

Communiqué de presse

TGV Lyria

Berne, le 19 novembre 2018

TGV Lyria donne carte blanche à Michel Roth

Le chef étoilé basé à Genève a imaginé six plats Signature du menu Automne-Hiver 2018-2019 pour les voyageurs de BUSINESS 1^{ÈRE}, disponible à bord dès le 21 novembre.

Un nouveau chef étoilé monte à bord de TGV Lyria : Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or. Après le duo formé par Philippe Chevrier et Damien Coche, Michel Roth, ancien chef des cuisines du Ritz à Paris, signe plusieurs plats du menu Automne-Hiver de « La Table », l'offre de restauration de TGV Lyria pour ses clients de BUSINESS 1^{ÈRE}. Élu Romand de l'année 2016 par le Gault&Millau, à la tête du restaurant Bayview de l'Hotel President Wilson, a Luxury Collection Hotel, Geneva, Michel Roth incarne parfaitement la double culture franco-suisse de TGV Lyria.

Ainsi a-t-il imaginé des plats Signature de saison inspirés par les traditions culinaires de la Suisse et la France comme ce paleron de bœuf et son jus corsé, assorti d'une polenta à l'Emmental et de cardons aux fruits secs ou ce filet de truite à la Petite Arvine et sa poêlée de fenouil à l'orange fraîche et cardamome accompagnée d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et aux herbes fraîches.

Pour Michel Roth, « les voyages et les magnifiques paysages traversés lors de mes trajets avec TGV Lyria sont sources de réflexion et d'inspiration uniques. Mes plats Signature reflètent les régions et leurs terroirs singuliers ».

Pour Andreas Bergmann, CEO de TGV Lyria, « la signature Michel Roth est un honneur et le gage de la qualité que nous voulons apporter à nos clients. Elle résume l'art du voyage selon TGV Lyria et toute l'attention que nous voulons apporter aux voyageurs de BUSINESS 1^{ÈRE}. Nous avons le projet d'étendre la collaboration l'année prochaine en voiture-bar et en vente à la place, afin que tous les voyageurs puissent déguster des recettes originales signées par le chef Michel Roth ».

Lancée il y a un an, « La Table » offre une expérience gastronomique originale, proposant des plats chauds servis à l'assiette sur la tablette préalablement nappée de chaque voyageur de BUSINESS 1^{ÈRE}. Elle s'accompagne d'une sélection de vins provenant des meilleures régions viticoles de Suisse et de France. Afin de s'adapter à la diversité des attentes de ses voyageurs, TGV Lyria propose depuis un an trois classes de voyage pour découvrir la Suisse : STANDARD, STANDARD 1^{ÈRE} et BUSINESS 1^{ÈRE}. « La Table » est dressée tous les jours à l'exception du samedi, à bord de tous les trains sur les liaisons Genève <> Paris et Zurich/Bâle <> Paris.

À propos de TGV Lyria

TGV Lyria s'impose comme le transporteur de référence entre la Suisse et la France en plaçant la qualité de service au cœur de sa stratégie clients. TGV Lyria propose jusqu'à 20 allers-retours quotidiens, avec des meilleurs temps de parcours de 3h03 pour la liaison Bâle > Paris et 3h08 pour Genève > Paris.

Lyria SAS, société de droit français, est une filiale partagée entre la Société Nationale des Chemins de Fer français (SNCF) à 74% et les Chemins de Fer Fédéraux (CFF) à 26%.

www.tgv-lyria.com

Agence Dynamics Group

Christophe Lamps

M + 41 79 476 26 87 / cla@dynamicsgroup.ch