

## **Servair de nouveau dans l'espace avec Sophie Adenot et Anne-Sophie Pic !**

En 2026, à l'occasion de sa première mission de longue durée à bord de la Station Spatiale Internationale (ISS), l'astronaute française Sophie Adenot de l'Agence Spatiale Européenne (ESA) a emporté avec elle des créations culinaires spécialement imaginées par Anne-Sophie Pic, cheffe la plus étoilée au monde, puis fabriquées par les équipes servair et son Corporate Chef François Adamski – Meilleur Ouvrier de France & Bocuse d'Or.

**Paris, France.** [Février, 2026]

**Une rencontre inédite entre deux femmes aux parcours d'exception**

À l'origine de cette collaboration unique, le souhait de Sophie Adenot : mettre à l'honneur un talent français à l'occasion de sa première mission longue durée à bord de la Station Spatiale Internationale. Très vite, elle choisit Anne-Sophie Pic, qu'elle admire pour son parcours et sa sensibilité. Lors de leur rencontre, elles se découvrent de nombreuses affinités communes : exigence, rigueur, sens du collectif, humilité et passion.

De son côté, servair rejoint l'aventure avec son expertise spatiale pour prendre en main tout le processus d'adaptation et de fabrication.

**Un an de recherche et développement pour faire voyager la signature culinaire de la Cheffe en apesanteur.**

Pendant plusieurs semaines, Anne-Sophie Pic et ses équipes ont conçu, testé et affiné, des recettes s'adaptant aux préférences gustatives de Sophie Adenot. En collaboration avec servair ils ont su concilier exigences gastronomique et contraintes techniques — apesanteur, conservation, stérilisation en autoclave — tout en préservant le goût.

Les textures ont été rigoureusement travaillées pour garantir leur stabilité en apesanteur, en limitant notamment la présence de liquides afin d'assurer une dégustation pratique. Les saveurs, quant à elles, ont été intensifiées à travers des profils aromatiques puissants — épices, touches fumées — soigneusement sélectionnés pour compenser l'atténuation des perceptions gustatives dans l'espace.

*“Quel honneur d’avoir été sollicitée par Sophie Adenot pour l’accompagner gustativement dans sa mission ! Au fil de nos échanges et des dégustations, j’ai découvert une femme exceptionnelle, inspirante à bien des égards. Cuisiner pour l’espace est un défi exaltant — c’est un véritable plaisir de faire partie de cette aventure hors du commun. » Anne-Sophie Pic*

### **Gastronomie en poche !**

Pour assurer le maintien des qualités gustatives tout en garantissant la durée de conservation de très longue durée à température ambiante, les ingénieurs et les cuisiniers de servair, en lien avec le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) ont choisi une technologie de pointe : la stérilisation en poches souples.

*« Le véritable défi a été de développer des recettes « gastronomiques » avec les contraintes de la stérilisation en poche et une faible teneur en sodium. Contrairement à la mise en conserve classique, la technique de la poche souple a permis de travailler les recettes de manière traditionnelle en maintenant les saveurs et les textures d’origine avec une conservation de très longue durée. Nous avons déjà développé cette expertise lors d’une précédente mission sur l’ISS avec un astronaute français. C’est un véritable honneur d’être sollicité une seconde fois. » François Adamski, corporate chef servair.*

### **Une constellation de saveurs imaginées par Anne-Sophie Pic**

Pour son premier voyage spatial, Sophie Adenot a ainsi confié à Anne-Sophie Pic en collaboration avec servair des bonus food<sup>(1)</sup>, considérés comme des menus de fête capable de lui offrir, à des centaines de kilomètres de la terre, un moment de réconfort, de lien, d’émotion partant des goûts et souvenirs gustatifs de l’astronaute.

La sélection de plats comprend des plats emblématiques, mais entièrement revisités :

- La crème de foie gras brioche, grillée et citron confit
- La bisque de homard, tourteau et carvi
- Le velouté de panais au curry et haddock
- La soupe à l’oignon et à la baie rose, croûtons gratinés
- L’effiloché de boeuf braisé à l’ail noir et à la vanille fumée
- La volaille au poivre voatsiperifery, à la tonka et polenta crémeuse au comté
- Le riz au lait à la coco et vanille fumée
- La crème chocolat à la fleur de cazette et café

## **À propos de servir et de gategroup**

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. 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.

\*gategroup est le leader mondial de la restauration aérienne, des ventes à bord ainsi que des produits et services d'accueil. Il garantit aux passagers des expériences culinaires et de vente au détail de qualité supérieure, en misant sur l'innovation et les solutions technologiques de pointe. Basé à Zurich, en Suisse, gategroup offre une excellence opérationnelle grâce au réseau de restauration le plus étendu de l'industrie de l'aviation, servant plus de 700 millions de passagers chaque année à travers plus de 200 unités dans plus de 60 pays/territoires sur tous les continents.

(1) "Bonus Food" : les « bonus food », des plats spécialement conçus pour certains membres de l'équipage, représentent environ 10 % de leur menu. Ces mets supplémentaires sont réalisés sur mesure, en fonction des goûts et préférences personnelles de chacun, et sont généralement élaborés en collaboration avec un chef. Selon les astronautes, ces plats apportent de la variété à leurs repas, favorisent leur bien-être mental et renforcent la cohésion au sein de l'équipage en orbite.