

Personne-ressource à HMSHost : Lina Mizerek
Lina.Mizerek@HMSHost.com
Téléphone : 240-694-4196

Pour diffusion immédiate

HMSHost lance les premiers emplacements de Bistrot en Amérique du Nord à l'aéroport international Pierre-Elliott-Trudeau de Montréal
Le concept Bistrot, gagnant de prix, offre aux voyageurs une expérience gastronomique commode



Étaient présents à l'inauguration, de gauche à droite : Philippe Rainville, président-directeur général d'Aéroports de Montréal; Gianmario Tondato da Ruos, directeur general Autogrill; Steve Johnson, président-directeur general HMSHost; John Pekka Woods, directeur culinaire HMSHost.

MONTRÉAL — Vous pouvez désormais trouver des pâtes fraîchement faites avec de la farine locale, un comptoir à jus revitalisant et un espace axé sur les produits de boulangerie, les pâtisseries et le café expresso à l'aéroport international Pierre-Elliott-Trudeau de Montréal, grâce à l'arrivée du concept **Bistrot**, qui offre une atmosphère d'influence européenne mettant en valeur de nombreux fournisseurs locaux, ce qui en fait l'endroit idéal pour les amoureux de nourriture de qualité exceptionnelle.

Le concept Bistrot a vu le jour en Italie et s'est développé en raison de son succès dans toute l'Europe. Il compte actuellement douze emplacements, et vingt emplacements supplémentaires sont prévus en 2017. Bistrot arrive maintenant en Amérique du Nord avec deux points de vente dans l'aire des départs de l'aéroport de Montréal-Trudeau située après les postes de sécurité aéroportuaire, près des portes d'embarquement 48 et 59. Les dirigeants du restaurateur mondial HMS Host, d'Autogrill et des Aéroports de Montréal ont célébré l'ouverture officielle des premiers emplacements nord-américains pour ce concept primé à l'aéroport de Montréal-Trudeau.

« Nous sommes très fiers d'ajouter cette bannière internationale à notre liste croissante et de plus en plus diversifiée d'offres commerciales », indique Philippe Rainville, président-directeur général d'Aéroports de Montréal. « Notre objectif est d'offrir un vaste choix à nos passagers, grâce à un mélange équilibré de marques locales et internationales. Non seulement ce sont les premiers emplacements de Bistrot en Amérique du Nord, mais ils seront les premiers à Montréal-Trudeau à offrir des pâtes fraîches, offrant ainsi plus d'options pour nos clients », ajoute-t-il.

Ce qui rend le concept Bistrot unique, c'est son approche internationale exceptionnelle et une passion intense pour des produits artisanaux délicieux, sains et équitables qui valorisent les ingrédients régionaux et les recettes créées sur place. Développé en partenariat avec l'Université des Sciences gastronomiques de Pollenzo, la société mère de HMShost et le groupe Autogrill, l'aménagement de Bistrot rappelle celui d'un marché urbain accueillant conçu pour mettre en valeur plusieurs kiosques d'alimentation, comme une grande boulangerie, une abondance de stations de cuisine de rue, un comptoir de pâtes cuisinées sur place et un coin café de classe mondiale, qui attirent les multiples voyageurs de toutes origines de l'aéroport de Montréal-Trudeau.

« Né d'un héritage italien où une attention exceptionnelle est portée à la qualité supérieure des ingrédients et des saveurs, le Bistrot Montréal-Trudeau renforce la sélection gastronomique de niveau mondial de l'aéroport et invite les voyageurs à profiter d'un moment de détente bien mérité et d'une cuisine excellente avant leur vol », déclare Steve Johnson, président-directeur général de HMShost. « Nous sommes ravis que le premier emplacement de Bistrot hors d'Europe ouvre ses portes ici, à l'aéroport de Montréal-Trudeau, en partenariat avec Aéroports de Montréal et notre société-mère Autogrill », poursuit-il.

Le menu du Bistrot est un éventail de nombreux fournisseurs locaux : Alfred Le Fermier pour le fromage; Hector Larivée pour les fruits et légumes utilisés dans la sélection quotidienne de jus; Moulins de Soulanges qui fournit du grain écologique pour les pâtes fraîches; et Première Moisson pour notre levain et notre sélection de pâtisseries quotidiennes. Les ingrédients choisis selon des critères éthiques sont une caractéristique de marque qui ajoute de la couleur à notre offre et procure une expérience gastronomique aux voyageurs.



Les voyageurs peuvent commencer leur journée avec un espresso, un cappuccino ou un latté issu du commerce équitable, accompagné d'un délicieux croissant aux amandes, d'un bagel au fromage à la crème ou au saumon et à l'aneth, ou encore de fruits de saison. Ils peuvent également choisir de savourer des mets délicieux comme le panini caprese au prosciutto ou le sandwich à la viande fumée du Bistrot, des produits traditionnels locaux des plus appréciés.

Le Bistrot propose des pâtes fraîches maison avec de la crème de parmesan ou avec une sauce arrabiata faite sur place. Les assiettes peuvent être créées en choisissant parmi un assortiment de protéines, comme la saucisse paysanne ou l'escalope de poulet, et accompagnées de légumes grillés ou de pommes de terre rôties.

Des collations légères comme des assiettes de fromages et de charcuteries de la région sont offertes, ainsi que diverses soupes. Pour accompagner leur repas, les voyageurs peuvent choisir parmi des bières et des vins en bouteille, ainsi qu'une variété de desserts. Pour se détendre avant leur voyage, ils sont encouragés à profiter des sièges confortables dans l'espace commun et dans le coin salon, qui sont dotés de fenêtres allant du sol au plafond et donnant sur le tarmac.

Entrer dans un emplacement Bistrot est comme entrer dans un marché urbain traditionnel accueillant, c'est-à-dire un environnement raffiné, mais familier, qui offre des produits artisanaux traditionnels conçus

des mains habiles de véritables artisans des saveurs. Le décor est fait de meubles récupérés qui mettent en valeur les matériaux recyclés. Les articles de l'ère post-industrielle comprennent du bois recyclé, des tuyaux métalliques et une série de chaises et de sièges souples écologiques. Les invités peuvent se renseigner sur l'histoire de la marque grâce aux peintures murales et aux motifs muraux élaborés.

S'inspirant du Bistrot Central primé d'Autogrill à Milan, en Italie, le Bistrot Montréal-Trudeau reproduit les aspects culinaires et la conception qui ont fait le succès retentissant de son prédécesseur parmi les voyageurs à la recherche de choix de qualité en matière de cuisine. Avec l'ouverture du Bistrot et d'une succursale plus petite à la porte 59 de l'aéroport de Montréal-Trudeau, Bistrot possède maintenant plus de 14 emplacements en Europe et au Canada.

HMShost, chef de file de l'industrie

HMShost a été reconnu par l'industrie comme le principal fournisseur de repas de voyage grâce à des prix comme celui du meilleur exploitant général dans le secteur de la restauration (Best Overall Food & Beverage Operator 2017) pour 2017 (pour la dixième année consécutive), ainsi que l'exploitant du secteur alimentaire avec le plus haut niveau de service à la clientèle (Food Operator with the Highest Regard Customer Service), pour la huitième année, par Airport Revenue News. HMShost a également été reconnu par le Conseil international des aéroports – Amérique du Nord qui lui a décerné la première place en matière de nouvelle restauration (Best New Food and Beverage), pour un concept de service complet, pour le 1897 Market à l'aéroport international de Charlotte Douglas et la première place pour le meilleur concept novateur d'expérience consommateur (Best Innovative Consumer Experience Concept) pour son concours culinaire en direct « Channel Your Inner Chef » à l'aéroport international O'Hare de Chicago.

À propos de HMShost

Le restaurateur mondial HMShost est un chef de file mondial dans la création de restaurants dans les sites de déplacements. HMShost mène ses activités dans plus de 124 aéroports du monde, dont 46 des 50 aéroports les plus achalandés en Amérique du Nord. L'entreprise a des ventes annuelles de plus de 3,1 milliards de dollars et emploie plus de 39 500 associés aux ventes dans le monde entier. HMShost fait partie du groupe Autogrill, le premier fournisseur mondial de services de restauration pour les personnes en déplacement. Fort d'un chiffre d'affaires de plus de 4,5 milliards d'euros en 2016, le groupe est présent dans 31 pays et emploie plus de 57 000 personnes. Il gère environ 4 000 magasins dans environ 1 000 sites de par le monde.

À propos d'Aéroports de Montréal

Aéroports de Montréal est l'administration aéroportuaire locale responsable de la gestion, de l'exploitation et du développement des aéroports internationaux de Montréal-Trudeau et Montréal-Mirabel, depuis 1992. La société emploie quelque 650 personnes qui sont réparties sur les deux sites aéroportuaires.

Pour de plus amples renseignements sur Aéroports de Montréal et ses activités, consultez notre site internet à l'adresse www.admtl.com.

(30)

Source : Aéroports de Montréal
Affaires publiques et communications