

# AREAS ACCOMPAGNE LA MODERNISATION DU TERMINAL 1 DE L'AEROPORT PARIS CHARLES DE GAULLE AVEC UNE OFFRE DE RESTAURATION AUX SAVEURS NOUVELLES.

Paris La Défense, le 4 janvier 2023.

Embarquement immédiat pour le Terminal 1 !

Avec 6 nouvelles enseignes de restauration et une hospitalité à la française, Areas se positionne comme l'acteur de référence dans l'excellence opérationnelle dans l'univers du voyage.

Dans ce nouveau terminal, centre névralgique des départs vers l'Asie et le Moyen-Orient, Areas a imaginé avec l'agence Malherbe un lieu de vie et de restauration aux allures de loft parisien comprenant 3 marques fortes reconnaissables entre toutes dans un Food Court propice à la convivialité, et deux concepts « Signature ». La marque Exki sera quant à elle accessible depuis la zone d'embarquement.

Au sein d'un espace commun de restauration autour duquel différentes formes de cuisine cohabitent, les voyageurs pourront retrouver l'enseigne McDonald's, leader incontesté du burger, Paul, et Starbucks.

L'ensemble des enseignes présentes dans le food court proposeront du click and collect, ainsi qu'une prise de commande sur des bornes digitales.

## Deux restaurants haut de gamme en Mezzanine : Bistrot Benoit et Kirei.

- **Bistrot Benoit, un nouveau partenariat entre Ducasse Restaurant et Areas.**



Parce que pour beaucoup de gens à travers le monde, Paris est synonyme de gastronomie et de bons restaurants, c'est un Bistrot Benoit, semblable à celui ouvert au cœur du musée du Louvre, qui va voir le jour au Terminal 1 de Roissy Charles de Gaulle.

Banquettes de velours rouge, comptoir en zinc et barre chapelière en laiton, pour une ambiance aussi chaleureuse que chic et bon enfant, animée par un

service formé à l'Ecole Ducasse Paris Campus , un nom qui fait rayonner la cuisine à son plus haut niveau tout autour du globe.

A la carte, le bonheur de retrouver une cuisine française de qualité, à la fois traditionnelle dans son inspiration et contemporaine dans son exécution.

Pour exemple, un impeccable croque-monsieur, un mythique faux-filet sauce béarnaise, une cassolette d'escargots, sans oublier un dessert signature Ducasse Restaurant : l'extraordinaire et généreux baba au rhum !

### **Kirei by Kabuki : Une évasion avec la cuisine fusion.**



Dans une atmosphère épurée, les voyageurs vont profiter d'un concept asiatique inédit en France : la fusion des gastronomies asiatiques et méditerranéennes.

La gamme, large et complète, permettra aux différentes nationalités voyageant par le T1 de trouver des recettes adaptées à leurs goûts : des incontournables de la cuisine japonaise (sushis), chinoise (wok nouilles, légumes, crabes et porc) thaïlandaise (bouillon TomYum) ...

Le « plus » : Tous les plats sont préparés sous les yeux des voyageurs.

Ce concept proposé par Areas à Aéroport de Paris est déployé pour la 1ere fois en France avec le chef étoilé Alejandro Duran, (chef exécutif du groupe Kabuki). **En 2018, Kirei a reçu le prix "Airport Premium Dining Restaurant of the Year" aux FAB Awards.**

*« Avec ces deux nouvelles enseignes dans le Terminal 1 de l'aéroport Roissy-Charles De Gaulle, Areas a la chance d'accueillir les voyageurs autour d'une offre premium, digne des meilleurs restaurants parisiens. Nous sommes fiers de proposer deux nouveaux concepts. Bistrot Benoit, une marque de Ducasse Restaurant , fera rayonner la belle cuisine française ; tandis que Kirei proposera une cuisine japonaise éclectique », se réjouit Yves Lacheret, directeur général d'Areas France.*

### **Rendez-vous au terminal 1 de Roissy Charles De Gaulle, zone réservée.**

---

#### **A propos d'Areas :**

Areas est un des leaders mondiaux de la restauration de concession dans l'univers du voyage.

Concepteur, aménageur et opérateur de référence dans les marchés du voyage et des loisirs, Areas est présent dans les lieux de flux stratégiques et locaux à travers le monde (aéroports, gares, aires d'autoroutes) ainsi que dans les parcs exposition et de loisirs.

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 pour proposer l'ingrédient idéal qui ajoute de la saveur aux voyages de ses 160 000 000 clients quotidiens.

Pour de plus amples renseignements : <https://fr.areas.com>

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

Areas sur Twitter : @Areas\_FR