

DOSSIER DE PRESSE



**DU 7 AU 13 OCTOBRE 2019,
LES TERROIRS PRENNENT LE POUVOIR
DANS 37 GARES DE FRANCE
A L'OCCASION DE L'OPÉRATION CHEFS DE GARE.**

Pour cette 7^e édition, **SNCF Gares & Connexions met la gastronomie à l'honneur** et invite les gourmets à venir découvrir chefs régionaux et artisans du goût au cœur des gares. Parrainée par le « Club des Chefs¹ », cette version 2019 de Chefs de Gare se promet d'être grandiose. Deux cuisines mobiles partiront en tournée à travers toute la France. 23 chefs offriront au public des démonstrations culinaires de haute voltige, et pour cause, près de la moitié des chefs qui participent ont été récompensés d'au moins une étoile. Les enseignes de restauration en gare mettent elles aussi les petits plats dans les grands avec des menus spéciaux Chefs de Gare. Pour le plaisir des papilles !

Et parce que nous sommes tous des chefs en herbe, les amateurs de gastronomie sont invités à participer à une compétition inédite, **le premier concours de cuisine Chefs de Gare.**

Fer de lance de la stratégie de SNCF Gares & Connexions, « Chefs de Gare » est depuis 7 ans, un maillon essentiel de la stratégie de diversification et de montée en gamme de l'offre de restauration dans les gares.

¹ **Le Club des Chefs est composé des 5 chefs étoilés** installés en gare : Eric Frechon (Lazare), Thierry Marx (L'Etoile du Nord), Michel Roth (Terroirs de Lorraine – gare de Metz), Michel Rostang (Le Train Bleu) et Christian Le Squer (Le Paris Brest – gare de Rennes).

ÉDITO

«Chefs de Gare» revient pour une 7e édition. Unique en son genre, l'opération célèbre la gastronomie dans 37 gares de France pendant toute une semaine. Depuis ses grands débuts en 2013, « Chefs de Gare » s'est étoffée et mobilise toujours plus de chefs et d'acteurs locaux, pour le plus grand plaisir des voyageurs et des visiteurs des gares. Cette année, 5 chefs renommés déjà à l'œuvre dans des buffets de gare, mais aussi 18 chefs régionaux et plus de 200 artisans vont incarner l'événement.

« Chefs de Gare » revient pour la 7e année consécutive car l'événement est porteur de sens, à la fois pour SNCF Gares & Connexions et pour ses clients. Plus qu'un simple rendez-vous gourmand, cette opération révèle à quel point les gares sont ancrées dans leurs territoires et tissent des liens déterminants avec leurs habitants. Au menu cette année, « les terroirs prennent le pouvoir ». Entre le 7 et le 13 octobre, les gares vont ainsi déployer un large programme d'animations et de dégustations

mettant en lumière les spécialités et les acteurs de la gastronomie dans les régions. Un éclairage qui fait définitivement partie des missions de SNCF Gares & Connexions.

L'opération démontre aussi l'attractivité et le dynamisme des gares. Elles ne sont désormais plus uniquement de simples lieux de passage mais de véritables lieux de vie, de relations, de mixité et de convivialité au sein desquels la restauration et la gastronomie de chefs trouvent toute leur place. On vient en gare aujourd'hui pour faire son shopping, accéder à des services que l'on ne trouve pas toujours dans les alentours... et se restaurer. C'est ainsi que SNCF Gares & Connexions a entrepris un travail de fond pour réinventer les buffets de gare historiques, en mettant à leurs commandes des chefs étoilés qui ont su déployer une gastronomie accessible, à base de produits régionaux.

Bonne dégustation !

Claude Solard

Directeur général de SNCF Gares & Connexions

CHEFS DE GARE UNE RECETTE À SUCCÈS

LE CLUB DES CHEFS
LA GASTRONOMIE
ENTRE EN GARE

Depuis plusieurs années déjà, SNCF Gares & Connexions a entrepris de positionner les gares comme des espaces de vie et de partage en mettant en avant les métiers de la restauration, les enseignes et les acteurs locaux de la gastronomie. Le renouveau des buffets de gare, qui portent haut les saveurs du patrimoine français, en est un exemple incontestable.

En témoignent leur diversité et l'arrivée, ces dernières années, de chefs de renom à la tête des cuisines de ces bistrotts devenus des institutions au sein des gares. Après **Éric Frechon**, **Thierry Marx** et **Michel Roth**, **Michel Rostang** et **Christian Le Squer** signent eux aussi la carte de deux buffets de gares iconiques, respectivement en Gare de Lyon à Paris et au sein de la gare nouvellement rénovée de Rennes.

Aujourd'hui, les gares attirent aussi les maîtres du goût. La Galerie des Fresques à Paris Gare de Lyon accueillera début 2020 le chocolatier normand La Manufacture Cluizel, et le restaurant Les Niçois. Et l'on compte déjà l'installation d'enseignes de renom en gare : la Boulangerie Gontran Cherrier au cœur de la gare Montparnasse depuis 2018, L'Eclair de Génie à Paris Gare du Nord, le restaurant Dépôt Légal à Paris Montparnasse sans compter La Maison Baillardran à Bordeaux ou encore Les Merveilleux à Lille Flandres,...

Ce « Club des Chefs », la fine fleur de la gastronomie française, 12 étoiles à eux 5, lancera avec honneur cette 7^e édition de Chefs de Gare le 4 octobre 2019 en plein cœur de la Gare Saint Lazare.

**5 CHEFS
12 ÉTOILES À EUX 5 !**

ÉRIC FRECHON

AU LAZARE, PARIS SAINT-LAZARE



Après être passé par les établissements les plus prestigieux, Éric Frechon est le Chef de l'hôtel Le Bristol Paris depuis 1999. Il y est auréolé de 3 étoiles au restaurant Épicure, et d'1 étoile au 114 Faubourg, les deux restaurants de l'hôtel. Éric Frechon est aussi le premier Chef étoilé à ouvrir un restaurant en gare, Lazare, dans la gare éponyme en 2013.

Après être passé par les établissements les plus prestigieux, Éric Frechon est le Chef de l'hôtel Le Bristol Paris depuis 1999. Il y est auréolé de 3 étoiles au restaurant Épicure, et d'1 étoile au 114 Faubourg, les deux restaurants de l'hôtel. Éric Frechon est aussi le premier Chef étoilé à ouvrir un restaurant en gare, Lazare, dans la gare éponyme en 2013.

MICHEL ROSTANG

LE TRAIN BLEU, PARIS GARE DE LYON



Chef aux 2 étoiles, Michel Rostang met au cœur de son savoir-faire une tradition familiale de six générations. Sa cuisine, simple et généreuse, allie produits frais et de saison pour offrir aux gourmands le meilleur de la gastronomie française. Depuis 2018, il insufflé un vent de nouveautés dans la carte du mythique buffet de gare de la Gare de Lyon, Le Train Bleu.

Chef aux 2 étoiles, Michel Rostang met au cœur de son savoir-faire une tradition familiale de six générations. Sa cuisine, simple et généreuse, allie produits frais et de saison pour offrir aux gourmands le meilleur de la gastronomie française. Depuis 2018, il insufflé un vent de nouveautés dans la carte du mythique buffet de gare de la Gare de Lyon, Le Train Bleu.

THIERRY MARX

À L'ÉTOILE DU NORD, PARIS GARE DU NORD



Après avoir travaillé aux quatre coins du monde, Thierry Marx officie, depuis 2011, au Mandarin Oriental, Paris. Élu Chef de l'Année en 2006, il défend une cuisine responsable alliant plaisir, bien-être et santé, qui ne connaît pas de conflit entre la tradition et l'innovation. Depuis 2016, Thierry Marx est à la tête de l'Étoile du Nord, une bulle de gastronomie au cœur de Paris Gare du Nord.

Après avoir travaillé aux quatre coins du monde, Thierry Marx officie, depuis 2011, au Mandarin Oriental, Paris. Élu Chef de l'Année en 2006, il défend une cuisine responsable alliant plaisir, bien-être et santé, qui ne connaît pas de conflit entre la tradition et l'innovation. Depuis 2016, Thierry Marx est à la tête de l'Étoile du Nord, une bulle de gastronomie au cœur de Paris Gare du Nord.

CHRISTIAN LE SQUER

LE PARIS-BREST, GARE DE RENNES



Avec 16 années de 3 étoiles, Christian Le Squer est un Chef qui se définit comme un créateur de saveurs et un compositeur de goûts. Depuis cet été, en Gare de Rennes, il signe la carte du Paris-Brest, un bistro authentique, mise en bouche au quotidien par le Chef Benjamin Le Coat.

Avec 16 années de 3 étoiles, Christian Le Squer est un Chef qui se définit comme un créateur de saveurs et un compositeur de goûts. Depuis cet été, en Gare de Rennes, il signe la carte du Paris-Brest, un bistro authentique, mise en bouche au quotidien par le Chef Benjamin Le Coat.

MICHEL ROTH

TERROIRS DE LORRAINE, GARE DE METZ



Michel Roth a été le Chef des cuisines du Ritz pendant de nombreuses années. Il y a obtenu 2 étoiles. Il devient Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or en 1991. Michel Roth est reconnu pour sa cuisine traditionnelle contemporaine. En 2017, ses racines lorraines le conduisent à prendre les rênes du nouveau restaurant en Gare de Metz, Terroirs de Lorraine.

Michel Roth a été le Chef des cuisines du Ritz pendant de nombreuses années. Il y a obtenu 2 étoiles. Il devient Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or en 1991. Michel Roth est reconnu pour sa cuisine traditionnelle contemporaine. En 2017, ses racines lorraines le conduisent à prendre les rênes du nouveau restaurant en Gare de Metz, Terroirs de Lorraine.

LANCEMENT OFFICIEL DE CHEFS DE GARE LE 4 OCTOBRE 2019

- de 11h à 14h, à Paris Saint-Lazare, en présence du prestigieux Club des chefs
- de 12h à 14h, à Lille Flandres avec Damien laforce, ancien candidat de Top chef 2019.

AU MENU
UNE BROCHETTE
DE CHEFS RENOMMÉS

DU 4 AU 12 OCTOBRE, 2 roadshows culinaires sillonneront la France et feront étape dans 12 des 37 gares participant à l'opération.

Dans chacune d'entre elles, le public pourra assister à des démonstrations culinaires sur-mesure. Un chef emblématique partagera l'amour de son terroir et sa vision de la cuisine régionale lors d'une animation au cœur de la gare, entre 12h et 14h. Il proposera plusieurs recettes sublimant des produits de saison et les savoir-faire locaux.

VENDREDI 4 OCTOBRE
À LILLE ET PARIS SAINT-LAZARE



DAMIEN LAFORCE
EN GARE DE LILLE FLANDRES

Candidat remarqué de la saison 10 de Top Chef, il investira la cuisine mobile pour une démonstration culinaire de haut vol. Formé auprès d'un autre gars du Nord, Florent Ladeyn, Damien Laforce a les pieds ancrés dans son terroir et la tête dans la gastronomie. Il a également reçu le prix Jeune Talent Gault&Millau 2018. Aujourd'hui, le jeune homme rêve d'ouvrir un restaurant lillois, avec des produits locaux et les saveurs franches de son enfance.

AU MENU
UNE BROCHETTE
DE CHEFS RENOMMÉS

VENDREDI 4 OCTOBRE
À STRASBOURG ET À RENNES



JULIEN BINZ
EN GARE DE STRASBOURG

cuisinera des spécialités de sa région. Immergé dans le milieu de la restauration alsacienne depuis plus de 20 ans, Julien Binz, étoilé Michelin et Maître Cuisinier de France a ouvert son propre restaurant Ammerschwihl en 2015. Idéalement situé sur la route des vins d'Alsace, le Chef propose une cuisine contemporaine et des accords de haute qualité.



BENJAMIN LE COAT
EN GARE DE RENNES

prendra les rênes de la cuisine mobile. Il a été formé pendant plus de 3 ans par le Chef étoilé Christian Le Squer au sein du restaurant Le V, à Paris. Breton d'origine, c'est tout naturellement que Christian Le Squer, qui signe la carte du Paris-Brest, en Gare de Rennes, a placé aux commandes de ce nouveau buffet de gare son jeune second qui a à cœur de travailler les produits locaux.

MARDI 8 OCTOBRE
À TOURS ET NANCY



CHRISTOPHE HAY**
EN GARE DE TOURS

fera saliver les passagers. Natif de Vendôme et très attaché à sa région, Christophe Hay fait le choix de travailler des produits uniquement issus du Loir-et-Cher, afin de faire connaître et conserver ce terroir ligérien. Issue de son jardin, des producteurs locaux ou de la cueillette en bords de Loire, sa cuisine inspirée est étoilée depuis 2015 dans son restaurant gastronomique, La Maison d'à Côté.

MARDI 8 OCTOBRE
À TOURS ET NANCY



FABRICE GWIZDAK
EN GARE DE NANCY

répandra des odeurs gourmandes dans la gare de Nancy avec sa fameuse recette du Gâteau Lorrain. Fabrice Gwizdak a consacré 10 années à l'apprentissage et au perfectionnement sur le terrain, avant d'ouvrir sa boulangerie au cœur de Nancy, sa ville d'origine. Artisan boulanger-pâtissier passionné et reconnu, il est en perpétuelle quête du meilleur et de l'évolution. Il a à cœur la transmission du savoir, l'échange, et la recherche de produits authentiques et de qualité.

MERCREDI 9 OCTOBRE
À BORDEAUX ET DIJON



FLORA MIKULA*
EN GARE DE BORDEAUX SAINT-JEAN

prendra place à bord de la cuisine mobile Chefs de Gare pour une démonstration autour notamment du chorizo de porc noir. Débutant auprès de Christian Etienne, de Jean-Pierre Vigato et d'Alain Passard, Flora Mikula ouvre son restaurant gastronomique Les Saveurs de Flora et y obtient sa première étoile au Michelin en 2000. Cette avignonnaise généreuse et altruiste tient depuis 2012 l'Auberge de Flora, une table chaleureuse où l'on déguste des plats du marché concoctés au gré des inspirations. Elle signe aussi la carte du restaurant Le Domaine de Raba à Talence, et celle du Manège au Château Léognan dans la région de Bordeaux.



MOURAD HADDOUCHE
EN GARE DE DIJON

cuisinera du paleron de bœuf à la cuillère accompagné de... sa moutarde douce, évidemment ! Né à Marseille, d'origine algérienne, Mourad Haddouche a longtemps eu la bougeotte. Depuis 2012, c'est en Bourgogne qu'il a posé ses valises, jouant une partition personnelle de la gastronomie au sein de l'orchestre Bernard Loiseau. Au cœur de Beaune, il raconte des voyages sans frontière, à travers une cuisine innovante et exotique, tout en s'appuyant sur les classiques bourguignons.

JEUDI 10 OCTOBRE
À TOULOUSE ET ANNECY



CHRISTIAN CONSTANT*
EN GARE DE TOULOUSE

vous concoctera un tartare d'huîtres, saumon et bar relevé au gingembre. Christian Constant a gardé son accent chantant et son amour des produits de l'Occitanie. Sa cuisine du vrai et de l'authentique met en valeur le beau, le bon, le fruit du travail des artisans et des petits producteurs qu'il soutient. Son parcours étoilé et sa passion de la transmission en font l'un des Chefs les plus réputés au style emblématique « canaille-chic ».



LAURENT PETIT***
EN GARE D'ANNECY

prendra les manettes de la cuisine mobile pour préparer des spécialités savoyardes. Fils d'un artisan Charcutier, Laurent Petit est marqué par les odeurs et parfums de son enfance. Après un riche parcours, il ouvre le Clos des Sens en 1992 avec sa femme Martine. Entre le lac d'Annecy et les montagnes boisées des Bauges, il rend hommage au territoire avec sa cuisine unique, lacustre et végétale, récompensée cette année d'une troisième étoile au Guide Michelin.

VENDREDI 11 OCTOBRE
À MARSEILLE ET PARIS-EST



COLINE FAULQUIER
EN GARE DE MARSEILLE SAINT-CHARLES

proposera une cuisine méditerranéenne avec de la focaccia, du loup, et un biscuit aux amandes. D'origine bourguignonne, Coline Faulquier est pétillante, gourmande et généreuse. Sa passion pour la cuisine a guidé ses pas vers les plus grandes tables parisiennes pour aller toujours plus haut ! Méditerranéenne d'adoption et suivie de près par le Gault & Millau, elle propose une cuisine légère et ensoleillée dans son restaurant Signature à Marseille depuis des années.

AU MENU
UNE BROCHETTE
DE CHEFS RENOMMÉS

VENDREDI 11 OCTOBRE
À MARSEILLE ET PARIS-EST



PIERRE SANG BOYER
EN GARE DE L'EST

mettra à l'honneur ses désormais célèbres Bibimbap. Déjà trois restaurants et désormais l'Express autour du Bibimbap, rien n'arrête la success-story de Pierre Sang Boyer depuis son passage marqué dans Top Chef. Il réussit à concilier ses cultures coréennes et françaises dans un métissage culinaire et des recettes évoluant au gré des envies et selon l'arrivage des produits frais des artisans du quartier.

AUSSI
À L'AFFICHE !



CHRISTOPHE GEOFFROY

Chef cuisinier depuis 35 ans, il est propriétaire de plusieurs restaurants sur Lyon, Capitale Mondiale de la Gastronomie, dont le Pierre Scize, Beef of Scize et Bulle de Fraîcheur... Initiateur de plusieurs semaines du goût à l'étranger, il anime également de nombreux concours, foires gastronomiques et cours de cuisines dans le monde. Il est Fondateur de l'association des Chefs Cuisiniers du Monde qu'il copréside avec Gérard Vignat (MOF 2016).

7-11 OCTOBRE
À LYON PERRACHE



CHRISTOPHE DUFOSSÉ*

Christophe Dufossé est chef de deux établissements à Metz, La Table, restaurant étoilé et une Brasserie, mais aussi d'un restaurant en Chine, Le Jin Yue. Il orchestre depuis 2014 un service Traiteur pour accompagner tous les événements et a ouvert cette année une épicerie fine à Marly.

8-10 OCTOBRE
À METZ

**AUSSI
À L’AFFICHE !**

**11 OCTOBRE
GARE DE MONTBARD**



TAKASHI KINOSHITA*

Ce Chef japonais, qui officie au Château de Courban & Spa Nuxe* imagine une cuisine de campagne chic au cœur du pays châillonnais alliant terroir bourguignon et cuisine nipponne au sein du sublime château de la famille Vandendriessche.



PATRICK BERTRON**

Doublement étoilé, il officie depuis 36 ans aux cuisines de l’illustre relais gastronomique Bernard Loiseau, à Saulieu, en mêlant son terroir d’adoption, le Morvan, aux richesses de la côte bretonne, sa terre natale.



JULIEN LUCAS*

Julien Lucas est le chef étoilé de La Table du Connétable de l’Auberge du Jeu de Paume à Chantilly. Lorrain d’origine, il a grandi dans l’univers de la gastronomie grâce à son père Chef. À travers sa cuisine, il rend hommage à la région des Hauts-de-France en sublimant les produits locaux.

**7-8 OCTOBRE
À PARIS-AUSTERLITZ**



CHRISTIAN ETCHEBEST

D’origine basque, Christian Etchebest s’est formé auprès des plus grands chefs de sa région, Yves Camdeborde et Christian Constant. Il propose une cuisine « bistrannique » que les amateurs peuvent apprécier dans ses restaurants Troquets à Paris. Chef emblématique, il a été jury de l’émission MasterChef et est l’auteur du célèbre livre « Tout est bon dans le cochon, Histoires, traditions et recettes ».

**9-11 OCTOBRE
À PARIS GARE DU NORD**

**AUSSI
À L’AFFICHE !**



**9 OCTOBRE
À NÎMES**

OLIVIER STEHLY

Enfant, Olivier Stehly voulait devenir pilote de chasse, un stage en 3ème dans une pâtisserie lui fera découvrir cet univers, qu’il ne quittera plus. Diplômé d’un B.E.P Pâtisserie, il évolue ensuite auprès des Chefs Eric Briffard aux Elysées du Vernet, Philippe Andrieu chez Ladurée. Il ouvre en 2011 sa première boutique, la Pâtisserie Gastel, à Enghien-les-Bains et en 2013, sa seconde boutique rue Lafayette à Paris. En 2018, il ouvre en son nom son premier corner Gare Montparnasse et propose depuis le mois de mai 2019 ses créations ludiques, graphiques et colorées dans sa nouvelle boutique parisienne.



UN DUO D'ANIMATEURS GOURMANDS

Deux animateurs bien connus des téléspectateurs sillonneront la France aux côtés des chefs pour animer les shows culinaires **Chefs de Gare**. Réunis par leur amour de la gastronomie et des bons produits, **CARINNE TEYSSANDIER** d'un côté et **LOÏC BALLE** de l'autre, iront à la rencontre du public pour leur faire vivre des moments gourmands, à ne pas manquer.

CARINNE TEYSSANDIER



Pétillante et généreuse, Carinne Teyssandier, est tombée dans la marmite toute petite. Depuis plus de 20 ans, elle présente des émissions culinaires et s'impose comme une journaliste de référence

dans ce domaine avec plus d'un millier d'émissions à son actif. Elle partage sa bonne humeur dans plusieurs émissions de France Télévisions, notamment France 3 Auvergne Rhône Alpes.

Pour les curieux et les gourmands :

www.carinneteyssandier.com

LOÏC BALLE



Diplômé de l'École Supérieure de Journalisme, Loïc Ballet tombe en amour pour la cuisine française en rencontrant Jean-Pierre Coffe. Aujourd'hui, c'est avec force et passion qu'aux

commandes du célèbre Triporteur de Télématin sur France 2, il valorise les terroirs français, défend les petits producteurs locaux et met en avant les Chefs de demain ! Il est également l'auteur du livre « La France des bon produits » aux Éditions Chêne.

Pour les curieux et les gourmands :

www.loicballet.com

TOURNÉE 1

- Vendredi 4 octobre Paris-Saint-Lazare avec **Le Club des Chefs**
- Lundi 7 octobre Rennes avec **Benjamin Le Coat**
- Mardi 8 octobre Tours avec **Christophe Hay***
- Mercredi 9 octobre Bordeaux avec **Flora Mikula***
- Jeudi 10 octobre Toulouse avec **Christian Constant***
- Vendredi 11 octobre Marseille avec **Coline Faulquier**
- Samedi 12 octobre Paris Gare de Lyon – **Finale du concours** de cuisine Chefs de Gare

TOURNÉE 2

- Lille avec **Damien Laforce**
- Strasbourg avec **Julien Binz***
- Nancy avec **Fabrice Gwizdak**
- Dijon avec **Mourad Haddouche***
- Annecy avec **Laurent Petit*****
- Paris Est avec **Pierre Sang Boyer**

LES NOUVEAUTÉS DE L'ÉDITION 2019

LE CONCOURS DE CUISINE CHEFS DE GARES

C'est une première cette année, Chefs de Gare a imaginé son propre concours de cuisine. Un concours national ouvert aux amateurs pour attirer des nouveaux talents et ajouter quelques cuillères de suspense à l'événement Chefs de Gare. A cette occasion, la gare devient un laboratoire créatif, consacré à la gastronomie régionale, proposant une expérience inédite et décalée : cuisiner en plein cœur d'une gare.

Les **épreuves régionales se dérouleront du 4 au 11 octobre** sur la cuisine mobile de Chefs de Gare. Chaque candidat disposera de 30 minutes pour réaliser et présenter une recette qui illustre « la cuisine du terroir de sa région ».

Le jury, composé d'un représentant de la gare, du chef régional participant à l'opération, et des acteurs régionaux de la gastronomie sélectionnera le plus prometteur de ces chefs en herbe.

7 candidats finalistes seront choisis pour participer à l'épreuve ultime, **la grande finale² nationale, le samedi 12 octobre à Paris Gare de Lyon.**

LES PAVILLONS CHEFS DE GARES

Parce que les animations sont au cœur du dispositif de l'événement, 7 pavillons seront installés dans différentes gares du 7 au 11 octobre. Chefs étoilés, MOF, influenceurs culinaires, associations de valorisation des produits régionaux, etc. auront à leur disposition un espace d'animation pour sensibiliser les voyageurs à leur travail, faire des démonstrations de tour de mains et bien sûr proposer des dégustations.

LES GARES CONCERNÉES

- Bordeaux Saint-Jean
- Lille Flandres
- Lyon Perrache
- Marseille
- Metz
- Paris Austerlitz
- Paris Gare du Nord
- Tours

² Chaque vainqueur régional se verra offrir 1 diner gastronomique pour deux personnes et le grand gagnant du concours « Cuisine en Gare Chefs de Gare » remportera un robot de cuisine d'une valeur de 1200 €.

UN PROGRAMME D'ANIMATION SUR-MESURE

CHEFS DE GARE, C'EST AUSSI ET AVANT TOUT UN PROGRAMME LUDIQUE ET GOURMAND.

Ateliers pédagogiques, démonstrations culinaires, dégustations, marchés d'artisans, menus spéciaux au sein des enseignes de restauration seront proposés dans les 37 gares participantes.

37 GARES

- Amiens
- Angers Saint-Laud
- Annecy
- Avignon TGV
- Besançon Viotte
- Bordeaux St-Jean
- Clermont Ferrand
- Dijon
- Grenoble
- Lille Europe
- Lille Flandres
- Limoges
- Lorient
- Lyon Perrache
- Marseille St Charles
- Metz-Ville
- Montbard
- Nancy
- Nice
- Nîmes
- Poitiers
- Reims
- Rennes
- Rouen
- Saint-Etienne Châteaucreux
- Strasbourg
- Toulouse Matabiau
- Tours

DONT 9 ESCALES FRANCILIENNES

- Paris Gare du Nord
- Paris Gare de l'Est
- Paris Austerlitz
- Paris Gare de Lyon
- Paris Saint-Lazare
- Paris Montparnasse
- Paris Bercy- Bourgogne-Pays d'Auvergne
- Marne La Vallée Chessy
- Versailles Chantiers

LES ENSEIGNES DE RESTAURATION SE METTENT AUX COULEURS DE CHEFS DE GARE

Les voyageurs pressés ne seront pas en reste puisqu'en parallèle de l'évènement, les points de vente et enseignes de restauration en gare proposeront, durant toute la durée de l'opération et en complément de leur carte habituelle, des sandwiches et des menus estampillés Chefs de Gares. L'occasion de mettre sur le devant de la scène les produits régionaux et de saison et de décliner les spécialités locales pour le plus grand plaisir de tous.

Au-delà de l'évènement Chefs de Gare, la volonté constante de SNCF Gares & Connexions est d'améliorer la qualité de l'ensemble de la restauration et de faire des gares des lieux de vie à part entière : avec leurs 10 millions de visiteurs et voyageurs par jour, les 3 000 gares de France, dont 400 possèdent au moins un commerce et 300 une offre de restauration, sont devenues de véritables « villages urbains ».

La restauration, dont la vente à emporter, représentait 25 % du chiffre d'affaires généré en gare en 2018. Ce secteur constitue toujours une locomotive : un quart des personnes interrogées en gare réclament davantage d'offre de restauration. C'est pour répondre à cette demande des clients que SNCF Gares & Connexions a entrepris un travail de fond pour moderniser l'offre et la rendre plus qualitative. Cette montée en gamme a permis une croissance en chiffre d'affaires de 2,2 % depuis 2014 sur le secteur restauration et vente à emporter en gare.

Les enseignes de restauration présentes en gare

Brioche Dorée, Paul, Eric Kayser, Bonne Journée, Meet & Go, Le Grand Comptoir, La Croisante-rie, Starbucks, Café Ritazza, Le Bistrot de Léo, Factory & Go, Dakao, Agora, Picto, Eat Shop, Croq'voyage, Mon Chou, Super Wild Coffee, Go Johnny Go, Ya pas d'sushi, Factory & Co, Café premier, L'Etoile du Nord Le Fournil, Gontran Cherrier, Dépôt Légal, La petite Grande Epicerie, Ty Vorn, Bagel Corner, Cafés Richard, Tribes, Café Leffe, Rémoulade.

LE PLUS GRAND MARCHÉ D'ARTISANS LOCAUX

Qui de mieux placés pour promouvoir la gastronomie locale que les producteurs et artisans régionaux ? Pendant une semaine, ils seront plus de 200 à exposer leurs spécialités au cœur des gares. Un grand marché gourmand pour déguster, acheter ou encore échanger en toute simplicité avec les acteurs régionaux

DES BLOGUEURS INCONTOURNABLES

Cette année, Chefs de Gare convie à sa table les stars de la blogosphère culinaire. Chacun proposera sa recette de saison à déguster sur place ou à emporter et délivrera ses meilleurs tours de main !

Paris-Saint-Lazare - Hervé Cuisine investira la cuisine mobile le vendredi 4 octobre et sera également membre du jury lors de la finale régionale du concours *Chefs de Gare*.

Bordeaux

Papilles et Pupilles réalisera sa recette *Chefs de Gare* sur la cuisine mobile le mercredi 9 octobre et participera au jury de la finale régionale du concours *Chefs de Gare*.

Cerise sur le maillot le jeudi 10 et le vendredi 11 octobre

Paris Montparnasse - Pépites de Noisette le mercredi 9 et le jeudi 10 octobre

Paris Austerlitz et Paris Gare du Nord - Cricri les petites douceurs le lundi 7 et jeudi 10 octobre

Nice - Sarahtatouille et Coup de food le jeudi 10 et le vendredi 11 octobre

Rouen - Quinoa & Basmati et Happy Bio le mercredi 9 octobre

Tours - Julie pâtisse le mercredi 9 et le jeudi 10 octobre

DES COLLABORATIONS AVEC LES LYCÉES HÔTELIERS RÉGIONAUX

Une place toute particulière est faite aux Lycées Hôteliers et à leurs élèves. Ambassadeurs des produits régionaux, ils se feront l'écho des spécialités locales, l'occasion de donner la parole aux chefs de demain et de partager leur tour de main.

Lycées hôteliers participants à l'opération *Chefs de Gare* 2019

Amiens

Lycée hôtelier La Hotoie, le 11 octobre,
Lycée agricole Le Paraclet, les 9, 10 et 11 octobre

Dijon

Lycée hôtelier Le Castel, le 8 octobre

Grenoble

Lycée hôtelier Grenoble, les 9 et 10 octobre

Lille

Lycée hôtelier Savary (Arras),
les 4 et 11 octobre

Metz

Lycée hôtelier Raymond Mondon,
du 8 au 11 octobre

Paris Gare du Nord

Lycée hôtelier Val de Bièvres (Gentilly),
le 10 octobre

Rennes

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche de Bretagne, le 9 octobre

Rouen

Lycée hôtelier George Baptiste (Canteleu),
les 9 et 10 octobre

Strasbourg

Lycée hôtelier Alexandre Dumas (Illkirch),
le 10 octobre

Tours

Lycée hôtelier Albert Bayet,
le 11 octobre

DES PARTENAIRES ENGAGÉS

Dans une volonté de toujours mettre en avant les producteurs locaux et la richesse des patrimoines gastronomiques, Chefs de Gare s'entoure de partenaires engagés dans la promotion et valorisation des terroirs régionaux.

Shows culinaires, dégustations, activités ludiques... Gourmets et gourmands pourront découvrir la gastronomie de leur terroir auprès des meilleurs professionnels.

Les Fruits et Légumes frais : derrière chaque fruit et légume, il y a des hommes et femmes aux métiers variés. Ensemble ils constituent une véritable chaîne du savoir-faire, dont tous les maillons sont indispensables et complémentaires pour garantir des produits de qualité aux consommateurs. L'ensemble des métiers de la filière représente 75 000 entreprises, soit 450 000 emplois directs dont 250 000 saisonniers.

Retrouvez nos recettes sur

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

Facebook : @lesfruitsetlegumesfrais

Twitter : @FruitsLegumesFR

Instagram : lesfruitsetlegumesfrais



La 24^e édition de la **Journée Mondiale de l'Œuf** se déroule le 11 octobre 2019 en partenariat avec le CNPO, interprofession des œufs. Tous les ans, ce produit incontournable est mis à l'honneur dans le monde entier lors de la Journée Mondiale de l'Œuf organisée par la World Egg Organisation (Organisation Mondiale de l'Œuf) et célébrée dans plus de 40 pays.



TWIL est une application de reconnaissance des vins par les étiquettes

: à partir d'une simple photo de votre vin coup de cœur rentrez en contact avec les producteurs pour connaître tous les secrets qui se cachent derrière chaque bouteille. Avec cette plateforme, TWIL donne la parole aux vignerons : elle fédère un réseau de 2100 producteurs.



« Une baguette pleine d'amour pour mettre fin au sida ». Participez à la lutte contre le sida avec AIDES en achetant

une **Love Baguette**, du 5 au 15 octobre 2019. A chaque baguette achetée, 1€ est reversé à l'association pour lui permettre de financer ses actions de prévention et de dépistage du sida.



De nombreuses autres animations seront également proposées par des représentants de bons produits de nos terroirs : Demain La Terre, La Ruche qui dit Oui, des associations de producteurs régionaux, les Chambres des Métiers et de l'Artisanat locales et Offices du tourisme et de promotion.

SNCF Gares & Connexions

SNCF Gares & Connexions est née d'une conviction : les gares sont des lieux de vie à part entière, à la croisée des parcours. Poumons des villes, les gares métamorphosent les territoires et facilitent le quotidien de chacun. Accueillir chaque jour 10 millions de voyageurs, visiteurs et riverains appelle un engagement fort pour améliorer toujours la qualité de l'exploitation, imaginer de nouveaux services et moderniser le patrimoine. Avec ses filiales AREP et SNCF Retail & Connexions, SNCF Gares & Connexions a su développer des savoir-faire spécifiques au service de la vitalité urbaine. Notre mission est de faire de toutes les gares le premier atout des villes et des territoires, au service de tous nos clients : un city booster.

INFORMATIONS PRATIQUES

<https://www.gares-sncf.com/fr/actualites>

Interviews et rencontres sur-mesure, visuels et informations complémentaires sur demande auprès du service de presse.

Pour en savoir plus

#Chefsdegare



@Gares.connexions



@ConnectGares



@Gares_connexions

CONTACT PRESSE
SNCF GARES & CONNEXIONS

GAËLLE LE FICHER

gaelle.le-ficher@sncf.fr

06 17 50 92 53

CONTACTS PRESSE
PAIN VIN & COMPANY

CÉCILE LENNE

clenne@painvincompany.com

01 55 35 03 85 – 07 84 34 22 73

VIOLAINE BOURQUIN

vbourquin@painvincompany.com

01 55 35 03 84

GARES &
CONNEXIONS

