

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mérignac, le 29 septembre 2025

Inauguration d'une nouvelle enseigne de restauration dans la zone de départ agrandie et modernisée du terminal *billi*

- 8 mois de chantier et un investissement de 3,5 millions d'euros pour une nouvelle zone de départ agrandie de 600m² entièrement repensée pour fluidifier les déplacements
- Ce projet vient en complément du programme d'investissements de 170 millions d'euros porté par l'Aéroport de Bordeaux sur la période 2023-2027 pour améliorer la qualité de service et accompagner la décarbonation
- La nouvelle enseigne de coffee shop exploitée par AREAS se renouvelle avec Le Pain Quotidien

L'Aéroport de Bordeaux inaugure aujourd'hui avec son partenaire AREAS sa nouvelle offre commerciale : Le Pain Quotidien. Localisée dès l'entrée du terminal *billi*, la nouvelle enseigne s'installe dans une zone de départs et d'enregistrements conjuguant confort, efficacité et respect de l'environnement pour offrir aux passagers une expérience de voyage à la hauteur de leurs attentes.

L'architecture de cette extension de 600m² allie performance opérationnelle et énergétique conçu selon une démarche bioclimatique. Une terrasse végétalisée vient compléter ces aménagements, réalisés sans imperméabilisation supplémentaire des sols, illustrant l'engagement de l'aéroport en faveur d'une extension responsable.

Le Pain Quotidien, format coffee shop, la nouvelle enseigne de restauration opérée par Areas France.

Acteur majeur de la restauration dans l'univers du voyage, **Areas** opère en France sur quatre marchés : les autoroutes, les aéroports, les parcs de loisirs et les gares.

Expert du *travel retail*, Areas a été choisi par l'Aéroport de Bordeaux pour déployer l'enseigne **Le Pain Quotidien** dans un format adapté à l'environnement aéroportuaire : un coffee shop avec espace assis et offre à emporter, conçu pour répondre aux attentes des voyageurs.

L'espace, imaginé par les équipes d'Areas France, propose **120 places assises**, réparties entre l'intérieur et une terrasse. L'offre, pensée sur mesure par le marketing, évoluera tous les trois mois au rythme des saisons afin de toujours surprendre les voyageurs.

« Cette extension marque une étape importante dans la transformation de notre aéroport. Cette nouvelle offre répond à plusieurs attentes : plus diversifiée, plus locale, plus conviviale. Et ce n'est qu'un début : la modernisation se poursuivra jusqu'en 2028 pour hisser notre plateforme au meilleur niveau européen », déclare **Simon Dreschel, Président du directoire de l'aéroport.**

Les clients retrouveront les incontournables de l'enseigne, à commencer par une large gamme de boissons chaudes à base de café bio (latte macchiato, flat white, mocha, golden latte, matcha latte...) ainsi que des alternatives rafraîchissantes, comme les frappés, dont le **frappé choco-cookie**, développé pour la première fois en France pour ce point de vente.

Côté restauration, sandwiches, salades et tartines sont préparés sur place à partir de produits frais. Parmi les recettes phares : le sandwich comté-dagobert, la tartine au bleu ou encore une salade thaï aux saveurs exotiques.

Les **petits-déjeuners gourmands** mettent à l'honneur les viennoiseries et spécialités maison : sandwich aux œufs brouillés, roulé à la cannelle, granola parfait... sans oublier une sélection de desserts inspirés de la tradition américaine (cookies, cakes, muffins), enrichie de spécialités locales comme les cannelés, ainsi que de la fameuse gaufre liégeoise, clin d'œil à l'identité belge de l'enseigne.

« Forts de notre expertise du travel retail, nous avons conçu ce coffee shop comme une escale gourmande parfaitement intégrée au parcours voyageur, capable de répondre aux attentes d'un environnement aéroportuaire en constante effervescence. », commente **Yves Lacheret, Directeur Général d'Areas France**.

Une offre d'**épicerie fine** permet également d'emporter chez soi des produits signature tels que financiers, pâtes à tartiner, tablettes de chocolat ou boîtes de thé.

Les amateurs de recettes végétariennes ne seront pas oubliés, avec un **muffin chocolat-chia vegan**, un **wrap thaï végété** ou encore un **roulé aux épinards**.

Cette offre, à la fois saine et gourmande, a été pensée pour répondre aux enjeux d'un environnement d'hyperflux : servir rapidement tout en garantissant une expérience de qualité. Pour cela, le point de vente a été conçu avec **deux parcours clients distincts**, permettant de fluidifier les files en fonction du choix de consommation : sur place ou à emporter.

A propos de la Société Aéroport de Bordeaux-Mérignac

Au cœur de l'organisation aéroportuaire et en lien étroit avec l'ensemble des opérateurs publics et privés, la Société Aéroport de Bordeaux-Mérignac assure l'exploitation, la maintenance, la gestion et le développement de la plateforme dans le cadre d'une concession de l'Etat. Au-delà, elle définit et met en œuvre une stratégie de valorisation de l'aéroport avec et pour son territoire, ses enjeux économiques, sociaux et environnementaux. En 2023, elle lance son nouveau plan stratégique, Ressources 27, visant à changer son modèle en plaçant un développement durable ambitieux au cœur de chacune de ses actions.

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.