



## Tous au restaurant 2016: tout ce qu'il faut savoir avant de réserver



L'opération Tous au restaurant permet de s'offrir un menu à moitié prix.

Getty Images/Klaus Vedfelt

Tous au restaurant 2016 se déroule du lundi 19 septembre au dimanche 2 octobre. Le principe est simple: un menu acheté, un menu offert. Les réservations de cette 7e édition commencent ce lundi 12 septembre. Voici ce qu'il faut savoir avant de choisir sa table.

Faites tourner les tables! L'opération Tous au restaurant 2016 se tient du lundi 19 septembre au dimanche 2 octobre. Le principe est simple: un menu acheté, un menu offert. Les réservations commencent ce lundi 12 septembre. Et, comme chaque année, elles seront vite prises d'assaut: 575.000 personnes en ont profité en 2015. Alors pour ne pas se faire chiper sa bonne table, voici ce qu'il faut savoir.

Où et quand?

Du lundi 19 septembre au dimanche 2 octobre. Depuis 2015, l'événement est organisé sur deux semaines. Plus de 1200 établissements en France, mais aussi en Europe, participent. Tous au restaurant se joint également à la Fête de la gastronomie, les 23, 24 et 25 septembre.

Combien?

Tous au restaurant équivaut à un menu à 50%. Certains restaurateurs proposent des menus habituellement à leur carte, d'autres des menus spéciaux. Bien sûr, plus le restaurant est étoilé, plus la note est élevée. Mais cette opération permet de s'offrir un petit luxe gastronomique. Les offres vont de moins de 25 euros - pour 2 personnes- à 395 euros (pour Le Petit Nice Passédat, à Marseille, qui est pour la deuxième année consécutive la plus chère de la sélection "tables d'exception").

Quand et comment réserver?

[Visualiser l'article](#)

Dès le lundi 12 septembre, 10h , sur le site [tousaurestaurant.com](http://tousaurestaurant.com) uniquement. Donc pas la peine d'appeler directement les établissements, ils ne pourront pas accepter votre demande.

agapeparis il y a 4 jours

Image Instagram Indisponible

Le fromage, compris dans le menu

Bonne nouvelle pour les amoureux des pâtes molles ou dures, certains établissements proposent en sus -et sans supplément- le fromage dans leur menu. Et ceci grâce à un partenariat avec le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière ( Cniel ). Un logo jaune sur le site de l'opération indique les restaurants participants.

Dîner ou déjeuner?

Chaque établissement choisit d'accorder un nombre de tables à l'opération. Certains en proposent beaucoup, d'autres une seule pour deux personnes. Chaque restaurant décide d'ouvrir ces tables au déjeuner ou au dîner, ou les deux.

Ainsi, Pierre Sang on Gambey propose déjeuner et dîner (88 euros) tout comme Ida de Denny Imbroisi (déjeuner 70 euros, dîner 130 euros), Loiseau Rive Gauche ouvre ses déjeuners et quelques dîners (58 euros). En revanche, Crom'exquis de Pierre Meneau ne dispose que de dîners (55 euros).

Des nouveautés?

Cette année, trois restaurants éphémères seront installés sur des toits -rooftops- parisiens aménagés en potagers urbains. Le thème? "Restaurant de demain".

tousaurestaurant il y a 8 heures

Image Instagram Indisponible

Au Perchoir BHV Marais le 19 septembre: un dîner signé Denny Imbroisi ( Ida , Paris), Pierre Lambinon (Le Py'R , Toulouse), Sébastien Sanjou (Le Relais des Moines, Les Arcs-sur-Argens), François Gagnaire (Anicia, Paris) et Angelo Musa (chef pâtissier Plaza Athénée, Paris). 140 euros.

A la Fondation Louis Vuitton (terrasse principale), le 23 septembre: un dîner préparé par Jean-Louis Nomicos (Les Tablettes, le Frank, Paris) et Guillaume Sourrieu (L'Epuisette, Marseille). 180 euros.

Au Perchoir Ménilmontant le 25 septembre: un dîner élaboré par Denny Imbroisi et Morgane Hurbourg ( Le Perchoir ). 80 euros.

Les étoilés, un bon plan?

Forcément, avec une addition à -50%, les étoilés sont pris d'assaut. Les organisateurs ne sont pas dupes et organisent, depuis quelques éditions, des réservations étalées sur plusieurs jours pour la catégorie " tables d'exception ".



Quelles sont les grandes tables étoilées?

Les tables d'exception sont ouvertes à la réservation sur différents jours.

Le 12 septembre: Georges Blanc (Vonnas), Lasserre (Paris), Guy Savoy (Paris), Le Petit Nice de Gérald Pass dat (Marseille), Jean-Luc Tartarin (Le Havre), La Laiterie de Nicolas Gautier (Lambersart). De 90   395 euros.

Le 13 septembre: Au Crocodile de Ludovic Kientz (Strasbourg), L'Atlantide de Jean-Yves Gu ho (Nantes), L'Abeille de Christophe Moret (Paris), Les Flocons de sel d'Emmanuel Renaut (Megève), le Louis XV - Alain Ducasse (Monaco), Les Tablettes de Jean-Louis Nomicos (Paris). De 68   330 euros.

Le 14 septembre: Le Chiberta de Stéphane Laruelle (Paris), 64  de Nasti (Kaysersberg), le Jules Verne par Pascal f raud (Paris), L'Oustau de Baumani re par Jean-André Charial et Glenn Viel (Les Baux-de-Provence), La Fourchette des ducs de Nicolas Stamm (Obernai). De 100   178 euros.

Le 15 septembre: Le Meurice - Alain Ducasse (Paris), Le Relais des moines par Sébastien Sanjou (Les Arcs), Auberge du forgeron de Philippe Belot (Seclin), Le Prince noir (Lormont), L'Auberge du vieux-puits de Gilles Goujon (Fontjoncouse). De 65   195 euros.

Le 16 septembre: Hélène Darrose - la salle   manger (Paris), David Toutain (Paris), le Gabriel Gastro par Nicolas Frion (Bordeaux), le Neuvième Art de Christophe Roure (Lyon), Alain Ducasse au Plaza Athénée (Paris). De 58   390 euros.