



Home > GASTRONOMIE > ACTUS FOOD > Quinzaines Gourmandes : des produits de saison mis à l'honneur

GASTRONOMIE ACTUS FOOD

## Quinzaines Gourmandes : des produits de saison mis à l'honneur

By **Ophélie Ruhlmann** - 18 novembre 2016

*Chaque saison est l'occasion pour RestoPartner d'organiser des Quinzaines Gourmandes dans 60 restaurants parisiens, afin de mettre en avant un produit de saison haut gamme, telle que l'asperge, la truffe, le homard ou encore la noix de Saint-Jacques. Plus que deux jours pour profiter de l'édition automnal de cet événement savoureux !*

**RestoPartner**, réelle aventure humaine créée en 2009, réunit une vingtaine de familles de restaurateurs parisiens indépendants à travers 60 restaurants, tous passionnés de gastronomie et de produits de qualité. Défenseurs de traditions et de terroirs, les restaurateurs mettent également un point d'honneur à proposer une cuisine à prix raisonnables. Leur devise résume parfaitement leur leitmotiv : « *L'Amour d'une cuisine de Qualité pour le Bonheur des Clients* ».



**Pascal MOUSSET**, restaurateur parisien, et **Bertrand LAZARE**, expert en stratégie digitale, fondateurs de **RestoPartner**, souhaitent créer une cohésion entre divers restaurants grâce à des actions collectives telles que les **Quinzaines Gourmandes**, des Rencontres Médias, ou encore des Networking Partenaires. Tous ensemble, ces tables parisiennes innovent et partagent leurs connaissances afin de grandir communément, tout en gardant leur diversité propre.

Parmi eux, retrouvez le **River Café**, péniche-restaurant à Issy-les-Moulineaux, **Millésimes 62** (14<sup>e</sup>), **Au Père Fouettard** (1<sup>er</sup>), **La Bastide Odéon** (6<sup>e</sup>), **La Marée** (8<sup>e</sup>), **Le Laumière** (19<sup>e</sup>), et bien d'autres !

## Une saison, un produit, une Quinzaine Gourmande !

Les **Quinzaines Gourmandes** sont l'occasion pour les membres de **RestoPartner** de mettre en avant un produit de saison haut de gamme dans une recette surprise. Vous pouvez encore profiter de la quinzaine automnale, édition 2016, jusqu'à demain, avec comme produit phare la noix de Saint-Jacques. En hiver, au mois de février, c'est au tour de la truffe d'être mise en avant. L'asperge passe à la casserole pour le printemps, en avril, et le homard est cuisiné avec passion en été, au mois de juillet. Chaque restaurateur a sa petite recette secrète pour faire chavirer vos papilles au rythme des saisons. A cette occasion, les gourmets sont invités à télécharger gratuitement les livrets de recettes des chefs (à retrouver ici et là).

Parmi les restaurants membres de **RestoPartner** proposant les **Quinzaines Gourmandes**, découvrez sans plus attendre **Millésimes 62**, à deux pas de la tour Montparnasse. **Stéphane SAVORGNAN** (chef de cuisine) et sa femme **Sandrine**, ainsi **Jean-Marc** et son équipe, sauront vous accueillir dans une ambiance chaleureuse, à la décoration moderne : grande bibliothèque garnie de livres et autres bibelots, cave à vin murale, cheminée décorative et petit chauffage pour orner les tables. Les plats, des produits simples mis en valeur pour ne perdre une seule miette des différents saveurs (noix de Saint-Jacques à la plancha, jarret de veau, filet de bar...), pourront être accompagnés de vin de divers pays, tels que l'Afrique du Sud et l'Italie. Une véritable invitation à la découverte. Le fondant à l'équilibre parfait entre chocolat et caramel, saura clôturer votre repas avec panache. Le tout à retrouver dans des menus copieux et gourmands, à des prix raisonnables : entrée et plat, ou plat et dessert à 28€; entrée, plat et dessert à 33€.



*Fondant chocolat caramel, Millésimes 62, © Ophélie RUHLMANN*

A l'image de **Millésimes 62**, les restaurants de **RestoPartner** sauront raviver vos papilles de l'entrée au dessert lors des **Quinzaines Gourmandes**, à retrouver chaque saison !

Pour plus d'informations sur les **Quinzaines Gourmandes** et **RestoPartner**, rendez-vous sur leur Page Facebook et leur site internet.