



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 30 mai 2018

## Gastronomie Avec The French Taste, Areas offre une nouvelle table du chef Guy Martin aux voyageurs de Paris Aéroport

Parce que chaque voyage est riche de saveurs, Areas et Paris Aéroport ont l'intime conviction que la gastronomie a toute sa place au sein des aéroports. Areas, la marque mondiale de restauration de concession d'Elior Group, renouvelle ainsi sa collaboration avec le chef étoilé Guy Martin et propose une table bistronomique contemporaine aux voyageurs de l'aéroport Paris-Charles-de-Gaulle : The French Taste.

### Embarquement immédiat pour The French Taste



C'est l'histoire d'un trio passionné par le bien-manger et l'art de vivre à la française. Sous l'impulsion de Paris Aéroport, qui souhaite développer les signatures de grands chefs français à Paris-Charles-de-Gaulle et devenir une vitrine de la gastronomie hexagonale, Areas imagine I Love Paris, inauguré au printemps 2015 dans le terminal 2E. Le concept correspond parfaitement à ses ambitions : promouvoir les codes de la bistronomie, qualitative et tendance, notamment dans les zones de voyages. C'est le chef Guy Martin, propriétaire du Grand Véfour, qui compose la carte de ce projet exigeant et pionnier. Un

succès ! En 2016, I Love Paris est sacré meilleur restaurant d'aéroport au monde<sup>1</sup>.

Forts de cette expérience réussie, Areas, Paris Aéroport et Guy Martin décident donc de se lancer dans une nouvelle aventure : The French Taste, une brasserie néo-classique, installée cette fois-ci dans le terminal 2F.

### The French Taste, un concept de haut vol

Derrière The French Taste, il y a bien sûr une nouvelle envie. Celle d'offrir à des voyageurs, avant l'embarquement, une expérience digne des adresses les plus courues de la capitale, avec des assiettes emblématiques de la gastronomie française, faites de produits de saison cuisinés de façon inventive et servis dans un cadre convivial et raffiné.

Alexandre de Palmas, directeur général d'Areas en France et en Europe du Nord, souligne : « Forts du succès du restaurant I Love Paris, nous avons souhaité faire profiter un plus grand nombre de voyageurs du talent et du savoir-faire du chef étoilé Guy Martin, avec une table bistronomique mettant à l'honneur une cuisine fraîche et accessible, mariant terroir et tradition ».

« L'ouverture de The French Taste revêt un caractère particulier pour Paris Aéroport : le Chef Guy Martin nous renouvelle sa confiance après la très belle réussite qu'est I Love Paris. Notre clientèle internationale souhaite pouvoir retrouver dans nos terminaux l'Excellence culinaire française qui fait tant rêver de par le monde. Paris réussi avec The French Taste », souligne Mathieu Daubert, directeur clients du Groupe ADP.

<sup>1</sup> Airport Food & Beverage Awards (FAB Awards 2016), organisés par The Moodie Davitt Report et The Foodie Report

[eliorgroup.com](http://eliorgroup.com)

@Elior\_Group

#TimeSavored

@Areas

#SavorYourWay

Créer la surprise tout en restant fidèle à ses valeurs d'excellence, pour satisfaire des clients connaisseurs ou curieux, tel était le défi de Guy Martin avec the French Taste. Il le relève évidemment avec brio et créativité, veillant à l'équilibre des saveurs comme à la provenance des produits. Sa carte, qui fait la part belle au terroir et à la tradition, est néanmoins surprenante, marquée du sceau de sa cuisine inventive. Soupe froide de courgette au parfum de verveine ou velouté de carotte à l'orange et au cumin, rôti de veau de lait ou bar de ligne poché aux algues, tarte fine aux pommes reinette, éclats de praline rose, glace vanille, mousse au chocolat au thé matcha ou encore cheesecake au potimarron confit, pistaches de Sicile concassées... Jambon de Bayonne frotté au sel de Salies-de Béarn et maturé lentement entre Pyrénées et Océan Atlantique, foie gras de canard à la cuisson douce, subtilement relevé d'une touche de Saint-Emilion, de poivre noir, de coriandre et de muscade : même pour des planches d'excellentes charcuteries, il fait bon s'attabler chez The French Taste.



Que l'on fasse partie des 50 % de voyageurs en transit, des 39 % de passagers d'affaires ou des 26 % d'habitues du terminal... que l'on soit seul, entre collègues, en famille, chargé ou les mains dans les poches... que l'on ait du temps ou que son vol décolle dans moins d'une heure, chez The French Taste, tout est pensé pour que chacun soit servi selon ses exigences et ses impératifs. Un menu express permet ainsi de déguster deux plats en moins de 30 minutes. Ceux qui ont moins de contraintes, pourront, eux, explorer plus longuement la carte. On prend aussi plaisir à s'installer ici, quelle que soit l'heure, avec des formules pensées pour le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter...

L'expérience ne serait pas complète sans un cadre soigné et une équipe de professionnels qui cultivent l'art de recevoir. L'architecte Charles Zana signe le décor inspiré de l'univers du Palais-Royal pour installer une atmosphère accueillante mais sophistiquée. La façade, qui réinterprète les codes des passages parisiens, est une invitation à passer la porte pour découvrir un lieu chaleureux et contemporain. Avec son grand comptoir central et ses tables, son mobilier sur mesure, ses photos, la salle offre une ambiance différente au fil des heures. Le secret ? Un travail particulier sur les lumières qui évoluent selon les moments de la journée, illustration du soin apporté à chaque détail.

Chez The French Taste, l'accueil traduit aussi ce souci de perfection. Chaque convive est guidé par le maître d'hôtel, et le personnel à l'écoute s'engage à respecter les contraintes horaires des visiteurs. Pas le temps de terminer son repas ? On repart avec un take-away ou on emporte une part de cake sucré... Des menus sur iPad, traduits en onze langues et permettant de laisser un avis, facilitent la prise de commande, pour plus de souplesse et d'efficacité. On se laisse aisément séduire par la carte papier au design élégant, les tenues inspirées des garçons de café avec une note d'originalité, la vaisselle épurée et la bande-son enveloppante qui subliment les recettes et sont la garantie d'un excellent moment à savourer avant le décollage.



***The French Taste marie une cuisine exigeante, centrée sur le plaisir et le bien-être, à un service de haut niveau» - Rencontre avec le chef Guy Martin***

Comment définiriez-vous la carte de The French Taste ?

*Elle est élégante, raffinée, distinguée. Elle est le reflet d'une cuisine française ouverte sur le monde avec de grands classiques du marché, de beaux produits, préparée et servie par une équipe de professionnels de haut niveau.*

Y a-t-il des plats emblématiques ?

*Pour moi, l'idée n'est pas de mettre en avant tel ou tel plat mais plutôt un esprit, celui d'une cuisine contemporaine qui marie le plaisir et le bien-être. Il y a ainsi beaucoup de légumes, les jus sont aussi réalisés à partir de légumes. Cette volonté de respecter le corps va évidemment de pair avec de la générosité. C'est un peu l'ADN de mon travail.*



Chez The French Taste, les beaux produits sont à l'honneur.  
*C'était une exigence de départ. Nous avons trouvé nos ingrédients prioritairement auprès de petits producteurs locaux qui pratiquent la culture bio ou raisonnée. Nous mettons aussi les belles régions françaises à l'honneur avec de superbes charcuteries comme un jambon de Bayonne tranché sur place, les foies gras du Sud-Ouest, des fromages de Savoie... Nous ne collaborons qu'avec des fournisseurs d'exception et notamment la Maison Sarrade dont j'ai plaisir depuis plusieurs années maintenant à travailler les bons produits.*

Sur le comptoir du restaurant, trône une trancheuse Berkel  
*Après plus de 100 ans d'histoire, le nom Berkel est encore synonyme de perfection, de fiabilité, d'innovation et de durée dans le temps. Un ensemble de valeurs transmises avec orgueil et partagé chaque jour par ceux qui entrent dans ce monde. Parce que Berkel n'est pas seulement une marque, mais un style de vie, une passion. Berkel représente le dévouement à l'élégance et à la qualité. Berkel est l'amour des belles choses, des choses uniques... il était donc évident pour moi de faire appel à cette marque d'excellence.*

Il semble que vous preniez goût aux restaurants situés dans des aéroports !  
*En effet, I Love Paris a été un premier pas très enthousiasmant. Il était tout naturel qu'avec Areas nous continuions à développer cette démarche en matière de qualité, de goût mais aussi de concept. Avec The French Taste, nous avons imaginé une autre formule, tant côté carte que côté service. Dans cette zone d'embarquement, la clientèle a passé la douane, et même si elle s'apprête à monter dans l'avion, elle est plus détendue. Nous avons eu envie de lui offrir une expérience savoureuse et chaleureuse, avec un service particulièrement à l'écoute. Nos menus sont traduits sur des iPad, les serveurs sont tous bilingues ou trilingues, pour rendre le contact plus aisé. La prise en compte du temps disponible pour un repas est au centre de The French Taste, dans le respect des impératifs de chacun.*

**« Nous avons imaginé une atmosphère à la fois raffinée et conviviale qui, comme la cuisine de Guy Martin, marie références classiques et esprit contemporain. »** - Quatre questions à Charles Zana, architecte d'intérieur.

Était-ce un défi pour vous de concevoir cet espace au cœur d'un aéroport ?  
*Non, ce n'est pas un défi, c'est une histoire d'amitié ! Je connais très bien Guy Martin, et l'idée de transposer son univers du Grand Véfour dans cet espace aéroportuaire m'a particulièrement séduit. J'ai donc travaillé sur l'esprit du Palais-Royal afin de transporter immédiatement le visiteur dans une ambiance raffinée qui rime avec moment privilégié.*

Comment se traduit ce raffinement ?

*Il est dans chaque élément, mais ce n'est pas un raffinement ostentatoire. Le grand comptoir central en bois et en marbre de Carrare donne le ton, il permet de montrer que l'on n'est pas dans une restauration figée, que l'on peut aussi s'asseoir au bar, se faire plaisir selon ses envies. Les superbes tables en émail noir sont installées autour, dans cet espace qui est très convivial et qui, comme la cuisine de Guy Martin, marie références classiques et touches contemporaines. Les différentes chaises Thonet, les banquettes-canapés vert sauge spécifiquement dessinées pour le lieu sont autant d'invitations à prendre place. On découvre alors tous les petits détails qui font que l'on s'y sent bien.*

Parlez-nous de ces détails, car ce sont eux aussi qui contribuent à la personnalité du lieu.

*Nous avons joué avec les miroirs, ils reflètent la salle et l'on peut ainsi mieux comprendre l'espace. Les murs sont en boiseries peintes, très chaleureuses. Nous avons aussi beaucoup travaillé sur les couleurs avec des teintes grises et vertes, de petites touches dorées et un sol gris aux lignes plus claires avec des notes d'ocre. C'est très harmonieux. Et parce que nous tenions vraiment à mettre en avant l'esprit Palais-Royal, nous avons sélectionné des photos de détails des jardins, très subtiles. Elles sont exposées comme dans une galerie.*

La lumière est aussi un point fort...

*Oui, nous avons fait une grosse étude autour de la lumière car chez The French Taste, il faut que le visiteur se sente bien du matin au soir, qu'il reste dix minutes ou 1 h 30. Nous avons donc décidé de moduler la lumière selon les heures, plus tonique à midi, plus douce en fin d'après-midi... L'idée est vraiment de faire oublier que l'on est dans un aéroport, quel que soit le moment de journée, et cela se sent dès l'entrée avec la façade inspirée des passages parisiens.*

[eliorgroup.com](http://eliorgroup.com)

@Elior\_Group

#TimeSavored

@Areas

#SavorYourWay



#### The French Taste

Aéroport Paris-Charles-de-Gaulle - Terminal 2 F

Formules petit-déjeuner, à partir de 9 €

Entrées à partir de 11 € ; plat à partir de 16 € ; dessert à partir de 9 €.

Planches à partager à partir de 19,50 €.

Menu entrée-plat-dessert, 39 € ; Menu express, 24 €.

#### À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group, un des leaders mondiaux de la restauration et des services, est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, ainsi que dans l'univers du voyage.

Désormais présent dans 16 pays, le Groupe a réalisé en 2017 un chiffre d'affaires de 6 422 millions d'euros. Ses 127 000 collaborateurs et collaboratrices accueillent chaque jour 5,5 millions de convives dans 25 000 restaurants et points de vente. Leur mission est de prendre soin de chacun grâce à des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante.

Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies depuis 2004, dont il a atteint le niveau *advanced* en 2015. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'expriment dans la signature « Time savored ».

Pour plus de renseignements : <http://www.eliorgroup.com> Elior Group sur Twitter : [@Elior\\_Group](https://twitter.com/Elior_Group)

#### À propos d'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 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 clients quotidiens.

Pour plus de renseignements : <http://www.areas.com> Areas sur Twitter : [@Areas](https://twitter.com/Areas) / [@Areas\\_FR](https://twitter.com/Areas_FR) / [@Areas\\_ES](https://twitter.com/Areas_ES)

#### Contacts presse

Anne-Isabelle Gros – [anne-isabelle.gros@eliorgroup.com](mailto:anne-isabelle.gros@eliorgroup.com) / +33 (0)1 71 06 70 58

Anne-Laure Sanguinetti – [anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com](mailto:anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com) / +33 (0)1 71 06 70 57

#### Contact investisseurs

Marie de Scorbiac - [marie.descorbiac@eliorgroup.com](mailto:marie.descorbiac@eliorgroup.com) / +33 (0) 1 70 06 70 13

#### A propos du Groupe ADP

Contact Presse : Lola Bourget, responsable pôle Médias et Réputation + 33 1 74 25 23 23

Relations Investisseurs : Audrey Arnoux, responsable relations investisseurs +33 1 74 25 70 64 - [invest@adp.fr](mailto:invest@adp.fr)

Le Groupe ADP aménage et exploite des plates-formes aéroportuaires parmi lesquelles Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly et Paris-Le Bourget. En 2017, le groupe a accueilli sous sa marque Paris Aéroport, plus de 101 millions de passagers sur Paris-Charles de Gaulle et Paris-Orly, 2,3 millions de tonnes de fret et de courrier et près de 127 millions de passagers au travers d'aéroports gérés à l'étranger par sa filiale ADP International. Bénéficiant d'une situation géographique exceptionnelle et d'une forte zone de chalandise, le groupe poursuit une stratégie de développement de ses capacités d'accueil et d'amélioration de sa qualité de services et entend développer les commerces et l'immobilier. En 2017, le chiffre d'affaires du groupe s'est élevé à 3 617 millions d'euros et le résultat net à 571 millions d'euros. Aéroports de Paris SA au capital de 296 881 806 euros. Siège social : 1 rue de France, Tremblay-en-France 93290. RCS Bobigny 552 016 628.

[www.groupeadp.fr](http://www.groupeadp.fr)

#### Contact Presse :

Lola Bourget, responsable pôle Médias et Réputation + 33 1 74 25 23 23

#### Relations Investisseurs :

Audrey Arnoux, responsable relations investisseurs +33 1 74 25 70 64 - [invest@adp.fr](mailto:invest@adp.fr)

[eliorgroup.com](http://eliorgroup.com)

[@Elior\\_Group](https://twitter.com/Elior_Group)

[#TimeSavored](https://twitter.com/TimeSavored)

[@Areas](https://twitter.com/Areas)

[#SavorYourWay](https://twitter.com/SavorYourWay)