



AÉROPORTS DE PARIS

Le monde entier est notre invité

Paris, le 2 juillet 2013

Frenchy's Bistro

Un grand chef à l'aéroport Paris-Charles de Gaulle

Aéroports de Paris étoffe son offre "gastronomie" à l'aéroport Paris-Charles de Gaulle. Gilles Epié, le plus jeune chef étoilé de France (à 22 ans), aujourd'hui à la tête du restaurant Citrus Etoile à Paris, ouvre dans la zone publique du terminal 2A, une brasserie haut de gamme : le Frenchy's Bistro.

Faire découvrir aux passagers du monde entier la gastronomie française. A travers ses meilleurs produits frais, Gilles Epié accueille ses premiers clients en ce mois de juin 2013.

Continental Brunch, Saumon mariné tranché comme un hareng ou une soupe à emporter ?

Le Frenchy's Bistro est ouvert de 6h à 22h en service continu et peut accueillir simultanément 150 clients. La carte du restaurant s'adapte ainsi aux différents moments de la journée et propose aux passagers de se restaurer à table avec des plats "bistro" étonnants, ou au bar avec une offre de petites bouchées et de mini sandwich. Un espace de vente à emporter permet par ailleurs de déguster soupes, salades, sandwichs ultra frais et petits plats cuisinés sur place.

"Nous sommes fiers d'accueillir Gilles Epié à l'aéroport Paris-Charles de Gaulle. Sa cuisine, qui allie modernité et légèreté va ravir nos passagers. Cet événement s'intègre dans notre projet de modernisation et de rénovation de nos bars et restaurants sur les aéroports parisiens. Nous prévoyons que 50 points de vente auront été ouverts ou rénovés entre fin 2010 et 2013", souligne Augustin de Romanet, Président-directeur général d'Aéroports de Paris.

Pour Gilles Epié, "Frenchy's est le dernier restaurant dans lequel vont pénétrer les passagers avant qu'ils ne rentrent dans leur pays. C'est pour cela que je tiens à ce que l'accueil, le sourire et la qualité de la cuisine soient au rendez-vous. Nos clients doivent conserver un merveilleux souvenir de leur voyage en France."



AÉROPORTS DE PARIS

Le monde entier est notre invité

Communiqué de presse

Les points communs entre ces différents moments ?

La qualité des produits, le soupçon d'originalité qui fait toute la différence. Une cuisine française revisitée par le soleil californien !



Le Frenchy's Bistro propose différentes formules, dès le petit-déjeuner. Ainsi, le petit-déjeuner parisien est proposé à 12€ (Pain au chocolat ou croissant, petits pains, confitures Bonne Maman, beurre d'Echiré, boisson chaude, jus d'orange).

Le Continental Brunch est quant à lui proposé à 16€. Le passager va pouvoir déguster une omelette nature ou des œufs brouillés, de la saucisse de bœuf, des petits pains, confiture Bonne Maman, beurre d'Echiré, du jus d'orange et une salade de fruits frais.

Le Frenchy's Bistro met l'accent sur l'authenticité des produits, le terroir français et propose aux passagers de déguster de la volaille de Challans, de la bavette à l'échalote,... mais n'en oublie pas pour autant les clins d'œil "internationaux" avec notamment le Californie Veggie Burger, l'américain bœuf tartare, ou encore le Tourne Thon Albacore Coriandre Soja Citron vert!

De la vente à emporter de grande qualité

Pour emporter avec soi, un morceau de la cuisine de Gilles Epié, une offre de vente à emporter est également mise en place. Soupes, salades, petits plats de Gilles, classiques chauds franco-américains, desserts,... l'offre est exhaustive et compétitive !

Ainsi, le velouté de butternut et champignons (230 g) est commercialisé à 5,10€. La salade composée de spaghetti à l'encre de seiche, écrevisses sauce corail (180 g) à 6,95€, les lentilles au saumon mariné, sauce raifort, pousses de betteraves (280 g) à 8,80€.

Le hot "hot" Dog, composé de saucisse 100% pur bœuf, de sauce et de "moutarde des pompiers" est vendu à 5,90€, alors que le bagel Manhattan, au saumon fumé et à la cream cheese, 6,90€.



AÉROPORTS DE PARIS

Le monde entier est notre invité

Communiqué de presse

Gilles Epié, le cuisinier *rock* de la gastronomie française !



Gilles Epié commence à travailler à l'âge de 14 ans avec Alain Senderens. Après avoir voyagé dans le monde entier, il retourne à Paris et reçoit une étoile Michelin en 1989, détenant à 22 ans seulement, le record du plus jeune chef étoilé de France.

Il travaille en tant que chef dans des restaurants tels que le Miravile (dont il fut le propriétaire), la Petite Cour à Paris, ainsi qu'à l'Orangerie à Los Angeles.

Il quitte Paris en 1995 pour explorer l'Amérique et sa gastronomie. Un an plus tard, il est élu meilleur chef cuisinier aux Etats-Unis.

Sa réussite est marquée par l'acquisition de l'Orangerie, à Los Angeles, qui devint incontournable. Cette année-là, l'établissement passa instantanément de 3 à 5 étoiles.

Gilles Epié est connu pour ses créations de recettes audacieuses, sans beurre, ni crème : « J'utilise beaucoup de vapeur, explique-t-il, une cuisine simple oblige à utiliser des produits de premier choix ».

La fusion culinaire des plats franc-californiens de Gilles Epié, surnommé le « Frenchy » (qu'il a d'ailleurs tatoué en clin d'œil sur son avant bras !), a enthousiasmé de nombreux gastronomes et personnalités du monde entier. La Californie a beaucoup influencé la cuisine de Gilles Epié : « Je cuisinais pour des personnes qui aimaient manger, mais qui détestaient prendre du poids. C'est la génération taille 0, l'idéal Californien ! » s'exclame-t-il amusé. Gilles tire également son inspiration de la cuisine Japonaise, Coréenne et Chinoise.

Il a accueilli Franck Sinatra au sein de son établissement pour son 80^{ème} anniversaire, ainsi que Sophia Loren, et cuisiné entre autres pour le Roi de Suède, Bruce Springsteen, Slash, Sharon Stone, Gregory Peck, Richard Gere, Elizabeth Taylor, et la Princesse Diana.

Après 10 ans passés aux Etats-Unis dont il s'est épris, le Chef Epié réalise son rêve en acquérant un restaurant à côté des Champs-Élysées, et relève un défi culinaire dans un pays où la gastronomie est plus qu'un art. Gilles Epié dirige depuis 2005 le Citrus Etoile dont il est propriétaire, avec sa femme Elisabeth.



AÉROPORTS DE PARIS

Le monde entier est notre invité

Communiqué de presse

A propos des architectes

Le Frenchy's Bistro a été conçu par le scénographe Gérard Cholot (scénographe de Louis Vuitton et qui a notamment conçu la Brasserie Thoumieux de Jean François Piège, Chez Julien, Savy, le Bistro Vivienne à Paris) et le designer Alban Le Henry qui ont imaginé un lieu à la croisée de la brasserie parisienne et du « diner » américain articulé autour d'un grand comptoir central.

La volonté de conserver certains matériaux et volumes historiques du bâtiment ont permis de donner une dimension inattendue au lieu.

Tous les codes de la brasserie sont là mais « twistés » de façon moderne pour créer un environnement chic, chaleureux et accessible à une clientèle internationale !

Une offre de restauration nettement renouvelée dans les aéroports parisiens

Depuis 2011, Aéroports de Paris a entrepris un vaste chantier de rénovation de son offre de bars et restaurants.

La nouvelle stratégie d'Aéroports de Paris en matière de bars et restaurants est ambitieuse, résolument tournée vers la qualité et repose sur notamment sur les axes suivants :

- la diversité des marques,
- des points de vente plus spacieux et mieux situés,
- une nouvelle relation contractuelle avec les exploitants (ou "opérateurs") qui met l'accent sur la satisfaction client et la qualité.

De fin 2010 à fin 2013, 50 points de vente devraient ainsi avoir vu le jour ou être totalement rénovés. Avec pour dénominateur commun : la qualité.

De nouvelles enseignes sont également apparues: Caviar House & Prunier, DailyMonop, Naked, Nespresso, Mariage Frères.

presse.aeroportsdeparis.fr

Contact presse : Christine d'Argentré + 33 1 43 35 70 70 - Relations Investisseurs : Vincent Bouchery + 33 1 43 35 70 58 – invest@adp.fr
Aéroports de Paris construit, aménage et exploite des plates-formes aéroportuaires parmi lesquelles Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly et Paris-Le Bourget. En 2012, Aéroports de Paris a accueilli près de 89 millions de passagers sur Paris-Charles de Gaulle et Paris-Orly, 2,3 millions de tonnes de fret et de courrier, et 40 millions de passagers au travers d'aéroports gérés 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 2012, le chiffre d'affaires du Groupe s'est élevé à 2 640 millions d'euros et le résultat net à 341 millions d'euros. Société anonyme au capital de 296 881 806 euros. 552 016 628 RCS Paris.
www.aeroportsdeparis.fr