"TOUS AU RESTAURANT" !

Du 7 au 13 juin, dans toute la France, près de neuf 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.

A cet effet, la rédaction de FAR a assisté dans les bureaux du Club de la presse de Rennes à la présentation de cet évènement national et à poursuivi la conversation avec Valérie Leveziel, directrice de la communication et du marketing chez Alain Ducasse Entreprise au Restaurant la Réserve:

FAR: Comment est née cette opération ?
Quelle est sa vocation première?

V.L: "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.

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 grandspour faire de " Tous au Restaurant "un événement incontournable et accessible à tous.

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.

FAR: Les chefs proposent-ils un menu spécifique ?

V.L: Chaque chef fera découvrir sa cuisine avec un menu spécial " Tous au Restaurant " comprenant une entrée, un plat et un dessert.
Il n'y a aucun quota de places, vous pouvez donc venir autant de fois que vous voulez !

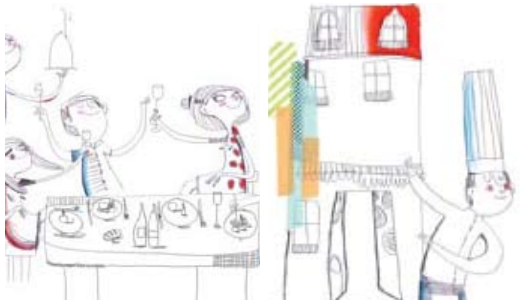
:+:+:+:+:+:+:+:+:+:+:+:+:+:+:+:+:+:+:+:

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
20,10 € AU DÉJEUNER
35 € MAXIMUM AU DÎNER

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

F.A.R: Comment avoir la liste des restaurants participants et réserver ?

V.L: Sur le site www.tousaurestaurant.com, il est possible de réserver directement en ligne ou en appelant le restaurant choisi.
"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 !



Valérie Leveziel & Sébastien Blot

« Je suis très heureux de participer à cette opération. Je souhaite avant tout que les gens prennent du plaisir à venir dejeuner ou dîner, à goûter des plats qu'ils n'ont pas l'habitude de manger mais surtout que cela leur donne envie de revenir parce qu'ils ont à la fois aimé l'accueil et le restaurant par lui-même. Ils ne faut pas oublier que l'idée première est de partager des émotions».
SEBASTIEN BLOT DE LA RESERVE- RENNES CENTRE

« 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 SPOPHIE PIC-MAISON PIC (26)

" 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

35 RESTAURANTS EN BRETAGNE
5 RESTAURANTS SUR RENNES

" L'idée est de faire découvrir de nouvelles saveurs, de nouvelles tables mais aussi de montrer que toute une équipe se mobilise autour de ce projet. Au travers de cette opération, je souhaite qu'un client qui va découvrir mon établissement pour la première fois est envie de revenir après cette opération».
VERONIQUE BREGEON - LECOQ GADBY - RENNES

Reportage Laurence Garel