

Communiqué de presse

Le Manifeste du Studio Culinaire Servair pour une cuisine engagée et durable

« Nous croyons à une cuisine qui rend le monde meilleur » : les Chefs du Studio Culinaire Servair s'engagent pour une cuisine durable.

Les membres du Studio Culinaire Servair ont élaboré et signé ensemble un « Manifeste pour une cuisine engagée et durable », lors de leur réunion annuelle. Ce Manifeste exprime leur vision de la cuisine et de sa contribution à la société. Depuis 2009, le Studio Culinaire Servair nourrit et développe la vision culinaire de Servair, filiale de gategroup, grâce à l'implication de grands Chefs étoilés. L'affirmation d'une vision durable de la gastronomie, à travers ce Manifeste, renforce les objectifs de Servair dans sa démarche de progrès continu et d'engagement responsable.

Ce Manifeste a été partagé avec les Chefs et collaborateurs de Servair et s'inscrit dans la démarche de progrès responsable menée par Servair, aux côtés de ses clients.

Les signataires du Manifeste pour une cuisine engagée et durable

Régis Marcon, Président du Studio Culinaire Servair, Restaurant Régis & Jacques Marcon, 3 étoiles, Bocuse d'or 1995 et grand Chef relais et châteaux.

Anne-Sophie Pic, Maison Pic, un des rare femme cheffe 3 étoiles et la plus étoilée du monde (9 étoiles).

Michel Roth, Bayview, hôtel président Wilson, 1 étoile, Bocuse d'or 1991 et Meilleur Ouvrier de France (MOF).

Massimo Bottura, Osteria Francescana, 3 étoiles, Meilleur restaurant du Monde en 2016 et d'Europe en 2017.

Guy Martin, Chef du restaurant historique le Grand Véfour.

François Adamski, Corporate Chef de Servair, Bocuse d'or 2001 et Meilleur Ouvrier de France (MOF).

Bruno Goussault, fondateur du CREA, spécialiste mondialement reconnu de l'innovation des techniques et des méthodes de cuisine.

Le Manifeste pour une cuisine engagée et durable du Studio Culinaire Servair

Nous croyons à une cuisine qui rend le monde meilleur.

Par une attention de chaque instant, portée à l'équilibre entre plaisir, esthétique, bien-être et nutrition.

Par la prise en compte des enjeux environnementaux et de santé liés à l'alimentation.

Par le respect de notre écosystème, de nos produits et de nos producteurs et par la justesse de nos choix dans la conception et la réalisation des menus.

Par l'inspiration qui nous anime et l'audace d'innover pour une cuisine à la fois plus éthique et plus séduisante.

Par la passion et le savoir-faire de nos chefs et de nos équipes, et leur capacité à s'engager au service de tous nos clients.

SERVAIR 

a gategroup member 

Par l'éducation aux enjeux de l'alimentation, qui permet à chacun de faire un choix éclairé sur ce qui lui convient le mieux.

Par notre volonté de garder notre ouverture d'esprit sur d'autres cuisines, d'autres cultures et savoir-faire qui nous rapprochent du monde et nourrissent notre capacité d'émerveillement.

A propos de SERVAIR et gategroup

Filiale de gategroup, SERVAIR est la première entreprise française de restauration aérienne et de nettoyage cabine. SERVAIR s'est également imposée comme le premier caterer en Afrique avec 21 implantations dans 18 pays. Partenaire des plus grands chefs, SERVAIR a placé l'identité culinaire au cœur de sa stratégie depuis sa création en 1971. SERVAIR a rejoint gategroup en janvier 2017. Leader mondial de la restauration aérienne, des ventes à bord ainsi que des produits et services proposés aux compagnies aériennes, gategroup est le spécialiste de l'expérience de voyage du passager aérien. Grâce au réseau le plus étendu de l'industrie, gategroup sert, en temps normal, plus de 700 millions de passagers par an, depuis 200 sites dans 60 pays, sur tous les continents, emploie 43 000 collaborateurs et a réalisé en 2019 un chiffre d'affaires annuels de plus de 4 milliards de francs suisses.