



COMMUNIQUE DE PRESSE

Tremblay-en-France, 18 juillet 2019

Gastronomie

Deux restaurants de Paris-Charles de Gaulle récompensés aux FAB Awards 2019, la plus célèbre des compétitions dédiées à la restauration d'aéroport

Meilleur restaurant d'aéroport au monde

Teppan, la gastronomie française revisitée par Thierry Marx

/

Prix Spécial du jury

The French Taste, le restaurant du chef étoilé Guy Martin

"Parce que nous avons la chance inouïe d'être la porte d'entrée de la France et de Paris, nous devons d'incarner les savoir-faire de notre pays. La gastronomie française, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco, trouve ainsi en toute logique une place prépondérante dans nos terminaux. Et c'est avec une grande fierté, et une grande reconnaissance pour le travail accompli par Thierry Marx et ses équipes, que nous avons accueilli ce prix du meilleur restaurant du monde en aéroport. C'est la deuxième fois en 4 ans qu'un restaurant de Paris Aéroport obtient ce prix, après le "I Love Paris" de Guy Martin", souligne Mathieu Daubert, Directeur Clients du Groupe ADP.

TEPPAN, made in Thierry Marx

Ce restaurant, situé dans le Terminal 1, est proposé par Relay@ADP, filiale co-détenue par Lagardère Travel Retail France et le Groupe ADP, en partenariat avec Thierry Marx.

Chef cuisinier, à la tête de plusieurs restaurants en France et au Japon, Thierry Marx puise son inspiration de ses voyages. Avec une approche créative et innovante, TEPPAN propose une cuisine réalisée sur le teppanyaki, littéralement : « grillé sur une plaque en fer » en japonais. Véritable outil de précision permettant une maîtrise parfaite des températures et une cuisine rapide, le Teppanyaki exalte saveurs et produits proposés. Une cuisine spontanée et rapide, on ne pouvait imaginer une meilleure proposition pour se restaurer, sur le chemin de tous les voyageurs !

Suivant sa volonté de rendre « le bon » accessible à tous et partout, le Chef s'est associé naturellement à Lagardère Travel Retail France en ouvrant plusieurs restaurants dans les lieux de voyage. Toujours avant-gardiste, Thierry Marx propose ici des textures et des saveurs originales,

qui font la part belle aux produits locaux de qualité, dans un espace qui associe une restauration à table et un bar exceptionnel. Ainsi est née une carte créative entre tradition et innovation : saumon mariné à la japonaise, entrecôte façon tataki ou encore calamars acidulés aux herbes fraîches... Tout au long de la journée les cartes et menus s'adaptent au temps des passagers, de quelques minutes à quelques heures, chacun y passe un agréable moment dans un cadre soigné et moderne.

The French Taste, la bistronomie selon Guy Martin

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 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 développe les signatures de grands chefs français à Paris-Charles-de-Gaulle et Paris-Orly et devenir ainsi une vitrine de la gastronomie hexagonale, Areas imagine *I Love Paris*, inauguré au printemps 2015 dans le hall L du 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 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.

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. La carte créée par Guy Martin fait la part belle au terroir et à la tradition mais est néanmoins surprenante et marquée du sceau de sa cuisine inventive. 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.

A propos des FAB Awards

Organisés par The Moodie Davitt Report et Foodie Report, ces oscars FAB Awards – Airport Food and Beverage Awards, récompensent, depuis 2011, les meilleurs concepts de restauration en aéroport.

Relations Investisseurs : Audrey Arnoux, responsable des Relations Investisseurs + 33 1 74 25 70 64 - invest@adp.fr

Contact presse : Lola Bourget, responsable du Pôle Médias et Réputation +33 1 74 25 23 23

Le Groupe ADP aménage et exploite des plates-formes aéroportuaires parmi lesquelles Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly et Paris-Le Bourget. En 2018, le groupe a accueilli sous sa marque Paris Aéroport, plus de 105 millions de passagers sur Paris-Charles de Gaulle et Paris-Orly, 2,3 millions de tonnes de fret et de courrier et près de 176 millions de passagers à l'étranger. 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 2018, le chiffre d'affaires du groupe s'est élevé à 4 487 millions d'euros et le résultat net à 610 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