

COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris La Défense, le 24 mars 2025

AREAS FRANCE ANNONCE L'OUVERTURE DE « LE PAIN QUOTIDIEN » EN GARE MONTPARNASSE

- Areas France, spécialiste des zones d'hyper-flux et pionnier du Food & Beverage, inaugure un nouveau restaurant Le Pain Quotidien à la Gare de Paris Montparnasse.
- Il s'agit du deuxième point de vente de l'enseigne en gare en France, après celui de la Gare de l'Est ; il propose une expérience client encore plus innovante.
- Cette ouverture permet à Areas France et Altarea Commerce, gestionnaire des commerces de cette gare, d'enrichir l'offre en *travel hospitality* dans une gare qui accueille chaque année plus de 80 millions de voyageurs et visiteurs.

Une expérience de *travel hospitality* innovante au service des voyageurs

Le Pain Quotidien est plus qu'un point de vente en gare : c'est un véritable restaurant, pensé pour offrir une expérience complète aux voyageurs de la 4^e gare de France. Dès leur arrivée, les clients profitent d'un **parcours fluide, alliant rapidité et convivialité**.



L'établissement a été conçu pour permettre aux voyageurs de profiter d'une pause gourmande dans un lieu chaleureux et authentique. Il propose deux espaces distincts :

- Une **terrasse de 90 m²**, offrant un cadre végétalisé avec un toit de feuillage et 50 places assises, pour une parenthèse hors du tumulte de la gare.
- Un **espace intérieur** aménagé dans l'ADN de la marque :

tables communes en bois, banquettes et fauteuils lounge, pour une ambiance « comme à la maison ».

Le restaurant propose deux types de service : la **vente à emporter** et le **service à table** avec la possibilité de commander via QR code pour un service plus fluide adapté aux exigences du *travel-retail*.

COMMUNIQUE DE PRESSE

Une restauration saine qui repose sur la qualité des produits

Le Pain Quotidien propose une offre de restauration conviviale pour les amateurs de cuisine saine et gourmande. En plus de ses pains bio et viennoiseries, l'enseigne met à l'honneur des recettes savoureuses, préparées sur place à partir de produits frais, naturels et locaux. L'objectif : offrir une expérience gourmande, à tout moment de la journée.

Sa carte variée s'adapte aux envies de chacun :

- **Pour une pause gourmande sur le pouce**, une sélection de recettes en restauration rapide: roulé épinard, la quiche lorraine, le croque-monsieur ou encore le wrap thaï coleslaw..
- **Une offre petit-déjeuner complète** servie à table ou à emporter, composée de céréales, fruits frais, yaourts et œufs bio, accompagnés au choix de poitrine fumée, avocat ou saumon.
- **Pour les amateurs de salé**, une sélection variée de tartines garnies, toasts généreux, salades et plats faits maison.

« Nous sommes ravis d'étendre notre collaboration avec Le Pain Quotidien, une enseigne qui incarne la qualité, la simplicité, la convivialité et l'authenticité. Ce concept « comme à la maison » enrichit l'expérience de restauration en gare en proposant un service complet à Paris Montparnasse. Aujourd'hui devenu une référence internationale, Le Pain Quotidien fait ses premiers pas dans le travel hospitality en France, et nous sommes fiers de l'accompagner dans cette deuxième ouverture ! » se réjouit Yves Lacheret, Directeur Général d'Areas France.



Le Pain Quotidien est situé au niveau quai de la gare Paris Montparnasse, il contribue à la diversité de l'offre de restauration en gare, avec une vue imprenable sur la tour Montparnasse.

A propos d'Areas France :

Areas France est le spécialiste de l'hyper-flux et pionnier du Food & Beverage. Concepteur, aménageur et opérateur de référence dans les marchés du voyage et des loisirs, Areas se distingue par une approche singulière qui allie hospitalité et commercialité, pour transformer l'expérience client.

Fort de sa culture d'excellence opérationnelle, Areas s'appuie sur une connaissance fine des besoins des voyageurs et sur le portefeuille de concepts de restauration le plus large du marché avec des marques développées en propre et en franchises.

fr.areas.com/fr

Areas sur LinkedIn : <https://fr.linkedin.com/company/areas-france>