

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Contacts Presse.

Mauricette Portemann
Compagnie des Wagons-Lits
126 rue de Charenton 75 012 Paris
Tél: 01 44 67 67 21
cwlf_communication@wagons-lits.com

TOUT&BIEN
compagnie des 
wagons-lits

La Compagnie des Wagons-Lits à bord du TGV Est Européen

Une carte innovante aux saveurs européennes

A partir du 10 juin 2007, la Compagnie des Wagons-Lits assure la restauration sur les axes desservis par le TGV Est Européen. La Compagnie des Wagons-Lits, première société de restauration ferroviaire européenne, avec sa marque "TOUT&BIEN", met tout en œuvre pour répondre aux attentes de sa clientèle, que ce soit au niveau de la qualité du service comme celle des mets.

Membre du Groupe Accor, la Compagnie des Wagons-Lits assure des prestations de restauration et d'hôtellerie à bord des trains de six pays européens. L'expérience acquise depuis 1998 sur le réseau TGV national français, matérialisée par l'évolution croissante de la satisfaction client au Bar (86 % de satisfaction client en 2006 contre 68% en 1998 baromètre ipsos), trouve naturellement à s'appliquer aux nouveaux défis lancés avec la mise en service du TGV Est Européen.

Fidèle à son approche créative de la restauration du voyage, la Compagnie des Wagons-Lits propose une carte qui prend en compte les tendances phares du plaisir et de l'équilibre, deux critères incontournables pour satisfaire les envies des consommateurs.

A l'écoute des attentes et des aspirations de la clientèle spécifique du TGV Est Européen, elle intègre ses saveurs favorites et ses coutumes alimentaires. Certains plats proposés s'inspirent de la cuisine régionale de l'Est, à côté de recettes contemporaines. Pour satisfaire les voyageurs fréquents, les cartes seront renouvelées régulièrement et prendront en compte les thématiques et les produits de saison.

Pour concevoir son offre de restauration, la Compagnie des Wagons-Lits a réalisé un travail important de recherche et de développement de produits. Elle s'est appuyée sur une équipe d'experts de la gastronomie.

Les connaissances et le professionnalisme de ces experts ont permis d'intégrer les grandes tendances culinaires actuelles ainsi que les nouvelles habitudes de consommation. Ce travail de recherche et de développement est essentiel pour l'évolution de l'image de la restauration ferroviaire et permet de la différencier positivement par rapport aux produits de grande distribution de l'industrie alimentaire.

La signature de la carte de restauration à la place pour l'activité Lyria par l'un des meilleurs "chefs de la gastronomie suisse" est une illustration parfaite de cette recherche de qualité.

Savourez le voyage au bar TGV

Sur toutes les relations nationales et internationales, ceux qui ne souhaitent pas se restaurer à la place trouveront au bar TGV un large choix de produits chauds et froids, avec des recettes originales régulièrement renouvelées.

Les aspirations des consommateurs en termes d'équilibre alimentaire sont prises en considération.

Les clients végétariens ainsi que les enfants n'ont pas été oubliés dans la construction de cette offre.

Dans le cadre de la politique de développement durable, de nombreux produits issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable ont été sélectionnés.

La majorité des emballages des produits respectent également ces notions de développement durable et une politique de tri des déchets est mise en place.

TOUT nouveau...

Une gamme de sandwiches renouvelée intégrant un large choix de pain (levain, céréales, bretzel) :



- ▶ L'assiette sandwiches (une large tranche de pain garnie, selon la recette, de jambon braisé aux herbes, chorizo ou rosette de Lyon),
- ▶ Pour les végétariens, le club nature (tartares de tomates, mozzarella, basilic),
- ▶ Des saveurs régionales : le bretzel au saumon, la baguette au jambon cru d'Alsace ou le campagne Jambon fumé au pain noir.

Pour les gourmands,



- ▶ Des plats cuisinés en cocotte, avec 12 recettes en alternance et deux propositions du jour, dont une recette régionale de l'Est. Ces nouveaux plats marient harmonieusement tradition et saveurs du monde.
- ▶ Des saveurs régionales : une tartine gratinée façon flamenküche, une quiche lorraine, et pour une note sucrée le crumble aux fruits rouges.

BIEN équilibré...

Pour satisfaire les clients à la recherche de produits "light", et tous les voyageurs désireux d'une nourriture équilibrée, la carte 2007 joue la fraîcheur et la légèreté. Pour les adeptes des cinq fruits et légumes par jour, de nouveaux desserts sont proposés à la carte et dans les menus :

TOUT&BIEN



- ▶ Compotée de fruits,
- ▶ Le cœur d'ananas, un dessert composé de 2 morceaux extraits du cœur du fruit.

La Compagnie des Wagons-Lits adhère au programme Alimentation et Equilibre labellisé "Gustino" développé par Ticket Restaurant, et dont la vocation est de contribuer à l'amélioration de l'équilibre alimentaire. Sur la carte, les clients peuvent identifier rapidement les plats concernés, grâce à des gommettes "Gustino", leur permettant de trouver, quelle que soit leur envie, une solution "équilibre alimentaire".

TOUT compris...

A chaque voyageur son menu. Dans sa carte Bar, TOUT&BIEN favorise les menus tout compris, proposant un choix des plus vastes.

- ▶ Pour les petites faims "Le Menu Léger", comprenant un choix de sandwiches ou de salade composée, un dessert de la Carte ou un fromage blanc Activia et une boisson au choix (eau minérale, soda, jus de fruit, bière ou verre de vin) (9,70€).
- ▶ Le "Menu Toasté", proposant le choix entre un croque-monsieur, une tartine gratinée façon flamenkûche, une quiche lorraine, ou des pâtes, accompagné d'une salade de crudités, d'un dessert et d'une boisson au choix (eau minérale, soda, jus de fruits, bière ou verre de vin) (11,80€).
- ▶ Pour les gourmands, "Le Menu Mijoté", incluant une salade de crudités, un plat cuisiné en cocotte, un dessert de la carte ou un fromage blanc et une boisson au choix (eau minérale, soda, jus de fruit, bière ou verre de vin) (14,90€).
- ▶ Pour ceux qui veulent déguster leur repas confortablement installés à leur place, le "Croq'entrain", facile à emporter dans un sac isotherme, et proposant une entrée, un plat froid, un dessert, un verre de vin, une eau minérale (14,90€).

- ▶ Les petits voyageurs ont eux aussi leur menu, "Téo & Bulle", un repas sain et ludique, vendu dans un sac à dos transparent. Sandwich poulet, compote de pommes, barre céréalière abricot, Vittel arôme fraise et Un cadeau surprise (7,30 €).



- ▶ Sans oublier pour les lève-tôt, le "Menu Petit déj" avec une viennoiserie ou un cake aux fruits confits, pain, beurre, confiture ou fromage blanc Activia et un choix de boissons chaudes (6,10€). Pour les amateurs de saveurs régionales, un bretzel peut être ajouté au petit-déjeuner (9,70€) sur les lignes TGV Est.

BIEN rafraîchissante

Boissons chaudes, froides, vins et bières... la carte 2007 propose une liste complète de rafraîchissements pour accompagner les repas.

- ▶ De nouvelles boissons coté Est font leur apparition : l'eau minérale de Wattwiller (2,60€), la Bière à la pression (25cl - 3,50€), la Bière instant pression 1664 (33cl - 3,90€), le verre de vin Pinot Noir (25cl - 2,60€), AOC Alsace Riesling et Pinot Noir Wolfberger (25cl - 5,50€).
- ▶ La fête à bord du TGV, avec pour la première fois le Champagne Pop de Pommery (20cl - 18€).

TOUT&BIEN de la Suisse à l'Allemagne

En plus de l'offre BAR, la Compagnie des Wagons-Lits propose sur les lignes internationales, une restauration à la place en 1ère classe.

TOUT&BIEN

► **Allemagne : un coffret gourmand**

Sur la ligne Paris-Stuttgart ou Munich, la restauration est intégrée dans le prix du billet de 1^{ère} classe, sous forme d'un "Coffret Gourmand" que l'on peut consommer quand on le souhaite. Ce "Coffret Gourmand" propose 4 menus différents comprenant par exemple : "Farandole de légumes marinés à l'huile d'olive et vinaigre balsamique, Noix de jambon aux herbes et spätzle aux légumes d'été, fromage, crémeux au miel, café, vin". Et toujours une proposition de menu végétarien.

Le petit-déjeuner répond lui aussi aux habitudes de nos voisins Allemands, avec un choix élargi : viennoiserie, petit pain aux céréales, beurre, confiture, fromage frais au coulis de fruits, assiette de charcuterie et fromage, boisson chaude et jus d'orange.

► **Suisse : le partenariat d'un chef étoilé.**

Franck FERIGUTTI, du restaurant "Le Neptune" à Genève (1* au Guide Michelin 2006), a en effet conçu et mis au point certains plats proposés, en 1^{ère} classe, sur les destinations de Zurich et de Lausanne. Leur adaptation et la réalisation ont été confiées à un traiteur, capable de respecter le cahier des recettes en tenant compte des contraintes de la restauration ferroviaire.



Parmi les 6 menus proposés sur ces lignes, Franck Ferigutti a concocté "un dos de cabillaud rôti, avec fricassée d'artichauts et tomates marinées", ou "un suprême de pintade rôtie gnocchis al verde", ou encore "une pièce de bœuf, Polenta aux champignons des bois"...

Prestations vendues à bord du train, ces menus peuvent se déguster au choix dans leur totalité (33,00€ / 56.90 CHF), ou simplement entrée et plat, ou encore plat, fromage ou dessert (18,50€ / 32,00 CHF).

Pour mieux répondre aux attentes exprimées par les voyageurs, cette offre restauration sera proposée sur la totalité du parcours. Un plat chaud salé sera intégré à l'offre Petit Déjeuner.

Frank Ferigutti

Chef exécutif du restaurant "Le Neptune" - Genève Mandarin Oriental Hôtel du Rhône - 1* au Guide Michelin.

Un père vénitien, une mère dauphinoise, Frank Ferriguti est né en Ardèche. Il a grandi dans le Dauphiné où il a appris les bases de la grande cuisine classique française en même temps qu'il se familiarisait avec les spécialités de sa région : "je n'ai pas éjecté les grandes bases classiques, je les ai allégées, à cause de notre époque où les gens préfèrent une cuisine plus saine."

Ce souci se manifeste dans chacune de ses créations actuelles, la plupart inspirées du Sud ou de l'Asie, mais faisant la part belle aux produits locaux dont le chef dit : "qu'ils sont excellents, tant le bœuf que les petits légumes que me fournissent les maraîchers de la région genevoise".

Franck Ferigutti a travaillé dans les restaurants de Jacques Maximin et de la Pyramide de Vienne. En 2000 il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France et prend la même année la Direction du Chapon Fin à Bordeaux. Depuis 2003, il s'est installé à Genève et a pris la direction du restaurant "Le Neptune".

Franck Ferigutti s'amuse et aime sortir des sentiers battus, c'est ce qui l'a conduit à accepter la proposition de la Compagnie des Wagons-lits pour mettre au point l'offre restauration à la place sur les lignes Lyria. Véritable challenge lorsque l'on connaît les contraintes et les spécificités de la restauration à bord des trains.

La Compagnie des Wagons-Lits France s'engage en faveur du développement durable

Dans le cadre de sa responsabilité environnementale, l'éco-conception des produits et la gestion optimisée des déchets font partie des priorités de la Compagnie des Wagons-Lits France. A l'occasion du lancement du TGV Est Européen, elle a opté sur ces lignes pour une gamme de produits (matériel jetable) dont les matériaux sont à la fois écologiques, uniques et innovants car fabriqués à partir de papier carton recyclé et de matières renouvelables comme le maïs.

Assiettes et plateaux, gobelets, couverts, tous ces produits sont biodégradables. La récupération de ces déchets à bord des trains se fera via l'une des trois poubelles déjà existantes au Bar. Cette poubelle Bio bénéficie d'une signalétique particulière et d'informations en français et allemand. Au comptoir, des chevalets en papier carton recyclé indiqueront aux voyageurs les produits concernés.

Les deux axes retenus pour le lancement de cette opération sont les lignes Paris/Strasbourg et Paris/Stuttgart. Le périmètre s'étendra progressivement.

Dans le cadre de cette opération, la Compagnie des Wagons-Lits France s'est rapprochée de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) pour l'aider dans sa démarche de gestion optimisée des déchets. L'ADEME est également partenaire de la SNCF.

TOUT&BIEN poursuit son partenariat avec:

- ▶ "La voix de la Terre" café Lavazza (Développement durable),
- ▶ "Le chocolat Monbana Max Havelaar (Commerce équitable),
- ▶ Plan International, en reversant 0,50€ sur chaque vente du menu "Téo & Bulle" pour améliorer la vie des enfants dévavorisés.

Filiale de Accor, la Compagnie des Wagons-Lits est présente dans six pays en Europe, Autriche, Espagne, France, Italie, Portugal, Royaume-Uni, avec un effectif de plus de 4 400 personnes, elle assure des services de restauration et des services d'hôtellerie ferroviaire dans les trains de jour et de nuit.

Accor, leader européen dans l'univers de l'hôtellerie et du tourisme, leader mondial dans les services, est présent dans près de 100 pays avec 166 000 collaborateurs. Il met au service de ses clients, particuliers et entreprises, le savoir-faire acquis depuis 40 ans dans ses deux grands métiers :

- l'hôtellerie, avec ses marques Sofitel, Novotel, Mercure, Suitehotel, Ibis, All Seasons, Etap Hotel, Formule 1 et Motel 6, représentant près de 3800 hôtels et 450 000 chambres dans 90 pays, ainsi que ses activités complémentaires, avec notamment Lenôtre ;
- les services aux entreprises et aux collectivités publiques : 23 millions de personnes bénéficient dans 35 pays des prestations de Accor Services (ressources humaines, services marketing, gestion des frais professionnels).