DOSSIER DE PRESSE

#CHEFSDEGARE
Retrouvez tout le programme
des 30 gares participantes
sur chefsdegare.sncf

LES GARES
NOUVELLE DESTINATION CULINAIRE
DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

« Chefs de Gare », l'événement gastronomique de la rentrée, revient d**u 11 au 17 octobre 2021** dans 30 gares françaises.

Parrainée par le « Club des Chefs »*, l'édition 2021 de Chefs de Gare promet d'avoir du goût. Deux cuisines mobiles, de véritables roadshow culinaires, partiront en tournée à travers toute la France. **Vingt chefs, pour beaucoup étoilés**, offriront aux voyageurs et aux visiteurs des gares des démonstrations culinaires alléchantes.

Les enseignes de restauration en gare mettront elles aussi les petits plats dans les grands avec des animations autour des produits régionaux, des offres et menus spéciaux Chefs de Gare. Sur les parvis des gares, s'installeront de nombreux artisans de la gastronomie pour faire rayonner les spécialités locales.

Cette année encore, en parallèle de l'événement, un **concours de cuisine** ouvert à tous sélectionnera les meilleures recettes régionales proposées puis mitonnées par des cuisiniers amateurs. Les cuisiniers en herbe les plus prometteurs présenteront leurs recettes du 8 au 15 octobre, et les sept finalistes participeront à **la grande finale nationale, samedi 16 octobre**, à Paris Gare de Lyon.

* Le Club des Chefs est composé des 4 chefs étoilés installés en gare : Éric Frechon (Lazare – Gare Paris Saint Lazare), Michel Roth (Terroirs de Lorraine – Gare de Metz), Michel Rostang (Le Train Bleu – Paris Gare de Lyon) et Christian Le Squer (le paris-brest by Christian Le Squer – Gare de Rennes).

ÉDITO

Cette année, « les terroirs prennent le pouvoir » dans le cadre de l'opération « Chefs de Gare ». Unique en son genre, l'événement célèbre la gastronomie régionale dans une trentaine de gares françaises.

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 clients des gares.

Pour cette édition 2021, quatre 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 et le faire exister dans les territoires. Les gares vont déployer un large programme d'animations et de dégustations mettant en valeur les spécialités et les acteurs de la gastronomie locale.

Plus qu'un simple rendez-vous gourmand, cette opération souligne à quel point les gares sont des lieux de proximité capables de tisser des liens étroits avec leur environnement.
Porte d'entrée sur les villes et les territoires, elles contribuent à en relayer les identités, les particularités, et avec « Chefs de Gare », les diversités gastronomiques. En ouvrant leurs espaces, elles se font le reflet des richesses locales et contribuent à générer de la valeur.

Les gares sont plus que jamais des espaces d'échange, de convivialité et de mixité où il devient possible de se divertir et de procéder à des achats ou d'accéder à des services que l'on ne trouve pas toujours aux alentours… et enfin de se restaurer.

Un travail de fond a été entrepris pour diversifier l'offre de restauration en gare, de la vente à emporter jusqu'aux traditionnels buffets de gare, dont certains ont été repris par des chefs prestigieux, avec Eric Frechon au Lazare à Paris, Michel Roth aux Terroirs de Lorraine à Metz, Christian Le Squer avec le Paris-Brest à Rennes, et Michel Rostang pour le Train Bleu.

Parrains de l'événement « Chefs de Gare », ces chefs étoilés contribuent à donner envie de gare pour donner envie de prendre le train.

Bonne dégustation !

Marlène Dolveck
Directrice générale SNCF Gares & Connexions

UNE OFFRE DE RESTAURATION DIVERSIFIÉE

Ces dernières années SNCF Gares & Connexions et sa filiale SNCF Retail & Connexions ont renouvelé l'offre commerciale pour s'adresser à toutes les occasions de restauration en gare.

10 millions de voyageurs et de visiteurs passent chaque jour dans les gares françaises. Pour répondre aux attentes de l'ensemble des clients, la gare devient le lieu de toutes les cuisines, sur tous les segments de gamme, dans tous les formats.

L'offre de restauration en gare se veut de plus en plus qualitative en s'appuyant notamment sur une collaboration avec des artisans locaux, car les gares sont avant tout le reflet des territoires dans lesquels elles sont ancrées.

4 CHEFS
10 ÉTOILES À EUX 4 !

ÉRIC FRECHON
AU LAZARE, GARE DE 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.

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 insuffle un vent de nouveautés dans la carte du mythique buffet de gare de la Gare de Lyon, Le Train Bleu.

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.

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 2019 en Gare de Rennes, il signe la carte du Paris-Brest, un bistrot authentique, mise en bouche au quotidien par le Chef Benjamin Le Coat.

LANCEMENT OFFICIEL DE CHEFS DE GARE LE 8 OCTOBRE 2021 DE 11H A 14H GARE PARIS SAINT-LAZARE, EN PRÉSENCE DU PRESTIGIEUX CLUB DES CHEFS

AU MENU
UNE BROCHETTE DE CHEFS RENOMMÉS

DU 11 AU 17 OCTOBRE, 2 roadshows culinaires sillonneront la France et feront étape dans 12 des 30 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.

LUNDI 11 OCTOBRE
À RENNES

BENJAMIN LE COAT ET JUSTINE SAVIDAN EN GARE DE RENNES

prendront les rennes de la cuisine mobile.

Benjamin Le Coat 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. Justine Savidan, jeune bretonne formée à l'école hôtelière de Lannion, a quant à elle travaillé avec les équipes du Jules Verne et de Dalloyau avant de devenir la Cheffe-pâtissière du Paris-Brest.

Le paris-brest by Christian Le Squer (à Rennes). Bib Gourmand
www.parisbrest.bzh

AU MENU
UNE BROCHETTE DE CHEFS RENOMMÉS

LUNDI 11 OCTOBRE À ROUEN

DAVID GALLIENNE - 1 ÉTOILE MICHELIN EN GARE DE ROUEN

investira la cuisine mobile pour une démonstration culinaire de haut vol.
Gagnant de la saison 11 de Top Chef, David Gallienne est un passionné de la nature et de sa Normandie. Il est le chef de son propre restaurant, le Jardin des Plumes où il propose une cuisine élégante issue de produits locaux et de saison. Sa participation remarquée à Top Chef a renforcé son objectif : conquérir une deuxième étoile au guide Michelin.

Le Jardin des Plumes (à Giverny)
www.jardindesplumes.fr

MARDI 12 OCTOBRE À NANTES ET LILLE FLANDRES

ROMAIN BONNET EN GARE DE NANTES

fera saliver les passagers.
Depuis 2019, Romain Bonnet est revenu aux sources dans son pays nantais avec Omija, une baie coréenne. Une cuisine créative et précise, sublimant les produits régionaux sans jamais les dénaturer.

Omija (à Nantes)
www.omija.fr

MATHIEU BOUTROY - 1 ÉTOILE MICHELIN EN GARE DE LILLE FLANDRES

cuisinera les spécialités de sa région.
Il est le nouveau chef étoilé de la métropole lilloise et devient ainsi 3ème restaurant gastronomique étoilé de Lille, Le Cerisier. Formé au lycée hôtelier du Touquet il est passé chez Jean-François Piège à Paris et chez Marc Meurin. Dans sa cuisine, Mathieu Boutroy allie tradition et modernité en proposant des plats où l'on reconnait d'emblée les goûts francs de chaque ingrédient.

Le Cerisier (à Lille)
www.lecerisier.com

AU MENU
UNE BROCHETTE DE CHEFS RENOMMÉS

MERCREDI 13 OCTOBRE À BORDEAUX ET REIMS

ROMAIN LORENZON - 2 ÉTOILES EN GARE DE BORDEAUX SAINT-JEAN

prendra place à bord de la cuisine mobile Chefs de Gare pour une démonstration autour notamment du homard au Flambadou.

Romain Lorenzon est le Chef exécutif du Pressoir d'Argent, restaurant deux étoiles au Guide Michelin de l'Intercontinental Grand Hôtel de Bordeaux. Ce passionné de cuisine travaille en étroite relation avec Gordon Ramsay qui signe la carte du restaurant. Il s'est d'abord formé à Megève, au Flocon de Sel ou encore à Saint-Emilion, où il secondait Ronan Kervarrec.

Le Pressoir d'Argent (à Bordeaux)
www.bordeaux.intercontinental.com/le-pressoir-dargent-gordon-ramsay/

PHILIPPE MILLE – 2 ÉTOILES EN GARE DE REIMS

travaillera l'anguille fumée et l'huître au Champagne.

C'est à la campagne que Philippe Mille a formé son palais aux fondamentaux puis au près des plus grands : du Pré Catelan avec Frédéric Anton au Ritz avec Michel Roth, en passant par le Meurice avec Yannick Alléno, avec qui il a d'ailleurs obtenu le Bocuse de Bronze au Bocuse d'Or, il s'est nourri de ces différentes expériences pour proposer une cuisine généreuse et gourmande. Son restaurant, le Domaine Les Crayères est doublement étoilé au Guide Michelin.

Domaine Les Crayères, Brasserie Le Jardin et Restaurant Le Parc (à Reims)
www.lescrayeres.com/fr/

JEUDI 14 OCTOBRE À DIJON

BORIS TRONCO EN GARE DE TOULOUSE MATABIAU

cuisinera un Assado de bœuf aux épices Baharat rôti comme un shawarma.

Après avoir travaillé dans des restaurants gastronomiques comme le restaurant de Michel Sarran, le Genty Magre ou même le Pré Catalan, le Chef Boris est désormais à la tête de Chelala.
Il gère une brigade de talents et propose une carte complète autour de la cuisine levantine et orientale. Son souhait est d'offrir aux convives une expérience gustative unique à Toulouse.

Chelala (à Toulouse)
www.chelala-restaurant.fr

AU MENU
UNE BROCHETTE
DE CHEFS RENOMMÉS

JEUDI 14 OCTOBRE
À DIJON

BLANCHE LOISEAU ET LUCILE DAROSEY
EN GARE DE DIJON

feront vibrer la cuisine mobile Chefs de Gare.

Blanche Loiseau a l'amour de la cuisine, comme son père Bernard Loiseau. Diplômée d'un master en arts culinaires et innovation à l'Institut Paul Bocuse, elle rejoint en 2021 la brigade du chef Patrick Bertron au restaurant « La Côte d'Or », deux étoiles. A 23 ans, Blanche Loiseau est portée par une prodigieuse culture gastronomique et par une passion dévorante pour les produits gourmands.

Lucile Darosey fait partie des talents à suivre dans le monde de la pâtisserie. En 2010, elle a remporté le « trophée Duval-Leroy du meilleur dessert ». À l'occasion de la sortie du guide Michelin 2019, Lucile a été distinguée dans la promotion « Passion Dessert 2019 ». Une grande fierté pour elle mais aussi pour la famille Bernard Loiseau.

La Côte d'Or (à Saulieu)- 2 étoiles Michelin
Loiseau des Ducs (à Dijon) - 1 étoile Michelin
www.bernard-loiseau.com/fr/

VENDREDI 15 OCTOBRE
À MARSEILLE

GEORGIANA VIOU
EN GARE DE MARSEILLE

dévoilera les secrets du Man Do Kä Min.

Originaire du Bénin, Georgiania Viou vient en France pour étudier à la Sorbonne avant de se faire rattraper par sa passion pour la cuisine. Elle participe à l'émission Master Chef où elle figure parmi les finalistes. Après avoir signé la carte du restaurant la Piscine, 2 Toques au Gault&Millau, elle signe désormais celle du restaurant Rouge de l'Hôtel Chouleur, à Nîmes.

Rouge (à Nîmes)
www.margaret-hotelchouleur.com

AU MENU
UNE BROCHETTE DE CHEFS RENOMMÉS

VENDREDI 15 OCTOBRE À LYON PERRACHE

CHRISTOPHE GEOFFROY
EN GARE DE LYON PERRACHE
préparera les emblématiques quenelles lyonnaise.
Chef cuisinier depuis 35 ans, il est propriétaire de plusieurs restaurants à Lyon, la Capitale Mondiale de la Gastronomie. Acteur incontournable de la scène culinaire lyonnaise, il est notamment le fondateur de l'Association des Chefs Cuisiniers du Monde qu'il copréside.

Le Pierre Scize (à Lyon)

ET AUSSI
À L'AFFICHE

MARDI 12 OCTOBRE À LILLE

Le chef, **Liguori Lecomte**, du site cuisineAZ.com et auteur de Cuisine pour les geeks viendra proposer une recette autour de produits locaux de saison.

VENDREDI 15 OCTOBRE À MONTBARD

TAKASHI KINOSHITA
Château de Courban & Spa Nuxe*
Ce chef japonais imagine une cuisine de campagne chic au cœur du pays châtillonnais alliant terroir bourguignon et cuisine nippone au sein du sublime château de la famille Vandendriessche.

GUILLAUME ROYER
Restaurant le 1131* à l'Abbaye de la Bussière
Guillaume Royer s'évertue à créer et offrir du bonheur à travers la cuisine qu'il perçoit comme art et qu'il exerce dans un écrin patrimoine : l'Abbaye de la Bussière.

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 Ballet 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 BALLET

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 bons produits » aux Éditions Chêne.

Pour les curieux et les gourmands :
www.loicballet.com

	TOURNÉE 1	TOURNÉE 2
Vendredi **8 octobre**	Lancement Chefs de Gare avec **Le Club des Chefs - Paris Gare Saint-Lazare**	
Lundi **11 octobre**	Rouen avec **David Gallienne**	Rennes avec **B. Le Coat** et **J. Savidan**
Mardi **12 octobre**	Lille avec **Mathieu Boutroy**	Nantes avec **Romain Bonnet**
Mercredi **13 octobre**	Reims avec **Philippe Mille**	Bordeaux avec **Romain Lorenzon**
Jeudi **14 octobre**	Dijon avec **Blanche Loiseau** et **Lucile Darosey**	Toulouse avec **Boris Tronco**
Vendredi **15 octobre**	Lyon Perrache avec **Christophe Geoffroy**	Marseille avec **Georgiana Viou**
Samedi **16 octobre**	Finale concours de Cuisine Chefs de Gare en présence du chef **Michel Rostang**, membre du jury **Paris Gare de Lyon**	

UN PROGRAMME D'ANIMATIONS 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 30 gares participantes :

30 GARES

- Amiens
- Arras
- Bordeaux St-Jean
- Clermont Ferrand
- Dijon
- Grenoble
- Lille Flandres
- Limoges-Bénédictins
- Libourne
- Lyon Perrache
- Marseille St Charles
- Metz-Ville
- Montpellier Saint-Roch
- Montbard
- Nantes
- Nice Ville
- Reims
- Rennes
- Rouen Rive Droite
- Saint-Etienne Châteaucreux
- Strasbourg
- Toulouse Matabiau
- Tours
- Troyes

… DONT 6 ESCALES FRANCILIENNES :

- Paris Austerlitz
- Paris Gare de l'Est
- Paris Gare de Lyon
- Paris Saint-Lazare
- Marne La Vallée Chessy
- Versailles Chantiers

LA 2E ÉDITION DU CONCOURS DE CUISINE CHEFS DE GARE

L'opération Chefs de Gare ouvre la porte des terroirs gastronomiques régionaux avec la 2e édition de son Concours de Cuisine, à destination de tous les amateurs Grand Public. 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 fins gourmets sont invités à soumettre une recette qui illustre **« la cuisine du terroir de sa région »**. Les candidats sélectionnés présenteront leur création lors des épreuves régionales du 8 au 15 octobre. 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.

Les 7 finalistes des épreuves régionales participeront à **la grande finale nationale*** **le samedi 16 octobre à Paris Gare de Lyon, en présence du Chef étoilé Michel Rostang**, qui officie au Train Bleu, Paris Gare de Lyon.

LES PAVILLONS CHEFS DE GARE

Parce que les animations sont au cœur du dispositif de l'événement, **7 pavillons seront installés dans différentes gares du 11 au 17 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 Saint-Charles, Montpellier, Paris Austerlitz, Paris Gare de Lyon, Tours.

* 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 équipement de cuisine d'une valeur de 1200€.

UN PROGRAMME D'ANIMATIONS SUR-MESURE

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 sandwichs et des menus estampillés Chefs de Gare ainsi que des animations autour des produits locaux.** L'occasion de mettre sur le devant de la scène 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.

Pour continuer à proposer une offre de service toujours plus qualitative et donner envie de gare aux usagers et voyageurs, SNCF Gares & Connexions poursuit sa stratégie de développement.

En juillet 2021, a été 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 Cluizel Paris, et les spécialités pâtissières de Aux Merveilleux de Fred. Un café Pierre Hermé complètera 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 « bistronomiques »** dans plusieurs grandes gares régionales, menés avec des chefs locaux ou de grands chefs étoilés. Ces projets en régions intègreront également des espaces de restauration plus « classiques » : coffee-shop, vente à emporter, restauration fast-casual, restauration thématique ou fast-food.

UN PROGRAMME D'ANIMATIONS SUR-MESURE

LES ENSEIGNES PRÉSENTES EN GARE ET PARTICIPANT À L'ÉVÉNEMENT CHEFS DE GARE.

Les commerces présents en gare, proposent au cours de l'événement des animations et offres spécifiques : sandwichs Chefs de Gare, menus du terroir, habillage des points de vente et offres promotionnelles.

SSP, SELECT SERVICE PARTNER

SSP possède depuis plus de 50 ans une expérience internationale inégalée dans les sites de transport. Le Groupe est présent dans environ 140 aéroports dont 7 français et environ 280 gares, représentant plus de 2 700 unités dans 35 pays à travers le monde. SSP exploite un large portefeuille de marques internationales, nationales et locales. Parmi celles-ci de grandes marques internationales comme Burger King, Starbucks, YO! Sushi, des marques internes telles que Upper Crust, Le Grand Comptoir et Ritazza ou encore des marques créées sur-mesure selon les profils des passagers, les besoins et les attentes consommateurs, avec des concepts comme Five Borough Food Hall à JFK, New York et Walter à Zurich.
www.foodtravelexperts.com

LAGARDÈRE TRAVEL RETAIL FRANCE

Avec la volonté affirmée d'accompagner la Stratégie de SNCF Gares & Connexions, Lagardère & Connexions contribue à transformer les gares en lieux de destination, et travaille sur les concepts Retail de demain pour améliorer l'expérience en gare et faciliter le quotidien des voyageurs.
Lagardère & Connexions, filiale de Lagardère Travel Retail France et SNCF Gares & Connexions, exploite actuellement 270 magasins dans les principales gares du réseau SNCF sous l'enseigne RELAY, mais aussi en partenariat avec d'autres marques fortes, notamment Nespresso, Eric Kayser, Monop Daily, Fnac ou L'Occitane.
www.lagardere-tr.fr

AREAS

Parce que les voyageurs ont des motivations et des attentes différentes, parce que chaque gare est unique, Areas s'appuie sur son expertise de l'univers du voyage et sa connaissance des tendances pour faire de chaque gare un espace de vie convivial et moderne et offrir une expérience client alliant praticité et plaisir.
Depuis plus de 50 ans, Areas met ses compétences de concepteur, ensemblier et restaurateur au service des voyageurs à travers un large portefeuille d'enseignes composées de concepts sur-mesure, de partenariats avec des acteurs locaux et de marques à renommée internationale parmi lesquels Paul, McDonald's, Monop'Daily, Exki, Roberta Caffé, Bara avec le chef Thierry Breton…
www.areas.com/fr

Et également : Ladurée, Ty Vorn, Sighor, Galzin, Les Halles Solanid, Cluizel Paris…

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 exposeront leurs spécialités au cœur des gares. Un grand marché gourmand pour déguster, acheter ou encore échanger en toute simplicité avec les acteurs régionaux.

DES DÉMONSTRATIONS DES INFLUENCEURS CULINAIRES

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

- **Paris-Saint-Lazare** – Le duo **Pazapah** investira **la cuisine mobile** le vendredi 8 octobre et sera également membre du jury lors de l'épreuve régionale du concours Chefs de Gare
- **Bordeaux** - **Papilles et Pupilles** réalisera sa recette Chefs de Gare sur **la cuisine mobile** le mercredi 13 octobre et sera membre de l'épreuve régionale du concours de cuisine Chefs de Gare
- **Paris Gare de Lyon** – **Ramène la popotte** le jeudi 14 et le vendredi 15 octobre – **Mycolomba** le vendredi 15 octobre
- **Rouen** - **Quinoa & Basmati** sera sur **la cuisine mobile** le lundi 11 octobre et du mercredi 13 au vendredi 15 octobre
- **Rennes** - **Les Petites Douceurs de Cricri** réalisera des recettes à partir de produits bretons le jeudi 14 octobre
- **Nantes** : **Carolineovrd** le mercredi 13 octobre proposera des animations cookies à destination des enfants
- **Grenoble** : **Les passions de Laurie** du mercredi 13 au vendredi 15 octobre – **Je suis un cuisinier** le vendredi 15 octobre
- **Marseille** : **Luciscooking** le mardi 12 octobre
- **Montpellier** : **Tom and cie food** le mardi 12 et le jeudi 14 octobre
- **Toulouse** : **Comme une poule** du mercredi 13 au vendredi 15 octobre
- **Tours** : **Frenchie and foody**, le mercredi 13 octobre, **Yummy Maguy** le jeudi 14 octobre et **Quand Julie patisse** le vendredi 15 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 2021 :

Gare de Dijon : Lycée Hôtelier Le Castel, le 14 octobre

Gare de Lille Flandres : Lycée Hôtelier Savary Ferry (Arras), les 11 et 15 octobre

Gare d'Arras : Lycée Hôtelier Savary Ferry (Arras), le 13 octobre

Gare de Nantes : Lycée professionnel Nicolas Appert, le 14 octobre

Gare de Rennes : Lycée Hôtelier La Guerche de Bretagne du 11 au 13 octobre

Gare de Nice : Lycée Hôtelier Paul Augier du 13 au 15 octobre

Gare de Paris Austerlitz : Lycée professionnel du Val de Bièvre le 13 octobre

LES PARTENAIRES DE CHEFS DE GARE

De nombreuses autres animations seront également proposées par des représentants de bons produits de nos terroirs.

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

Et également :
- La Ruche qui dit Oui,
- Associations de producteurs régionaux,
- Chambres des Métiers et de l'Artisanat locales
- Offices du tourisme et de promotion.

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

Pour en savoir plus

#Chefsdegare @ConnectsGares @Gares_connexions @Gares.connexions

INFORMATIONS PRATIQUES
www.chefsdegare.sncf
Interviews et rencontres sur-mesure, visuels et informations complémentaires sur demande auprès du service de presse.

Contacts presse

PAIN VIN & COMPANY

CÉCILE LENNE
CLENNE@PAINVINCOMPANY.COM
01 55 35 03 85 – 07 84 34 22 73

PAULINE WALCH
PWALCH@PAINVINCOMPANY.COM
01 55 35 03 86

SNCF GARES & CONNEXIONS

GAËLLE LE FICHER
GAELLE.LE-FICHER@SNCF.FR
06 17 50 92 53