

SAINT-DENIS, LE 4 OCTOBRE 2022

LE BAR TGV INOUI INVITE LE CHEF THIERRY MARX POUR UNE OFFRE DE RESTAURATION TOUJOURS PLUS ENGAGÉE



Dès jeudi 6 octobre, SNCF Voyageurs poursuit sa proposition d'une restauration toujours plus responsable, de qualité, innovante et engagée avec :

- **Une nouvelle collaboration avec le chef emblématique Thierry Marx. Il signe pour TGV INOUI des recettes exclusives, qui seront proposées à la carte du Bar :**
 - o Salade de lentilles, purée de brocoli, pickles de carottes, vinaigrette au cumin, amandes
 - o Risotto d'épeautre, butternut, châtaigne, champignons marinés et huile de noisette
 - o Mijoté de carottes, navet et bœuf fondant, pâtes serpentini
 - o Gâteau au chocolat, cœur praliné
 - o Gâteau à la noisette, cœur citron

Il a imaginé pour cette carte des recettes simples et savoureuses qui s'inspirent de la saisonnalité des produits, défendant, d'une part, une cuisine responsable et de qualité, et d'autre part le bien manger, l'émotion et le plaisir.

Ainsi, le traditionnel bœuf carottes est revisité en mijoté de carottes bœuf. La protéine animale n'est plus la star du plat mais elle est là pour l'agrémenter et apporter une simple touche additionnelle, la part belle étant laissée au végétal. Cette recette

illustre parfaitement la démarche pédagogique du chef, qui incite au flexitarisme, en s'autorisant à consommer de la viande, en moins grande quantité et de meilleure qualité (80 % végétal et 20 % animal).

Thierry Marx « Le Bar TGV INOUI est pour moi créateur de lien social, un lieu de vie où chacun peut se croiser et partager un moment. Je suis très heureux de faire partie de la parenthèse de votre voyage. »

- **Le développement durable, au cœur de l'offre de restauration du Bar**

16 tonnes de plastique en moins grâce à la fin de la bouteille d'eau en plastique à bord

Seconde vente annuelle du Bar après le café, l'eau plate en bouteille plastique fait désormais partie du passé. Depuis un an, elle est remplacée par « L'Eau Neuve », conditionnée en emballage en carton, alu et dérivé de canne à sucre. Son recyclage est pris en charge par une filière spécifique en France. Cet emballage permet de réduire de 44% le bilan carbone de chaque bouteille d'eau vendue (1). Cette volonté s'inscrit dans une démarche continue de réduction des emballages plastiques, comme engagé dans Planète Voyages, le programme de développement durable de l'activité SNCF TGV-INTERCITES.

Fruit d'une politique volontariste en la matière menée depuis l'an dernier, le déploiement **du tri sélectif des déchets à bord**, en vue de leur valorisation, s'opère de manière progressive. 100% des baristas récupèrent les contenants en verre qui leur sont rapportés au Bar, pour être triés et recyclés.

- **Des produits fabriqués en France, combinant éco-responsabilité et gourmandise**

SNCF Voyageurs et Newrest ont fait le choix de réunir des marques de producteurs régionaux français, engagés dans une fabrication respectueuse de leur environnement et donnant du sens à leurs produits.

L'arrivée à bord du jus de pomme « C'est qui le patron ?! » créé par les consommateurs en soutien aux producteurs illustre cette volonté.

Ce choix s'inscrit dans la démarche initiée depuis 2017 : sélections de TPE et PME, fabrication en France, produits Bio ou HVE ou issus de l'agriculture raisonnée et engagement éthique. Il est donc naturel que cette marque engagée pour la juste rémunération des producteurs soit commercialisée au Bar.

Pour que ce jus de pomme soit en vente à bord, il a fallu interroger les consommateurs sociétaires de la coopérative qui ont validé cette initiative à 96%.

Les chiffres clés de la nouvelle carte du Bar TGV INOUI

- 92 % de nos produits sont fabriqués en France,
- 35% de nos produits sont certifiés bio, issus de l'agriculture raisonnée ou d'une exploitation Haute Valeur Environnementale,
- 73% de nos produits sont sans conservateur, sans arôme ni colorant artificiel,
- 52% de produits fabriqués par des PME et TPE,
- 630 000 croque-monsieurs vendus chaque année.

(1) Par rapport à une bouteille en PET de 50cl utilisée dans la même catégorie, Cf. Analyse de cycle de vie comparative – emballages eau – France – 2020 – IFEU