

« Gourmet » : Thalys dévoile les nouvelles pauses gourmandes servies aux voyageurs en Comfort 1

Thalys propose désormais aux voyageurs en Comfort 1 de profiter, en dehors des heures de repas, d'une offre repensée par le chef français Olivier Pichot. Comme toute la restauration servie à bord des trains rouges, ces nouvelles recettes répondent aux critères de durabilité de Thalys et sont en ligne avec son engagement environnemental.



Une création du chef français Olivier Pichot

Pour renouveler son offre d'en-cas servis en dehors des heures de repas, Thalys a choisi de collaborer avec le chef français Olivier Pichot. Ses idées rafraîchissantes et son expérience dans des restaurants étoilés parisiens – « Le Taillevent », « Le Trianon » - ont mené à la création d'une offre de qualité au look léché.

« Nous avons demandé à Olivier Pichot de concevoir des recettes modernes, aussi belles que bonnes, et pouvant répondre aux attentes de tous nos voyageurs, qu'ils soient Belges, Français, Allemands, Néerlandais, ou du reste du monde – un challenge typiquement Thalys ! Ce n'est pas anodin : non seulement les goûts mais aussi les horaires de repas diffèrent, et les pratiques d'en-cas sont très diverses selon les pays. En outre, nos voyageurs fréquents doivent bénéficier d'une grande variété, car cette petite pause est leur moment-plaisir : notre but est de satisfaire leurs papilles et de les surprendre avec des nouvelles recettes ! » explique Agnès Ogier, CEO de Thalys.

Une pause gourmande pour voyageurs pressés

Simple à déguster entre deux mails et la lecture de son journal préféré, ces pâtisseries fines sucrées, mais aussi salées, sont présentées sur de nouveaux petits plateaux malins permettant de servir collation et boisson en un tour de main. Pour satisfaire toutes les envies, trois options sont systématiquement proposées : en-cas salé, sucré ou fruits accompagnés d'une mignardise, tous servis avec boisson chaude, soft, vin ou bière. L'offre étant adaptée au moment de la journée, le « Gourmet » est servi à tous les voyageurs de Comfort 1, entre chacun des trois repas principaux.

Un nouveau concept au goût du voyageur

Pour chaque nouveau concept, Thalys a à cœur de solliciter l'avis de ses voyageurs. Ainsi, fin 2015, Thalys a reçu un retour positif de la part de 1800 voyageurs via un questionnaire de satisfaction¹. En juillet 2016, 81% de testeurs ont également déclaré préférer cette nouvelle formule à l'ancienne². Deux moments-clés de co-construction qui ont permis la validation et l'introduction de cette nouvelle pause gourmande à bord.

⁽¹⁾ Enquête Panel Thalys Inside du 27/10/2015 au 3/11/2015 – 1802 répondants

⁽²⁾ Enquête à bord juillet 2016. 59 testeurs

Un catering durable

Comme tous les repas servis à bord, le nouveau « Gourmet » respecte les engagements durables de Thalys. C'est pourquoi Thalys et ses traiteurs travaillent avec des produits de saison, locaux et issus de l'agriculture biologique. Thalys travaille principalement avec des viandes blanches et tous les poissons portent le certificat MSC³ pour une pêche durable. Enfin, les voyageurs ont toujours la possibilité d'opter pour un menu végétarien.

Le catering chez Thalys en quelques chiffres

- # **400** nouveaux plats sont proposés chaque saison⁴.
- # **2000** ingrédients sont utilisés pour la préparation de ces nouvelles recettes.
- # **70** professionnels travaillent à l'élaboration des recettes.
- # **5 chefs**, dont **Christer Elfving** et **Olivier Pichot**, accompagnent Thalys tout au long de la création et de la réalisation des plats.
- # **20** choix de boissons sont à disposition pour accompagner chaque met.

Découvrez tous les secrets du nouveau « Gourmet » dans cette vidéo :



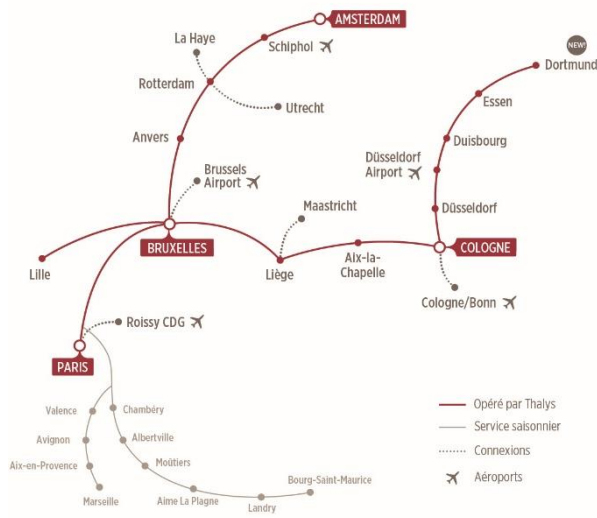
³ Marine Stewardship Council

⁴ Une saison correspond à une période de 6 mois

Thalys : 1996 – 2016

En 20 ans, Thalys est devenue, plus qu'une marque, un symbole. Symbole de l'Europe, Thalys et ses rames d'un rouge profond témoignent d'une Europe vivante où se croisent le français, le néerlandais, l'allemand, l'anglais et bien d'autres langues et où convergent des Européens venus de toutes parts et des voyageurs du monde entier.

Depuis 1996, Thalys est le seul acteur réellement multiculturel à avoir réussi le pari du ferroviaire international à grande vitesse sur quatre pays.



Jalons dans l'histoire de la société

- 1996 Création de Thalys et de la liaison Paris – Bruxelles – Amsterdam
- 1997 **Ouverture de la ligne à grande vitesse en Belgique : 1h25 entre Bruxelles et Paris**
Extension de la ligne jusqu'à Cologne et Aix-la-Chapelle
- 2004 **Dématérialisation du billet de transport avec Ticketless**
- 2008 Mise en place du WiFi à bord
- 2009 Ouverture des lignes à grande vitesse vers les Pays-Bas et l'Allemagne
Lancement du premier Thalys rénové
- 2011 Nouvelles dessertes allemandes (Düsseldorf, Duisbourg et Essen)
- 2012 Lancement de l'Appli Mobile Thalys
Renforcement de la liaison Paris/Bruxelles vers Essen (avec 3 allers et 1 retour)
- 2013 **100 millionième voyageur**
- 2014 Inauguration de la liaison Lille-Amsterdam
- 2015 **Transformation en une entreprise ferroviaire de plein exercice**
Engagement de Thalys à diminuer de 40% ses émissions de CO2
- 2016 Extension de la ligne jusqu'à Dortmund
Première circulation des trains IZY, la nouvelle alternative low-cost entre Paris et Bruxelles
Introduction du WiFi aussi bien en Comfort 1 qu'en Comfort 2

Thalys sur Twitter :  twitter.com/thalys_fr  <http://instagram.com/thalys>

Contacts presse

Ariane Goossens
02 748 17 46
ag@whyte.be

Eva Mertens
+32 2 548 06 51
press@thalys.com