



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUILLET 2026

SAINT JEAN SUR LA ROUTE DES VACANCES

Avec un « Bar à Ravioles » sur l'A6, Saint Jean poursuit son déploiement sur les aires d'autoroute.

Après une **première implantation sur l'aire de Portes-lès-Valence (A7) en 2023**, SODEXO et SAINT JEAN poursuivent leur collaboration en proposant un bar à Ravioles sur l'aire de la Chaponne (A6). Avec ces deux implantations, et trois ouvertures prévues d'ici fin 2027, toutes sur le réseau AVIA THEVENIN DUCROT, le spécialiste de la raviole du Dauphiné et son partenaire confirment leur volonté de moderniser la restauration d'autoroute en privilégiant le local et en mettant en lumière l'une des spécialités emblématiques du terroir français.

Alors que les voyageurs sont de plus en plus en quête d'offres de restauration locales et qualitatives, les aires d'autoroute deviennent de véritables espaces de découverte des terroirs. C'est dans cette dynamique que s'inscrit Saint Jean avec l'ouverture de son Bar à Ravioles sur l'aire de la Chaponne (A6), l'un des principaux axes reliant Paris à Lyon et sélectionné par APRR parmi ses aires emblématiques pour les grands départs en vacances.

Un Bar à Ravioles pour faire découvrir la raviole du Dauphiné aux vacanciers

Imaginé avec les équipes de Sodexo & Avia Thevenin Ducrot, le Bar à Ravioles prend place dans un food truck au design vintage et convivial mettant à l'honneur le produit emblématique de Saint Jean : la raviole du Dauphiné Label Rouge et IGP, fabriquée à Romans-sur-Isère.

Les voyageurs peuvent composer leur repas autour d'une box de ravioles fraîchement préparées, accompagnée d'une sauce réalisée chaque jour sur place :

- crème d'ail noir, gourmande et délicatement parfumée ;
- sauce vierge, fraîche et estivale.

Des formules complètes avec dessert et boisson sont également proposées.

Préparées devant les clients et cuites à la minute, les ravioles offrent une restauration rapide et raffinée mettant en valeur la qualité, la fraîcheur et l'authenticité d'une spécialité emblématique de la Drôme.



Les aires d'autoroute, un nouveau canal de développement pour Saint Jean

Pour Saint Jean, ces implantations répondent à un enjeu stratégique. Elles permettent à la marque d'aller à la rencontre de consommateurs venus de toute la France, au moment où ils sont les plus enclins à découvrir les spécialités régionales.

En s'installant sur deux des principaux axes autoroutiers reliant Paris, Lyon et la Méditerranée, l'entreprise offre à ses produits une visibilité auprès de millions de voyageurs. Un complément naturel à sa présence en grande distribution, qui favorise la découverte du produit avant son achat en magasin.

« Les aires d'autoroute sont devenues un formidable lieu de découverte. Elles nous permettent de faire goûter la raviole du Dauphiné Label Rouge et IGP à des milliers de voyageurs qui ne la connaissent pas encore ou qui ne l'associent pas spontanément à leurs habitudes de consommation. C'est une manière de faire rayonner notre savoir-faire bien au-delà de notre région d'origine, tout en proposant une restauration rapide, qualitative et ancrée dans le terroir français. »

Guillaume Blanloeil, Président du Groupe Saint Jean



Un premier succès sur l'aire de Portes-lès-Valence

Cette ouverture s'appuie sur une première expérience menée depuis 2023 sur l'**aire de Portes-lès-Valence (A7)**, dans le sens nord-sud.

En partenariat avec Sodexo, les raviolis du Dauphiné Label Rouge sont proposées toute l'année au sein du restaurant « Bistrionome ». Les raviolis sont cuites à la minute, accompagnées de sauces maison et de toppings permettant aux voyageurs de personnaliser leur repas.

Située sur l'une des stations-service les plus fréquentées de la vallée du Rhône, accueillant **jusqu'à 10 000 visiteurs par jour pendant la période estivale**, cette première implantation a rapidement trouvé son public.

Aujourd'hui, près d'un client sur trois du restaurant « Bistrionome » choisit les raviolis Saint Jean.



A découvrir dès cet été et toute l'année :

Bar à Ravioles Saint Jean - Aire de la Chaponne (A6)

Au menu :

- Box de Ravioles du Dauphiné Label Rouge
- Sauce vierge ou crème d'ail noir préparées chaque jour
- Formules avec dessert et boisson

Restaurant Bistrone – Saint Jean - Aire de Portes-lès-Valence (A7)

Au menu :

- Ravioles du Dauphiné Label Rouge
- Recettes de saison accompagnées de sauces maison et toppings personnalisables

Cliquez pour découvrir la vidéo de présentation de l'offre proposée sur l'aire de Portes-lès-Valence :



Des ravioles sur la route de vos vacances ? Nous l'avons fait ! 🍷

À PROPOS

Saint Jean, 90 ans de savoir-faire pastier français

Depuis 90 ans, la Maison Saint Jean, installée à Romans-sur-Isère dans la Drôme, fait vivre l'art de la pâte fraîche à la française. Portée par l'engagement de ses 527 collaborateurs et une production responsable, elle fabrique chaque année 18 000 tonnes de produits savoureux et sains – dont 31 % de ravioles – sur ses cinq sites de production en Auvergne-Rhône-Alpes.

Ce savoir-faire s'exprime à travers la marque Saint Jean, présente dans de nombreux foyers, et la marque Royans, destinée aux professionnels de la restauration.

La Maison Saint Jean propose ainsi une large gamme de recettes emblématiques de pâtes fraîches, telles que les célèbres ravioles du Dauphiné ou les quenelles à la lyonnaise, mêlant avec soin respect de la tradition, raffinement et créativité.



Retrouvez toutes nos recettes sur
WWW.SAINT-JEAN.FR

CONTACT PRESSE

AGENCE ESPRIT DES SENS

Cécilia DAUPHIN
c.dauphin@eds-groupe.com
06 73 85 33 61

Céline BLAMPAIN
c.blampain@eds-groupe.com
06 70 95 55 17