

RESTAURATION RAPIDE DE CHAINE

29 Août 2016

Picto, du gourmet sandwich à la gare du Nord pour un an

Alors que la Gare du Nord prépare son grand chantier de rénovation de sa restauration et qu'elle accueillera courant 2017 une brochette de nouvelles enseignes portées principalement par Areas, certains en profitent pour faire leurs armes de manière éphémère. C'est le cas de Picto, le concept de sandwich gourmet ouvert en 2015 par Matthieu Babinet et Guillaume de Murard qui a pris position pour un an sous forme de kiosque à la place de l'îlot Tie Rack.



Dès le jeudi 1 septembre, et ce jusqu'au mois de septembre 2017, face à la voie 10 et au départ des Thalys, l'artisan du sandwich proposera aux voyageurs sur 22m² + 8 m² de terrasse, ses sandwiches sur mesure fabriqués à la commande . « *C'est pour nous, non pas une opération de communication, mais un vrai grand test et le moyen de démontrer qu'on peut faire du sandwich à la commande en continu sur toute la journée sur un lieu à fort flux* », précise Matthieu. Il s'agit là d'un concentré du concept lauréat des Snacking Academy 2016 du Sandwich & Snack Show qui affichera à sa carte 7 références de sandwiches sur les 11 affichés en boutique et une salade. Mais les fondateurs l'assurent, tout sera bien fait sur place à la commande avec la présence d'une trancheuse pour découper les charcuteries et fromages qui viendront garnir les baguettes de tradition fournies trois fois par jour par le boulanger Rodolphe Landemaine.