





# UN PETIT CAFÉ ?

**CE QUE VEUT NILS,**  
c'est attendre sa correspondance  
dans un cadre chaleureux, à l'écart de  
la foule, et répondre à quelques  
mails urgents en savourant un bon café.

## CE QUE NOUS IMAGINONS POUR NILS



**AÉROPORT DE LOS ANGELES**  
LOS ANGELES, ÉTATS-UNIS



AÉROPORTS

**D**ifficile de savoir quelle heure il est vraiment lorsque nous retrouvons Patrick Cathcart, directeur des opérations à l'aéroport de Los Angeles (LAX) pour Areas, déjà attablé au restaurant Engine 28. Pour célébrer notre arrivée en Californie, nous nous laissons néanmoins tenter par un magnifique breakfast à l'américaine : pancakes, œufs et chai latte. À la table d'à côté, un couple d'Australiens en plein jetlag a opté pour un burger et ses onion rings. « *Un aéroport doit être un lieu magique pour les gourmands, s'amuse Patrick. Nous sommes capables d'offrir aux voyageurs n'importe quel repas à toute heure* ». Ainsi, entre 5 heures du matin et minuit, tout est possible, et le plus difficile est de faire son choix. Que l'on ait envie d'un cappuccino, d'un smoothie healthy, d'un taco, d'une salade ou de pork ribs sauce barbecue... Areas a pensé à tout et pour tous les budgets.

### Un concentré de la Cité des Anges

Avec la jetée de Santa Monica, les studios

d'Hollywood, les collines huppées de Beverly Hills ou les multiples parcs d'attraction, Los Angeles est une destination mythique. Pourtant, certaines personnes en transit n'auront pas le loisir de quitter l'aéroport. Pas de frustration pour autant : si les touristes ne peuvent pas aller à LA, Areas a choisi de faire venir LA jusqu'à eux ! « *Nous avons établi des partenariats avec les adresses les plus tendance de la ville — Ford's, Reilly's, Engine 28, Sammy's, LAMILL — pour retranscrire l'ambiance de Los Angeles et permettre à chacun de dire : j'y étais !* », se félicite Patrick. Si en ville il faut parfois attendre des semaines pour avoir une table au célèbre B Grill by BOA, ici on a immédiatement accès à un menu aussi chic qu'éclectique. Quatre amies sont d'ailleurs en train de photographier leurs assiettes pour les partager sur Instagram.

### Un casting à l'américaine

Pour travailler à LAX, mieux vaut avoir le sens du show et du service. Les équipes Areas déploient une énergie remarquable pour que les convives apprécient leur expérience, aussi courte soit-elle. Chez



À LAX, Areas est capable d'offrir n'importe quel repas à n'importe quelle heure.







**Les 750 collaborateurs et collaboratrices Areas déploient une énergie remarquable pour que les convives apprécient leur expérience.**



Dunkin' Donuts, des serveuses passent entre les tables pour faire déguster de nouvelles recettes et la cloche résonne au milieu des éclats de rire dès qu'un pourboire est offert. Chez California Pizza Kitchen, le pizzaiolo fait voler la pâte à pizza devant les yeux ébahis et les papilles en éveil. La bonne humeur et l'enthousiasme sont palpables.

« Nous avons mis au point une vaste politique de motivation interne, afin que nos 750 collaborateurs se sentent appartenir à la fois à une famille et à un projet. Cela fonctionne : nous avons un turn-over très faible, et certains membres de l'équipe sont là depuis des années », souligne Patrick. C'est notamment le cas de Raymond Hernandez, qui était déjà présent lorsque Areas n'avait qu'une seule concession dans tout l'aéroport. Aujourd'hui, il est devenu General Manager et s'occupe de la moitié des 24 concepts gérés par Areas, avec trois de plus à venir.



« Sa dimension théâtrale et artistique fait de California Pizza Kitchen un de nos restaurants les plus appréciés », souligne Marta Cuatrecasas, General Manager de la partie Nord de l'aéroport pour Areas.



← Chez Dunkin' Donuts, la cloche tinte joyeusement dès qu'un pourboire est offert.

→ Grâce à une vaste politique de motivation interne, le turn-over des équipes est très faible. Certains font partie de la famille Areas depuis des années.



← Des partenariats ont été établis avec les adresses les plus tendances de la ville. On peut ainsi vivre une expérience typiquement californienne sans sortir de l'aéroport.



### L'envol des saveurs

Patrick nous raccompagne vers la sortie. Nous passons devant le célèbre California Pizza Kitchen situé dans le terminal des vols intérieurs. Cette institution californienne est l'un des plus grands succès de l'aéroport. « Vous avez encore faim ? », s'enquiert Patrick. Si les tables n'étaient pas déjà bien remplies, nous aurions sûrement dit oui, décalage horaire oblige !



## USAGES

## HEALTHY SNACKING

Proposer une vente à emporter version healthy, tel est le défi relevé par Areas aux États-Unis. Huit points de vente de l'aéroport de Los Angeles et un autre sur l'aire d'autoroute Maryland House proposent une large gamme avec des jus pressés à froid, des boissons bio, des barres de super-aliments, des fruits secs, des graines, des en-cas sans gluten ni OGM...

## CONCEPT

## AMBIANCE DE RUE



Areas a créé le food market StrEAT à l'aéroport d'Ibiza, en Espagne : quatre marques prestigieuses inspirées de la tendance street food rassemblées dans un espace de plus de 500 mètres carrés, pour le bonheur des passagers en partance.

## EN CHIFFRES

## AREAS À L'AÉROPORT DE COPENHAGUE



2

nouveaux points de vente Areas (Retreat et 42Raw) dans le principal aéroport danois

29

millions de passagers en 2016 pour le premier aéroport scandinave

2

Le nombre de titres de meilleur aéroport du monde qu'il a reçu pour son offre de restauration, en 2014 et 2016

42

La température maximum de cuisson, en °C, des plats servis par 42Raw, un nouveau concept de restauration rapide basé sur des salades, sandwichs, jus frais, bowls... Tout est sans gluten, végétalien, à base de fruits et légumes crus, servis dans leur état naturel.

1847

La date de création de la brasserie Carlsberg, institution danoise mondialement connue, qui ouvre en partenariat avec Areas une brasserie et le bar Jacobsen, du nom du fondateur.

## UN CHEF À L'HONNEUR



## RICARDO PÉREZ

est le chef du restaurant La Alhondiga, dans le centre-ville de Bilbao (Espagne), impliqué dans le nouveau concept développé par Areas à l'aéroport de Bilbao : Exploring the World from Bilbao.

Un mot pour définir son engagement gastronomique ?

Le goût du local.

Ses plats-signature ?

Une gastronomie où cuisine fusion et street food se rencontrent. Ses tacos de bœuf cuit au vin rouge, sa morue à la sauce pil pil ou son sandwich à l'épaule de porc au camembert dans un pain croustillant sont déjà cultes !

Comment accompagner ses mets ?

Avec une bière de la brasserie San Miguel. Cette institution locale est partenaire du concept Exploring the World.