



Offrez-vous deux menus étoilés pour le prix d'un

GASTRONOMIE Les réservations pour la 9^e édition de Tous au restaurant démarrent. Une occasion, rare, de s'inviter chez de grands chefs à des tarifs défiant toute concurrence.

PAR LAURENCE VOYER

QUE FAITES-VOUS ce matin à 10 heures ? Si, comme 85 % des Français*, vous aimez aller au restaurant pour vivre un moment agréable ou exceptionnel, voire faire une grande annonce ou fêter un événement (pour 11 %), nous vous conseillons fortement d'être devant votre ordinateur afin de réserver une table. C'est l'heure à laquelle démarre la neuvième édition de Tous au restaurant, le rendez-vous gastronomique de la rentrée (lire en encadré)

« Chez moi, ce sera complet dès midi le premier jour », se réjouit Sébastien Sanjou, le chef du Relais des Moines, un étoilé situé aux Arcs-sur-Argens (Var). Pendant les deux semaines de l'opération, et depuis la première édition, il consacre toutes ses tables aux clients de Tous au restaurant à qui il propose un menu (et donc deux !) à 95 €. Des plats concoctés à base de produits locaux qu'il détaille avec délicie : « D'abord un plat travaillé à base d'ail, comme c'est la tradition dans le Sud, et de lisette fumée, puis une déclinaison de safran, d'œuf et de courge, du cochon fermier. » et ainsi de suite, en six services, jusqu'à son dessert signature à base de chocolat.

« Les clients qui viennent chez moi, ce ne sont pas que des gens fortunés ou des repas d'affaires, comme on pourrait le croire. En rendant les menus plus accessibles sur le principe de Votre invité est le nôtre, la première quinzaine d'octobre, on touche une clientèle qui



Paris (XVIII^e), le 21 septembre. Pauline a profité d'un dîner dans un deux-étoiles lors de la dernière édition pour annoncer sa grossesse à son compagnon Renaud.

P. DELPHINE GOLDSZTEIN

n'ose pas. Qui se dit un étoilé, ce n'est pas pour moi. Là, c'est vraiment l'occasion de découvrir », fait remarquer Sébastien Sanjou.

« JE CHERCHAIS UN BEL ENDROIT POUR MARQUER LE COUP »
 PAULINE

Parmi ses aficionados, on trouve aussi bien des collègues qui se donnent rendez-vous chaque année à cette période que des couples venus fêter un anniversaire de mariage par exemple. Autant de « moments particuliers » que Sébastien Sanjou aime accompagner.

En termes de « moments particuliers », Pauline, une jeune Parisienne, a fait très fort l'an

dernier. Elle a décidé d'emmener Renaud, son compagnon, chez Thoumieux, un double étoilé de la capitale, pour lui annoncer qu'elle attendait leur premier enfant. « On adore découvrir de nouveaux restaurants ensemble, c'est notre premier budget pour les sorties. Mais dès qu'il y a des étoiles, les prix montent même si c'est un gage de bonne cuisine et de bel endroit, ce que je cherchais pour marquer le coup. » « Emue », Pauline se souvient encore avoir choisi du poisson et un dessert au chocolat. « C'est en commandant le vin et quand je lui ai dit que je n'en boirais pas que Renaud a compris. » Un beau moment qui tenait dans un budget de 100 € pour deux.

Leur fils est né en juin. Cet automne, Pauline n'a pas de grande annonce à faire, mais elle devrait quand même être devant son ordinateur ce matin en quête d'une nouvelle pépite. « Ce principe du menu offert, ça nous permettra de payer la nounou ! »

* Selon un sondage Ifop, Restapolitan, Statista 2018