



Paris, le 27 juin 2023



Lagardère Travel Retail France signe un partenariat inédit et exclusif avec Thierry Marx autour d'une gamme de sandwiches « Jambon-Beurre de saison » dans 150 magasins Relais H du réseau hospitalier de France !

UNE ENSEIGNE AU CŒUR DE L'HOPITAL POUR PLUS D'HUMANITE

Depuis près de 40 ans, la marque **RELAYS H dédiée au milieu hospitalier français**, a su gagner le cœur du personnel hospitalier et devenir un acteur incontournable, grâce à un réseau de plus de 230 établissements répartis sur toute la France. L'idée innovante était de proposer un nouveau concept, **un lieu unique**, avec une **offre complète** associant restauration, boutique et services de proximité.

Conscients des mutations de l'univers hospitalier, de l'évolution des lieux de commerce et des nouvelles attentes des consommateurs, Lagardère Travel Retail France a souhaité proposer un nouveau concept et une nouvelle identité de marque pour ses magasins RELAYS H, avec pour ambition d'offrir un **lieu de vie animé, chaleureux et engagé au sein des villes hospitalières de demain !**

Ainsi est né en 2021, « Relais H, place aux envies », un nouvel espace pensé pour s'adapter aux futurs défis du monde hospitalier, pour accompagner les consommateurs avec expertise, bienveillance et responsabilité. Un concept qui porte des valeurs fortes et contribue à transformer notre façon de consommer, afin d'**être une étape privilégiée pour tous les publics hospitaliers**, en tenant compte des contraintes exigeantes que ce milieu impose, et proposer **un nouveau lieu de vie plus respectueux de nos envies**.

UNE OFFRE REPENSEE, GENEREUSE, SAIN ET PRATIQUE !

Pour répondre à toutes les envies, ce nouveau Relais H propose des **produits sains, frais ou gourmands, issus pour partie de circuits courts, avec une offre renouvelée au fil des saisons et préparée sur place.**

Relais H propose près de **30 recettes** dans sa gamme de **sandwichs** : Du toasté au Wrap chaud ou froid, en passant par le Club Sandwich « maison », les petits Viennois, ou le classique sandwich baguette, décliné en version farine Label Rouge ou céréales.

Aussi, une **nouvelle carte premium de Sandwichs Gourmets** arrive avec les beaux jours, avec de nouvelles recettes printanières et estivales à l'honneur dans les vitrines, des produits de saison, de qualité et d'appellation, aux assaisonnements originaux minutieusement sélectionnés et mis à l'honneur.

Il ne manquait plus qu'une **exclusivité imaginée par un grand Chef !**

Un **partenariat inédit et exclusif** avec un sandwich signature par le **Chef Thierry Marx !**

UN JAMBON BEURRE « DE SAISON », 4 RECETTES INEDITES !



Le célèbre Chef a élaboré 4 recettes inédites qui rythmeront les saisons, en exclusivité pour Relais H, autour de l'**iconique « jambon-beurre »**, qui fait partie du patrimoine culinaire français !

Le Chef a souhaité réinterpréter pour Relais H le plus emblématique des sandwichs, le « Jambon-Beurre » et proposer « *son jambon beurre de saison* » ! Ainsi, il signe **4 recettes**, au prix de 5,50€, qui seront dévoilées tout au long de l'année à partir du 21 juin, avec un jambon à l'os français sans nitrite, sans antibiotique, un beurre pommadé parfumé et des ingrédients de saison.

La recette estivale est la première que l'on peut retrouver dans 150 espaces de restauration des Relais H jusqu'en octobre. Suivra une recette par saison, toutes imaginées avec des produits et des saveurs uniques !

Recette Été : Beurre pommadé à la moutarde à l'ancienne, jambon à l'os, figues, tomates, roquette

Recette Automne : Beurre pommadé au curry, jambon à l'os, raisin sec, lanières de carottes grillées et salade

Recettes Hiver et Printemps : En cours d'élaboration

EXCLUSIVEMENT DANS LES RELAIS H, A COMPTER DU 21 JUIN !

150 Relais H, dans les plus grands hôpitaux, partout en France, voient donc leur offre fraîcheur agrémentée avec « Le Jambon-Beurre de saison de *Thierry Marx*, qui signe ainsi avec l'enseigne un partenariat exclusif, les sandwiches ne seront vendus nulle part ailleurs !

"C'est un plaisir de travailler de nouveau avec le Chef Thierry Marx. Son amour pour les produits locaux, sa créativité et son savoir-faire donnent du sens à ce beau projet et permet de faire redécouvrir le terroir français au plus grand nombre", souligne **Benoît Verdier, Directeur Général Délégué de Lagardère Travel Retail France.**

Suivant sa volonté de **rendre « le bon » accessible à tous et partout**, le Chef s'est associé naturellement à Lagardère Travel Retail France en signant cette gamme de sandwich gourmet aux recettes originales et gourmandes. Toujours avant-gardiste, Thierry Marx propose ici des textures et des saveurs nouvelles, qui font la part belle aux produits de qualité et de saison, dans un espace qui associe une restauration à table et libre-service.

"Je vous invite à redécouvrir le jambon-beurre, ce sandwich iconique du patrimoine culinaire français, et à l'apprécier différemment tout au long de l'année", **Thierry MARX**



Lagardère Travel Retail France
4-10 avenue André Malraux • 92689 Levallois-Perret • France • Tél. : +33 (0)1 40 87 26 00
SNC au capital de 18 060 980 € • R.C.S. Nanterre B 542 095 336
lagardere-tr.fr

A PROPOS DE THIERRY MARX

Parisien d'origine, Thierry Marx se forme chez les Compagnons du Tour de France et les meilleurs Chefs français parmi lesquels Claude Deligne, Joël Robuchon et Alain Chapel. Doublement étoilé par le Guide Michelin® depuis 1999, il a également été reconnu Chef de l'année par Gault&Millau en 2006 et s'est vu remettre le le prix distinctif de « Chef Mentor » durant la cérémonie du Guide Michelin 2022. C'est notamment l'émission télévisée Top Chef qui le révélera au grand public à partir de 2010.

Sans conflit entre tradition et innovation, le Chef défend une cuisine responsable dans tout ce qu'il entreprend en mettant toujours en avant le savoir-faire français, les produits de nos régions et le respect des saisons.

Personnalité engagée, Thierry Marx crée en 2012 l'école Cuisine Mode d'Emploi(s) pour former gratuitement et en 11 semaines des personnes éloignées de l'emploi aux métiers de cuisinier, boulanger et au service en restauration. Depuis, une dizaine de centres de formation ont vu le jour aux quatre coins de la France.

Début 2023, le Chef ouvre son nouveau restaurant gastronomique « ONOR » au 258 rue du Faubourg Saint-Honoré dans le 8ème arrondissement de Paris. Il y rassemble ses engagements et ses combats pour une cuisine à impact social et environnemental, l'insertion par la formation professionnelle et la transmission.

A PROPOS DE RELAIS H

Relais H est l'enseigne de Lagardère Travel Retail France dédiée au milieu hospitalier. Depuis près de 40 ans, Relais H propose en un seul lieu une offre complète associant restauration, boutique (*presse, livres, idées cadeaux, hygiène/beauté, etc.*) et services de proximité en milieu hospitalier, et s'impose comme un acteur incontournable grâce à un réseau de plus de 250 établissements répartis sur toute la France.

www.relaish.fr

A PROPOS DE LAGARDÈRE TRAVEL RETAIL FRANCE

Lagardère Travel Retail France est l'entité française de Lagardère Travel Retail, l'une des deux divisions du Groupe Lagardère, leader mondial de l'industrie du Travel Retail. Opérateur global avec plus de 5 000 magasins dans 42 pays, en Travel Essentials, Restauration et Duty Free & Mode, le groupe est principalement implanté dans les gares, les aéroports, les sites touristiques.

Lagardère Travel Retail a une approche unique et globale visant à offrir une expérience shopping mémorable aux voyageurs et à être le partenaire de référence pour les concédants et les marques. Lagardère Travel Retail a réalisé un chiffre d'affaires de 5,2 milliards d'euros en 2022 (géré à 100%).

Grâce à des équipes locales et des partenariats créateurs de valeur, Lagardère Travel Retail développe des expériences de voyage complètes et authentiques. Lagardère Travel Retail défend le développement durable dans le Travel Retail à travers une stratégie RSE dédiée, alignée sur les Objectifs de Développement Durable des Nations Unies.

www.lagardere-tr.fr • @LagardereTR

