

Communiqué de presse

le 24 novembre 2015

L'**A**telier gourmand

Un nouvel espace de restauration s'installe en zone d'embarquement de l'Aéroport de Strasbourg pour vous proposer une offre alimentaire rapide régionale !

Elior, spécialiste de la restauration dans le monde du voyage, a créé à l'Aéroport de Strasbourg un concept sur mesure, afin de représenter et faire découvrir l'Alsace.

La région est mise en avant au travers de recettes locales, développées avec le chef Hervé Gilgenmann à partir de produits emblématiques tels que le jambon Forêt Noire et le Munster. A ces recettes s'ajoutent également une gamme de produits typiques tels que l'incontournable kouglof, le streussel, le bretzel gratiné et bien d'autres encore.

L'Atelier Gourmand propose donc une offre de restauration rapide avec café, sandwiches, salades, tartines et autres savoureux produits locaux, et les clients les plus séduits par la région pourront même poursuivre leur expérience grâce à l'offre épicerie du point de vente : livres de recettes alsaciennes, pains d'épices, confitures, et même un tablier de l'Atelier Gourmand !

Afin de représenter et valoriser au mieux l'Alsace, Elior a travaillé en partenariat avec la Marque Alsace (institution promouvant les valeurs et richesses de la région), ainsi qu'avec des fournisseurs locaux reconnus tels que Christine Ferber, dont la réputation des confitures n'est plus à faire, ou Dopff au Moulin, un des domaines viticoles les plus réputés de la région, etc.

Le lieu a été imaginé pour inciter le passager à la découverte, la flânerie parmi les différents espaces (épicerie, libre service, vente au comptoir). Par ailleurs, il est adapté à tous profils de passager : les plus pressés avec une consommation à emporter à bord ou à consommer sur place sur des mange debout, les épicuriens qui ont le temps et veulent s'installer à table pour déguster un repas et en faire un vrai moment de la journée, mais aussi ceux qui recherchent simplement à se détendre autour d'un verre de vin ou une bière, dans l'espace cosy.

Une ouverture à l'aube du marché de Noël, temps fort en Alsace, qui sera bien évidemment mis à l'honneur à l'Atelier Gourmand avec des produits spécifiques (mannele, livres de recettes de bredele et sablés de Noël, confiture Christine Ferber en édition limitée...) et une décoration chaleureuse qui plongera les passagers dans un univers convivial en cette période de fêtes de fin d'année.

Communiqué de presse

le 24 novembre 2015

Que vous vouliez vous restaurer ou emporter un dernier souvenir d'Alsace, que vous soyez gourmands, gourmets ou amoureux du coin, vous pourrez passer un moment de détente dans un espace tendance et chaleureux.

Créé en 1991, le groupe Elior, 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 2014, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 5 341 millions d'euros dans 13 pays. Ses 106 000 collaborateurs accueillent chaque jour 3,8 millions de clients dans 18 000 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 Pacte mondial des Nations unies depuis 2004. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et à l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'expriment dans la signature « Time savored ».