



LA GASTRONOMIE EN GARE INVESTIT LE FESTIVAL TASTE OF PARIS

Depuis 8 ans, l'opération « Chefs de gare » fête le grand retour de la gastronomie dans les gares. Quatre chefs étoilés parrains de l'opération seront présents cette année encore sur le festival Taste of Paris. Au sein d'un restaurant éphémère, ils présenteront certains plats emblématiques qu'ils réservent habituellement aux clients de leurs buffets de gares.

Le Restaurant Chefs de Gare

Les gares sont aujourd'hui les portes d'entrée de tous les voyages, gourmands et ferroviaires.

Ces dernières années, l'offre de restauration en gare s'est considérablement étoffée pour répondre aux besoins et aux envies de l'ensemble des voyageurs et des visiteurs des gares. Cette offre, de plus en plus qualitative, s'appuie notamment sur une collaboration avec des artisans locaux et le renouveau des buffets gare.

Lieux historiques traditionnellement ouverts sur les terroirs, les buffets de gares ont d'ailleurs séduit plusieurs chefs étoilés, qui y ont installé leurs fourneaux.

Ces chefs de renom parrainent tous les ans l'opération « Chefs de gare », qui célèbre le bien et bon manger et les saveurs locales dans une trentaine de gares françaises.

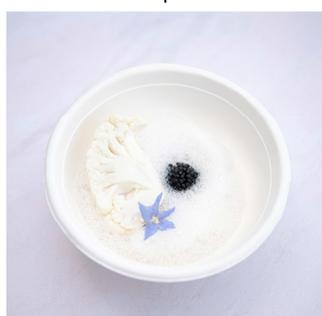
A l'occasion du festival Taste of Paris, ces chefs étoilés animeront le restaurant éphémère « Chefs de gare ». Ils se feront un plaisir de faire découvrir leurs plats signatures inscrits à la carte de leurs restaurants en gare.

- + Jeudi 16 septembre : **Éric Frechon** / Le Lazare – Gare de Paris Saint-Lazare
- + Vendredi 17 septembre : **Christian Le Squer** / le Paris-Brest by Christian Le Squer – Gare de Rennes
- + Samedi 18 septembre : **Michel Roth** / Terroirs de Lorraine – Gare de Metz
- + Dimanche 19 septembre : **Michel Rostang** représenté par le chef exécutif Samir Balia / Le Train Bleu – Paris Gare de Lyon

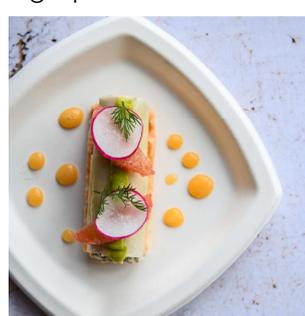
Des assiettes signatures servies à petit prix (entre 6€ et 12€), sous forme de mini bouchées dégustation dans un restaurant éphémère aménagé pour l'événement.



Duo d'œufs de poule « bio » en mimosa : ciboulette et truffe, thon et cebette
Le Lazare – Eric Frechon



Lieu jaune, émulsion au lait ribot de mon enfance
Le paris-brest by Christian Le Squer – Christian Le Squer



Rafraîchi de tourteau, coleslaw au pomelo
Terroirs de Lorraine – Michel Roth



Fraîcheur de fraises et framboises à la fleur d'hibiscus, blanc manger à la pistache et meringues croquantes
Le Train Bleu – Michel Rostang

© Géraldine Martens

Restaurant Chefs de Gare

Taste of Paris

Du 16 au 19 septembre 2021 | Au Grand Palais
Éphémère

Place Joffre, 75007 Paris



Les gares, nouvelle destination culinaire du 11 au 17 octobre 2021

En juillet 2021, était inaugurée l'iconique Galerie des Fresques de Paris de Lyon, après 7 années de travaux. L'ouverture de plusieurs commerces accompagnait l'inauguration de ce haut-lieu patrimonial, rassemblant notamment Ladurée, le chocolatier Michel Cluizel, et les spécialités pâtisseries de Aux Merveilleux de Fred. De nouvelles offres compléteront dans les prochains mois cette offre qui concrétise bien la montée en gamme des enseignes de restauration dans les gares.

En 2022, l'offre de restauration continuera à se développer avec l'ouverture de projets « bistrologiques » dans plusieurs grandes gares régionales, menés avec des chefs locaux ou de grands chefs étoilés. Ces projets en régions intégreront également des espaces de restauration plus « classiques » : coffee-shop, vente à emporter, restauration fast-casual, restauration thématique ou fast-food.

Pour fêter ce lien puissant entre les gares et la restauration, l'opération « Chefs de gare » cette année encore sillonnera la France. Unique en son genre, l'opération s'appuie sur un roadshow de 12 étapes mené en gare avec des chefs emblématiques régionaux, des animations gourmandes dans 30 gares, des marchés d'artisans et le désormais légendaire lancement de l'opération en gare Saint-Lazare **le 8 octobre prochain**, en présence du « Club des Chefs » !



Michel Rostang & Samir Balia
– Le Train Bleu



Eric Frechon – Le Lazare



Christian Le Squer – le paris-brest, Rennes



Michel Roth –
Terroirs de Lorraine

À PROPOS DE SNCF GARES & CONNEXIONS

SNCF Gares & Connexions est le spécialiste de la gare, de la conception à l'exploitation, en passant par la commercialisation. Son ambition stratégique consiste à donner envie de gare pour donner envie de train. Avec ses 3000 gares françaises, SNCF Gares & Connexions s'engage pour ses 10 millions de voyageurs et visiteurs quotidiens à constamment améliorer la qualité de l'exploitation, inventer de nouveaux services et moderniser son patrimoine.

Depuis le 1er janvier 2020, SNCF Gares & Connexions est une société anonyme à capitaux publics, filiale de SNCF Réseau.

Avec ses filiales AREP, SNCF Retail & Connexions, SNCF Hubs & Connexions et Lagardère & Connexions, SNCF Gares & Connexions a su élaborer des savoir-faire spécifiques au service d'un développement équilibré des territoires.

+ Pour en savoir plus

www.garesetconnexions.sncf.fr

@ConnectGares



Contacts presse

Pain Vin & Company : Cécile Lenne – clenne@painvincompany.com – 07 84 34 22 73 / Pauline Walch – pwalch@painvincompany.com – 01 55 35 03 86

SNCF Gares & Connexions : Gaëlle Le Fischer – gaelle.le-fischer@sncf.fr – 06 17 50 92 53