

Le 23 février 2026

Lancement d'un programme inédit « Les talents servair » pour soutenir les chefs qui façonneront la gastronomie de demain

Servair, leader français de la restauration aérienne et partenaire historique des plus grands chefs, annonce le lancement du prix « Les talents servair » – en s'associant au magazine Le Chef* –, un dispositif unique destiné à accompagner les talents culinaires de demain dans les moments décisifs de leur carrière.

Paris, France. [Février, 2026]

Il s'agit d'un programme unique, accessible sur concours, qui offre la possibilité à 3 chefs de bénéficier d'un prêt à taux 0% et d'un mentoring à 360° soit pour l'ouverture d'un restaurant soit pour la montée en gamme de son établissement déjà existant (première, deuxième ou troisième étoile).

Ainsi, 3 lauréats pourront bénéficier d'un accompagnement financier qui comprendra :

- **2 prêts de 100 000 €** pour l'ouverture d'un restaurant
- **1 prêt de 150 000 €** pour une montée en gamme (objectif 1^{ère}, 2^e ou 3^e étoile)
- **Taux 0 %, durée 7 ans, 3 ans de différé**

et d'un mentoring complet et personnalisé avec :

- Un coaching culinaire par les chefs du Studio Culinaire Servair ;
- Des sessions juridiques, comptables, RH, communication, nutrition, hygiène, sécurité alimentaire pour connaître les bases ou approfondir une approche de gestion d'un restaurant ;
- Un accès à des experts du réseau Servair ;

Un engagement affirmé pour l'avenir de la gastronomie

« La gastronomie et l'aviation française vivent une singulière histoire d'amour depuis plus de 50 ans dont Servair est l'animateur. Notre responsabilité est de créer les conditions pour que cette histoire puisse perdurer au cours des prochaines décennies. Avec les Talents Servair, nous voulons permettre à des chefs de concrétiser leurs ambitions. Nous avons tant reçu de la gastronomie française qu'il est pour nous évident d'être aux côtés des talents de demain pour les aider à réussir et à s'épanouir. » Guy Zacklad, directeur général de servair

Un constat clair : les chefs manquent de soutien aux moments clés

Les entretiens menés auprès de nombreux chefs révèlent des obstacles récurrents :

- **difficultés d'accès au financement**, même pour des chefs déjà reconnus ;
- **manque d'accompagnement structuré** pour pérenniser leur activité ;
- **besoin d'un réseau solide** pour franchir des étapes décisives (ouverture, montée en gamme, deuxième ou troisième étoile).

François Adamski, Corporate Chef Servair, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or, souligne : « J'ai eu la chance d'être accompagné par Servair à des moments clés de ma carrière. Je sais combien un conseil, une rencontre ou un soutien financier peut changer une trajectoire. Avec ce programme, nous voulons transmettre cette chance aux chefs, leur donner confiance et les aider à franchir les étapes qui mènent à l'excellence. »

Comment participer ?

Il suffit de télécharger son dossier de candidature via www.servair.fr puis de le soumettre par mail à l'adresse suivante : concours.lestalents@servair.fr

Date limite de candidature : 31 mai 2026.

Rendez-vous le 21 septembre prochain, pour la remise officielle des lauréats lors de la 40^{ème} édition des Trophées Le Chef.

À 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 & pâtisseries 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.

À 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