

Air France présente de nouveaux desserts signés Nina Métayer en cabine Business long-courrier

À partir d'avril 2026, la célèbre cheffe pâtissière Nina Métayer poursuit sa collaboration avec Air France en imaginant une nouvelle collection de desserts raffinés, spécialement conçus pour être savourés en plein ciel par les clients de la cabine Business long-courrier.

En cabine Business, pour sublimer l'offre gastronomique à la française offerte à bord, Air France confie la création de ses desserts à une signature d'exception. Éluë « Pâtissière mondiale 2023 » et déjà plébiscitée lors de précédentes collaborations avec la compagnie, Nina Métayer prolonge aujourd'hui cette aventure initiée en 2024. Elle signe désormais un nouveau cycle de douceurs sucrées à découvrir au fil des prochains mois au départ de Paris.

Chacune de ces créations a été spécialement conçue pour une dégustation à bord des vols de la compagnie. Deux d'entre elles sont entièrement inédites et seront à la carte pour la première fois : l'Évasion framboise-coco, aux notes réconfortantes, et l'Échappée citron-verveine, une invitation à la fraîcheur et à l'évasion.

« J'ai pensé ces desserts comme de véritables compagnons de voyage. J'ai travaillé sur des pâtisseries puissantes et légères afin de faire vivre une escapade sensorielle aux voyageurs, tout en évoquant le charme des destinations lointaines » confie Nina Métayer.



Évasion framboise-coco par Nina Métayer : « un voyage gourmand et aérien aux saveurs réconfortantes, où la douceur de la mousse coco, la fraîcheur du confit de framboise et la délicate couche de chocolat blanc s'unissent pour créer un équilibre subtil entre gourmandise et élégance. »

[Cliquez ici pour télécharger les visuels.](#)

Régis Marcon, chef signature des plats Business

Régis Marcon, chef triplement étoilé et Bocuse d'Or, signe actuellement la carte Business long-courrier d'Air France au départ de Paris. Inspiré par la nature et sa région d'origine, l'Auvergne-Rhône-Alpes, il propose des recettes exclusives, empreintes de raffinement et d'authenticité.

Afin d'offrir cette cuisine étoilée, le chef travaille en collaboration avec Servair en privilégiant des produits frais et locaux, variés en fonction des saisons. Dans une approche responsable, les viandes, volailles, produits laitiers et œufs composant chaque menu sont d'origine française et les poissons sont issus de la pêche française ou durable. Par ailleurs, des menus végétariens sont systématiquement proposés.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, Air France offre à ses clients voyageant en cabine Business la possibilité de présélectionner leur plat chaud jusqu'à 24 heures avant le voyage. Ce service combine la garantie de la disponibilité du choix du client et une plus juste consommation à bord.

À propos de Nina Métayer

Référence incontournable de la pâtisserie française, Nina Métayer découvre très tôt sa passion pour la boulangerie lors d'un séjour à Puebla, au Mexique.

Elle enrichit ensuite son savoir-faire en travaillant notamment à Melbourne, en Australie, ainsi que dans de prestigieux palaces parisiens. À Paris, elle débute au Meurice, puis rejoint l'hôtel ***** Raphaël où elle crée son premier dessert signature, « l'île flottante exotique », avant d'intégrer le Grand Restaurant de Jean-François Piège, qui obtient deux étoiles Michelin six mois après son ouverture. Elle prend ensuite la direction des créations sucrées du Café Pouchkine et, forte de ces expériences, lance en 2020 Délicatiserie.com, dans un premier temps sous forme de boutique en ligne.

Ses créations, à la fois élégantes et raffinées, se distinguent par des saveurs subtiles, où chaque équilibre et chaque texture sont travaillés avec précision. Grâce à sa créativité et à son exigence, elle s'impose progressivement comme une figure majeure de la pâtisserie, récompensée par de nombreux prix qui saluent son talent et son parcours.

Elle dirige aujourd'hui plusieurs boulangeries-pâtisseries et une chocolaterie à La Rochelle et à Paris, et incarne désormais l'excellence et le dynamisme de la pâtisserie française.