



Tous au restaurant... du futur

GASTRONOMIE La 7^e édition de l'opération qui permet de découvrir de grands restaurants à prix cassés débute. Nouveauté : découvrir la façon de manger de demain.



LE OLIVIER CORISAN

PAR CAMILLE SELLIER

VOUS RÊVEZ d'un superbe dîner à deux... à prix raisonnable ? Dès 10 heures ce matin, ruez-vous sur le site de Tous au restaurant ! Les réservations pour l'événement qui se tiendra du 19 septembre au 2 octobre sont lancées. Et elles partent en général très vite. Plus de 1 000 restaurants proposeront un menu offert pour un menu acheté (*lire l'encadré*). Trois établissements sont même créés pour fêter cette 7^e édition. Ici, on dînera dans le futur ! Notamment sur le toit du BHV Ma-

rais, au Perchoir*, où déjà on s'active pour tout préparer.

Mais qu'est-ce qui change ? D'abord une bonne nouvelle pour ceux qui ne savent jamais choisir parmi les plats proposés sur la carte. Et si vous n'aviez plus à vous en préoccuper ?

UNE ASSIETTE PERSONNALISÉE SUR TABLETTE TACTILE

Au Perchoir, comme dans la majorité des restaurants à l'avenir, une tablette tactile vous permettra de vous décider sans hésitation. Des ques-

Paris (IV^e), hier.
Sur le toit du BHV Marais, un restaurant éphémère proposera un menu à 140 €.

tions sont posées comme « Pour vous, un dessert digne de ce nom se souligne par... sa légèreté, sa gourmandise ou sa force en bouche ? » ou « Ce soir, je préfère éviter arachide, crustacés, fruits de mer ou lactose ? » L'objectif ? Concocter une assiette personnalisée en fonction des envies du client. Ainsi, un fontainebleau aux fraises des bois sera proposé comme dessert léger par Angelo Musa et Alexandre Dufeu, du Plaza Athénée. Pour un dessert fort en bouche, Jean-Louis Nomicos, chef cuisinier au restaurant les Tablettes, préparera un granité à la chartreuse verte avec une glace à l'eau de rose. Et les plus gourmands dégusteront un dessert à base de pomme signé Sébastien Sanjou, chef du Relais des moines. Et si le menu suggéré ne correspond pas aux attentes du convive, évidemment, vous pourrez changer.

Autre innovation de ce restaurant jamais vu : sur chacune des tables hautes de la terrasse parisienne, des fleurs comestibles seront proposées, et un mur végétal potager sera ins-

tallé. On pourra y récolter de quoi agrémenter les cocktails offerts. Car le restaurant de demain sera « écoresponsable ».

CUISINE SAINE ET CIRCUITS COURTS

« Le secteur de la restauration doit prendre de plus en plus en compte les enjeux du développement durable et du gaspillage alimentaire. Pour cela, les chefs proposent une cuisine saine et privilégient les circuits courts avec des aliments transmis directement du producteur à l'assiette », explique Stanislas Leblanc, responsable de Tous au restaurant. Et puis, c'est déjà la mode, tout sera préparé sous les yeux des gourmets, dans une cuisine ouverte dominant la capitale. De quoi encore plus égayé les papilles...

* Ouvert le lundi 19 septembre, menu à 140 € pour deux personnes. Un autre restaurant éphémère sera créé le vendredi 23 septembre sur les toits de la Fondation Louis Vuitton (180 € pour deux), ainsi qu'au Perchoir de Ménilmontant le dimanche 25 septembre (80 € pour deux).

Un repas pour deux dès 20 €

DU BISTROT de quartier aux grandes tables gastronomiques, plus de 1 000 établissements proposent un repas entre 20 € et 390 € pour deux. L'occasion de franchir la porte de restaurants réputés comme le Jules Verne (105 €), le Meurice

(130 €) ou Hélène Darroze (58 €). En 2015, 575 000 convives en ont profité. **c.s.**

Réservations uniquement sur www.tousaurestaurant.com, à partir de 10 heures aujourd'hui.