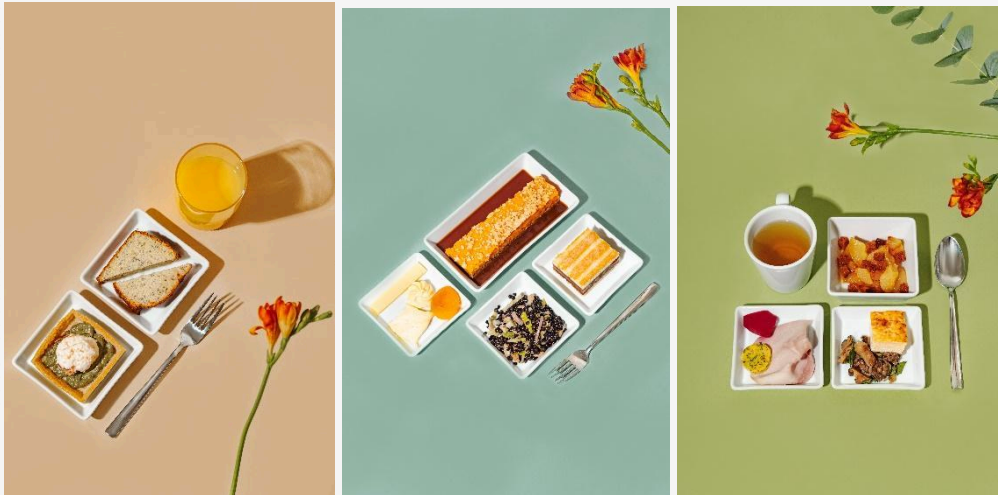


# Communiqué de presse

TGV Lyria

Paris, le 2 novembre 2024

## TGV LYRIA RENOUVELLE SA CONFIANCE À GATE GOURMET HELVETIA POUR SA RESTAURATION A BORD



*TGV Lyria, la référence du voyage en train entre la France et la Suisse, accorde de nouveau sa confiance à GATE GOURMET HELVETIA, membre de gategroup, leader mondial de la restauration pour les voyageurs. À la suite d'un appel d'offres, GATE GOURMET HELVETIA se voit confier, pour une période pouvant aller jusqu'à décembre 2030, la gestion des services de restauration et des prestations à bord des trains TGV Lyria.*

La décision de renouveler ce partenariat a reposé sur plusieurs critères déterminants : la qualité des prestations, la gestion opérationnelle, la créativité culinaire, les engagements en matière de RSE et l'accompagnement quotidien des équipes à bord. GATE GOURMET HELVETIA s'est imposé comme expert légitime sur les domaines suivants : **la restauration, les services à bord et la logistique.**

### La création de l'Atelier Lyria Gourmet

Avec plus de **17 départs quotidiens** reliant Paris à Bâle, Zurich, Genève et Lausanne, TGV Lyria a l'ambition de proposer à ses voyageurs une expérience culinaire d'exception. Au cœur de l'offre proposée par GATE GOURMET HELVETIA, réside la création de **L'ATELIER LYRIA GOURMET**, véritable laboratoire dédié à l'innovation gastronomique, à la production, à l'analyse, et à la qualité nutritionnelle.

L'ATELIER LYRIA GOURMET, c'est une offre unique conçue pour repousser les frontières de la créativité culinaire, en s'adaptant aux attentes croissantes des voyageurs d'aujourd'hui et de demain. Elle comprend deux cartes de restauration pensées et renouvelées tout au long des saisons (printemps, été, automne et hiver) :

- D'une part, la carte "**Le Bistrot**", que les voyageurs pourront retrouver en voiture-bar avec des recettes originales, des produits choisis localement dans le respect de la saisonnalité.
- D'autre part "**La Table**", avec un menu d'exception désormais servi à l'assiette pour un voyage toujours plus haut-de-gamme.

La nouveauté : la carte "Le Bistrot" sera accessible directement en voiture-bar, en commande en ligne avec, au choix, livraison à la place ou en click & collect dès janvier 2025.

## L'audace culinaire au cœur de l'expérience TGV Lyria

Pour diriger cet atelier d'innovation, GATE GOURMET HELVETIA s'est entouré de chefs reconnus : **Michel Roth**, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or, et **Danny Khezzar**, jeune chef prometteur et finaliste de Top Chef France 2023. Ensemble, ils forment une équipe alliant l'audace de la cuisine contemporaine à l'élégance des traditions gastronomiques françaises et suisses. Leur collaboration est un savant mélange d'influences, mariant avec subtilité les saveurs de deux cultures emblématiques.

L'innovation ne s'arrête pas à la créativité des plats. **L'ATELIER LYRIA GOURMET** se distingue également par sa rigueur dans la sélection des produits. Les menus évolueront au rythme des saisons, avec un accent particulier sur des ingrédients locaux, issus des terroirs français et suisses. Cette démarche permet non seulement d'offrir des saveurs fraîches et authentiques, mais aussi de répondre aux attentes environnementales des voyageurs, en favorisant des circuits courts et une agriculture respectueuse de l'environnement. Pour sublimer la gastronomie à bord, **Antoine Pétrus**, double Meilleur Ouvrier de France en sommellerie et service, a prêté son expérience et son savoir des vins de grand cru, en proposant des accords mets-vins harmonieux. Il jouera également un rôle essentiel dans la formation des équipes de bord, assurant ainsi un service attentif et raffiné, à la hauteur des attentes des clients.

*« Chez TGV Lyria, nous avons toujours eu à cœur de proposer bien plus qu'un simple voyage. En renouvelant notre partenariat avec GATE GOURMET HELVETIA, nous réaffirmons notre volonté de placer l'excellence, le sens du service et de l'accueil au centre de l'expérience client. Grâce à des talents culinaires de renommée internationale, nous offrons à nos voyageurs une aventure gastronomique unique, un mélange de tradition et d'audace franco-suisse. Chaque trajet devient ainsi une véritable expérience sensorielle, où le plaisir de la table se mêle au confort du voyage »,* déclare **Éric Dehlinger**, Directeur Général de TGV Lyria.

Pour consulter la carte de restauration La Table :

<https://www.tgv-lyria.com/fr/fr/voyage-train/services-a-bord/restauration/la-table> Pour

consulter la carte de restauration Le Bistrot

[:https://www.tgv-lyria.com/fr/fr/voyage-train/services-a-bord/restauration/le-bistrot](https://www.tgv-lyria.com/fr/fr/voyage-train/services-a-bord/restauration/le-bistrot)

### À propos de GATE GOURMET HELVETIA

GATE GOURMET HELVETIA est une entité du réseau gate solutions, filiale de gategroup, leader mondial de la restauration du voyage. GATE GOURMET HELVETIA offre des solutions de restauration adaptées aux secteurs du food service, du transport ferroviaire et des activités hors foyer.

### À propos de TGV Lyria

Avec 5,4 millions de voyageurs transportés en 2023, l'offre TGV Lyria conforte sa position d'offre de référence entre la Suisse et la France. TGV Lyria offre jusqu'à 18 000 places disponibles avec ses 17 allers-retours quotidiens entre la Suisse et la France, et des temps de parcours d'à peine plus de 3h pour la liaison Bâle > Paris et Genève > Paris et jusqu'à 4h04 pour Zurich. Forte de sa double identité franco-suisse, Lyria place l'excellence du savoir-faire des deux pays au cœur de sa promesse client. Lyria SAS, société de droit français, est une filiale partagée entre la SNCF Voyageurs SA à 74% et les Chemins de fer fédéraux suisses (CFF) à 26%.

### Agence Majorelle / Contact Presse France

[Fleur Douet](#) : +33 6 78 19 75 06