



PIERRE HERMÉ
PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lyon, le 23 décembre 2024

PIERRE HERMÉ ARRIVE À L'AÉROPORT LYON SAINT-EXUPÉRY : UN POP-UP D'EXCEPTION POUR TOUS LES VOYAGEURS

Téléchargement des visuels HD 

SSP Frabeli, l'un des leaders de la restauration sur les sites de transport et l'Aéroport Lyon Saint-Exupéry en collaboration avec la Maison Pierre Hermé Paris sont fiers d'annoncer l'ouverture d'un pop-up exclusif Maison Pierre Hermé Paris au sein du Terminal 1 en zone réservée. Le pop-up sera ouvert jusqu'au printemps 2025, du lundi au dimanche de 7h00 à 20h.

Une expérience gourmande au cœur de l'aéroport

Les voyageurs pourront venir déguster pour une durée limitée une sélection de macarons signature de la célèbre Maison Pierre Hermé Paris, tels que l'Infiniment Vanille, l'Infiniment Chocolat Paineiras ou se laisser tenter par des associations de saveurs plus audacieuses à l'image du macaron Mogador (Chocolat au lait & fruit de la Passion) ou encore Ispahan (Rose, Framboise & Letchi).

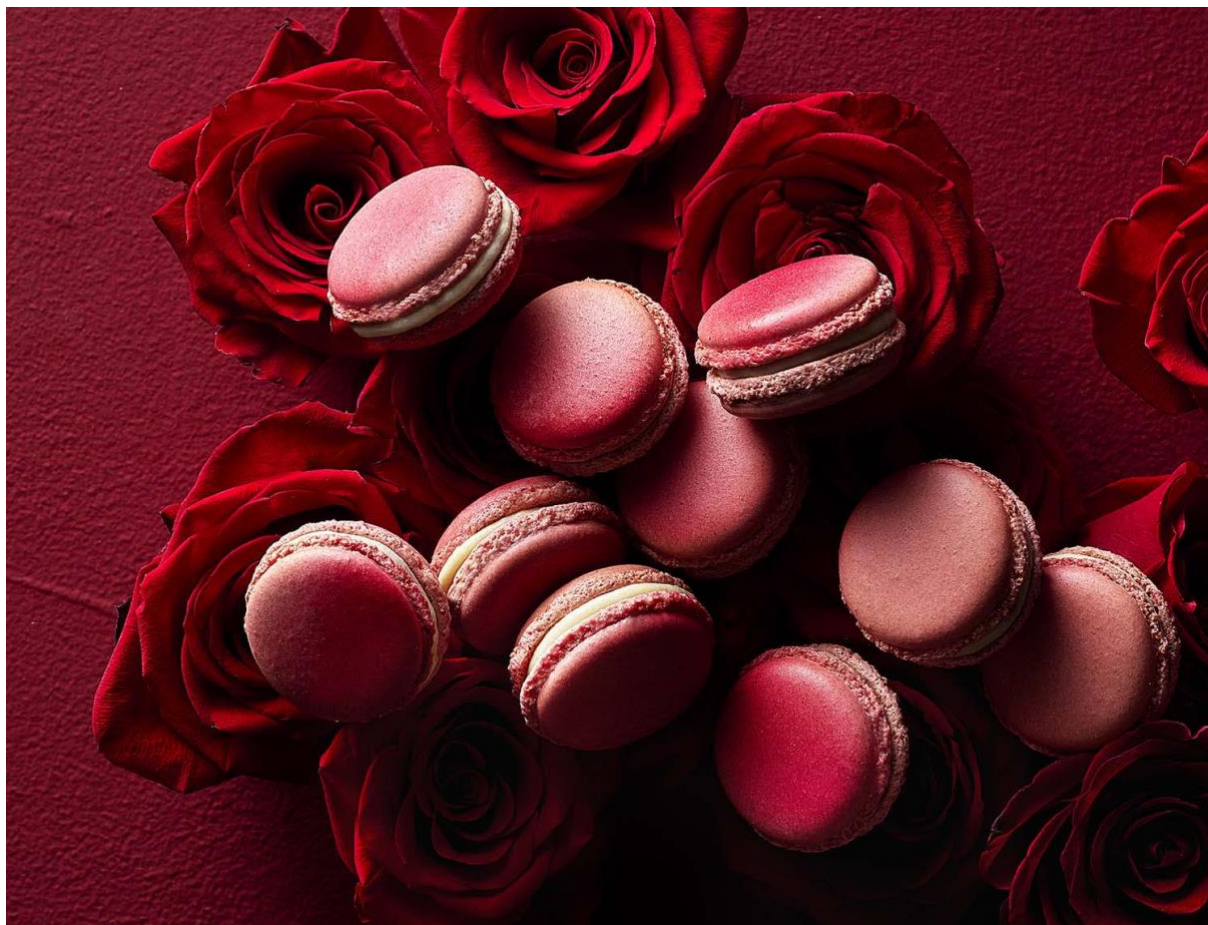
« Avec ce pop-up, SSP et Maison Pierre Hermé Paris unissent leur savoir-faire pour sublimer l'expérience des voyageurs à l'aéroport de Lyon. C'est une opportunité exceptionnelle d'insuffler raffinement, élégance et art de vivre aux instants de transit, en offrant la possibilité de déguster, seul ou en famille, des créations d'exception », a déclaré **Gérard d'Onofrio, Directeur Général SSP France, Belgique, Luxembourg et Italie.**

Pour **Pierre Grosmaire, Directeur Commercial et marketing d'Aéroports de Lyon** : « L'Aéroport de Lyon est ravi d'accueillir la Maison Pierre Hermé Paris pour offrir à ses passagers une nouvelle expérience gourmande. L'aéroport travaille en étroite collaboration avec ses partenaires pour proposer une offre commerciale toujours plus attractive et qualitative aux voyageurs. Pour VINCI Airports, proposer une expérience shopping et restauration qualitative et variée aux voyageurs est essentiel, comme c'est le cas à Lyon avec des enseignes prestigieuses, à l'image de la Maison Pierre Hermé Paris. »

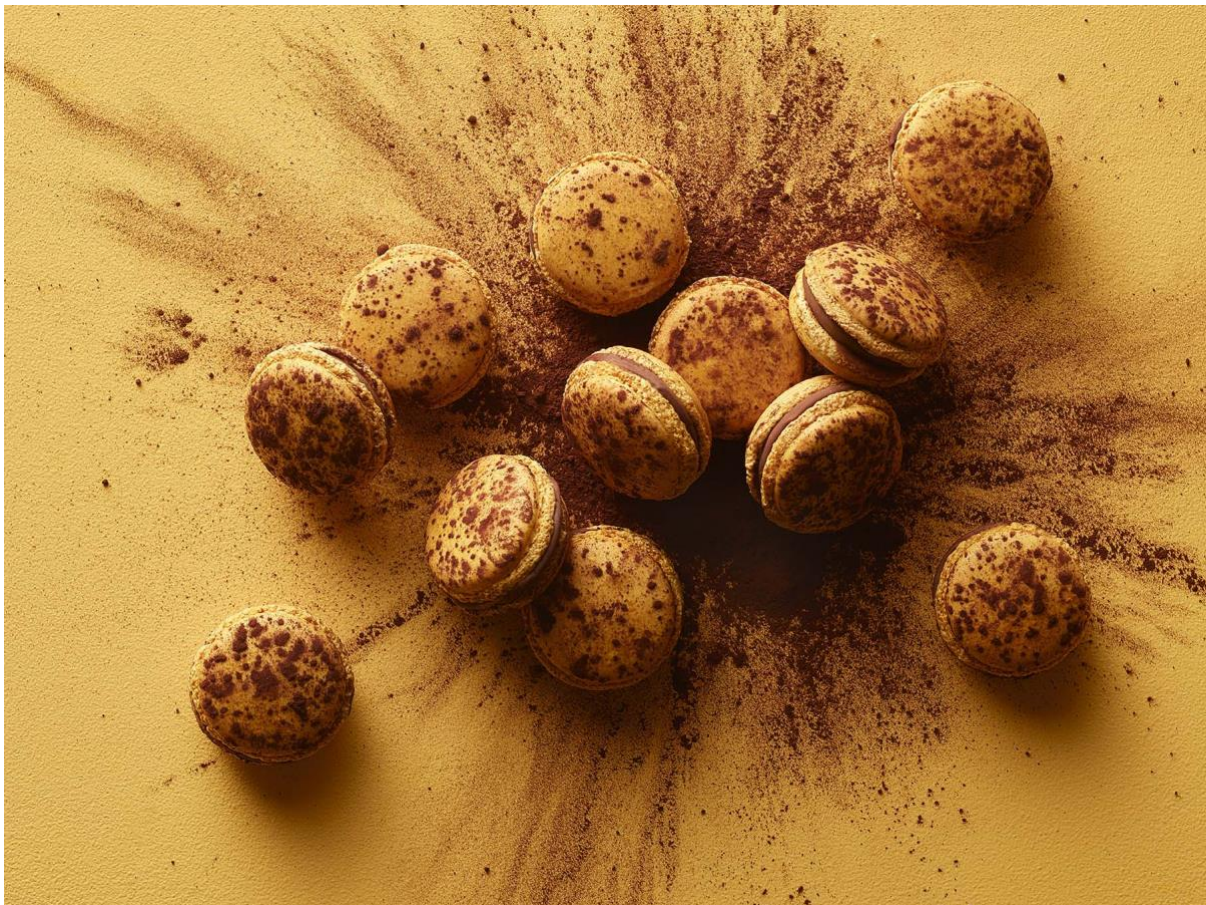
Une initiative éphémère au service des amateurs de gastronomie

Ce projet s'inscrit dans la volonté commune de SSP et de l'aéroport Lyon Saint-Exupéry de redéfinir les standards de la restauration dans les espaces de transport. En mettant à disposition les créations de la

Maison Pierre Hermé Paris dans un cadre accessible et convivial, ce pop-up promet d'être un rendez-vous incontournable pour tous.



crédit : Laurent Fau



crédit : Laurent Fau

À PROPOS DE SSP

SSP Group PLC (LSE : SSPG) est l'un des principaux exploitants mondiaux de points de vente d'aliments et de boissons dans les lieux de voyage. Il emploie environ 49 000 personnes dans plus de 3 000 unités réparties dans 37 pays. Nous sommes spécialisés dans la conception, la création et l'exploitation d'une gamme variée de points de vente d'aliments et de boissons dans les aéroports, les gares et autres lieux de passage, sous six formes différentes : restaurants assis et à service rapide, bars, cafés, salons et magasins de proximité à dominante alimentaire. Notre vaste portefeuille de marques comprend un mélange de marques internationales, nationales et locales, conçues pour répondre aux divers besoins de nos clients.

Notre objectif est d'être la meilleure partie du voyage, et nous nous engageons à fournir des marques de premier plan et des concepts innovants à nos clients dans le monde entier, en mettant l'accent sur un goût, une valeur, une qualité et un service exceptionnels. La durabilité est cruciale pour notre succès à long terme, et nous visons à avoir un impact positif sur notre activité tout en unissant les parties prenantes pour promouvoir un secteur du tourisme alimentaire durable. www.foodtravelexperts.com

À PROPOS DE L'AÉROPORT LYON SAINT-EXUPÉRY

À propos de Lyon Aéroport

Lyon Aéroport pilote l'exploitation de Lyon-Saint Exupéry pour l'aviation commerciale et Lyon-Bron, 3ème aéroport français pour l'aviation d'affaires. Premier aéroport du réseau VINCI Airports en France avec 10 millions de passagers en 2023, Lyon-Saint Exupéry relie 130 destinations en directe et est connecté aux principaux hubs internationaux. L'aéroport Lyon-Saint Exupéry propose des infrastructures récentes, une excellence opérationnelle pour les compagnies aériennes et une stratégie d'innovation centrée sur une expérience passagers de qualité (centre d'excellence du réseau VINCI Airports). Certifié Niveau 4+ de l'ACA (Airport Carbon Accreditation), ISO 14001 et ISO 50001, l'aéroport Lyon-Saint Exupéry se développe en totale maîtrise de son impact environnemental.

www.lyonaeroports.com

À propos de VINCI Airports

Premier opérateur aéroportuaire privé au monde, VINCI Airports gère plus de 70 aéroports dans 14 pays. Grâce à son expertise d'intégrateur global, VINCI Airports développe, finance, construit et exploite les aéroports en apportant sa capacité d'investissement et son savoir-faire dans l'optimisation de la performance opérationnelle, la modernisation des infrastructures et la conduite de leur transition environnementale. VINCI Airports est le premier opérateur aéroportuaire à s'être engagé dans une stratégie environnementale à l'échelle internationale en 2016, pour atteindre l'objectif zéro émission nette sur l'ensemble de son réseau d'ici 2050.

Pour plus d'informations :

www.vinci-airports.com

@VINCIAirports

<https://www.linkedin.com/company/vinci-airports/>

À PROPOS DE MAISON PIERRE HERMÉ

Pierre Hermé est l'héritier de quatre générations de boulangers pâtisseries alsaciens. Célébré en France, au Japon et au Moyen-Orient, celui que Vogue a surnommé "Picasso of Pastry" a apporté à la pâtisserie goût et modernité. Avec le « plaisir pour seul guide », Pierre Hermé a inventé un univers de goûts, de sensations et de plaisirs. Son approche originale du métier de pâtissier l'a conduit à révolutionner les traditions les mieux établies.

Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. La Maison de Haute Pâtisserie imaginée et fondée par Pierre Hermé en 1997, inaugure sa première boutique à Tokyo en 1998, suivie en 2001 par la pâtisserie parisienne au [72 rue Bonaparte](#), au cœur du quartier Saint-Germain. Du choix rigoureux des matières premières jusqu'aux délices sucrés vendus dans des boutiques soigneusement designées et une qualité irréprochable du service, les créations de Pierre Hermé portent à chaque étape de leur élaboration le sceau du luxe. Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurant en 2016 le pâtissier- chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands. La Maison Pierre Hermé Paris compte aujourd'hui plus de 90 points de vente, répartis dans douze pays et un effectif de près de 1000 collaborateurs.