



*Communiqué de presse*

le 2 juin 2017

## **Nouveau en zone publique : le restaurant « Bistrot de chef » fait peau neuve et devient « Le Zinc »**

L'ancien Bistrot de Chef a fait peau neuve en zone d'enregistrement de l'Aéroport de Strasbourg et propose à ses usagers un tout nouveau cadre, plus de confort et une offre renouvelée !

Areas, filiale d'Elior Group et spécialiste de la restauration dans le monde du voyage, a réalisé un véritable « lifting » du restaurant de l'aéroport, afin de lui redonner un nouveau souffle et d'attirer toujours plus de passagers. Le lieu a été imaginé pour inciter le passager, le personnel de l'aéroport et les habitants de la région à la détente (grâce à des fauteuils vintage d'avion) dans la nouvelle zone lounge du restaurant et à l'échange avec des endroits incitant au partage (tables hautes, mange debout, tables collectives, ...)

Le style du point de vente rappelle l'aviation des années 1900. Le côté rétro, taule ondulée et vieilles maquettes d'avion font plonger les clients dans l'univers aéroportuaire et leur permet de faire un véritable voyage dans le temps.

Le chef Hervé Gilgenmann a développé une nouvelle carte aux saveurs de l'été, alliant spécialités régionales, grands classiques de brasserie et fraîcheur des produits. Il est ainsi possible d'y déguster aussi bien une salade alsacienne, les légendaires tartes flambées, ou encore un gratin de spaetzle qu'un burger italien ou un dos de cabillaud à la sauce beurre noisette citron... De quoi régaler tous les palais !

Areas a également créé une nouvelle carte pour répondre à la clientèle de l'après-midi, ou pour satisfaire ceux qui n'ont pas le temps de prendre un vrai repas, avec une offre snacking chaud, planchettes à partager avec des fromages et charcuteries régionales pour les fans de salé, ou de délicieuses coupes glacées pour ceux qui préfèrent le sucré.

Le Zinc propose donc une offre de restauration large avec café, plats chauds, offre rapide pour les plus pressés, salades, et desserts gourmands, ancrée dans sa région, avec des produits locaux.



Communiqué de presse

le 2 juin 2017

*Depuis 25 ans, Elior Group, un des leaders mondiaux de la restauration et des services, est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, ainsi que dans l'univers du voyage.*

*En 2016, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 5 896 millions d'euros dans 13 pays. Ses 108 000 collaborateurs accueillent chaque jour 4 millions de clients dans 18 600 restaurants et points de vente. Leur mission est d'accueillir et prendre soin de chacun grâce à des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante.*

*Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior Group est adhérent au Pacte mondial des Nations unies depuis 2004. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et à l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'expriment dans la signature « Time savored ».*

Contacts presse :

Thomas DUBUS – Président du Directoire – [t.dubus@strasbourg.aeroport.fr](mailto:t.dubus@strasbourg.aeroport.fr) – 03.88.64.67.68

Nelly Garrido – Chargée de Communication et Promotion des ventes – [n.garrido@strasbourg.aeroport.fr](mailto:n.garrido@strasbourg.aeroport.fr) – 03.88.64.69.54