

Barcelona, 4 de julio de 2016

FAB Awards 2016¹

I Love Paris by Guy Martin, galardonado con el premio al mejor restaurante de aeropuerto del mundo

En la ceremonia de los FAB Awards, que se celebra para condecorar a los restaurantes de aeropuerto de mayor distinción, "I Love Paris by Guy Martin", ubicado en el Hall L de la Terminal 2E en el Aeropuerto de París - Charles de Gaulle, recibió el primer premio en la categoría "Restaurante de aeropuerto dirigido por un chef / distinguido del año". Dicho galardón es el reconocimiento a este restaurante de alta cocina y al exclusivo carácter de su ambiente.

El presidente y director general del Grupo ADP, Augustin de Romanet, lo celebraba así: *"El pasado abril, la consultora Skytrax clasificó el Aeropuerto París - Charles de Gaulle en el Top 10 de los aeropuertos internacionales con una capacidad para 50 millones de pasajeros. Y, hoy, el restaurante de Guy Martin ha logrado la "Palma de Oro" al mejor restaurante de aeropuerto del mundo. La calidad del chef, la ubicación, los platos y el ambiente han hecho de I Love Paris by Guy Martin un lugar exclusivo"*.

Tras abrir sus puertas por primera vez el junio de 2015, I Love Paris by Guy Martin es un restaurante único que se ha impregnado de la identidad parisina. Esta verdadera declaración de amor por la capital francesa se inspiró en Le Grand Véfour, uno de los prestigiosos restaurantes dirigidos por el chef Guy Martin. Diseñado por India Mahdavi, el I Love Paris by Guy Martin está emplazado en un espacio ideal y aporta un nuevo enfoque de la cocina francesa con productos ecológicos y de temporada.

En palabras de Guy Martin, *"nuestro reto y el objetivo del presidente del Grupo ADP es ofrecer lo mejor". Gracias al incondicional apoyo de los equipos de Areas, he podido cumplir mi sueño de ofrecer a mis comensales la posibilidad de degustar una cocina preparada con amor y con los ingredientes más delicados. Para nosotros era fundamental respetar el espíritu de Le Grand Véfour y el ambiente tan especial del Palais Royal. Nuestro objetivo es dar placer y garantizar el bienestar de nuestros comensales en un ambiente cómodo, contemporáneo y amigable diseñado por India Mahdavi; en definitiva, una preciosa aventura colectiva que ha obtenido su reconocimiento"*.

Para Philippe Salle, presidente y director general de Elior Group, *"el aeropuerto es un lugar de tránsito de pasajeros de todo el mundo con diferentes motivaciones y expectativas. Al crear un concepto gastronómico de restauración único en la zona de aduana, el Grupo ha creado un punto de encuentro entre el mundo gastronómico y el momento de evasión. Los FAB Awards destacan*

¹ The Airport Food & Beverage Conference & Awards

el maravilloso trabajo de Guy Martin y de su equipo en el corazón de este prestigioso aeropuerto internacional".

El jurado de los FAB Awards también otorgó una "Alta recomendación" en la categoría 'Food Court del Año' a MyChef, espacio multiconcepto creado por Areas para el Aeropuerto de Milán Malpensa. Inspirado en los mercados tradicionales, este food court combina tres opciones: slow food, fast food y comida de bar, todo con la máxima calidad. Los pasajeros se ven envueltos en aromas y fragancias típicas de Italia. Un punto donde se pueden encontrar las principales marcas de pasta italianas y disfrutar de la verdadera comida italiana sin salir del aeropuerto. Además, este establecimiento incorpora un área healthy con fruta fresca y una amplia gama de ensaladas y productos orgánicos, una opción perfecta para vegetarianos, veganos y también apta para celíacos, en línea con su firme compromiso con la Asociación Italiana de Celiaquía.

[Descubre I Love Paris by Guy Martin](#)

Acerca de Areas

Areas es uno de los líderes mundiales en Food&Beverage y Travel Retail con unos ingresos de 1.679 millones de euros en 2015. Marca de restauración en concesión a nivel mundial de Elior Group que recibe más de 330 millones de clientes cada año en sus 2.200 establecimientos en 12 países en Europa, EEUU, México y Chile.

Como operador de restauración de referencia en el mundo del viaje, centrado en la calidad durante más de 45 años, Areas está presente en los grandes y pequeños núcleos de comunicación de todo el mundo (aeropuertos, estaciones de tren, áreas de servicio de autopistas), así como en puntos clave de recintos feriales y centros de ocio.

Sobre una cultura de excelencia operacional, Areas posee un profundo conocimiento de las necesidades de los viajeros y de la más amplia gama de conceptos de restauración en el mercado que le permite ofrecer siempre una combinación perfecta adaptada a los 900.000 clientes que recibe a diario.

Para más información: <http://www.areas.com> Areas en Twitter [@Areas](#) / [@Areas_FR](#) / [@Areas_ES](#) / [@AreasUSA](#)

Contacto de prensa:

Victor Palacio – v.palacio@romanyasociados.es

María Martínez – maria.martinez@romanyasociados.es

934 142 340

Acerca de Elior Group

Fundado en 1991, Elior Group, uno de los líderes mundiales en restauración y servicios, se ha convertido hoy en el actor de referencia en el entorno de la empresa, la enseñanza, la salud y el turismo.

En 2014-2015, el volumen de negocio del Grupo alcanzó los 5.674 millones de euros en 13 países. Cada día, sus 108.000 empleados atienden a 4 millones de clientes en sus 18.600 restaurantes y puntos de venta. Su misión consiste en atender y cuidar a cada uno de ellos con soluciones de restauración y servicios personalizados para una experiencia de cliente innovadora.

Elior Group, que se muestra particularmente atenta a su responsabilidad como empresa, es una de las firmantes del Pacto Mundial de las Naciones Unidas desde 2004. La exigencia profesional de sus equipos y su compromiso cotidiano con la calidad, la innovación y el mejor servicio posible quedan patentes en su lema «Time savored».

Para más información visitar la web (<http://www.eliorgroup.com>) o seguir en Twitter ([@Elior_France](http://twitter.com/Elior_Group) / [@eliork](#))

Contactos de prensa:

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0) 1 40 19 51 79



Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0) 1 40 19 51 50
