

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 9 juin 2016

FAB Awards 2016 Sept concepts Areas en lice pour les Oscars de la restauration en aéroport

Avec sept concepts sélectionnés, Areas¹ marquera son passage aux prestigieux *Airport Food & Beverage Awards* (FAB Awards), les Oscars du monde de la restauration en aéroport. Les FAB Awards organisés par *The Moodie Davitt Report* et *The Foodie Report* constituent pour l'industrie du voyage l'événement international annuel à ne pas manquer. La cérémonie de remise des prix aura lieu à Genève (Suisse) le 30 juin prochain.

Les sept concepts Areas finalistes sont :

DELICIA – dans la catégorie *Airport Food To Go of the Year*

Deli&Cia est un concept de restauration en libre-service, qui propose différents produits prêts à emporter et à déguster. Areas a créé ce concept exclusivement pour les aéroports, et s'est inspiré des meilleurs concepts internationaux. Deli&Cia offre une alimentation saine, de qualité, avec des produits frais et savoureux pour satisfaire les envies de chacun à toute heure de la journée. Créée en 2013, la marque est présente dans les aéroports en Espagne, aux États-Unis, en France, au Mexique et au Portugal, et totalise 13 points de vente. L'ouverture prochaine d'un nouveau Deli&Cia en gare de Nice (France) viendra dynamiser cette offre.

MADRID-BARAJAS – dans la catégorie *Airport Food & Beverage Offer of the Year*

À Madrid-Barajas, premier aéroport espagnol en termes de trafic de passagers, Areas est à la tête de 47 points de vente, avec 26 enseignes de restauration. Areas y propose un large éventail d'offres, de services, de prix et de choix culinaires pour satisfaire les besoins de tous les voyageurs. Cette offre de restauration reprend les codes des offres de centre-ville et combine franchises de renom national et international, marques en propre et concepts co-brandés. Areas renforce son offre à Madrid-Barajas avec l'ouverture d'enseignes emblématiques, telles que la célèbre marque Casa Ametller bientôt présente dans l'espace Évian.

I LOVE PARIS – dans les catégories *Airport Chef-Led/Fine Dining of the Year* et *Food & Beverage Reflecting 'Sense of Place' of the Year*

Ce restaurant haut de gamme est dirigé par le célèbre chef étoilé Guy Martin. Situé dans l'aéroport de Paris-Charles-de-Gaulle, ce lieu original incarne l'identité parisienne. Véritable déclaration d'amour à la capitale, il s'inspire d'un autre restaurant célèbre du chef, Le Grand Véfour. Idéalement placé et offrant un design intérieur signé India Mahdavi, le restaurant revisite la cuisine française traditionnelle avec des ingrédients bio et de saison.

MICHELANGELO – dans la catégorie *Airport Chef-Led/Fine Dining of the Year*

Une cuisine de haut vol, une décoration soignée, un accueil chaleureux, alliant tradition culinaire et panorama à couper le souffle : voilà le tour de maître réalisé par ce prestigieux restaurant qui a ouvert ses portes à l'aéroport de Milan-Linate en 2013, à un emplacement idéal pour attirer les voyageurs. L'établissement, qui

¹ La marque mondiale de restauration de concession d'Elior Group

porte le nom de son chef, Michelangelo Citino, rend hommage au savoir-faire italien. Composé à partir de produits frais et de saison 100 % italiens, chaque plat révèle des saveurs uniques et reflète la sophistication d'un restaurant qui souhaite offrir aux voyageurs une expérience aéroportuaire différente, dans une ambiance décontractée.

BRICIOLE – dans la catégorie *Fast Food/Quick Service Restaurant of the Year*

Implanté dans l'aéroport de Milan-Linate depuis mars 2010, Briciole s'inspire des boulangeries-pâtisseries traditionnelles et offre des produits de qualité, tout juste sortis du four, à déguster sur place ou à emporter. Briciole a été conçu pour plonger les voyageurs dans l'ambiance typique d'une boulangerie de quartier : un endroit familial et chaleureux, empli de l'odeur du pain au four, où il fait bon se réfugier pour fuir le rythme effréné de l'aéroport. L'espace accueille les passagers qui souhaitent décompresser en savourant de délicieux produits naturels avec un excellent café italien. Briciole vient d'adopter Satsipay, un système innovant, simple et pratique qui permet de payer à l'aide d'un smartphone.

O'MERCADO – dans la catégorie *Airport Food & Beverage Reflecting 'Sense of Place' of the Year*

Situé dans l'aéroport de Lisbonne-Portela, O'Mercado est un nouvel espace qui transporte les voyageurs au cœur du Portugal. L'endroit a été conçu pour permettre aux passagers de s'imprégner des saveurs de Lisbonne avant de s'envoler vers leur destination. Ce nouveau concept recrée un marché traditionnel, où les clients peuvent faire leur choix parmi une sélection de plats portugais typiques à base d'ingrédients frais et locaux. L'espace s'organise autour de cinq points d'achat : un kiosque à fruits et légumes, une taverne, une zone dédiée aux plats traditionnels, une fabrique à croquettes de morue et un espace pâtisserie avec un stand de *pastéis de nata* tenu par la pâtisserie emblématique de Lisbonne, Aloma. Avec plus de 14 000 tartelettes vendues chaque mois, cette spécialité est le produit phare de cet espace multiconcepts.

MALPENSA AIRPORT FOOD COURT – dans la catégorie *Airport Food Court of the Year*

Implanté à l'aéroport de Milan-Malpensa, cet espace associe trois concepts de qualité : *slow food*, *fast-food* et *food bar*. Inspiré des marchés traditionnels, l'endroit plonge les passagers dans les arômes et les parfums typiques de l'Italie. On y retrouve les grandes marques de pâtes italiennes et l'authenticité de la cuisine locale sans avoir à quitter l'aéroport. L'aire de restauration comprend également un espace qui propose des fruits frais ainsi qu'un large choix de salades et de produits bio – idéal pour les végétariens et végétaliens, mais aussi pour les personnes intolérantes au gluten, conformément à l'engagement ferme d'Areas aux côtés de l'AIC, l'association italienne des intolérants au gluten.

A 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. En 2015, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 5 674 millions d'euros dans 13 pays. Ses 108 000 collaborateurs accueillent chaque jour 4 millions de clients dans 18 600 restaurants et points de vente. Leur mission est d'accueillir et 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. 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 / @Elior_France / @elioruk

A 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 1,679 milliard d'euros en 2015. Marque mondiale d'Elior Group, Areas accueille chaque année 330 millions de convives dans les 2 200 restaurants et points de vente répartis dans 12 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 45 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 / @Areas_FR / @Areas_ES

Contacts presse

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0) 1 40 19 51 79

Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0) 1 40 19 51 50