



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

QATAR AIRWAYS & YANNICK ALLÉNO ANNONCENT UN PARTENARIAT GASTRONOMIQUE D'EXCEPTION DANS LES AIRS ET AU SOL



Paris - Doha - Lundi 16 juin 2025

Qatar Airways enrichit son expérience à bord, à travers un partenariat exceptionnel avec le chef le plus étoilé au monde, **Yannick Alléno** (17 étoiles MICHELIN, 19 restaurants répartis dans 7 pays), pour **redéfinir l'expérience culinaire** à la fois **en vol** et dans ses **salons d'exception**.



PAVILLON
LEDOYEN

Une vision partagée — de l'excellence et de l'hospitalité

Cette collaboration unique s'inscrit dans la volonté de Qatar Airways d'élever l'art du voyage à son plus haut niveau, en conjuguant innovation, service d'excellence et haute gastronomie.

Les passagers First et Business Class de la compagnie auront bientôt le privilège de découvrir les créations exclusives signées Yannick Alléno. Mariant raffinement français et influences culinaires du monde entier, la carte incarnera l'art de vivre à la française dans les airs.



Yannick Alléno, — Chef réformateur, déclare :

« Collaborer avec Qatar Airways – dont la réputation d'excellence n'est plus à démontrer – est un honneur. Ensemble, nous avons conçu des menus fidèles à nos valeurs communes et dont la finalité est d'offrir aux voyageurs une expérience mémorable, un moment hors du temps. »

Une palette d'expériences inédites — signée Yannick Alléno

Ce partenariat se concrétisera à travers plusieurs expériences emblématiques, offrant aux voyageurs une immersion dans l'univers culinaire de Yannick Alléno :

1

L'ouverture d'un restaurant Pavillon au sein du prestigieux **First Class Lounge** de l'aéroport international Hamad à Doha. Une invitation à découvrir la vision du chef et son concept de « comptoir gastronomique », avec l'ambition de faire vivre « l'expérience Yannick Alléno » aux passagers de la compagnie qatarie. Une identité forte portant les valeurs d'un partage qui se vit au comptoir, face à la cuisine ouverte.

2

La signature des menus First et Business Class sur les vols Paris-Doha et Doha-Paris ;

3

La création de recettes exclusives conçues pour le **salon Qatar Airways à Paris-Charles de Gaulle**.

Le menu proposera des plats uniques racontant l'histoire d'une Cuisine Moderne, interprétée par le chef Yannick Alléno.

Un art de vivre — dans les airs

À travers cette collaboration, **Qatar Airways** réaffirme son ambition : placer l'art de vivre au cœur du voyage. En s'entourant de l'un des chefs les plus novateurs de sa génération, la compagnie transforme l'expérience gastronomique à bord en un moment inoubliable – une célébration des sens, de l'élégance française et de l'hospitalité contemporaine.

*Thabet Musleh,
— Directeur Retail & Hospitality de Qatar Airways, déclare :*

« Chez Qatar Airways, nous nous engageons à offrir des expériences d'exception à chaque étape du voyage. Notre partenariat avec le Chef Yannick Alléno – l'un des plus grands noms de la gastronomie mondiale – marque une nouvelle ère pour la restauration en vol et dans nos salons. Ensemble, nous faisons progresser l'excellence culinaire, avec une passion commune pour l'innovation, le raffinement et l'art de recevoir.»

Déjà reconnue pour ses collaborations avec les chefs les plus renommés au monde, **Qatar Airways** continue de repousser les limites de l'hospitalité à bord, en plaçant l'excellence culinaire au cœur de l'expérience passager.





À propos de Qatar Airways

Compagnie aérienne maintes fois primée, Qatar Airways a été élue « Meilleure compagnie aérienne du monde » pour la huitième fois en 2024 lors des World Airline Awards, organisés par Skytrax. Elle a obtenu ce titre en 2011, 2012, 2015, 2017, 2019, 2021, 2022 et 2024. Elle s'est également distinguée par les prix du « Meilleur service en classe Affaires », du « Meilleur salon Affaires », et de la « Meilleure compagnie aérienne du Moyen-Orient ».

Qatar Airways dessert actuellement plus de 170 destinations à travers le monde, via son hub de Doha : l'aéroport international Hamad, élu « Meilleur aéroport du Moyen-Orient » pendant 11 années consécutives, et « Meilleur aéroport pour le shopping » pour la 3e année consécutive. Il a également été nommé « Meilleur aéroport du monde » en 2021, 2022 et 2024.

Qatar Airways a été la première compagnie du Moyen-Orient à obtenir la certification maximale du programme IATA Environmental Assessment (IEnvA), basé sur les principes de l'ISO 14001. Elle fut aussi la première au monde à recevoir la certification pour la lutte contre le trafic illégal d'espèces sauvages, en signant la Déclaration du Palais de Buckingham en 2016.

À propos de Yannick Alléno et de son Groupe

Yannick Alléno est l'un des plus grands chefs français. En 2008, il fonde le groupe qui porte son nom, pour faire rayonner sa vision à travers 19 établissements totalisant 17 étoiles Michelin. Il a posé les bases d'une identité culinaire singulière : la Cuisine Moderne. S'inspirant d'Auguste Escoffier, il redonne vie à l'art des sauces, grâce à des techniques innovantes comme l'extraction, la fermentation ou la cryo-concentration, pour sublimer chaque ingrédient. En 2014, il reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris, où il lance trois concepts de restaurants :

Alléno Paris, restaurant gastronomique trois étoiles, avec un service unique de « Conciergerie de Table »,

L'Abyss, comptoir à sushi deux étoiles,

Pavillon, comptoir gastronomique une étoile.

Pavillon est également présent à l'international, notamment à Paris, Londres et Monte-Carlo.

Aujourd'hui, le Pavillon Ledoyen est l'établissement indépendant le plus étoilé au monde.

Le groupe Yannick Alléno défend une approche « quaternaire » : valorisation des talents, réinvention des codes de la haute cuisine et du service, et création d'expériences culinaires inoubliables.

Plus d'informations : www.yannick-alleno.com