

DOSSIER DE PRESSE

CULIN'AIRES

vos savoureuses escales



Sighor





ENSEMBLE !

Révolution dans l'univers de la restauration : les sociétés Areas, Autogrill, Sighor et SSP s'unissent pour mener, ensemble, une opération inédite sur les autoroutes françaises, baptisée : Culin'Aires.

L'idée ? Inviter un chef de renom à cuisiner pour les voyageurs, et ainsi proposer au fil des saisons, des sandwiches et des plats à prix accessibles, pour faire voyager les consommateurs et éveiller leurs papilles grâce au savoir-faire culinaire français.

UN OBJECTIF COMMUN

Areas, Autogrill, Sighor et SSP partagent la volonté de proposer une expérience inédite, gourmande, et audacieuse aux voyageurs.

ENSEMBLE !



ENSEMBLE !

AREAS, AUTOGRILL, SIGHOR ET SSP SONT HEUREUX D'UNIR LEURS IDÉAUX POUR FAIRE VOYAGER LES PAPILLES DES AUTOMOBILISTES AVEC L'OPÉRATION CULIN'AIRES.

AU MENU CULIN'AIRES, DÈS LE 5 AVRIL 2018

Un plat et un sandwich inédits, deux créations exclusives élaborées par le chef Marc Veyrat, seul chef à avoir obtenu 20/20 au Gault&Millau, titulaire d'une troisième étoile Michelin depuis février et à la tête d'une fondation dédiée au bien manger.

PUIS, CHAQUE SAISON

Les recettes de l'opération Culin'Aires se renouvelleront. En effet, les quatre sociétés à l'origine du projet s'engagent à respecter la saisonnalité des produits dans tous leurs restaurants participants (sandwicheries et restaurants libre-service), sur le réseau autoroutier de France. Durant trois ans, Culin'Aires proposera donc une nouvelle offre sandwich et plat chaud chaque printemps, été et hiver.

AREAS

« Ajouter de la saveur à chaque voyage, proposer aux voyageurs des expériences inédites, telle est la vocation de Culin'Aires. En tant que restaurateur, Areas œuvre au quotidien depuis 50 ans pour que chaque pause soit le reflet d'une quête d'authenticité, de fraîcheur et de goût. »

AUTOGRILL

« Qu'il s'agisse de se restaurer ou faire une pause, Autogrill souhaite que ses clients atteignent leur destination plus heureux. Cette initiative culinaire s'inscrit dans cette volonté. Proposer l'excellence avec des recettes inédites sous l'œil bienveillant du grand chef Marc Veyrat contribue à sublimer l'expérience. Nous proposons un voyage des sens et nous sommes fiers de le faire tous ensemble. »

SIGHOR

« Cette expertise, associée à la volonté du groupe de défendre l'idée «du goût avant tout» a naturellement conduit Sighor à faire partie de cette première édition du projet Culin'Aires. Fort de la notoriété et de l'excellence du savoir-faire de Marc Veyrat, Culin'aires marque désormais l'ambition de porter la restauration de voyage au rang de cuisine gourmande. »

SSP

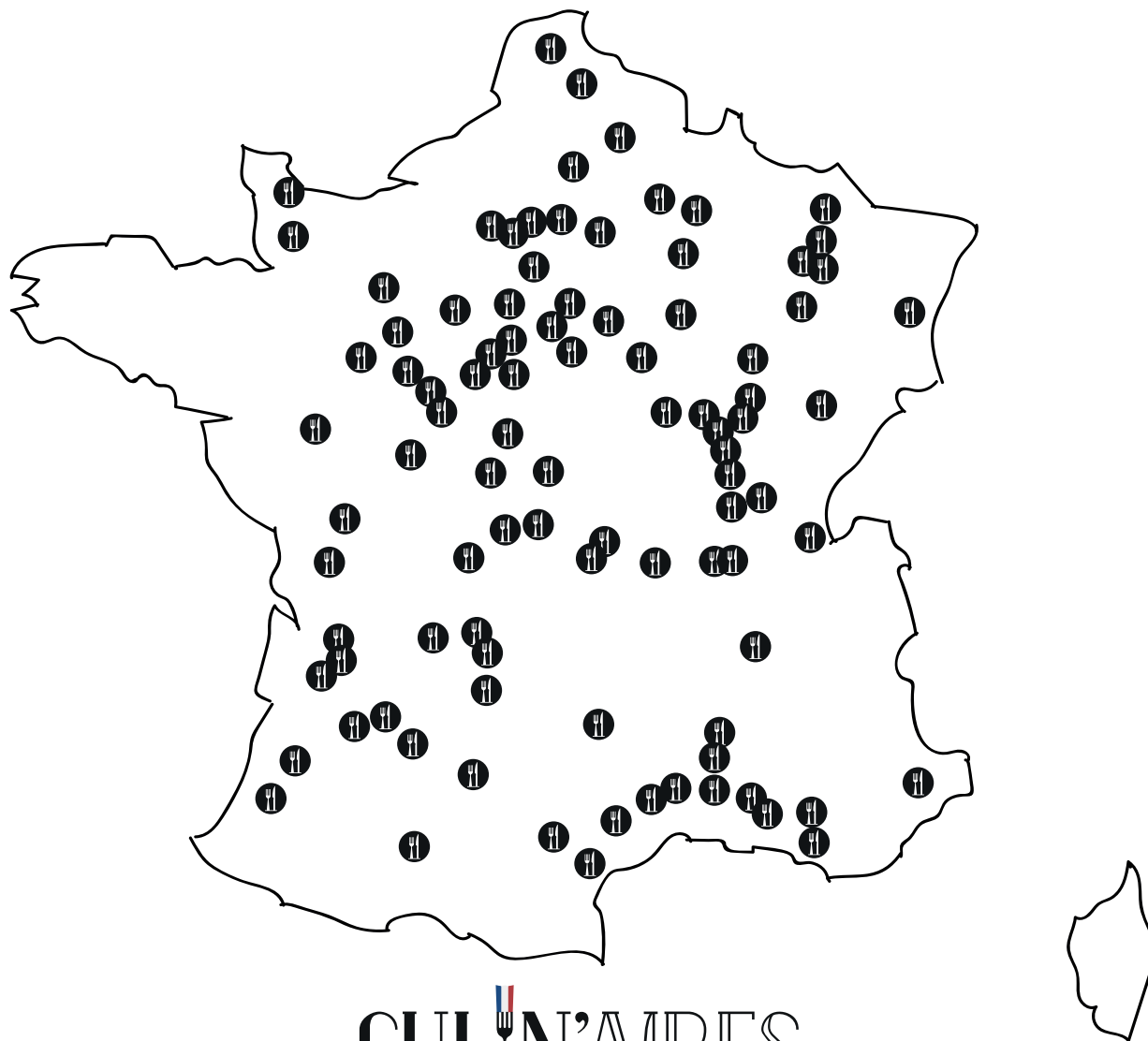
« L'audace de l'opération Culin'Aires se perçoit à travers l'association de quatre spécialistes de la restauration conscients de l'importance d'apporter aux usagers, aux familles, aux consommateurs une offre différente, la possibilité de faire de leur voyage un moment de bien-être, un moment « plaisir » durant lequel ils peuvent, sur l'autoroute, découvrir des produits de saison, locaux, bref manger des produits de qualité. »

ENSEMBLE !



LES POINTS DE VENTES CULIN'AIRES

80 restaurants libre-service et 74 sandwicheries.



CULIN'AIRES
vos savoureuses escales



CULIN'AIRES ? UNE EXPÉRIENCE INÉDITE

Culin'Aires investit les restaurants du réseau d'autoroutes françaises et propose à tous de vivre une expérience gastronomique exclusive, de goûter à une nouvelle cuisine truffée de produits naturels de proximité, imaginée pour valoriser le simple, le bon, le gourmand. L'événement a su rassembler et enthousiasmer les professionnels de la restauration.

La preuve par quatre.

1/ UNE AUDACE COMMUNE

Culin'Aires est le projet commun de quatre sociétés spécialistes de la restauration dans l'univers du voyage : Areas, Autogrill, Sighor et SSP. Celles-ci décident, ensemble, d'apporter l'audace et la gastronomie sur l'autoroute. Comment ? En travaillant main dans la main et en invitant le chef triplement étoilé Marc Veyrat à créer la surprise en cuisinant pour les voyageurs. Culin'Aires donne du goût à la route !

2/ UNE EXPÉRIENCE À SAVOURER

Culin'Aires veille à ce que son offre soit accessible à tous, avec un prix unique pour toute la France. Chacun doit pouvoir découvrir la cuisine du chef Marc Veyrat. Culin'Aires est une expérience à vivre et à savourer.

- LE SANDWICH :

Rôti de bœuf, roquette, basilic frais, concassé de tomates et sauce béarnaise // 5,90 €

- LE PLAT :

Quinoa cuit dans un bouillon de légumes aux agrumes et raisins secs, persil plat, ratatouille, brouillade d'œufs, ainsi qu'une pincée de muscade // 11,90 €

3/ UN PROGRAMME FONDÉ SUR LA CULINARITÉ

Culin'Aires a plusieurs objectifs : apporter encore plus de goût à la pause repas, transmettre l'art de vivre à la française, valoriser les produits de qualité et l'amour du terroir au cœur même de la restauration sur autoroute. La révolution Culin'Aires est en route !

4/ UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

Marc Veyrat signe les premières recettes du programme Culin'Aires. Le chef aux trois étoiles Michelin, enthousiaste et heureux de prendre part à une telle première, est parvenu à traduire sa cuisine d'exception sur autoroute. Culin'Aires est un défi relevé !



LE CHEF

Pour sa première saison, l'opération Culin'Aires est heureuse d'accueillir le chef 3 étoiles Marc Veyrat. Maître du bouillon de légumes et du végétal, Marc Veyrat signe sa cuisine d'un coup de génie capable, pour chaque plat, d'une rectification sel / sucre idéale.

Avec le chef, les saveurs ont toujours leur place : le sucré, l'acide et le salé, ainsi que l'astringent et l'amer, très exigeantes. Dans les cuisines de Marc Veyrat, le végétal devient un premier pas, le premier chapitre d'une aventure, la porte vers un univers extraordinaire. Entrez...

MARC VEYRAT, COMMENT VIVEZ-VOUS CULIN'AIRES ?

« C'est une aventure folle, jamais je n'aurai cru y participer. Rendez-vous compte : mettre l'accent sur la culinarité au service des personnes qui voyagent et qui sont loin de chez elles ! »

Tout juste auréolé de sa très prestigieuse troisième étoile, le chef Marc Veyrat a travaillé sa cuisine pour Culin'Aires, de façon à relever un défi : l'adapter aux codes et modes de consommation de la restauration sur autoroute.

QU'ALLONS-NOUS DÉCOUVRIR DE VOTRE CUISINE ?

« Certainement un des grands principes : jamais plus de trois saveurs à la fois, des produits respectés, bref la nature dans l'assiette. »

Piloté par quatre acteurs phares du marché, Culin'Aires est une aventure fédératrice. Le projet est novateur, intelligent, humain. Dès le premier instant, il a fait saliver le chef Marc Veyrat et lui a donné envie de s'investir.

MAIS ENCORE ?

« Pour mon premier sandwich sur les autoroutes, j'ai sélectionné des produits français, sans OGM, on a même un pain issu d'une farine Label Rouge ! »

Le lancement de l'opération Culin'Aires, placé sous le signe du printemps, met à l'honneur un sandwich et un plat à l'esprit gastronomique.

UN SANDWICH MARC VEYRAT, C'EST QUOI ?

« D'abord c'est un sandwich généreux... Nous ne sommes pas là pour se manger les doigts après deux bouchées !

C'est un mariage d'amour entre une béarnaise et un concassé de tomates magnifique. Rajoutez quelques tranches de bœuf (français), de la roquette par-dessus, quelques feuilles de basilic et vous avez là un en-cas parfait ! »

LE CHEF

ET LE PAIN ?

« Attendez, je n'ai pas fini ! Le pain a toute sa place ! J'ai voulu un pain aux graines, passé au four deux minutes de plus que d'habitude. J'aime les arômes de caramel, de café torréfié... C'est ça un pain bien cuit ! »

ET LE PLAT ?

« Nous avons travaillé avec les équipes à Manigod sur une recette de printemps. La première chose : le quinoa, une protéine végétale fabuleuse, mais qu'il faut booster. Ici le quinoa est cuit dans un bouillon de légumes aux agrumes et raisins secs... Il danse tout seul dans le pot ! Sur son chemin, il rencontre une ratatouille très bonne, posée sur un lit de persil plat, et ma fameuse recette de brouillade d'œufs ! Cuisinée avec des œufs de poules françaises élevées en plein air ! Et pour sublimer le tout, une pincée de muscade... »

ÇA SE MANGE COMMENT ?

« Allez au fond ! Avec la cuillère, mélangez les trois saveurs... On vous l'a dit, c'est le secret de ma cuisine ! Jamais plus de trois saveurs à la fois... »

VOUS ALLEZ VENIR SUR LES AUTOROUTES ?

« Oui, absolument ! Je viens bientôt cuisinier et rencontrer les équipes de restauration sur les autoroutes ! J'ai beaucoup de respect pour les routiers, les VRP, les usagers de la route... Eux savent où il faut aller pour bien manger ! Et ce sera sur les aires d'autoroutes Areas, Autogrill, Sighor et SSP, vous verrez ce que je vous dis ! »

LA TROISIÈME ÉTOILE D'UN CHEF SURDOUÉ

Lundi 5 février 2018, le guide Michelin a dévoilé son palmarès annuel et annoncé que Marc Veyrat, 67 ans, obtenait cette année une troisième étoile. Seul chef au monde à avoir déjà deux fois décroché la perfection Gault & Millau – deux 20/20, l'un à l'Auberge de l'Eridan, l'autre à La Ferme de mon Père – Marc Veyrat a également déjà été deux fois titulaire de trois étoiles Michelin. L'année 2018 lui offre de les retrouver et couronne ainsi la cuisine qu'il crée dans sa Maison des Bois, à Manigod, en plein massif des Aravis, face au mont Blanc. Des herbes, du vrai, du sauvage, de la poésie, de la délicatesse, de la puissance... fermez les yeux... savourez.



LES PRODUITS ET LE TERROIR !

C'est un engagement ferme : Culin'Aires s'approvisionne en produits d'origine France, des produits de qualité. Les viandes sont françaises et les œufs sont issus de poules françaises élevées en plein air.

Culin'Aires est conscient des enjeux environnementaux, gastronomiques, de santé et écologiques inhérents à l'époque : son offre respecte la saisonnalité des produits.

NOTE GUSTATIVE

LE SANDWICH // 5,90 €

Prenez un pain aux graines, cuisez-le juste un peu trop, rajoutez une béarnaise et un concassé de tomates... On est déjà dans le sud ! Les tranches de bœuf français sont là, avec la roquette généreuse et la touche finale, le basilic frais : un délice.



NOTE GUSTATIVE

LE PLAT // 11,90 €

Quand l'onctuosité de la ratatouille et la fraîcheur du persil plat rencontrent un quinoa un peu rebelle ! Cuit dans son bouillon de légumes aux agrumes et raisins secs, c'est une recette qui aurait pu être inventée en Méditerranée ! La brouillade d'œufs, de poules françaises élevées en plein air, arrive par-dessus, saupoudrée d'une pincée de muscade... Une touche d'élégance et de finesse.



CULIN'AIRES EN DIGITAL

Une association avec l'application Menu Du Jour



Menu Du Jour détecte les clients sur autoroute dans un rayon de 30 km et leur envoie des notifications push afin qu'ils puissent consulter les menus Culin'Aires.

www.culin-aires.com



LES QUATRE SOCIÉTÉS

Aux manettes de l'opération Culin'Aires ?
Quatre spécialistes de la restauration sur autoroutes, quatre
entreprises créatives et engagées.
Tour d'horizon.

AREAS

Areas est un des leaders mondiaux de la restauration de concession dans l'univers du voyage avec un chiffre d'affaires de 1,774 milliard d'euros en 2016-2017. Marque mondiale d'Elior Group, Areas accueille chaque année 330 millions de convives dans les 2 000 restaurants et points de vente répartis dans 14 pays, en Europe, aux États-Unis, au Mexique et au Chili. Restaurateur de référence dans les marchés du voyage et des loisirs, faisant de la qualité une priorité depuis 50 ans, Areas est présent dans les lieux de flux stratégiques et locaux à travers le monde (aéroports, gares, aires d'autoroutes) ainsi que dans les parcs expositions et de loisirs. Fort de sa culture d'excellence opérationnelle, Areas s'appuie sur une connaissance fine des besoins des voyageurs et voyageuses et sur le portefeuille de concepts de restauration le plus large du marché pour proposer l'ingrédient idéal qui ajoute de la saveur aux voyages de ses 900 000 convives quotidiens.

Areas et les autoroutes :

- Areas nourrit l'ambition de transformer l'expérience des voyageurs, de changer durablement les aires d'autoroute en lieux d'accueil et de détente où chacun s'arrête désormais par plaisir.
- 220 aires d'autoroutes et 804 restaurants et points de vente dans le monde, dont 100 aires et 350 restaurants et points de vente en France.

AUTOGRILL

Groupe Autogrill® est leader mondial de la restauration et des services dédiés aux voyageurs. Présent dans 31 pays, Autogrill emploie 57 000 collaborateurs et compte 4 000 points de vente et réalise un chiffre d'affaires de 4,5 milliards d'euros.

Depuis plus de 70 ans, Autogrill® construit son développement sur la parfaite maîtrise de son métier, la restauration et les services dédiés aux voyageurs, sur les autoroutes, dans les gares, dans les aéroports et les centres commerciaux. Créateur de concepts de restauration modernes et partenaire d'enseignes attractives à forte notoriété, Autogrill dispose d'un portefeuille de plus de 300 marques.

688 aires d'autoroutes dans le monde, 581 en Europe et 107 en Amérique du nord, dans 14 pays. Autogrill opère sur 48 aires avec 161 restaurants et points de vente sur autoroutes en France.

LES QUATRE SOCIÉTÉS

SIGHOR

Le Groupe Sighor, acteur majeur de services en hôtellerie et restauration commerciale de sous concessions, regroupe plus de 60 professionnels indépendants gestionnaires en hôtellerie et restauration.

SIGHOR représente le principal groupement indépendant exerçant une activité sur autoroutes.

Créée avec le concours des CCI de Clermont-Ferrand / Issoire et Riom, SIGHOR réunit initialement 35 restaurateurs autour du premier projet réalisé sur l'Aire des Volcans (A 71) en 1991.

Désormais, le Groupe SIGHOR regroupe plus de 60 professionnels et a fédéré, au fil des projets, un réseau de 60 autres partenaires en Auvergne, Limousin, Midi-Pyrénées, ainsi qu'en Languedoc-Roussillon.

En France, le Groupe SIGHOR représente 40 aires d'autoroutes, 64 restaurants et points de vente sur autoroutes en France.

Le parti pris défendu par le groupe est la non standardisation de l'offre produit.

Sighor répond à une mise en avant des spécialités régionales à travers ses concepts de restauration moderne.

Enthousiaste et déterminé, c'est en compagnon restaurateur qu'il entame son tour de France. De région en Région, multipliant les rencontres, il glane ici un savoir faire, là un produit et quelques secrets de fabrication transmis de génération en génération. En amoureux des saveurs, SIGHOR parle au cœur et à l'âme de ses voyageurs en défendant et préservant les recettes de France comme un témoignage de notre propre histoire.

SSP

SSP possède depuis plus de 50 ans une expérience internationale inégalée dans les sites de transport et emploie 35 000 salariés qui servent plus d'un million de clients par jour. Le Groupe est présent dans environ 141 aéroports dont 9 français et environ 280 gares, représentant plus de 2 500 unités dans 30 pays à travers le monde.

SSP exploite un large portefeuille d'environ 450 marques internationales, nationales et locales. Parmi celles-ci de grandes marques internationales comme Burger King, Starbucks, YO! Sushi ou des concepts sur mesure tels que MASH à Copenhague, James Martin Kitchen à Londres, et Hung's Delicacies à Hong Kong. Des marques internes Upper Crust, Le Grand Comptoir et Caffè Ritazza ou encore des marques qui sont spécifiquement adaptées à chaque terminal, selon les profils des passagers, les besoins et les attentes des consommateurs, avec des concepts sur mesures comme Five Borough Food Hall à JFK, New York et Walter at Zurich.

SSP est présent sur 6 aires d'autoroute en France avec 4 restaurants et 4 points de vente.

SSP fait vivre une expérience agréable et savoureuse à tous ses voyageurs : sur les autoroutes, mais aussi dans les gares et les aéroports. L'innovation est au cœur de sa stratégie, l'envie de toujours améliorer le voyage de ses consommateurs aussi.

CONTACTS PRESSE

AREAS (ELIOR GROUP)

Anne-Isabelle Gros et Anne-Laure Sanguinetti

+33 01 71 06 70 58

press@eliorgroup.com

AUTOGRILL

Vivactis Public Relations

+33 1 46 67 63 44

+ 33 6 15 89 48 44

d.galland@vivactis-publicrelations.fr

SIGHOR

Audrey Dulondel

+33 6 87 23 44 12

a.dulondel@sighor.fr

SSP

Fatiha Thierry

+33 1 75 64 47 01

fatiha.thierry@ssp.fr

AGENCE DE COMMUNICATION

Dalila Saadi Brockly

+33 6 66 31 64 43

contact@signup-event.com