

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Tremblay-en-France, le 22 septembre 2026

servair dévoile les quatre premiers lauréats du concours les Talents servair

Quatre chefs, quatre projets, une même ambition : faire rayonner la gastronomie française. À l'occasion de la 40^e cérémonie des Trophées Le Chef, servair dévoile les lauréats de la première édition des Talents servair. Créé en partenariat avec le magazine *Le Chef*, ce programme inédit récompense deux projets d'ouverture de restaurant et deux projets de montée en gamme d'établissement. Bien plus qu'un concours, Les Talents servair offrent aux chefs un véritable tremplin grâce à un prêt à taux zéro et un accompagnement personnalisé à 360°.

Annoncée en février dernier, la création des Talents servair est née d'une conviction forte : aider les chefs talentueux à ouvrir ou développer leur restaurant.

Les Talents servair permettent aux lauréats de bénéficier d'un prêt à taux zéro entre 100 et 150K€ sur 7 ans ainsi que d'un accompagnement personnalisé mobilisant les expertises de servair et de son réseau : coaching culinaire assuré par le Studio Culinaire servair, conseils en gestion, communication, ressources humaines, droit, comptabilité, nutrition, hygiène et sécurité alimentaire.

Le nom des lauréats a été officiellement dévoilé ce 21 septembre, à l'occasion de la cérémonie des Trophées du magazine *Le Chef*

Les quatre lauréats des Talents servair 2026

Catégorie « Ouverture de restaurant »

• Louis Jalinier

« Jean des Sables » à Hossegor



• Matthias Marc

« Maison des Cimes » à Malbuisson



Catégorie « Montée en gamme »

• François Pelletier

« Le Saint-Loup » à Saint-Loup-de-Varennes



• Maëllie Poynard et Alexandre Laboureur

« Origine » à Gouy en Artois



« Avec cette première édition, servir confirme son engagement historique aux côtés de la gastronomie française. Fidèle à sa mission de transmission et d'innovation, l'entreprise souhaite contribuer à l'émergence d'une nouvelle génération de chefs entrepreneurs en leur donnant les moyens de concrétiser leurs ambitions. » **Guy Zacklad, directeur général de servir**

Un jury à la hauteur du concours

Le 8 juillet dernier, les finalistes se sont réunis au siège de servir pour défendre leur projet devant un jury d'exception composé de 11 personnalités issues de la gastronomie, des médias et de l'entreprise :

- Régis Marcon, Bocuse d'Or et chef triplement étoilé Michelin ;
- Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Or et chef étoilé Michelin ;
- Guy Martin, chef conseil et membre fondateur du Studio Culinaire servir ;
- François Adamski, Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Or et Corporate Chef servir
- Anne Luzin, directrice de la publication du magazine Le Chef ;
- Adeline Glibota, rédactrice en chef du magazine Le Chef ;
- Guy Zacklad, directeur général de servir ;
- Boris Eloy, DGA Culinaire, Marketing & Communication de servir ;
- Alice Aroulanda, responsable communication et des projets du Studio Culinaire servir ;
- Wanda Schpoliansky, consultante en stratégie et développement de projets, créatrice du podcast « Avec Wanda » ;
- Constance Lasserre, autrice et créatrice de contenus culinaire @hungryconsti

A propos de servir

Depuis plus de 50 ans, servir – membre de gategroup – est un acteur majeur du catering aérien et du food service en France et en Afrique. Grâce à l'expertise de ses 10 500 collaborateurs à travers le monde, servir répond à tous les besoins de ses clients : plus de 100 compagnies aériennes et 300 clients food service. Au fil des années, servir a fait de son identité culinaire une priorité stratégique et s'est associée aux plus grands chefs du monde pour élaborer des menus qui séduisent les papilles. En 2009, Servir crée son Studio Culinaire qui réunit aujourd'hui des figures majeures de la gastronomie — Guy Martin, Régis Marcon, Anne-Sophie Pic, Michel Roth, François Adamski — ainsi qu'un réseau d'une centaine de chefs & pâtissiers engagés dans l'innovation culinaire. Ce développement s'est toujours fait dans le respect de ses collaborateurs, de ses fournisseurs et de l'environnement, dans les territoires et communautés dans lesquels servir opère.

A propos de RHF Médias

RHF Médias est le 1er groupe média du secteur de la Restauration Hors Foyer en audience et en part de marché. Avec plus de 35 ans d'expérience et une expertise unique dans tous les secteurs de la restauration, RHF Médias met à la disposition des professionnels des relais de communication ciblés et performants, à travers ses magazines, ses événements et ses actions digitales. Des outils incontournables alliés à un engagement durable pour accompagner efficacement leur réussite sur un marché en pleine évolution. Il édite notamment le magazine LE CHEF media référent pour la gastronomie