

CUP

CUISINE URBAINE PARISIENNE

DOSSIER DE PRESSE



PARIS AÉROPORT



“ CUP c'est notre idée de la cuisine urbaine parisienne, notre idée de ce que peut être une brasserie aujourd'hui. CUP s'est inspiré de l'architecture iconique des Halles de Paris pour créer un restaurant à l'image de la capitale française, où bon manger rime avec convivialité et diversité.

Un lieu où se télescopent joyeusement et en toute décontraction les classiques d'hier et les standards d'aujourd'hui.

Un lieu où le Tartare de bœuf peut côtoyer un Kebab batignollais et où le hot dog New-Yorkais rivalise sans peur et sans reproches avec un poulet basquaise au piment d'Espelette ! Un lieu où l'on mange avec ses doigts, avec des baguettes ou une fourchette.

Un lieu où l'on peut boire un Mojito avec un fish and chips, et où tartiner joyeusement sa baguette de Foie gras, n'est pas un crime !

Bref, un lieu à l'image de Paris, vivant et foisonnant, à la fois pétri de culture culinaire classique et absolument cosmopolite ! Un lieu de vie, convivial, fantaisiste, gourmand, responsable et où il est possible de bien manger avec des produits frais, faits maison, préparés sous vos yeux, rapidement, simplement.

A toute heure. Tous les jours. Au prix juste. Et nous espérons que vous retrouverez tout cela dans votre assiette, dans votre CUP ! ”

Gilles Choukroun





UN CHEF ÉTOILÉ, MADE IN PARIS AÉROPORT

Amateur de rock'n'roll, Gilles Choukroun a songé à monter un groupe de musique, puis s'est retrouvé en apprentissage de cuisine. Et là «les casseroles l'ont saisi», comme il se plaît à le dire.

Son parcours peut se résumer en trois restaurants emblématiques : Le Café des délices, Angl'Opéra et MBC (Menthe Basilic Coriandre).

Considéré comme un chef de la nouvelle garde des années 90 et 2000, il a décroché sa première étoile Michelin à Chartres en 1996.

Sa décontraction apparente cache un travail incessant en cuisine comme en salle. Créatif, libre et indépendant, il cuisine selon ses propres règles. Il n'a pas peur de s'engager dans sa cuisine et d'y dévoiler sa personnalité.

Représentant d'une cuisine aux grands horizons, son travail puise dans ses racines d'Afrique du Nord et y mêle les parfums et les techniques du monde entier. C'est un savant mélange entre l'Orient, l'Asie et la Méditerranée. Résolument urbain, Gilles Choukroun se joue de la cuisine de rue pour réactualiser les codes de la brasserie parisienne.

Sa vision commence dès l'instant où il achète le produit, toujours en saison. Il le détourne et y exprime toute son originalité pour le plus grand bonheur des gourmets. Beaucoup de légumes, de fruits méconnus et de découpes surprenantes sont mis à l'honneur.

Il est également l'auteur de plusieurs livres et a co-animé une émission de cuisine sur Cuisine TV durant 2 saisons.

Après avoir bousculé le regard porté sur la cuisine gastronomique, Gilles Choukroun écrit un nouveau chapitre de son histoire avec CUP, au sein de l'aéroport Paris-Orly.

CUP

CARTE 2016.

ORLY / PARIS AÉROPORT

CUISINE URBAINE PARISIENNE

Menu.

par Gilles Choukroun.

Tous nos prix sont exprimés en euros TTC

Prix service compris

La maison n'accepte pas les chèques

Origine de la viande: voir ardoise

CUISINE URBAINE PARISIENNE

Comme dans la Rue

11,5€ / servi toute la journée.

* CUP KEBAB de veau grillé aux herbes

* HOT DOG "I ♥ NY"

*À manger avec les doigts !

*Servis avec Frites et Salade

SNACKING

Bouchées à grignoter • 11H-15H / 18H-22H

Croque Monsieur gratiné **Kids** 9€

Foie Gras de canard et toasts briochés 12€

Pan con tomate et sardines marinées 10€

Pizzeta tomate et mozza di Bufala **Kids** 8€

Vrai jambon de Paris, beurre, tartines 8€

Planche de fromages AOP 9€

Planche mixte fromages AOP et charcuteries 10€

SALADES

11H-15H / 18H-22H

Salade César / poulet, romaine, anchois et parmesan 15€

Salade frisée / lardons et œuf poché 14€

Salade cœur de laitue / haricots verts et huile d'olive 12€

Entrées

11H-15H / 18H-22H

Soupe à l'oignon « comme à Paris » 7€

6 Escargots de Bourgogne 10€

Poireaux vinaigrette et moutarde 8€

Œufs durs mayonnaise et herbes 8€



be gourmet

www.cup-orly.fr

f CUP - Cuisine Urbaine Parisienne

PLATS

11H-15H / 18H-22H

Burger de bœuf, comté, « avocatomato CUP » 16€

Tartare de bœuf, « ketchup CUP » et frites 19€

* Poulet basquaise au piment d'Espelette 16€

Haddock « façon brandade » à l'huile de sésame 16€

Bavette à l'échalote, jus de viande et frites 21€

Fish & Chips, tzatziki à la menthe **Kids** 15€

* Nouilles chinoises au poulet, coriandre et soja 13€

3 œufs sur le plat, tomates et herbes **Kids** 13€

LE PLAT SIGNÉ

Gilles Choukroun

Consulter l'Ardoise

22€

CUP Formules

11H-15H

FORMULE DÉJEUNER EXPRESS

Le Plat du jour + Café offert 14€

FORMULE ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT

Entrée + Plat du jour

ou Plat du jour + Dessert 19€

Menu Kids

11H-15H / 18H-22H

9,5€

Pioche les plats **Kids** dans la carte et mange comme tes parents !
1 PLAT + 1 DESSERT

Réservé aux enfants de -12 ans



PETIT-DEJEUNER

5H-11H

LES FORMULES



LE PARISIEN 1 boisson chaude, 1 jus d'orange pressée, 1 viennoiserie 9,5€



LE CUP 100% Vitamines et énergie ☺
1 jus de fruit frais pressé, 1 boisson chaude, 1 muesli & fromage blanc, 1 kiwi 14,5€

À LA CARTE



Œufs brouillés 4€

Œufs brouillés et bacon ou saucisse 6€

2 belles tartines, beurre, confiture ou miel 5€

Pancakes 4€

Salade de fruits frais 6€

Muesli & fromage blanc 5€

Porridge banane et noix 5€

Croissant au beurre 2,2€

Pain au chocolat 2,5€

Brioche parisienne 2,5€

Cake « du moment » 5€

Desserts

11H-15H / 18H-22H

Moussechoco et pop-corn 7€

Riz au lait à la fleur d'oranger 7€

Crêpe CUP « à votre goût » **Kids** 4€

Salade de fruits frais 6€

Pâtisseries orientales

« Maymana for CUP » 6€

Café ou thé gourmand 7€

Glaces ou sorbets **Kids** / ou 2 boules 4/6€

À partager!

CUP de fruits rouges « pour 2 » 16€

Le restaurant CUP a mis en place un système d'information relatif aux allergies alimentaires majeures. Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, nous vous remercions de vous identifier auprès du manager. Toutefois, nous vous informons qu'il n'est pas possible de garantir une absence de traces d'allergènes dans nos préparations.

* hallal

CUP PLATS

2 ŒUFS AUX PLAT, CHORIZO, TOMATE ET HERBES

PAR GILLES CHOUKROUN

Ingrédients pour 5 pers :

10 œufs	75g de parmesan
500g de tomates cerise	250g de chorizo
150g d'olives noires	1 citron vert
1 botte de cerfeuil	100g de croûtons pain de mie
1 botte de basilic	

Méthode de travail :

Couper en 2 les tomates cerise et les olives

Effeuilier les herbes

Détailler en copeaux le parmesan

Tailler en fines tranches le chorizo

Faire colorer à la poêle les croûtons

Beurrer, saler et poivrer les poêlons à œuf,

casser les œufs (2 / pers) et cuire sur la plaque ou au four ; laisser le jaune très coulant !

Répartir toutes les garnitures sur le dessus, sans crever les jaunes et râper les zestes de citron vert.

Pour terminer, ajouter les feuilles d'herbes et un trait d'huile de noisette. Poivrer au moulin !

Suggestion d'accompagnement : une salade verte



CUP DECOR : STUDIO MHNA ET DA CRUZ

Amis de longue date de Gilles Choukroun, les créateurs du studio MHNA - Marc Hertrich et Nicolas Adnet - l'ont accompagné pour réaliser un décor à son image.

L'objectif ? Créer un lieu de vie et de bonne humeur résolument urbain et parisien, célébrant les valeurs du «bien manger».

Gilles est un amoureux du bout du monde, de découvertes sous toutes les formes, de rencontres riches autour des tables.

Pour investir le volume exceptionnel de l'aérogare d'Orly Sud, la référence aux Halles de Paris, et plus spécifiquement aux pavillons de Victor Baltard, véritables lieux d'échanges et de partage pendant plus d'un siècle, est apparue comme une évidence pour mettre en lumière les valeurs de CUP.

Où comment associer un marché à une brasserie !

Sy ajoutent matériaux et meubles industriels chinés, qui, combinés aux graphes puissants de DA CRUZ - artiste parisien qui a fait du XIX^{ème} arrondissement son terrain de jeu favori - insufflent au lieu une énergie extraordinaire.





LA RESTAURATION À PARIS-ORLY

Pour la 1^{ère} fois, un chef étoilé se pose dans un aéroport parisien. Sa carte gourmande va permettre de laisser un souvenir inoubliable aux 70 000 passagers qui passent quotidiennement par l'aéroport Paris-Orly et qui souhaitent se restaurer avant ou après leur vol. Situé en zone publique, ce restaurant pourra également ravir les papilles des accompagnants, des riverains, bref, de tous les gourmets, ainsi que de tous ceux qui aiment se promener à Orly.

CUP – Cuisine Urbaine Parisienne vient compléter une offre «grand public» déjà nombreuse et variée.

En parallèle, Paris Aéroport a mis en place dans la plupart des terminaux, une base solide de marques leaders, qui font référence dans le monde entier pour la qualité de leur accueil et de leurs produits : Starbucks, McDonald's, Paul, etc.

“ *The ultimate Parisian shopping and dining experience. Telle est l'ambition de notre Groupe. Les voyageurs peuvent ainsi retrouver dans les aéroports Paris-Charles de Gaulle et Paris-Orly le meilleur de la gastronomie parisienne avec les grandes marques iconiques (Caviar House & Prunier, Ladurée) mais également l'un des plus beaux parterres de chefs. Après Gilles Epié et le Frenchy's Bistro, Guy Martin à la tête du restaurant I Love Paris, tous deux à Paris-Charles de Gaulle, Gilles Choukroun dans le terminal Sud, d'autres grands chefs vont rejoindre Paris Aéroports ces prochains mois. D'ici 2020, ils seront 8 grands chefs à proposer leur savoir-faire aux voyageurs du monde entier.* ”

Augustin de Romanet

LES ATOUTS DE L'AÉROPORT PARIS-ORLY

- **2^{ème} aéroport** français (et 1^{er} aéroport pour les vols domestiques)
- **29,6 millions de passagers** en 2015 (+2,8% par rapport à 2014)
- **700** mouvements avions par jour
- **157 villes** desservies
- **36** compagnies aériennes

L'actualité de Paris-Orly : lancement en 2015 du chantier de la jonction des terminaux Sud et Ouest qui s'achèvera en 2019. Ce bâtiment de 80 000 m² rassemblera toutes les fonctions d'un terminal et permettra d'augmenter la capacité mais également la qualité de l'accueil de l'aéroport.

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.

A PROPOS DE BE GOURMET

Cup est le fruit d'une association entre Gilles Choukroun et Be Gourmet.

Be Gourmet développe et opère des restaurants sur mesure, avec pour ambition de changer le regard des passagers sur la gastronomie en aéroport. Be Gourmet opère notamment Espace Musées, le Café Cubiste et Frenchy's Bistro – Gilles Epié à Paris-Charles de Gaulle.

CONTACTS

GROUPE ADP | Pôle Opinion

Elise Hermant

Responsable du Pôle Médias
et Réputation
+33 1 43 35 70 70
elise.hermant@adp.fr

Gilles Choukroun

Directeur du restaurant - Associé
+33 6 08 62 38 65
gc@gilleschoukroun.com

Alexandrine Veillet

Directrice Marketing et
Développement
+33 7 81 94 75 99

PAIN VIN & COMPANY

Cécile Lenne

+33 1 55 35 03 85
clenne@painvincompany.com

Alix Hervey

+33 1 55 35 03 84
ahervey@painvincompany.com