



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

avril 2026 - pour publication immédiate

Servair s'engage pour la gastronomie en lançant un concours de projets

Leader français de la restauration aérienne, Servair organise une opération inédite de soutien à la gastronomie. Baptisé "Les Talents Servair", ce dispositif a pour objectif d'accompagner les talents de demain dans des moments décisifs de leur carrière. Les 3 chefs lauréats bénéficieront d'un prêt à taux 0 % et d'un mentoring personnalisé à 360°, signes d'un engagement intense de la part de servair.

Partenaire historique de la gastronomie, Servair a toujours été proche des plus grands chefs et considéré faire un métier de cuisine avec les contraintes du secteur aérien. Pour renforcer ce positionnement sur l'excellence, l'entreprise française a lancé le **Studio Culinaire Servair** en 2009 avec **Joël Robuchon**.

Son objectif ? Élever les standards de qualité de la restauration embarquée ou hors domicile, identifier les tendances et les innovations et répondre aux enjeux sociétaux en proposant une cuisine responsable et de plus en plus végétale, tout en gardant le plaisir de la gastronomie. Conçu comme un Think Tank autour de la cuisine du voyage, il permet à l'entreprise d'échanger régulièrement avec de grands chefs comme **Guy Martin**, **Régis Marcon**, **Anne- Sophie Pic** et **Michel Roth**.

Engagée pour défendre la gastronomie, servair a lié son identité culinaire à cette communauté de chefs, sous la houlette de **François Adamski**, Corporate Chef, et **Bruno Goussault**, ingénieur-expert en cuisson sous-vide.

L'entreprise a ainsi pu proposer de grandes signatures pour les offres de restauration des compagnies aériennes qu'elle accompagne, pour les premières classes mais aussi pour les classes business, voire premium et économiques.

Aller encore plus loin dans l'accompagnement des chefs

Fort de ces démarches et face au contexte actuel difficile pour le secteur de la restauration, Servair a souhaité renforcer son accompagnement.

« 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 », indique **Guy Zacklad**, directeur général de l'entreprise.



« Nous voulons permettre à des chefs de concrétiser leurs ambitions. Nous sommes ravis d'être aux côtés des talents de demain pour les aider à réussir et à s'épanouir »

Guy Zacklad, directeur général de Servair

Servair est partie d'un constat : les chefs manquent de soutien dans les moments clés de leur parcours. Quand on les interroge, ils évoquent 3 réalités :

- des difficultés d'accès au financement, même pour des chefs déjà reconnus ;
- un manque d'accompagnement structuré pour pérenniser leur activité ;
- et la nécessité d'avoir un réseau solide pour franchir des étapes décisives.

C'est sur ces 3 leviers qu'a été conçu "**Les Talents Servair**", un programme unique et accessible sur concours. « Nous voulons permettre à des chefs de concrétiser leurs ambitions. Servair a tant reçu de la gastronomie française que nous sommes ravis d'être aux côtés des talents de demain pour les aider à réussir et à s'épanouir », poursuit le directeur général.

Et **Boris Eloy**, directeur général adjoint de Servair, d'ajouter : « Dans l'histoire de la cuisine, il y a toujours eu des mentors et des protecteurs pour aider les chefs à se développer. C'est dans cette démarche que nous nous inscrivons, pour faire émerger des talents qui seront peut-être nos Signatures de demain. »



Un concours inédit, gratuit et sur dossier avec 3 lauréats

Le concours soutiendra **2 projets d'ouverture de restaurant** et **1 projet de montée en gamme** d'établissement existant (décrocher une étoile Michelin supplémentaire). Les candidatures se font sur dossier avec d'une part des éléments à fournir (CV, lettre de motivation, lettres de recommandation, book culinaire, business plan...), et d'autre part des informations à remplir et rédiger sur plusieurs thématiques : généralités, parcours professionnel, projet, motivations, cuisine et engagement.

« 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 les Talents Servair, nous voulons transmettre cette chance aux chefs, leur donner confiance et les aider à franchir les étapes qui mènent à l'excellence », résume **François Adamski**, Corporate Chef Servair, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or.

Les candidats doivent télécharger un dossier de candidature sur [cette page Internet](#) et l'envoyer rempli et signé, accompagné des pièces demandées, avant le 31 mai 2026 à cette adresse : concours.lestalents@servair.fr

Une première sélection sera réalisée par le jury. Du 29 juin au 31 juillet, les candidats retenus participeront à une épreuve comprenant un pitch de 10 min pour présenter leur projet, leur modèle économique et leurs attentes vis-à-vis des investisseurs ; une session de questions-réponses de 10 min avec le jury ; et la dégustation d'un plat signature préparé par le candidat.

Le jury désignera alors les **3 gagnants**, lauréats de ces "Talents Servair 2026", qui seront mis à l'honneur lors de la cérémonie des Trophées *Le Chef*, le 21 septembre 2026

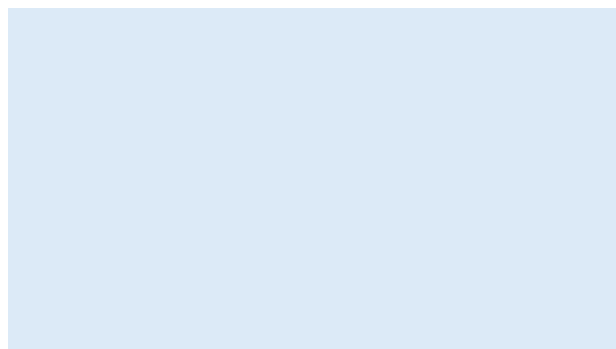


« Je sais combien un conseil, une rencontre ou un soutien financier peut changer une trajectoire. Avec les Talents Servair, nous voulons aider les chefs à franchir les étapes qui mènent à l'excellence »

François Adamski, Corporate Chef Servair, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or

Les 3 lauréats bénéficieront d'un **prêt à 0 %**. Pour les 2 gagnants de la catégorie « ouverture d'un restaurant », ce sera 100 000 €, pour 7 ans avec 3 ans de différé. Le gagnant de la catégorie « montée en gamme » remportera quant à lui un prêt de 150 000 €, dans les mêmes conditions.

Les 3 chefs distingués pourront aussi profiter d'un **mentoring complet et personnalisé** avec : un coaching culinaire par les chefs du Studio Culinaire Servair ; des sessions d'échange pour se former ou approfondir une approche de gestion d'un restaurant (juridique, comptabilité, RH, communication, nutrition, hygiène, sécurité alimentaire...) ; et un accès privilégié à des experts du réseau Servair.



Réalisation : **Anthony Thiriet** - at.comm.pro@gmail.com

A propos de servair

Depuis plus de 50 ans, servair 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, servair répond à tous les besoins de ses clients : plus de 100 compagnies aériennes et 300 clients food service. Au fil des années, servair 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. 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 servair opère.