

*Un
voyage
renouvelé*

**L'aéroport Nantes Atlantique et SSP
France, Belgique, Luxembourg et
Italie lancent de nouveaux concepts
culinaires pour les passagers**

L'aéroport Nantes Atlantique et SSP France, Belgique, Luxembourg et Italie (SSP FRABELI), dévoilent les nouvelles enseignes proposées aux passagers avec des nouvelles offres de restauration.

UN PARTENARIAT STRATÉGIQUE AU SERVICE DE LA CROISSANCE DE L'AÉROPORT

Dans un contexte économique et sociétal en constante évolution, la collaboration entre l'aéroport Nantes Atlantique et SSP FRABELI illustre une volonté commune de répondre aux attentes variées des passagers, tout en anticipant les tendances culinaires émergentes.

- Renforcement de la présence de SSP FRABELI : le partenariat témoigne de l'ambition de SSP FRABELI d'accompagner la progression de l'aéroport en développant une offre de restauration innovante, diversifiée et de qualité.
- Une vision à long terme : cette approche s'aligne sur l'objectif de l'aéroport d'atteindre 8 millions de voyageurs à l'horizon 2030, en proposant aux passagers une expérience enrichie dès leur arrivée et jusqu'à leur départ.

SSP est opérateur de la restauration à l'aéroport Nantes Atlantique depuis 2012.



DES TRAVAUX DE MODERNISATION POUR UNE OFFRE TOUJOURS ACCESSIBLE

Les travaux de modernisation, entamés en décembre 2024, se poursuivront jusqu'en avril 2025. Afin de garantir aux voyageurs un accès continu à une restauration variée, les changements d'enseignes se feront progressivement, avec pour priorité de maintenir une offre attractive tout au long de la transformation.

UNE OFFRE CULINAIRE ENRICHIE ET SUR-MESURE

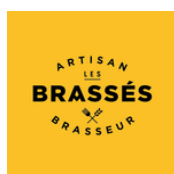
Composée de 11 points de vente et de 7 enseignes, la nouvelle offre fait la part belle aux marques internationales et aux icônes nationales ou locales. L'objectif est d'innover en introduisant de nouvelles tendances culinaires, tout en proposant des produits locaux et une diversité de choix adaptée à toutes les préférences.

- Innovation et local : un accent particulier est mis sur le terroir, la saisonnalité et la promotion d'acteurs régionaux.
- Nouvelles tendances culinaires : des menus adaptés aux différentes habitudes de consommation (offres végétariennes, véganes, menus sans gluten...) permettent de répondre aux exigences d'un large public.
- Qualité de service : chaque enseigne s'engage à offrir un service rapide et chaleureux, correspondant aux standards élevés attendus dans un contexte aéroportuaire.

Le choix des enseignes reflète l'ambition affirmée de fournir une expérience culinaire de haute qualité aux voyageurs dès leur arrivée à Nantes et jusqu'à leur départ :



1 point de vente
Hall 1



1 point de vente
Hall 1

BIG
FERNAND

1 point de vente
Hall 11^{er} étage



2 points de vente
Hall 3
Zone Commerces



1 point de vente
Hall 11^{er} étage

★ PRET ★

2 points de vente
Hall 4
Zone Commerces



3 points de vente
Hall 3
Embarquement 3B
Embarquement 4A

UN ANCRAGE LOCAL AVEC DES MARQUES RÉGIONALES

Dans le cadre de son engagement à offrir une expérience authentique et enrichissante aux passagers, SSP FRABELI confirme sa volonté de contribuer au dynamisme de la région Nantaise et de répondre aux besoins des voyageurs avec des marques internationales et nationales à fort ancrage local, telles que Les Brassés et Ker Juliette. Ces concepts, qui valorisent les produits locaux et les recettes traditionnelles de la région, contribuent à enrichir l'offre gastronomique de l'aéroport tout en valorisant des marques locales.

Cette collaboration permet de renforcer le lien entre l'aéroport Nantes Atlantique et sa région, offrant aux passagers une expérience culinaire qui met en valeur la richesse du terroir local.



UNE VISION COMMUNE DES ENGAGEMENTS RSE

SSP FRABELI réaffirme son engagement en faveur de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) à travers des initiatives concrètes et mises en œuvre dans les unités de restauration de l'aéroport Nantes Atlantique. La lutte contre le gaspillage alimentaire figure parmi les priorités, avec une organisation permettant des livraisons quotidiennes des fournisseurs pour garantir la fraîcheur des produits et limiter les pertes. De plus, grâce à un partenariat avec Too Good To Go, les invendus des points de vente en zone publique sont valorisés, évitant ainsi tout gaspillage superflu.

SSP FRABELI s'appuie également sur les engagements de ses enseignes partenaires pour promouvoir des pratiques durables.

Ker Juliette met en avant un approvisionnement en collaboration avec des fournisseurs bretons et français sélectionnés pour le goût de leurs produits et leur savoir-faire artisanal.



Les Brassés, quant à eux, adoptent une approche en faveur de la transition écologique, limite son impact environnemental sur les eaux, les sols et les espèces naturelles protégées. Avec une houblonnière située à la Divatte-sur-Loire, l'enseigne produit son propre houblon pour une bière de récolte artisanal. Enfin, elle réutilise ses contenants grâce à un système de consigne, limitant ainsi son impact environnemental.



“Nous sommes très heureux d’accueillir ces nouvelles enseignes et de proposer une offre commerciale modernisée et diversifiée à nos passagers, grâce à nos partenaires SSP, Lagardère Travel Retail et Selecta. Cette transformation s’inscrit dans notre engagement à faire de l’aéroport Nantes Atlantique une plateforme aéroportuaire toujours plus agréable et performante.”



Hervé Bidet,

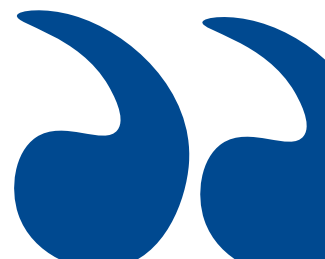
Directeur commercial et marketing de
l’aéroport Nantes Atlantique - VINCI Airports



Gérard d’Onofrio,

Directeur Général SSP France, Belgique,
Luxembourg et Italie

“En tant qu’acteur majeur de la restauration de voyage, SSP FRABELI est fier de renforcer sa présence à l’aéroport Nantes Atlantique. Nous nous engageons à accompagner sa croissance et à faire vivre une expérience gustative riche et diversifiée à tous les passagers, toujours sous le signe des engagements environnementaux et sociétaux.”



PRÉSENTATION DES MARQUES



Ker Juliette est un concept de restauration rapide cherchant à rendre la gastronomie bretonne accessible à tous.

Tous les établissements tournent leurs crêpes et galettes à la minute, dans le respect du savoir-faire breton. Ce concept a été imaginé pour faire rimer tradition et nouvelles habitudes de consommation. L'ambition est de garantir des produits qualitatifs, à des prix justes, et servis rapidement. Une grande partie de leurs fournisseurs proviennent de la Bretagne ou du Pays Nantais.



Après les gares de Nantes et d'Angers, cette nouvelle implantation à l'aéroport de Nantes nous permet de confirmer la place pour des recettes authentiques au sein du travel retail. Nous sommes heureux de continuer à faire découvrir notre concept au plus grand nombre, Nantais comme touristes.

Juliette Fontaine,
Fondatrice et Directrice générale chez Ker Juliette



Un 17 mars 2016, jour de St Patrick, un nouvel établissement ouvre ses portes dans un quartier contemporain de Nantes sous la marque Les Brassés.

Ce bar-restaurant-microbrasserie, inspiré de lieux anglo-saxons, est le point de départ d'une aventure humaine portée par Gabriel CHARRIN. Fort de ses 15 années d'expérience dans différents domaines, cet entrepreneur de tous les instants fonde les bases d'une marque solide et reconnue autant pour la convivialité du bar-restaurant que pour la qualité des bières. En quelques années, l'établissement du mail Pablo Picasso devient une institution.

Très vite, la petite salle de brassage devient trop petite et un nouveau lieu de production prend place à quelques pas. Dans l'atelier Bellier, les bières Les Brassés sont produites dans le respect des convictions originelles. Elles sont 100% bios, produites avec des ingrédients bretons ou ligériens, conditionnées dans des contenants consignés et commercialisées quasi exclusivement en région Nantaise. La réputation des bières Les Brassés n'est plus à faire. Les amateurs retrouvent ces délicieux breuvages dans plusieurs lieux emblématiques Nantais : l'aéroport, le stade de la Beaujoire, la cantine du voyage, le bateau lavoir. Sans compter tous les bistrots, cavistes ou magasins spécialisés qui proposent la vingtaine de recettes créées par Les Brassés.

Cette marque Nantaise jeune et dynamique porte avec elle de nombreuses valeurs sociétales et environnementales : le respect des acteurs qui l'anime chaque jour, la préservation de l'environnement, le bien fondé des circuits courts, le bon sens du réemploi, l'esprit de famille.

Les Brassés reste avant tout une marque à partager !



Les Brassés partent en voyage à Nantes.... aéroport.

Gabriel Charrin,
Président des Brassés



Aloha un voyage gustativement frais chez Pokawa !
Notre spécialité ? De gourmands Poké Bowls aux saveurs exotiques, aussi colorés que délicieux, constitués de produits frais, sains et gourmands.

Chez Pokawa, on retrouve des recettes gourmandes, saines et savoureuses. Notre carte change en fonction des saisons allant du salé au sucré pour vous régaler à tout moment de la journée.

« Vivez sainement, soyez gourmands » du petit déjeuner, au déjeuner, en passant par le goûter et le diner.



“

Nous sommes ravis d'ouvrir un restaurant Pokawa à l'aéroport de Nantes. Notre souhait ? Faire vivre un voyage gustativement frais à tous les voyageurs grâce à nos recettes saines et gourmandes allant du salé au sucré.

Ils trouveront forcément leur bonheur puisque grâce au poké création nous laissons la possibilité à nos clients de composer eux-mêmes leur Poké Bowl selon la saison, leurs goûts, leurs faims et leurs régimes alimentaires.



”

Bart De Vreese,
Président de Pokawa

BIG FERNAND

En 2012, sur la base d'un pari un peu fou, Steve, Guillaume et Alexandre, les 3 fondateurs de Big Fernand, ont pour ambition de révolutionner un plat connu de tous : le hamburger.

12 ans plus tard, Big Fernand s'est imposé comme le leader incontesté du burger gourmet avec plus de 50 restaurants partout en France.

La recette du succès ? Des produits frais glanés dans les bourgades les plus reculées de notre bonne vieille France pour élaborer des recettes créatives et gourmandes, des producteurs minutieusement sélectionnés pour leur savoir faire artisanal, une expérience conviviale dans un cadre chaleureux et une équipe de Fernands enjoués et taquins, à l'esprit franchouillard, au service de nos clients.

En 2024, le réseau est composé de 58 ateliers dans 28 villes, avec des perspectives de développement importantes pour couvrir tous les segments de marché (centre-villes, centres commerciaux et travel retail).



J'ai à cœur de poursuivre le développement de la marque en m'appuyant sur des partenariats puissants comme celui que nous avons noué avec les équipes de SSP. Forts d'une implantation très réussie en Gare de Lyon, comme pour l'ouverture attendue à Orly fin 2025, nous travaillons de concert avec les équipes de SSP à l'ouverture prochaine du restaurant Big Fernand de l'aéroport de Nantes. Les gares et les aéroports sont des zones de flux importantes où l'offre Big Fernand est particulièrement adaptée et permettent de faire découvrir à toujours plus de gourmands nos Hamburgés 100% frais et français.

Eric de Saint Louvent,
PDG de Big Fernand



Brioche Dorée

Enseigne pionnière de la restauration rapide à la française, Brioche Dorée compte 336 points de vente à travers le monde dont 274 en France.

Engagée pour la qualité et l'authenticité d'une cuisine alliant fraîcheur, convivialité et simplicité, elle a su s'imposer comme une enseigne incontournable sur le secteur de la restauration rapide, avec 70% de notoriété assistée et un chiffre d'affaires de 242 millions d'euros en 2023.

Dans un monde en pleine mutation, Brioche Dorée peut compter sur les clés de son succès : une marque à forte notoriété et un modèle solide et éprouvé. Avec notre nouveau concept déclinable dans les aéroports du monde entier, nous marions tradition et modernité en tant que spécialiste français de la viennoiserie.

Patrik Le Mazou,
Directeur Marketing
et R&D chez Brioche Dorée



STARBUCKS

Depuis 1971, Starbucks Coffee Company s'engage à produire et torréfier de manière équitable un café arabica de haute qualité. Aujourd'hui, avec des salons dans le monde entier, l'entreprise est le premier torréfacteur et distributeur de cafés spécialisés au monde. Grâce à son engagement inébranlable envers l'excellence et ses principes directeurs, Starbucks offre, avec chaque tasse de café, une expérience unique à ses clients. Pour partager cette expérience, rendez-vous en salon ou sur starbucks.fr.

Avec chaque tasse, avec chaque conversation et dans chaque communauté, nous cultivons les possibilités infinies de la connexion humaine.



Pret A Manger est une chaîne renommée de sandwiches et de cafés bio, couramment appelée "Pret", et basée au Royaume-Uni. Le premier restaurant a

ouvert ses portes à Londres en 1986, où se trouve aujourd'hui le siège social de l'entreprise. Les sandwiches, salades et wraps de Pret sont préparés chaque jour dans les cuisines des restaurants, en utilisant des ingrédients de qualité, et tous les cafés et thés sont bio. Les invendus sont donnés chaque soir à des associations locales luttant contre la faim et/ou le sans-abrisme. Il y a plus de 690 restaurants Pret dans le monde, avec 12 500 collaborateurs répartis dans 20 marchés internationaux (dont le Royaume-Uni, l'Irlande, la France, la Belgique, le Luxembourg, la Suisse, l'Allemagne, l'Italie, la Grèce, l'Espagne, le Portugal, les États-Unis, le Canada, Hong Kong, Singapour, les Émirats Arabes Unis, le Koweït, le Qatar, l'Arabie Saoudite et l'Inde).



“

Nous sommes très fiers et très heureux d'avoir été choisis par SSP Frabeli et l'aéroport de Nantes et de continuer ainsi à proposer nos produits frais et préparés chaque jour sur place aux passagers de l'aéroport de Nantes.

Stéphane Klein,
Directeur Général Pret A Manger Europe



”

À propos de VINCI Airports

Premier opérateur aéroportuaire privé au monde, VINCI Airports gère plus de 70 aéroports dans 14 pays. Grâce à son expertise d'intégrateur global, VINCI Airports développe, finance, construit et exploite les aéroports en apportant sa capacité d'investissement et son savoir-faire dans l'optimisation de la performance opérationnelle, la modernisation des infrastructures et la conduite de leur transition environnementale. VINCI Airports est le premier opérateur aéroportuaire à s'être engagé dans une stratégie environnementale à l'échelle internationale en 2016, pour atteindre l'objectif zéro émission nette sur l'ensemble de son réseau d'ici 2050.

Pour plus d'informations : www.vinci-airports.com
@VINCIAirports
<https://www.linkedin.com/company/vinci-airports/>

À propos de SSP

Contact presse SSP
Service-presse@ssp.fr / melodie@pascalvenot.fr

SSP Group PLC (LSE : SSPG) est l'un des principaux exploitants mondiaux de points de vente d'aliments et de boissons dans les lieux de voyage. Il emploie environ 49 000 personnes dans plus de 3 000 unités réparties dans 37 pays. Nous sommes spécialisés dans la conception, la création et l'exploitation d'une gamme variée de points de vente d'aliments et de boissons dans les aéroports, les gares et autres lieux de passage, sous six formes différentes : restaurants assis et à service rapide, bars, cafés, salons et magasins de proximité à dominante alimentaire. Notre vaste portefeuille de marques comprend un mélange de marques internationales, nationales et locales, conçues pour répondre aux divers besoins de nos clients.

Notre objectif est d'être la meilleure partie du voyage, et nous nous engageons à fournir des marques de premier plan et des concepts innovants à nos clients dans le monde entier, en mettant l'accent sur un goût, une valeur, une qualité et un service exceptionnels. La durabilité est cruciale pour notre succès à long terme, et nous visons à avoir un impact positif sur notre activité tout en unissant les parties prenantes pour promouvoir un secteur du tourisme alimentaire durable.

www.foodtravelexperts.com