

SAINT-DENIS, LE 18 OCTOBRE 2023

SNCF VOYAGEURS ET THIERRY MARX PROLONGENT LEUR COLLABORATION AVEC UNE NOUVELLE CARTE AU BAR TGV INOUI

Après une première année à la carte du bar TGV INOUI, le chef étoilé Thierry Marx propose pour la carte automne trois nouveaux plats, dont un végétarien et un 100% végétal, ainsi qu'un dessert inédit « Pomme & galette fondantes », élaboré en collaboration avec Jean Hénaff.

TROIS NOUVEAUX PLATS POUR CET AUTOMNE

Pour cette nouvelle saison automnale, la carte du Bar TGV INOUI inclut un plat 100% végétal : des boulettes végétales et légumes comme un pot au feu. Deux autres nouveautés font également leur apparition : des pâtes risoni à l'encre de seiche façon risotto, carottes et poulet et une salade de lentilles, chou-fleur, butternut, purée de champignons aux noisettes. Le burger rösti de pomme de terre, sauce tomate est, pour sa part, reconduit en raison de son succès cet été.

POMME & GALETTE FONDANTES : UN DESSERT INEDIT, EN COLLABORATION AVEC JEAN HENAFF

TGV INOUI, en association avec le chef étoilé Thierry Marx et Jean Hénaff, propose depuis le 12 octobre un nouveau dessert à tous les voyageurs : Pomme & galette fondantes.

Ce dessert, dont la recette a été réalisée par Thierry Marx, est conditionné dans un contenant en aluminium recyclé et recyclable à l'infini. Ce conditionnement permet d'élargir le choix des desserts à la carte en proposant une recette pâtissière à base de fruits de saison. Les qualités gustatives du produit sont ainsi préservées. C'est le dessert parfait pour le voyageur, qui s'emporte partout, sans consommer d'énergie pour sa conservation.

Thierry Marx et Jean Hénaff n'en sont d'ailleurs pas à leur première collaboration.

En 2021, à l'occasion de la deuxième mission de Thomas Pesquet à bord de la Station Spatiale Internationale (ISS), le Chef Thierry Marx et Jean Hénaff ont travaillé sur une sélection de plats gastronomiques soigneusement étudiés et conçus pour son séjour dans l'espace. Ces plats ont été élaborés pour l'ESA par le Chef du Mandarin Oriental - Paris, Thierry Marx puis dressés et appertisés par Jean Hénaff afin de préserver les propriétés nutritives et gustatives des recettes pour que les astronautes retrouvent intactes les saveurs de la Terre et le plaisir du goût. On pourrait donc (presque) dire que ce nouveau dessert pourrait aller...dans l'espace, tant le conditionnement original de ce gâteau s'approche de celui de l'ISS.

« LA BARRE DU BAR » MICHEL & AUGUSTIN EN EXCLUSIVITE AU BAR TGV INOUI

Le Bar TGV INOUI vous propose en avant-première la première barre chocolatée signée Michel & Augustin, « La barre du Bar ». Véritable gourmandise aux saveurs de chocolat et de praliné et aux textures surprenantes, elle sera à découvrir à la carte cet automne.

ET TOUTES LES AUTRES NOUVEAUTES DE LA CARTE AUTOMNE

Le Bar propose également pour cet automne :

- la quiche soufflée emmental, reblochon by Rachel's,
- le smoothie pomme, fraise, orange, banane, sans sucres ajoutés Hugo Le Maraîcher,
- le cake citron pavot, qui signe ainsi son retour au Bar,
- les biscuits bio chocolat-noisettes au pain revalorisé Kignon.

LES CHIFFRES CLES DE LA NOUVELLE CARTE DU BAR TGV INOUI

- 92 % de nos produits sont fabriqués en France,
- 39% 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,
- 43% de produits fabriqués par des PME et TPE,