

## A vos fourchettes : le gâteau des 20 ans de Thalys a été choisi

La grande finale du « concours gâteau » a rassemblé un jury de chefs, de blogueurs et de clients fidèles

### Une célébration pour le moins originale



Tout anniversaire s'accompagne d'un délicieux gâteau, cela va de soi. Pour impliquer un maximum ses voyageurs à l'occasion de ses 20 ans, Thalys a cependant joué la carte de l'originalité. Les amateurs de pâtisserie ont ainsi été invités en mars 2016 à créer un gâteau aux couleurs de Thalys et à en partager la recette sur [www.thalys.com](http://www.thalys.com). Au total, plus de 100 internautes gourmands ont participé au concours en ligne, un réel succès donc.



Lors de la finale, qui s'est déroulée ce samedi 30 avril, cinq finalistes ont été choisis et invités à venir présenter leur création dans le tout nouveau lounge de Thalys à Bruxelles. Le jury était constitué de trois chefs célèbres (Raphaël Giot, Pierre Marcolini et Yann Couvreur) et de trois blogueurs culinaires internationaux (les belges [Crok mou](#) et [Hot Cuisine de Pierre](#) et la française [Plus une miette dans l'assiette](#)). Ensemble avec une délégation de clients fidèles de Thalys, ils ont découvert les gâteaux des finalistes et ont ainsi pu choisir le meilleur dessert.

### Et le gagnant est...

C'est finalement le Français Eliaz Prenveille qui a remporté cette finale. Son fabuleux dessert, le Paris-Bruxelles, sera servi à bord de tous les trains pendant la période festive du 20<sup>ème</sup> anniversaire de Thalys lors des « lunches » et « dîners » en Comfort 1 (du 25 mai au 10 juin 2016).



Parmi le jury, deux Belges étaient présents : le chocolatier renommé Pierre Marcolini et le pâtissier Raphaël Giot, qui a été récompensé par la médaille de bronze à la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2009. A leurs côtés, siégeait le célèbre pâtissier français Yann Couvreur. « *Nous sommes ravis d'avoir siégé dans le jury de la finale organisée par Thalys pour choisir son gâteau d'anniversaire. Nous avons été impressionnés par la qualité des desserts proposés par les finalistes, d'autant plus qu'ils sont tous des amateurs. Ce fut vraiment une décision difficile mais nous avons finalement choisi le dessert d'Eliaz Prenveille. Sa recette présentait en effet de très bonnes qualités, tant au niveau de la texture, du goût que de la présentation – un gâteau joliment présenté et, surtout, très délicieux !* », ont déclaré les membres du jury.



### Informations sur le gagnant

- ✓ C'est Eliaz Prenveille, un Français habitant au Havre et le plus jeune finaliste, qui a remporté le prix !
- ✓ « Le Paris-Bruxelles », un dessert frais et fruité qui vous étonnera par sa légèreté. Il est composé d'un biscuit dacquoise, un cœur de rhubarbe et une mousse à la mirabelle, entouré par un glaçage aux fruits rouges.
- ✓ « *Je n'en reviens pas que mon gâteau sera servi à bord des trains Thalys pendant plusieurs semaines, et cela dans plusieurs pays d'Europe. Ma plus grande fierté est que les trois chefs ont sélectionné mon gâteau. En tant qu'amateur de cuisine, c'est un réel honneur.* »

### A propos de Thalys

Thalys est le train rouge à grande vitesse qui relie Bruxelles à Paris en 1h22, mais aussi à Cologne et à Amsterdam en 1h47 et 1h50 seulement. Depuis 2011, Thalys dessert également les trois villes allemandes de Düsseldorf, Duisbourg et Essen, et Dortmund à partir du 21 mars 2016. Depuis le 12 avril 2014, Thalys relie également Lille à Amsterdam.

Thalys est membre de Railteam, coopération entre les principaux opérateurs ferroviaires à grande vitesse européens, de la CER (Community of European Railway and Infrastructure Companies) et de l'UIC (Union Internationale des Chemins de Fer).

Depuis 1996, Thalys est le seul acteur réellement multiculturel à avoir réussi le pari du ferroviaire international à grande vitesse sur quatre pays. Cette réussite est autant commerciale (avec 100 millions de voyageurs transportés) que technique (Thalys ayant réussi aussi bien dès 2008 la mise en place du WiFi à bord qu'en 2009 l'implantation du système de management des trains, l'ERTMS). Pour gagner en efficacité et en fluidité, et pour améliorer encore le service et la satisfaction des clients, Thalys est devenue une entreprise ferroviaire de plein exercice le 1er avril 2015.

Laboratoire d'innovations, Thalys a créé un service d'exception qui fait aujourd'hui référence à l'échelle mondiale, signé « Bienvenue chez nous » : confort ergonomique, accueil chaleureux et multilingue, restauration de qualité, bouquet de services en Comfort 1, mise à disposition des nouvelles technologies de communication (toutes les voitures Thalys proposent une connexion WiFi à bord, un service fourni par 21Net et activé par Nokia Siemens Networks)... Depuis le 26 août 2013, Thalys s'est vu délivrer le certificat de qualité NF Service Transport par AFNOR Certification pour la ligne Paris-Bruxelles, une première à l'échelle internationale.

Le programme de fidélité Thalys TheCard permet de cumuler des Miles et offre accès à une palette de services. Il est accessible à tous les voyageurs sur [thalys.com](http://thalys.com).

Twitter :  [twitter.com/thalys\\_fr](https://twitter.com/thalys_fr) // Instagram :  <http://instagram.com/thalys>

### Contacts presse

#### Thalys

Bérengère Vuathier, Juliana Bruno  
02 504 05 98  
[presse@thalys.com](mailto:presse@thalys.com)

#### Whyte Corporate Affairs

Ariane Goossens  
02 738 06 32  
[ag@whyte.be](mailto:ag@whyte.be)

