

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 1^{er} juillet 2016

FAB Awards 2016¹
I Love Paris by Guy Martin élu meilleur restaurant en aéroport au monde

À l'occasion de la cérémonie des FAB Awards, récompensant les meilleurs restaurants en aéroport, I Love Paris by Guy Martin, le restaurant gastronomique d'Areas situé dans le hall L du terminal 2E de l'aéroport Paris-Charles de Gaulle, reçoit le prix du *Airport Chef-Led/Fine Dining of the Year*. Ce prix récompense la cuisine de haut vol du restaurant et l'esprit unique du lieu.

« En avril dernier, l'organisme Skytrax récompensait l'aéroport Paris-Charles de Gaulle et l'intégrait dans le Top 10 des meilleurs aéroports de plus de 50 millions de passagers au monde. Aujourd'hui, le restaurant de Guy Martin se voit décerner la palme d'or du meilleur restaurant d'aéroport au monde. La qualité du chef, du lieu, des plats, de l'environnement en fait un lieu unique », souligne Augustin de Romanet, président-directeur général du Groupe ADP.

Ouvert en juin 2015, I Love Paris by Guy Martin est un lieu original incarnant 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.

Pour Guy Martin, « offrir le meilleur est notre défi et le souhait quotidien du président du Groupe ADP. Grâce à l'appui sans faille des équipes d'Areas, j'ai réalisé mon rêve de donner la possibilité à nos clients de déguster une cuisine du cœur avec des ingrédients irréprochables. Pour nous, il était capital que l'âme du Grand Véfour et l'ambiance si particulière du Palais Royal soient respectées. Notre but est de donner du plaisir et du bien-être dans un confort contemporain et chaleureux mis en scène par India Mahdavi. C'est une très belle aventure collective qui est récompensée ».

Pour Philippe Salle, président-directeur général d'Elior Group, « l'aéroport est un lieu où se croisent des voyageurs du monde entier aux motivations et attentes différentes. La création d'un concept unique de restauration gastronomique sous douane a permis au Groupe d'allier art culinaire et évasion. Cette reconnaissance des FAB Awards reflète le merveilleux travail de toute une équipe dirigée par Guy Martin au cœur d'un aéroport de renommée internationale ».

[Découvrez I Love Paris by Guy Martin](#)

¹ The Airport Food & Beverage Conference & Awards

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 Etats-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

A propos du Groupe ADP

Le Groupe ADP construit, aménage et exploite des plates-formes aéroportuaires parmi lesquelles Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly et Paris-Le Bourget. En 2015, le Groupe ADP a accueilli plus de 95 millions de passagers sur Paris-Charles de Gaulle et Paris-Orly, 2,2 millions de tonnes de fret et de courrier et plus de 55 millions de passagers au travers d'aéroports gérés à l'étranger par sa filiale ADP Management. 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 2015, le chiffre d'affaires du groupe s'est élevé à 2 916 millions d'euros et le résultat net à 430 millions d'euros.

Aéroports de Paris SA au capital de 296 881 806 euros. Siège social : 291 boulevard Raspail, 75014 Paris.
RCS Paris 552 016 628

groupeadp.fr

Contact presse : Elise Hermant, responsable du Pôle Opinion +33 1 43 35 70 70
Relations Investisseurs : Aurélie Cohen, responsable Relations Investisseurs + 33 1 43 35 70 58 - invest@adp.fr

A propos de Guy Martin

Guy Martin, chef étoilé du Grand Véfour depuis 1991, a installé son piano en bordure des jardins du Palais Royal, derrière l'Académie Française. De ce restaurant adoubé par le tout-Paris littéraire, politique et historique pendant plus de 200 ans, ce chef talentueux a fait l'un des fleurons gastronomiques de la chaîne Relais & Châteaux. Ses ravioles de foie gras et son pigeon Prince Rainier III sont devenus des plats iconiques. Sa cuisine de terroir de haute volée une référence dans le monde entier. Ses priorités ? Un choix minutieux des producteurs et un respect sans faille des saisons. Parce que si sa cuisine est inventive, elle est d'abord faite de valeurs et de bon sens.
Aujourd'hui, font aussi partie des Maisons Guy Martin : Le 68 Guy Martin, installé au 68 avenue des Champs Elysées chez Guerlain, et la Cristal Room Baccarat, nichée dans l'ancien hôtel particulier de Marie-Laure de Noailles, devenu le prestigieux musée Baccarat.

Contact presse :
Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr / +33 1 42 74 57 52
Laetitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.fr
Juliette Vallet : j.vallet@julietteandcie.fr
Contact Online :
Hélène Clément : helene@agencepalaisroyal.com

eliorgroup.com

@Elior_Group

#TimeSavored

@Areas_FR

#SavorYourWay

#AirportFAB2016