

Communiqué de presse

Paris, le 24 janvier 2018

MICHEL ROTH S'INSTALLE EN GARE DE METZ

Retour aux sources pour Michel Roth, chef étoilé lorrain, qui a accepté de réinventer le buffet de la gare de Metz. Le restaurant «Terroirs de Lorraine – Michel Roth » a ouvert ses portes le 6 décembre 2017 en partenariat avec SSP France et SNCF Gares & Connexions.

SNCF Gares & Connexions et SSP France sont particulièrement heureux et fiers d'inaugurer le restaurant « Terroirs de Lorraine » au sein de la Gare de Metz, désignée plus belle gare de France en 2017. La notoriété et le savoir-faire du chef, enfant du pays, va contribuer au renouvellement de l'offre de restauration proposée dans cette gare unique, classée monument historique depuis 1975.



Michel Roth, un chef lorrain étoilé de retour sur ses terres

Né à Sarreguemines en 1959, Michel Roth fait ses premiers pas en cuisine à l'âge de 15 ans et se forme dans les plus grandes maisons. En 1991, il devient à la fois Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or. A ce jour, Michel Roth est le seul chef au monde à avoir cumulé ces distinctions prestigieuses. Fidèle à ses racines, le chef relève, en partenariat avec SNCF Gares & Connexions et SSP, le défi de sa première table en terre lorraine.

Informations pratiques sur le restaurant

Ouvert en continu de 11h30 à 21h30, 7j/7j

Adresse : Terroirs de Lorraine
Gare de Metz
1 place du Général de Gaulle
57000 Metz

Réservation : 03 87 66 64 03

Les plats et les menus signés Roth sont mitonnés par Xavier Pauly et sa brigade de 8 cuisiniers. Le restaurant Terroirs de Lorraine – Michel Roth », qui peut accueillir plus de 130 couverts à l'intérieur et des convives supplémentaires en terrasse à la belle saison, est accessible à tous avec une ambition bistronomique le midi et gastronomique le soir. Michel Roth et son équipe proposent ainsi une From'quiche mosellane, une potée veggie, un fish and chips de perche, une potée Lorraine mais aussi l'œuf mehlknepfle, un biscuit de brochet croustillant ou encore un filet de boeuf façon Rossini.

Le lieu a été intégralement redécoré de façon à faire écho au patrimoine lorrain avec des chaises aux dossiers arrondis, des tabourets hauts de couleur safran, le tout agrémenté d'une boiserie d'antan

Contacts presse SSP

Fatiha Thierry, Communication externe France Benelux

fatiha.thierry@ssp.fr - +33 1 75 64 47 01

Clare Williams, Relations Presse Internationales

clare@templemerepr.co.uk - +44 1306 735574

Contacts presse SNCF Gares & Connexions

Juliette de Beaupuis-Daumas-

juliette.debeaupuis@sncf.fr - 01 80 50 03 88

Claire Fournon - [ext.itg-](mailto:ext.itg@portage.claire.fournon@sncf.fr)

portage.claire.fournon@sncf.fr - 01 80 50 04 30

“ *TERROIRS DE LORRAINE* est né de mon envie de m'établir dans ma région. La Lorraine, c'est mes racines, là où tout a débuté dans le restaurant familial. La gare de Metz est pour moi le symbole du retour aux sources, c'est dans ce lieu chargé d'histoire et de souvenirs que j'accueillerai les clients autour de plats savoureux et authentiques. Avec mon équipe, nous avons élaboré une cuisine simple et raffinée alliant plats régionaux emblématiques de la Lorraine et gastronomie. La gare, c'est la porte d'entrée sur une région, un terroir. Un lieu en constant mouvement où se croisent ceux qui arrivent et ceux qui partent. Avec le restaurant Terroirs de Lorraine, je veux faire de la Gare de Metz un lieu de destination, ouvert sur la ville. Une adresse incontournable pour les gourmets et les gourmands.



Le chef étoilé Michel Roth

”

Gérard d'ONOFRIO, Directeur Général SSP France, Benelux : « Nous sommes particulièrement fiers d'avoir participé à l'élaboration de ce beau projet aux côtés de Michel Roth, Chef étoilé et enfant du pays. C'est sous le signe de l'innovation et de la qualité culinaire que nous avons positionné notre offre de restauration à destinations de nos clients voyageurs ou non ».

Renouveler les buffets de gare grâce aux chefs étoilés ancrés dans la gastronomie régionale

Le partenariat noué par SNCF Gares & Connexions, branche de SNCF en charge de la gestion de 3 000 gares françaises, SSP, spécialiste de l'exploitation de commerces dans les lieux de voyage, et le chef Michel Roth, s'inscrit dans une dynamique de transformation des buffets de gare.

Pour Patrick Ropert, Directeur Général de SNCF Gares & Connexions, « il est essentiel de repenser les buffets de gare en les replaçant au cœur de leur territoire et en faisant appel à des chefs étoilés, enracinés dans leur région, qui sauront réinventer le patrimoine culinaire français, tout en adaptant leur cuisine et services à la typologie et aux spécificités d'une gare et de ses clients. »

Après Eric Fréchon gare Saint Lazare, Thierry Marx gare du Nord et désormais Michel Roth gare de Metz, de nouveaux chefs ont accepté de relever le défi : Christian Le Squer gare de Rennes, Jacques Maximim gare de Nice, Alain Ducasse gare Montparnasse ou encore Michel Rostang à Paris gare de Lyon.

À propos de 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.

En 2016, SNCF Gares & Connexions a réalisé un chiffre d'affaires de 1,2 milliard d'euros.

Au sein du groupe SNCF, cette direction est autonome, responsable et régulée.

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.

A propos de SSP -Select Service Partner - www.foodtravelexperts.com

SSP possède depuis plus de 50 ans une expérience internationale inégalée dans les sites de transport et emploie 35 000 salariés qui servent plus d'un million de clients par jour. Le Groupe est présent dans environ 141 aéroports dont 9 français et environ 280 gares, représentant plus de 2 500 unités dans 30 pays à travers le monde.

SSP exploite un large portefeuille d'environ 450 marques internationales, nationales et locales. Parmi celles-ci de grandes marques internationales comme Burger King, Starbucks, YO! Sushi ou des concepts sur mesure tels que MASH à Copenhague, James Martin Kitchen à Londres, et Hung's Delicacies à Hong Kong. Des marques internes Upper Crust, Le Grand Comptoir and Ritazza ou encore des marques qui sont spécifiquement adaptées à chaque terminal, selon les profils des passagers, les besoins et les attentes des consommateurs, avec des concepts sur mesures comme Five Borough Food Hall à JFK, New York et Walter at Zurich.