr)





+++++

## NOS PARTENAIRES OFFICIELS

+++++

### Miele

Depuis plus d'un siècle, Miele cultive avec talent le meilleur du design et de la technologie pour offrir des appareils à la hauteur de toutes les exigences, permettant l'absolue révélation des saveurs. A la fiabilité et à la longévité connues et reconnues de ses appareils, Miele ajoute l'innovation, en anticipant sur les besoins et les attentes des consommateurs en quête de produits intelligents et simples d'utilisation.

Galerie Miele  
55 Bd Maiesherbes - Paris 8<sup>me</sup>.  
Plus d'information sur [www.miele.fr](http://www.miele.fr)



### LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

Depuis la création de ses premières cocottes en 1974, Staub n'a eu qu'une ambition : atteindre la perfection. Alliant tradition et modernité, savoir-faire ancestral et technologie d'avant-garde, ce n'est pas un hasard si Staub est devenue une marque de référence en France comme à l'international. Véritable caution de qualité irréprochable, ses produits sont plébiscités par les plus grands chefs à travers le monde, dont Paul Bocuse, qui les utilisent au quotidien en cuisine et sur les tables de leurs restaurants prestigieux. Au fil des années, Staub et les Chefs ont établi un lien fort, une alliance autour d'une même passion : l'art de faire plaisir et de surprendre en créant du bonheur à partager  
Plus d'information sur [www.staub.fr](http://www.staub.fr)

### Tefal

Tefal, leader français des ustensiles de cuisson et des appareils conviviaux, est née en 1956, d'une innovation au service du consommateur : l'invention de la poêle anti-adhésive. Fidèle à sa vocation initiale, la mission de Tefal est de mettre au service de milliers d'utilisateurs des produits de qualité, ingénieux, permettant une cuisson saine et gouteuse, et une réussite culinaire garantie au quotidien.

Tefal est aujourd'hui partenaire de l'opération Tous Au Restaurant, qui permet à tous de goûter à l'excellence de la cuisine française, avec des menus accessibles parmi les meilleures tables de France.

Plus d'information sur [www.tefal.fr](http://www.tefal.fr)



"La quête de l'excellence" pourrait résumer toute l'histoire de Valrhona. Depuis sa création, en 1922, c'est pourtant une longue histoire de Goût que les hommes et les femmes de l'entreprise ont écrite. Pour révéler au monde le Grand Chocolat, ils ont créé la "success story" Valrhona au fil d'une quête passionnée pour un goût d'exception, cultivé dès la source, mis en oeuvre à travers des savoir-faire exigeants, confirmé à travers les plus belles créations et pérennisé à tous les niveaux de l'entreprise par une démarche de développement durable et de qualité totale.

Plus d'information sur [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)



ZWILLING  
JA HENCKELS

### LE PLAISIR DE TRANCHER

Inscrite par Peter Henckels au registre des couteliers de Solingen dès 1731, Zwilling JA Henckels est aujourd'hui l'une des plus anciennes marques au monde, reconnue internationalement pour la qualité de ses produits et de son design. S'initier à un couteau Zwilling JA Henckels c'est découvrir un vrai plaisir dans le confort et la fluidité des gestes. Professionnels, chef et amateurs du monde entier apprécient la qualité suprême de son tranchant, la pureté esthétique de ses lignes, la sécurité de son usage, le confort et l'équilibre en main. Zwilling ... des produits pour la vie.

Plus d'information sur [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®

Le charme, le vrai.

### LES CHEMINS DE TRAVERSE MÈNENT TOUT DROIT AU BONHEUR

Châteaux & Hôtels Collection réunit, sous la présidence d'Alain Ducasse, plus de 500 hôtels et tables remarquables, en France et en Europe. Cette marque défend une hôtellerie de charme fondée sur la diversité et l'authenticité des établissements. S'inspirant librement de son histoire, chacun d'eux contribue à inventer une hospitalité contemporaine à l'élégance naturelle et spontanée. Un séjour chez Châteaux & Hôtels Collection est une invitation à la découverte et aux plaisirs de tous les sens.

Plus d'information sur [www.chateauxhotels.com](http://www.chateauxhotels.com)



+++++

## NOS FOURNISSEURS OFFICIELS

+++++

**CLASSIC MALTS**  
&FOOD  
RENCONTRES DE SAVEURS INATTENDUS

Le meilleur des six terroirs d'Ecosse allié à l'excellence de la gastronomie française.  
Plus d'information sur [www.malts.com](http://www.malts.com)

**R**  
REVOL  
FRANCE

La porcelaine culinaire depuis 1789  
Plus d'information sur [www.revol-porcelaine.fr](http://www.revol-porcelaine.fr)

  
**Veuve Clicquot**  
REIMS FRANCE

Une seule qualité, la toute première  
Plus d'information sur [www.veuve-clicquot.com](http://www.veuve-clicquot.com)



**GEORGES  
DUBŒUF**

La meilleure vitrine pour un vin c'est d'être présent sur la carte d'un restaurant. C'est pourquoi nous participons avec plaisir à l'opération "Tous au Restaurant".  
Plus d'information sur [www.duboeuf.com](http://www.duboeuf.com)



Avec les viandes Label Rouge, la différence se retrouve dans l'assiette !  
Plus d'information sur [www.label-viande.com](http://www.label-viande.com)



Et Paris devient un petit coin de paradis !  
Plus d'information sur [www.4roues-sous-1parapluie.com](http://www.4roues-sous-1parapluie.com)