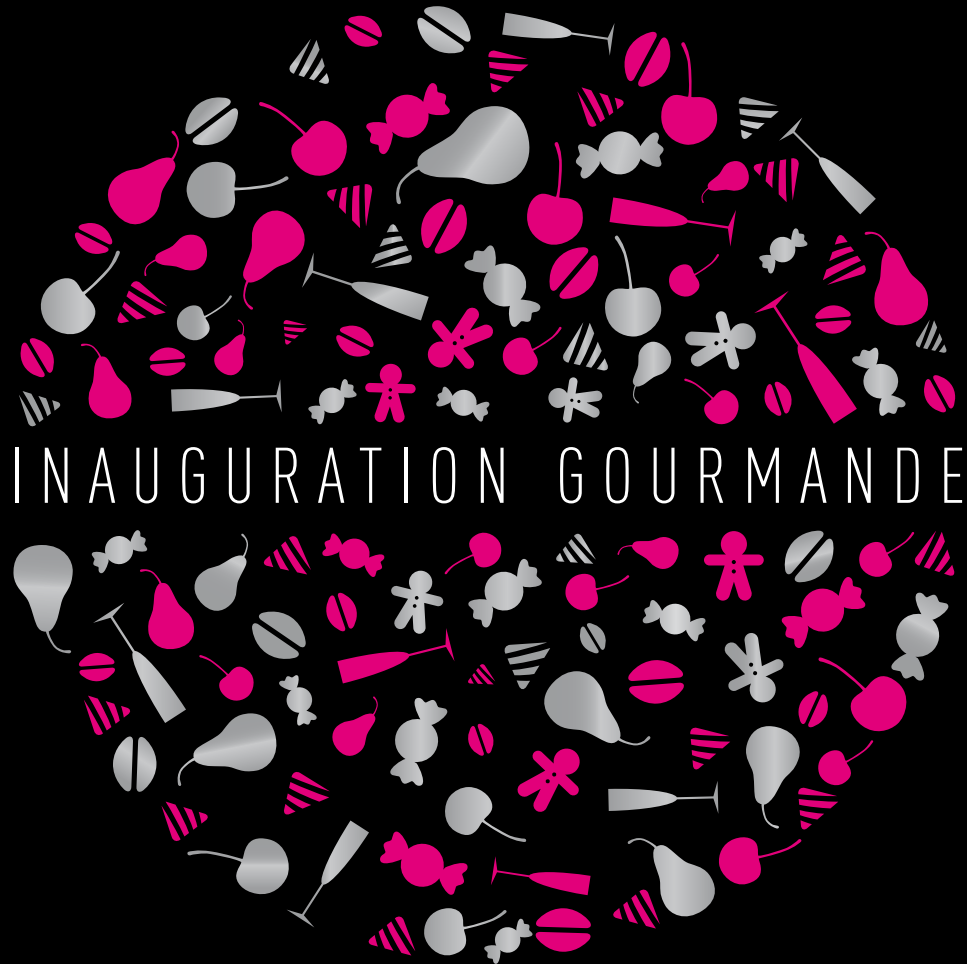




AÉROPORTS DE PARIS



INAUGURATION GOURMANDE

DOSSIER DE PRESSE

AÉROPORT PARIS-ORLY - 20 DÉCEMBRE 2011

CAVIAR
HOUSE
&
PRUNIER



LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIS



NESPRESSO



PIERRE GRAFF

Président directeur général d'Aéroports de Paris

Je suis heureux d'inaugurer aujourd'hui ce tout nouvel espace gastronomique situé dans le terminal Ouest de l'aéroport Paris-Orly. Nous avons souhaité lui donner une consonance historique, parisienne, onirique, d'où ce nom emblématique de Place de la Madeleine.

Cette nouvelle zone, composée de plusieurs points de vente gastronomiques, concrétise les efforts engagés par Aéroports de Paris pour améliorer la qualité de notre offre de restauration et de gastronomie. Nous répondons là à une véritable demande de nos passagers : des produits authentiques, de qualité, des marques reconnues pour leur savoir-faire.

Aussi suis-je fier d'accueillir Caviar House & Prunier, Ladurée, La Maison du Chocolat, Mariage Frères et Nespresso. Leur présence renforce l'attractivité de l'aéroport Paris-Orly et répond à l'engouement des passagers pour les commerces et services aéroportuaires. Ces activités, importantes pour notre modèle économique, ont représenté en 2010, 944 millions d'euros soit près d'un tiers de notre chiffre d'affaires.

En 2011, nous avons ouvert 35 points de vente (boutiques, bars et restaurants) et nous prévoyons pour 2012 l'ouverture d'environ 70 nouveaux espaces.





SOMMAIRE

Bienvenue Place de la Madeleine

Le Seafood Bar Caviar House & Prunier
Le premier salon de thé Ladurée en aéroport
Les créations de La Maison du Chocolat
Le raffinement des thés Mariage Frères
Une 1ère mondiale pour Nespresso

Aéroports de Paris et les activités commerciales

BIENVENUE PLACE DE LA MADELEINE !

Mesdames et messieurs les gourmets, soyez les bienvenus. Prenez place, asseyez-vous confortablement, détendez-vous et dégustez...

Aéroports de Paris inaugure sa nouvelle zone de shopping gourmand située au cœur du terminal Ouest de l'aéroport Paris-Orly. Plus besoin de se rendre à Paris pour retrouver le meilleur de la gastronomie.

Celle-ci s'invite à l'aéroport et propose désormais aux passagers les grands noms de la pâtisserie, du chocolat, du thé, du café et des produits de la mer : Caviar House & Prunier, Ladurée, La Maison du Chocolat, Mariage Frères et Nespresso.

Les voyageurs trouvent désormais une largeur d'offre comparable à celle des boutiques du centre ville qui répond pleinement à leurs attentes.

Cinq points de vente haut de gamme, dont la renommée dépasse nos frontières.

Cinq points de vente plébiscités par les voyageurs.

Cinq points de vente complémentaires, qui allient tradition, savoir-faire et qualité.

A table !



LE SEAFOOD BAR CAVIAR HOUSE & PRUNIER



Envie d'iode et d'un plateau de fruits de mer composé de saumon fumé Balik, de crevettes grises, de hareng, d'huître, de gambas... ? Ou plutôt envie de déguster du caviar frais Prunier ?

Le nouveau Seafood Bar Caviar House & Prunier fait entrer les produits de la mer au cœur d'Orly Ouest. Par la grande porte. Excellence, transparence, ouverture, modularité... le Seafood Bar Caviar House & Prunier est placé au cœur des flux du terminal Ouest.

Le concept du Seafood Bar, concept créé par la marque, est d'accueillir les passagers autour d'un bar, de façon à être servi rapidement, mais surtout de façon à pouvoir suivre l'élaboration de son plat.

L'espace peut accueillir jusqu'à 40 personnes simultanément.

Ils peuvent ainsi déguster, de 6h15 à 21h30, 7j/7, les incontournables de la marque : caviar Prunier « Tradition » ou Malossol, saumon fumé Balik, crabe royal de Kamchatka, homard, œufs de saumon et tartare Balik...

Le Seafood Bar de Caviar House & Prunier, opéré par SSP France à Orly Ouest, apportera aux passagers de ce terminal une expérience unique dans le cadre de leur voyage. Ce même concept de Seafood Bar Caviar House & Prunier sera également présent, très prochainement, dans le Terminal 2 (jonction des terminaux A et C) et dans le terminal S 4 de l'aéroport Paris-Charles de Gaulle.



LES CRÉATIONS DE LA MAISON DU CHOCOLAT



Des chocolats, pâtisseries, macarons à la ganache, les meilleurs crus de cacao... Le chocolatier international de luxe, La Maison du Chocolat ouvre également un point de vente dans le Hall 2 du terminal Ouest de l'aéroport Paris-Orly.



Les voyageurs gourmands retrouvent les « Must » de la célèbre maison : coffrets de chocolats assortis déclinés en plusieurs tailles, coffrets de truffes, marrons glacés...

mais également les étuis de grignotage (orangettes, amandes enrobées).

Pour fêter Noël, La Maison du Chocolat innove et propose une collection qui rend hommage à l'Art de vivre à la française avec trois produits phares :

- le calendrier de l'Avent (composé de 24 surprises),
- le coffret « Un Noël à Paris » (décliné en 3 tailles et composé de créations chocolatées : ganache à la figue, praliné raisin-figue-abricot, ganache au champagne...),
- ou bien encore la « Pampille de Mendiant », parsemée d'or et composée d'une délicieuse harmonie de fruits secs sertis à la main et ajustés sur une ellipse de chocolat noir.



LE RAFFINEMENT DES THÉS MARIAGE FRÈRES



L'aéroport Paris-Orly accueille la première maison de thé de luxe au monde, Mariage Frères. La plus ancienne marque de thé en France, leader mondial incontesté des thés de prestige, invite les passagers à partager sa passion des produits d'exception.

La boutique d'Orly Ouest est à l'image des comptoirs Mariage Frères. Elle offre aux voyageurs :

- une variété de thés inégalée au monde (thés blancs, thés jaunes, thés verts, thés noirs, thés bleus, thés rouges, thés mûrs, thés compressés, thés façonnés, thés parfumés),

- une gamme de créations gourmandes réalisées à base de thé,
- une sélection de produits Art de la Table (théières, tasses,...)

La boutique, ouverte de 6h à 21h15, reprend les codes esthétiques des points de vente que l'on retrouve en centre-ville : des couleurs contemporaines, des boîtes noir et or alignées sur un mur de thé à l'ancienne, des boiseries...



NESPRESSO OUVRE SA PREMIÈRE BOUTIQUE AU MONDE, DANS UN AÉROPORT

C'est au cœur de l'aéroport Paris-Orly que Nespresso a choisi d'implanter le 8 novembre 2011 une nouvelle boutique. Une première mondiale avec cette adresse atypique pour le pionnier et leader mondial du café portionné haut de gamme. Nespresso souhaite grâce à cette Boutique aller à la rencontre des Membres de son Club, s'adapter à leurs rythmes de vie et leur proposer différents services innovants.



Avec ce nouveau concept, Nespresso apporte encore plus de services et de choix aux Membres de son Club et poursuit la logique de développement et d'innovation qui l'anime.

Accéder au meilleur de Nespresso

Cette 23ème boutique française est idéalement située puisqu'elle est dans l'aérogare d'Orly Ouest, au cœur de la Place de la Madeleine, point stratégique de départs des vols nationaux. La Place de la Madeleine a également séduit d'autres marques premium.

Sur 80 m2 environ, ouvert 7j/7 de 6h du matin à 21h15, les voyageurs peuvent accéder à l'essentiel de la marque et vivre l'expérience Nespresso. Des Grands Crus de café à une sélection d'accessoires de dégustation comme la Ritual Collection désignée par le Studio Putman, mais aussi Pixie, la toute dernière-née dans la gamme de machines, chacun verra ses attentes comblées.

Un service d'exception pour accompagner chaque voyageur

Nespresso met en place à Orly un service d'exception au travers de Nespresso Boutique Pick Up. Les voyageurs pourront, sur un simple appel au Club Nespresso ou par Internet, passer leur commande à distance et la récupérer une heure plus tard au comptoir dédié de la Boutique Orly Ouest, sans attendre.

Informations pratiques

Tél : 0800 55 52 53 (appel gratuit depuis un poste fixe)

www.nespresso.com



LA PLACE DE LA MADELEINE EN QUELQUES MOTS...



« C'est un privilège pour notre enseigne et pour notre Groupe de pouvoir ouvrir un Seafood Bar Caviar House & Prunier à Orly Ouest et nous sommes honorés de la confiance que les Aéroports de Paris nous portent.

Nous nous réjouissons d'avoir enfin la possibilité d'apporter notre savoir-faire, notre sens de l'hospitalité et notre expérience aux passagers d'Orly Ouest, afin de rendre leurs voyages plus agréables.

Avec le Seafood Bar Caviar House & Prunier, nous apportons, un service unique en son genre avec une offre basée sur ce que la mer a de meilleur à offrir. Et nous sommes fiers de pouvoir proposer des produits d'exceptions issus de nos propres Manufactures, les caviars Prunier et les saumons fumés Balik, déjà présents dans notre boutique Prunier de la Place de la Madeleine au cœur de Paris.

C'est avec beaucoup d'enthousiasme que nous souhaitons la bienvenue aux passagers de Paris Orly Ouest pour leur faire découvrir notre monde. »

Peter G. Rebeiz, CEO & Chairman, Caviar House & Prunier

« Étant un grand voyageur, je suis très fier de pouvoir vous faire vivre le rêve Ladurée au sein du hall 2 d'Orly Ouest. Ce nouveau lieu reprend l'ensemble des codes de notre maison pour l'architecture intérieure.

150 ans de magnificence française qui vous permettront de voyager dans un monde de douceur et de plaisir. Vous pourrez ainsi profiter de l'ensemble des collections de macarons, viennoiseries et pâtisseries et aussi découvrir les grands classiques de notre carte salée. »



David Holder, Président de la Maison Ladurée





« La Maison du Chocolat ouvre ici son 4ème point de vente sur les aéroports parisiens.

Nous sommes fiers de pouvoir faire partager aux passagers du monde entier notre passion pour cette matière noble qu'est le chocolat.

A travers nos dernières créations, vous découvrirez le savoir-faire artisanal de La Maison du Chocolat et sa créativité en perpétuelle évolution. »

Geoffroy d'Anglejean, Directeur Général, La Maison du Chocolat

« L'emplacement du comptoir de thé Mariage Frères est unique et permet de répondre aux attentes de ceux qui voyagent régulièrement ou travaillent en zone aéroportuaire. Ils n'ont donc pas le temps de se déplacer en centre-ville.

Nous proposons un produit d'excellente qualité qui peut à la fois se consommer quotidiennement et s'offrir en cadeau.

Mariage Frères, depuis toujours associé au voyage, bénéficie d'une forte notoriété et nous devons nous rapprocher géographiquement de nos clients. »

Franck Desains, Directeur Général, Mariage Frères



« Nous sommes heureux d'ouvrir notre première Boutique en aéroport à Orly Ouest. C'est une grande première pour Nespresso.

Les Membres de notre Club voyagent beaucoup, nous avons donc souhaité leur faciliter leur vie quotidienne en ouvrant ce 23ème point de vente au cœur de l'aéroport.

A Paris-Orly, comme dans tous nos espaces Nespresso, nos clients pourront retrouver nos cafés d'exception et la qualité de service qui ont fait notre renommée. »

Antoinette Louis, Directrice des opérations Boutiques et Développement, Nespresso France



QUELQUES MOTS SUR...

CAVIAR HOUSE & PRUNIER

Créé en 1950, Caviar House s'est allié avec Prunier en 2004. Très vite, le Groupe se développe. Il dispose aujourd'hui de :

- 44 opérations (Seafood Bar et boutiques)
- dont 20 en aéroport
- et sur les 5 continents.

Caviar House & Prunier est né du rapprochement entre Caviar House et La Maison Prunier.



Caviar House, fondé en 1950, est le plus grand importateur et distributeur de caviar iranien et russe du monde. Depuis le début de ses activités, il a importé

près de 1 500 tonnes de caviar. En 1989, Caviar House a racheté Balik, qui produit les fameux saumons fumés élevés dans la région montagneuse de Toggenburg en Suisse. Les saumons Balik sont considérés comme les meilleurs au monde.

La Maison Prunier, fondée en 1872 par Alfred Prunier, a été le premier importateur de caviar iranien en 1919. Dès la fin de la Grande Guerre, Prunier est devenue la première entreprise à produire son propre caviar grâce aux esturgeons situés dans l'estuaire de la Gironde. Alfred Prunier est ainsi considéré comme le père du caviar français.

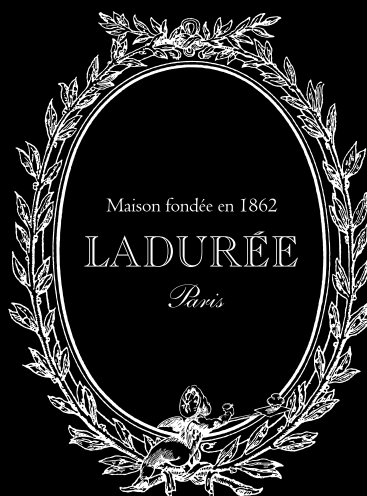
En 1925, Prunier ouvre un restaurant rue Victor Hugo à Paris (racheté depuis par Pierre Bergé) et est le seul au monde à servir son propre caviar 48 heures seulement après sa récolte.

En 2004, le rapprochement des deux entités donne naissance à la maison Caviar House & Prunier.

C'est aujourd'hui la seule entreprise au monde à produire son propre caviar et son propre saumon fumé, et à les distribuer dans ses réseaux de magasins et de Seafood Bars.



QUELQUES MOTS SUR...



L'histoire des salons de thé parisiens est intimement liée à l'histoire de la famille Ladurée.

Tout a commencé en 1862, lorsque Louis Ernest Ladurée, homme du sud-ouest, crée une boulangerie à Paris au 16 rue Royale. En 1871, alors que le baron Haussmann donne un nouveau visage à Paris, un incendie permet la transformation de la boulangerie en pâtisserie.

Le début de ce siècle voit Paris pris d'une frénésie de sorties et de divertissements. Les femmes changent et veulent rencontrer des gens nouveaux. Jeanne Souchard, épouse d'Ernest Ladurée a l'idée de mélanger les genres : le café parisien et la pâtisserie, et donne ainsi naissance à l'un des premiers salons de thé de la capitale. Le salon de thé aura un avantage certain sur les cafés : celui de pouvoir accueillir les femmes en toute liberté.

L'histoire du Macaron Ladurée commence avec Pierre Desfontaines, qui au milieu du XXème siècle, a eu la bonne idée d'accoler deux à deux les coques de macarons et de les garnir d'une savoureuse ganache. Depuis cette époque, la recette n'a pas changé.

L'atmosphère raffinée et chargée d'histoire de la Maison Ladurée séduit David Holder et son père Francis Holder

- fondateur du groupe Holder. En 1993, ils décident de racheter, de promouvoir puis d'agrandir la célèbre maison. En Septembre 1997, ouverture de Ladurée au 75 avenue des Champs Elysées.



Francis Holder et David Holder - Président de Ladurée, imaginent sur la plus belle avenue du monde, un lieu authentique et raffiné à l'image du salon de la rue Royale.

Chez Ladurée, chaque moment de création se vit intensément, c'est pour cette raison que deux fois par an, à la manière des créateurs de mode, la maison imagine de nouveaux desserts comme la Religieuse à la rose, le Saint Honoré rose-framboise, le Millefeuille à la réglisse, le Macaron Cassis Violette...

QUELQUES MOTS SUR...



LA MAISON DU CHOCOLAT PARIS



Près de 35 ans de passion

Depuis près de 35 ans, La Maison du Chocolat met tout son savoir-faire en œuvre au service de la création de produits d'exception, chocolats ou pâtisseries.

De la sélection des matières premières à l'élaboration des délicates recettes, chaque création prend forme grâce à une imagination, une curiosité et une exigence absolues.

La Maison du Chocolat recherche et compose sans cesse de nouveaux accords pour de subtiles ganaches et chocolats. Parmi les dernières créations de La Maison du Chocolat : la collection « Rêver New York » de Noël 2010 qui se décline en coffrets, décor de table et bûche sphérique.

Toutes les étapes sont manuelles : de la couverture cassée à la finalisation de la recette ; du détaillage à l'enrobage ; du décor à l'emballage. La Maison du Chocolat achemine ses produits depuis l'Atelier en France vers toutes ses boutiques, y compris à l'étranger.

Outre la ganache, recette emblématique, La Maison du Chocolat sculpte des pièces empreintes d'une recherche esthétique forte (Sapin cubiste de Noël 2006, Boule de perles de Noël 2007, le sapin « Flocon de cristal » 2008, le sapin « Gourmand » 2010 ou encore la Bûche « Sphérique » de Noël 2010) et crée de nouvelles recettes de pâtisserie (Éclair fraise des bois, coffret gâteau Managua et le dernier-né parmi les tartes pour l'hiver : sablé Rigoletto, sablé breton, mousse caramel avec une pointe de sel...).



QUELQUES MOTS SUR...



MARIAGE FRÈRES

*Maison de Thé à Paris
depuis 1854*

Mariage Frères, la plus ancienne marque de thé en France, est aujourd'hui le leader mondial incontesté des thés de prestige.

Mariage Frères est aujourd'hui le plus sûr représentant du goût français autour du monde. La marque est synonyme de raffinement, d'élégance et de créativité. Les produits, et les valeurs culturelles qu'ils portent, mêlent tradition et innovation et font naître évasion et plaisir. Ils écrivent, de façon fraîche et joyeuse, le thé du 21^e siècle.

En quelques années, la marque a connu un tel succès qu'elle est devenue la référence incontournable d'une clientèle internationale exigeante, des cours royales et de nombreuses personnalités françaises et étrangères, leur engouement renforçant encore l'image de luxe de la maison.

Ce qui rend Mariage Frères unique :

- Un savoir-faire inégalé
- Mariage Frères a créé le concept révolutionnaire de « thé français »
- Mariage Frères est un « serial créateur »
- Mariage Frères étend son réseau dans les plus prestigieuses adresses.

Les maisons de thé Mariage Frères s'organisent autour de trois univers: des comptoirs de thé, des salons de thé-restaurants et des musées du thé.

Les comptoirs de Mariage Frères proposent une offre originale de créations gourmandes à base de thé - chocolats, biscuits, sablés, gelées... Ils renferment aussi tous les accessoires nécessaires à la préparation, la conservation et la dégustation du thé selon les règles de l'art français du thé.



La carte des thés de Mariage Frères est la plus vaste de la planète : elle regroupe plus de 650 références de 36 pays producteurs et toutes les familles de thés.



QUELQUES MOTS SUR...

NESPRESSO®

Si le café est au cœur de l'activité de Nespresso, le plaisir du consommateur est sa raison d'être. L'histoire de Nespresso débute par une idée simple, mais révolutionnaire : permettre à tous de préparer, à l'instar des baristas les plus expérimentés, un espresso parfait.

Depuis ses débuts en 1986, le concept Nespresso a non seulement redéfini le mode de dégustation d'un espresso, mais il a aussi façonné la culture du café dans le monde. Nespresso n'est pas un simple café. C'est une véritable expérience qui conjugue perfection, plaisir, simplicité et design. De pionnier et d'instigateur de tendances, Nespresso est aujourd'hui devenu référent sur le segment du café portionné haut de gamme, animé par un seul et même objectif : offrir au consommateur l'expérience d'un café d'exception, tasse après tasse. C'est à partir de cet engagement que l'entreprise a été créée et qu'elle a connu un formidable développement au cours des 25 dernières années.

Nespresso doit une telle croissance à la création de Grands Crus de café de la plus haute qualité, à l'établissement de relations durables avec les consommateurs et à un succès commercial qui ne s'est jamais démenti. Autant d'atouts qui constitueront les moteurs de croissance dans les années à venir, sur le segment florissant mais de plus en plus disputé du café portionné.

Nespresso est une entreprise sans frontières, qui cultive une approche directe du grand public ainsi que des professionnels. Son modèle économique unique représente un réel avantage concurrentiel, mais aussi une solide plateforme de croissance durable, alors que l'entreprise ne cesse d'innover pour offrir des instants de pur plaisir au quotidien.



Grâce à la puissance de sa marque, la très haute qualité de ses cafés et son service client unique, Nespresso bénéficie de véritables opportunités de croissance sur les marchés professionnels, ainsi qu'une réelle implication auprès de ses clients

et d'importantes prestations de services pour ses partenaires commerciaux.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site www.nespresso.com/mediacenter.

Service de presse Nespresso
Weber Shandwick France
Pauline Ménage – pmenage@webershandwick.com
01 47 59 56 43
Elodie Larcis – elarcis@webershandwick.com
01 47 59 56 32



AÉROPORTS DE PARIS ET LES ACTIVITÉS COMMERCIALES

Les activités commerciales sont importantes dans la stratégie d'Aéroports de Paris. En 2010, elles ont représenté 426 millions d'euros, en progression de 13,6 % par rapport à l'année précédente. Le chiffre d'affaires par passager est lui aussi en hausse de 15,3% à 14,3 euros.

En termes de commerces aéroportuaires, Aéroports de Paris dispose d'un potentiel de croissance important. L'objectif fixé par l'entreprise est ainsi de hausser le chiffre d'affaires par passager à 17,4 euros en 2015. Pour cela, Aéroports de Paris compte continuer à développer ses surfaces d'ici 2015, notamment en zone réservée.

Aéroports de Paris entend également s'appuyer sur les nouvelles sociétés communes créées récemment avec **Lagardère Services** - pour les parfums, alcools, tabac, cosmétiques et gastronomie, au sein de SDA, pour la presse et les objets souvenirs avec Relay@ADP et avec **JCDecaux** pour la publicité.

Objectif : n°1 du « Travel Retail »

Pour devenir le référent du « Travel Retail » en Europe, Aéroports de Paris s'appuie sur un positionnement unique : Paris, Capitale de la Création et se recentre autour de 3 familles clés : la beauté, la mode & accessoires, la gastronomie et restauration. En somme, « l'Art de vivre à la Française ».

Côté gastronomie et restauration, Aéroports de Paris a tout d'abord modifié en profondeur son offre « bars et restaurants » en faisant appel à des références

internationales, connues et reconnues pour la qualité de leurs produits. D'où l'apparition dans les terminaux de marques telles McDonald's, Starbucks, Illy... et l'annonce de 50 points de vente nouveaux ou rénovés d'ici fin 2013.

Avec **129 bars et restaurants** en juillet 2011, ouverts 7 jours/7, Aéroports de Paris propose aux voyageurs une offre adaptée et complète de restauration :

- traditionnelle (brasserie Flo, Salmon House, la Terrasse de Paris, Maxim's Bar, Clos Saint Germain...),
- rapide (McDonald's, Brioche Dorée, Bert's, Paul...),
- fraîche et bio (Exki, Daily Monop),
- world (Noura, Fusion Wok, Piatto Del Gusto).

De nouveaux concepts exclusifs vont également mettre en avant les terroirs et le savoir-faire français. Les passagers vont ainsi pouvoir apprécier prochainement de nouvelles caves à vins et champagnes, à cigares et cognac...

Aéroports de Paris souhaitait offrir aux voyageurs, la crème de la gastronomie et du plaisir culinaire. Projet devenu aujourd'hui réalité avec La Place de la Madeleine. Cet espace répond à une très forte demande des passagers. En effet, pour un grand nombre de voyageurs, l'image de la France est intimement liée à celle de la culture, de l'art, de la mode... mais surtout de la gastronomie. Cette dernière n'a-t-elle pas été inscrite dernièrement au patrimoine mondial de l'Unesco ?



Aéroports de Paris et la gastronomie

La gastronomie est déjà très présente dans les aéroports parisiens. Vins précieux, produits de qualité, rares, ... sont proposés à nos passagers. Aéroports de Paris a entrepris depuis plusieurs années maintenant un vaste chantier qui met à l'honneur les produits d'excellence.

Les amateurs de produits raffinés trouveront leur bonheur parmi les marques Petrossian, Rougié, Artzner ou encore Maxim's. Toujours à consommer avec modération, les vins et autres alcools présents dans les boutiques des aéroports parisiens sont recherchés tant leur rareté est grande. Les dernières ventes en la matière témoignent des grands crus disponibles dans nos terminaux : Château Lafitte 1982, Pétrus 1980, Romanée Conti 1995, Château Margaux 2003...

Les 70 boutiques BuY PARIS DUTY FREE des aéroports Paris-Charles de Gaulle et Paris-Orly ont dévoilé le 15 novembre dernier les secrets du Chef étoilé Eric Frechon : une sélection de dix produits festifs d'exception accompagnés de ses précieux conseils pour mieux les déguster !

Avec l'ouverture de la Place de la Madeleine, Aéroports de Paris étoffe son offre de restauration et offre aux voyageurs le tout premier pôle premium de luxe alimentaire.

Le commerce aéroportuaire en quelques chiffres

Les aéroports parisiens offrent aux voyageurs :

- 377 boutiques
- 248 services
- 129 bars et restaurants
- 5000 personnes au service des passagers

Chiffre d'affaires 2010 des Commerces & Services :
944 millions d'euros

Chaque année, 1 000 100 bouteilles de vins et près de 400 000 bouteilles de champagne sont vendues dans les boutiques des aéroports parisiens.





Service de presse Aéroports de Paris

Christine d'Argentré | 01 43 35 70 70
Jérôme Landras