

---

## Tous au Restaurant fait étape à Toulouse en partenariat avec Tables & Auberges de France

---

Cette année, l'évènement Tous au Restaurant fête ses 10 ans et se déroulera sur deux semaines du 30 Septembre au 13 Octobre 2019. A la veille de l'ouverture des réservations pour le grand public, les chefs, institutionnels, partenaires et journalistes ont été conviés par Tables & Auberges de France à un petit déjeuner gourmand ce lundi 23 septembre 2019 dans les locaux du CFA Commerces et Service. 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).



De gauche à droite : Sophie Desreumaux, Jean Lanau, Didier Machard, Didier Cujives et Alexia Dimitri

A leurs côtés, Alexia Dimitri (Directrice Commerciale de Tous au Restaurant/La Fourchette) et son équipe ont annoncé officiellement le lancement de la 10<sup>ème</sup> édition de Tous au Restaurant du 30 septembre au 13 octobre avec la même promesse « *Votre invité est notre invité* ». Jean Lanau s'est réjoui « d'associer cette année encore les Tables & Auberges à cette grande Fête Nationale de la Restauration qui met la gastronomie à l'honneur et qui permet de rendre les plaisirs de la table accessibles au plus grand nombre. 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, et qu'elle fait partie intégrante de l'attractivité d'un territoire. Quant aux chefs présents et participant à l'évènement (Olivier Verheecke de l'Etang d'Ô à Villemur sur Tarn, Pierre-Antoine Fremolle du Chai de Fage à Drémil-Lafage, Claude-Emmanuel Robin de l'Allée des Vignes à Cajarc etc.), tous ont été unanimes, rappelant que Tous au Restaurant leur permet de faire découvrir leur table à une nouvelle clientèle.



A l'issue des prises de paroles, 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. Les producteurs locaux de la Haute-Garonne étaient représentés par le pain de miel de Apinature ainsi que les fromages et les yaourts de la Ferme de Prouzic.

---

Pour plus d'informations :

Annie MITAULT, Chargée des relations presse

☎ 06 62 72 27 40 - annie.mitault@tables-auberges.com