



AÉROPORTS DE PARIS

Le monde entier est notre invité



Les futurs desserts de Paris-Charles de Gaulle testés par les passagers - un laboratoire d'innovation culinaire s'installe à l'aéroport -

Le 19 novembre 2009

Pour la première fois en aéroport et à l'occasion du renouvellement de sa carte, SSP (Select Service Partner), spécialiste de la restauration sur sites de transport, s'associe à Aéroports de Paris pour faire choisir aux passagers le nouveau dessert de Paris-Charles de Gaulle.

Aujourd'hui, au sein du terminal 1, deux cents passagers vont goûter cinq desserts au chocolat créés par le "Foodlab", le laboratoire d'innovation culinaire de SSP. Ils se prononceront sur la recette qu'ils ont préféré puis testeront "à l'aveugle" 3 types de chocolat afin de déterminer le pourcentage de cacao adapté au dessert choisi.

Les résultats croisés de ces deux tests permettront d'élaborer le futur dessert au chocolat qui sera proposé dans les points de vente à emporter SSP à l'aéroport Paris-Charles de Gaulle*. Le test est réalisé par l'institut BVA auprès d'un échantillon représentatif de passagers internationaux.

Un laboratoire culinaire à l'aéroport pour tester les desserts auprès des passagers

Pour la première fois, les experts du laboratoire d'innovation culinaire de SSP se réuniront à Paris-Charles de Gaulle autour d'un objectif commun : réaliser le dessert au chocolat préféré des clients de l'aéroport. Dans la cuisine centrale du terminal 1, chacun des cinq chefs internationaux du Foodlab (Angleterre, Danemark, Norvège, France, Hollande) proposera une recette inédite :

- Le *croc Belle Hélène* par le chef français Stéphane Cathelin,
- *La Soupe de chocolat à l'anis*, « *Spice Chocolate* » par le chef norvégien Tore Kristian Olsen,
- *La Forêt Noire déstructurée* par le chef hollandais Peter Van Den Bos,
- *Le Choco Matcha tea* par le chef danois Nicolai Poulsen,
- *Le Chocolate Burger* « *Don't touch my Burger* » par le chef anglais Sindy Kam Cheong,

Préparés au sein même de l'aéroport, les desserts seront directement testés par les passagers. *"Nous voulons créer un dessert 'nomade', facile à consommer à l'aéroport et qui plaise à l'ensemble des passagers, quels que soient leur pays et leurs habitudes alimentaires."* déclare Olivier Pichot, représentant du Foodlab pour SSP, fondateur de Gourmet Consultant .



Pierre Graff, Président-directeur Général d'Aéroports de Paris déclare : *"Nous sommes attentifs à la capacité d'innovation des restaurateurs de notre aéroport. Grâce à l'initiative de notre partenaire, ce sont les passagers qui choisissent aujourd'hui les produits qu'ils consommeront demain à l'aéroport. Cette démarche s'inscrit dans notre politique de qualité de service qui vise à améliorer quotidiennement le niveau de satisfaction de nos clients."*



AÉROPORTS DE PARIS

Le monde entier est notre invité



Nick Inkster, Président SSP Europe de l'Ouest, déclare : *"L'objectif prioritaire de SSP est la satisfaction de ses consommateurs en apportant une attention toute particulière à la qualité et à la fraîcheur des produits, qu'ils soient innovants ou traditionnels. Le rayonnement international de notre groupe nous permet de pouvoir échanger, grâce au Foodlab, les meilleures pratiques culinaires à travers le monde et aujourd'hui les passagers vont tester des produits sur le thème du chocolat. Le plus plébiscité sera mis en vente demain sur nos unités de restauration."*

Une cuisine centrale pour élaborer sur place les repas de l'aéroport

Tous les jours, 6 900 produits sont élaborés dans la cuisine centrale de Paris-Charles de Gaulle par une équipe de 30 personnes qui travaillent 24h/24. Sandwichs, salades, viennoiseries, pâtisseries, et plateaux repas y sont préparés pour approvisionner les 16 points de restauration sur le terminal 1, 23 restaurants du terminal 2, et 2 points de vente du terminal 3 de l'Aéroport Paris-Charles de Gaulle.

Le Foodlab

Créé en 2007, le "Foodlab" est un laboratoire d'innovation culinaire est composé de 9 chefs du groupe SSP.

Ces experts de la restauration internationale se réunissent régulièrement pour réfléchir, créer et élaborer de nouvelles recettes pour les enseignes propres à SSP suivant les nouvelles tendances et les demandes des passagers.

A partir d'une recette élaborée en commun, chaque chef l'adapte selon les habitudes culinaires de son pays.

Situé au Mans, le Foodlab se déplacera exceptionnellement à Paris-CDG pour faire tester les desserts auprès des passagers.

La consommation de chocolat à travers le monde

La consommation mondiale est évaluée à 2 800 000 tonnes par an. Les plus grands pays importateurs de cacao sont l'Europe (plus de 1.2 millions tonnes/an) et les États-Unis (0.4 millions tonnes/an).

Les cinq pays qui consomment le plus de chocolat sont les États-Unis, suivis de l'Allemagne, de la France, du Royaume-Uni et de la Russie.

Les vertus du chocolat... pour le voyage

Goethe, fervent amateur de chocolat, et grand voyageur déclarait : *"Quiconque a bu une tasse de chocolat résiste à une journée de voyage!"*

Le chocolat contient des substances toniques qui stimulent le système nerveux central et favorisent la détente (caféine, sérotonine, etc.)

Reconnu apaisant et exerçant une action relaxante sur l'organisme, le chocolat est un aliment idéal avant de prendre l'avion pour voyager en toute quiétude.

* Le dessert au chocolat choisi par les passagers sera proposé à un prix de 4,5 euros environ dans une dizaine de points de vente SSP à Paris-Charles de Gaulle.

Contacts presse :

Aéroports de Paris : Jérôme Dutrieux – (33) 1 43 35 70 70 – jerome.dutrieux@adp.fr
SSP : Michèle Meillat – (33) 1 77 72 40 49 – michèle.meillat@ssp.fr