

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris-Saint-Ouen, le 16/07/2026

Areas France déploie le concept de restauration DELI&CIA et affirme sa stratégie d'enseignes propriétaires.

Avec l'ouverture de son premier flagship à l'aéroport Paris-Beauvais, Areas France, leader du travel hospitality, déploie son concept DELI&CIA en France et fait de l'Hexagone un marché clé dans la stratégie de développement de ses enseignes propriétaires. Cette ouverture illustre une évolution majeure de la stratégie d'Areas : développer ses propres enseignes afin de maîtriser l'ensemble de la chaîne de valeur, de la conception de l'offre jusqu'à l'expérience client.

Une marque au cœur de la stratégie d'Areas

Dans un contexte où les attentes des passagers évoluent rapidement, Areas accélère le déploiement de concepts entièrement conçus en interne, de l'offre de restauration au design des points de vente, en passant par l'optimisation du parcours client.

Déjà présent dans six pays, l'enseigne existe depuis plus de 10 ans et a construit un concept solide et performant pour l'environnement du travel retail. Récompensé à plusieurs reprises, l'enseigne DELI&CIA s'est notamment distinguée aux FAB Awards* avec le prix de la meilleure offre à emporter en aéroport, s'imposant comme une référence internationale.

** Airport Food & Beverage Awards (FAB Awards) : les Oscars du monde de la restauration en aéroport.*

Un concept *healthy*, tendance et adapté aux nouveaux usages.

Conçu pour les environnements de travel retail, DELI&CIA répond aux exigences des lieux de forte affluence en associant rapidité de service, praticité et qualité. Ce concept Grab & Go propose une offre de restauration fraîche, préparée sur place et équilibrée, élaborée à partir d'ingrédients de saison, pour accompagner tous les moments de consommation de la journée.

L'enseigne offre un large choix de produits adaptés aux attentes des voyageurs et propose des recettes « signature » sur l'aéroport Paris-Beauvais, dont voici quelques exemples :

- Le Méditerranéen – Ciabatta, houmous, tomates confites, menthe, oignon rouge, courgette marinée
- Salade Chicken Mango – Poulet mariné au curry, avocat, fèves, mangue, sauce thaï
- Brioche Pastrami – Bun brioché, pastrami, sauce raifort, pousses d'épinard, oignons frits
- Douceur Chia Coco Mangue Passion – Graines de chia, lait de coco, coulis de mangue et fruit de la passion

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

- Cookie avoine
- Porridge Peanut – Flocons d'avoine, beurre de cacahuète, miel et framboise.



Le Sandwich Méditerranéen

Au-delà de son offre de restauration, DELI&CIA soigne chaque détail de l'expérience client. Son identité visuelle chaleureuse, son merchandising, sa signalétique et l'intégration de solutions digitales ont été pensés pour rendre le parcours plus simple, plus fluide et plus intuitif. Une approche qui a déjà fait ses preuves : avec plus de 6 millions de clients servis chaque année dans six pays, DELI&CIA s'est imposée comme l'un des concepts propriétaires les plus performants du Groupe.

Une ambition forte pour la France

L'ouverture de ce flagship DELI&CIA en France marque une nouvelle étape dans la stratégie de développement des marques propriétaires d'Areas. Le Groupe a pour ambition d'accélérer le déploiement de l'enseigne sur d'autres sites en France, en s'appuyant sur la modularité du concept, capable de s'adapter aussi bien à de grands espaces de restauration qu'à des formats plus compacts et digitalisés.

« Le lancement de DELI&CIA en France constitue une étape majeure de notre stratégie de développement. Nous sommes convaincus que les marques propriétaires sont un levier d'innovation et de différenciation efficace et performant pour répondre aux nouvelles attentes des voyageurs. Avec DELI&CIA, nous apportons sur le marché français un concept qui a déjà fait ses preuves à l'international et nous avons l'ambition d'en faire une référence de la restauration dans les environnements de voyage, en poursuivant son déploiement sur l'ensemble de nos sites. », déclare Mathieu Herrero, Directeur général d'Areas France.

Infos repères :

- 2013 : ouverture du 1^{er} point de vente à l'aéroport de Palma de Majorque.
- 2013 - 2015 : Accélération du déploiement avec 19 ouvertures.
- 2020 : Elue enseigne de restauration rapide préférée des voyageurs en Espagne
- Déjà 2 points de vente en France : Gare de Nice, Aéroport de Bordeaux Mérignac

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

- Enseigne présente au : Chili, Mexique, Espagne, Portugal, Italie, France.



Image 1 : Enseigne Deli&Cia

À 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. Présent sur l'ensemble du territoire, Areas France s'appuie sur un réseau de plus de 570 points de vente et sur l'engagement de près de 7 000 collaborateurs, au cœur des lieux de flux que sont les autoroutes, les gares et les aéroports.

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>