

Tous au restaurant... du futur



Tous au restaurant... du futur

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. Trois établissements sont même créés pour fêter cette 7e édition. Ici, on dînera dans le futur ! Notamment sur le toit du BHV Marais, 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



www.boursorama.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

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

Lire la suite de l'article sur [Le Parisien.fr](#)

Copyright © 2016

