



Tous au restaurant: un menu payé pour deux

restauration

A la veille de l'ouverture des réservations pour le grand public, les chefs, institutionnels, partenaires ont été conviés par l'association Tables & Auberges de France (1) à un petit déjeuner gourmand au sein du CFA (Centre de formation des apprentis) Commerces et Services de Blagnac.

Sur place, ils ont été accueillis par Didier Machard, directeur du CFA de Blagnac, Jean Lanau (président de Tables & Auberges de France) et Didier Cujives, président de Haute-Garonne Tourisme et président des Tables & Auberges Haute-Garonne.

A leurs côtés, Alexia Dimitri, directrice commerciale de Tous au Restaurant/La Fourchette) et son équipe ont annoncé officiellement le lancement de la 10ème édition de Tous au Restaurant, du 30 septembre au 13 octobre avec la même promesse « Votre invité est notre invité ». Le concept est simple : pour un menu acheté, les clients bénéficient d'un menu offert. L'an dernier, deux mille restaurants en France avaient participé à l'opération, générant 440 réservations à la minute sur le site dédié.

Jean Lanau s'est réjoui « d'associer cette année encore les Tables & Auberges à cette grande fête nationale de la restauration, qui permet de rendre les plaisirs de la table accessibles au plus grand nombre. C'est l'occasion pour le public de découvrir un beau panel de restaurants de notre réseau, de la table de prestige à la table de terroir

en passant par les tables bistronomiques et les brasseries gourmandes... ». Didier Cujives a rappelé « combien la gastronomie était importante, elle fait partie intégrante de l'attractivité d'un territoire ».

Les chefs présents et participants à l'événement (Olivier Verheecke de l'Etang d'Ô à Villemur sur Tarn, Pierre-Antoine Fremolle du Chai de Fages à Drémil-Lafage, Claude-Emmanuel Robin de l'Allée des Vignes à Cajarc etc.), ont été tous unanimes : « Tous au Restaurant nous permet de faire découvrir notre table à une nouvelle clientèle ».

Les participants ont pu déguster un petit déjeuner gourmand proposé par les partenaires, café Richard, jus de fruits Alain Milliat, salaisons de la Maison Sarrade, chocolats Cémoi et arts de la table Améfa. Ou des producteurs locaux de la Haute-Garonne, comme Apinature (Labarthe-sur-Lèze) ou les fromages et les yaourts de la ferme de Prouzic, basée à Valentine.

(1) Née en 1995 à Toulouse, l'association « Tables et Auberges de France », toujours basée à Toulouse, répertorie 2000 établissements à l'échelon national (hôtels, restaurants de tous niveaux, auberges, producteurs locaux) à l'échelon national.

l'essentiel t