



LA COUR DES SAVEURS

DOSSIER DE PRESSE

La Cour des Saveurs



Un voyage **culinaire** au château de **Versailles**
qui célèbre le savoir-faire à la **Française**



Un vent de gourmandise raffinée souffle sur le château de Versailles avec l'inauguration de **la Cour des Saveurs**. Niché dans la majestueuse Aile des ministres sud, ce concept inédit a été conçu pour offrir bien plus qu'un service de restauration. C'est un parcours de dégustation et de découvertes qui prolonge magistralement l'expérience de visite.



La Cour des Saveurs met à l'honneur la richesse du savoir-faire culinaire français à travers la rencontre des différents métiers de bouche et des références de la gastronomie.



La Cour des Saveurs

Une expérience gustative
où s'exprime le savoir-faire français



Conçu pour accompagner la visite du domaine de Versailles, ce concept élégant invite les visiteurs à faire une pause gourmande dans ce lieu historique. Ils pourront déguster de délicieux produits français puis repartir avec un souvenir de cette excellence tricolore grâce à une sélection pointue d'articles d'épicerie fine.



De comptoir en comptoir s'offre ainsi aux visiteurs une parenthèse gourmande, où se mêlent convivialité et élégance française avec :



LA COUR DES SAVEURS
LE SUCRÉ



LA COUR DES SAVEURS
LE SALÉ



LA COUR DES SAVEURS
L'INVITÉ



LA COUR DES SAVEURS
LA CONCIERGERIE



LA COUR DES SAVEURS
LE CADEAU





Le Café à la française



Ce premier temps fort propose le meilleur de la boulangerie-pâtisserie imaginé distinctement par BO&MIE et la maison GAULUPEAU, sublimé par une sélection premium de cafés, thés et chocolats. Les viennoiseries et gâteaux raffinés comblient les papilles des visiteurs, à toute heure de la journée. Des recettes exclusives et saisonnières viennent enrichir la gamme des classiques réconfortants.



© SSP France, Belgique et Luxembourg



© Meilleur Tourni / Château de Versailles





LA COUR DES SAVEURS
L E S A L É

La tradition boulangère revisitée



Au comptoir Salé de **la Cour des Saveurs**, l'offre s'appuie sur les grands classiques de la boulangerie à la Française proposés par **BO&MIE** et une offre traiteur signée **GAULUPEAU**, avec des croissants salés gourmands, quiches lorraines, croque-monsieur, quelques plats cuisinés saisonniers et veloutés de légumes. Un véritable réconfort au cours d'une journée riche en découverte.



© SSP France, Belgique et Luxembourg





LA COUR DES SAVEURS
L'INVITÉ

Des découvertes exclusives



Conçu comme un espace de dégustation exclusif, il accueille chaque saison des propositions culinaires uniques pour surprendre les visiteurs. Déjà depuis l'ouverture fin décembre, huîtres, caviar & champagne régale les visiteurs. De nombreuses autres surprises viendront ponctuer cet espace au fil de l'année au rythme des animations du château. Un comptoir de glaces s'installera par exemple pour la saison estivale.



© Medial Tonini / Château de Versailles





LA COUR DES SAVEURS
LE CADEAU

Épicerie fine et cadeaux gourmands



Une véritable boutique-épicerie qui invite à la découverte des plus belles trouvailles françaises. Un espace vitrine est consacré aux macarons de la maison GAULUPEAU, joyaux de la pâtisserie française, offrant aux visiteurs la possibilité de composer leur propre coffret personnalisé et de repartir avec un fragment de la gastronomie française. A l'occasion des fêtes, une offre d'assortiments de chocolats s'ajoute pour composer son plus beau coffret à offrir ou pour se faire plaisir. Les visiteurs sont transformés en épicuriens, poursuivant leur expérience gustative à la maison.



© Medial Team / Château de Versailles





LA COUR DES SAVEURS
LA CONCIERGERIE

La conciergerie nouvelle génération



Au-delà des plaisirs de la table, la **Cour des Saveurs** intègre une gamme de services destinés à simplifier la visite du château de Versailles. Attenante à l'espace billetterie, une conciergerie accueille les visiteurs dès leur arrivée. On y trouve :

- ◆ **Bagagerie et vestiaires**
- ◆ **Location de matériel destinée aux familles**
- ◆ **Vente d'articles essentiels**



LA COUR DES SAVEURS

La Cour des Saveurs intègre évidemment les technologies numériques pour rendre plus premium l'expérience client. Un service de Click & Collect sera également disponible prochainement : grâce à l'application mobile dédiée, les visiteurs pourront commander pour déguster sur place ou à emporter sur l'application ou en scannant un QR code disposé à chaque point de vente. Les visiteurs profiteront ainsi de toutes les commodités attendues d'un site touristique moderne, renforçant ainsi la fluidité de leur visite et leur bien-être.



La Cour des Saveurs est donc bien plus qu'un nouveau point de restauration, c'est **un concept global où l'on peut savourer, se détendre, se faire conseiller et emporter un bout de Versailles avec soi.**

Le château de Versailles Un cadre historique propice à la gourmandise



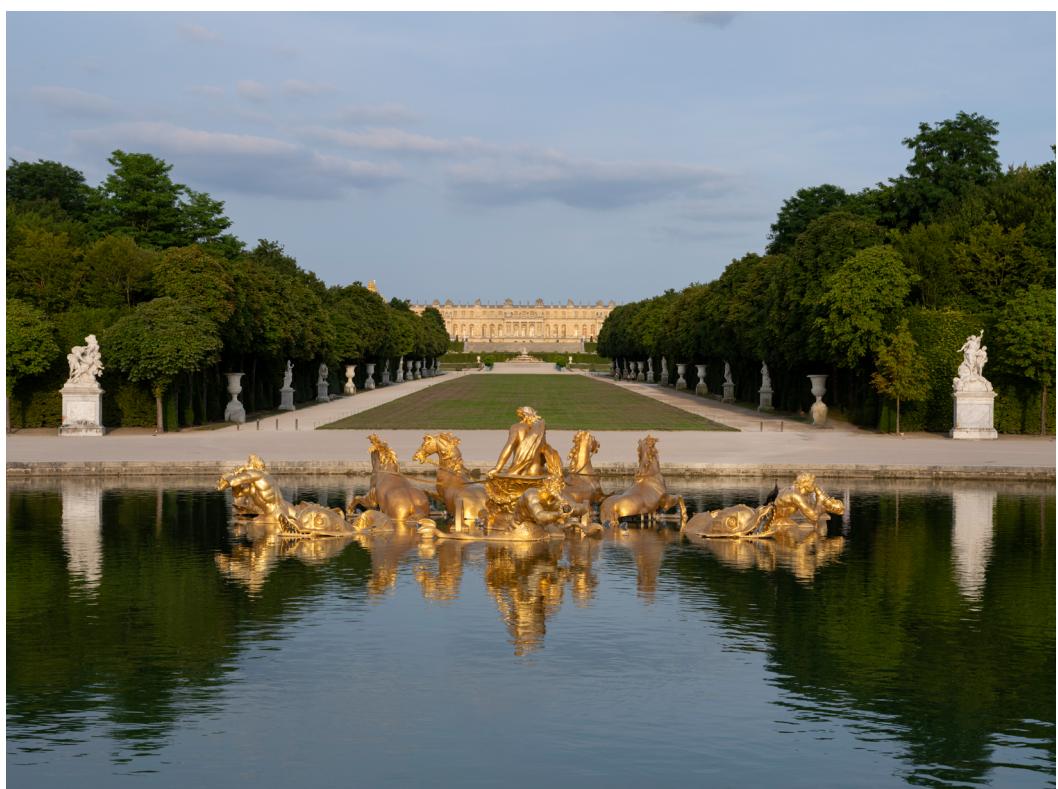
La Cour des Saveurs est un projet d'une ampleur nouvelle pour le **château de Versailles**. Le monument classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, accueille chaque année 8 millions de visiteurs venus admirer le Grand Trianon, la Galerie des Glaces et les Jardins à la française. Aujourd'hui, SSP entend y apporter une expérience culinaire nouvelle.



© Thomas Garnier / Château de Versailles



Les travaux d'aménagement, menés en collaboration étroite avec les équipes de l'Établissement public du château de Versailles ont su intégrer la nouvelle offre au patrimoine architectural. Chaque comptoir a été pensé à la manière de petits théâtres culinaires, mis en valeur par le décor. Le choix des matériaux s'est porté sur l'authenticité brute et noble, pour créer une atmosphère chaleureuse et haut-de-gamme.



© Medial Team / Château de Versailles



Au service du patrimoine culturel



Le groupe SSP excelle dans son offre de restauration sur des sites emblématiques comme le Réséda Café par Thierry Marx situé dans le Grand Palais, Le Train Bleu à la Gare de Lyon, la Capitainerie au Château de Chantilly ou encore L'Envol à la Philharmonie de Paris. Fort de cette expertise, SSP a veillé à mettre en valeur le cadre historique du château de Versailles tout en intégrant le confort du XXI^e siècle. La conception architecturale et décorative de la Cour des Saveurs à Versailles a été guidée par une volonté de créer un écrin à la fois respectueux du patrimoine et d'une chaleur contemporaine, mettant en scène l'excellence des produits.



« C'est un véritable honneur pour SSP d'ouvrir un nouveau point de restauration au cœur du château de Versailles. Ce projet va bien au-delà d'un espace de restauration, c'est un voyage immersif où le savoir-faire culinaire français se marie au cadre intemporel qu'offre le château de Versailles. Les visiteurs pourront suivre un itinéraire des saveurs qui donne la part belle à la gastronomie française, tout en profitant de nos services proposés pour perfectionner leur visite du château. »



*Stan Monheim, Managing Director
SSP France, Belgique et Luxembourg*





LA COUR DES SAVEURS

INFORMATIONS PRATIQUES



La Cour des Saveurs

Aile des ministres sud – Cour d'honneur
Place d'Armes – Château de Versailles
78 000 Versailles



Horaires

Hiver

(du 01/11 au 31/03)

Lundi : fermé

Du mardi au dimanche :

de 9h à 17h

Eté

(du 01/04 au 31/10)

Lundi : fermé

Du mardi au dimanche :

de 9h à 18h



À propos du château de Versailles



Haut lieu du patrimoine mondial, inscrit à l'UNESCO depuis 1979, le château de Versailles est à la fois une résidence royale, un musée de l'Histoire de France, voulu par Louis-Philippe et un palais national où siège le Parlement en Congrès.



© Thomas Gérytier / Château de Versailles



© Thomas Gérytier / Château de Versailles

Outre les trois demeures historiques que sont le Château, le Grand Trianon et le Petit Trianon, le domaine de Versailles comporte un grand jardin baroque dessiné par André Le Nôtre, avec ses bosquets et fontaines, les jardins de Trianon et le Hameau de Marie-Antoinette, un parc boisé situé de part et d'autre du Grand Canal, et enfin, depuis 2009, le domaine de Marly.

D'une surface de plus de 800 hectares, le Domaine accueille chaque année plus de 8 millions de visiteurs français et étrangers. Ils viennent admirer les collections, riches de plus de 80 000 œuvres, réparties entre peintures, mobilier, livres anciens, dessins, sculptures, gravures, objets d'art et carrosses. Véritable livre d'histoire de France du XVII^e siècle à nos jours, l'ancienne résidence royale est le symbole de l'art de vivre à la française, du goût et des savoir-faire d'excellence. Toujours ancré dans son temps par la place qui y est accordée à la création (programmation de spectacles, expositions d'art contemporain, mise en valeur des artisans d'art...), le château de Versailles continue à rayonner dans le monde entier.

<http://www.chateauversailles.fr/>



À propos de SSP



SSP Group plc (LSE : SSPG) est l'un des principaux opérateurs mondiaux de **points de vente de restauration** dans les lieux de transport, employant **49 000 collaborateurs** dans environ **3 000 établissements** répartis dans **38 pays**. Nous sommes spécialisés dans la conception, la création et l'exploitation d'une gamme variée de points de vente de restauration dans les aéroports, les gares et autres centres de transport, selon six formats : restaurants avec service à table et restauration rapide, bars, cafés, salons et magasins de proximité axés sur l'alimentation. Notre vaste portefeuille de marques comprend un mélange de marques internationales, nationales et locales, adaptées aux divers besoins de nos clients et consommateurs.



Notre objectif est d'être **la meilleure partie du voyage**, et nous nous efforçons de rendre chaque voyage plus savoureux en proposant **une cuisine de qualité** et un **accueil chaleureux** aux voyageurs du monde entier. La durabilité est essentielle à notre succès à long terme, et nous visons à avoir un impact positif sur notre activité tout en réunissant les parties prenantes afin de promouvoir un secteur du voyage alimentaire durable.

www.foodtravelexperts.com