

Le restaurant Air France s'installe cet été au Cercle des Nageurs à Marseille

Jusqu'au 9 août 2026, Air France présente la troisième édition de son restaurant éphémère qui s'installe cet été au célèbre Cercle des Nageurs de Marseille. La compagnie invite les visiteurs du monde entier à découvrir ses menus Business long-courrier « comme dans un avion », signés par le chef de renom Régis Marcon et la célèbre pâtissière Nina Métayer. Une nouvelle adresse estivale célébrant le meilleur de la gastronomie française et offrant une vue imprenable sur la mer Méditerranée et la cité phocéenne.

Après deux éditions parisiennes couronnées de succès au Palais de Tokyo puis sur la terrasse des Galeries Lafayette Paris Haussmann, Air France fait désormais escale au cœur de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, au Cercle des Nageurs de Marseille. Les convives peuvent y déguster l'ensemble du menu Business long-courrier de la compagnie, dans une expérience pensée « comme dans un avion ».



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

Les plats chauds à la carte ont été spécialement imaginés pour les clients de la cabine Business long-courrier d'Air France par Régis Marcon, Bocuse d'Or chef du restaurant Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, triplement étoilé au Guide Michelin. Ils sont proposés dans une version identique à celle servie à bord, avec au choix une viande, une volaille, un poisson ou une option végétarienne. Parmi les mets proposés, les clients peuvent notamment découvrir les lasagnes de canard, sauce au cassis, champignons sautés et jeunes pousses d'épinard - un plat d'Auvergne revisité, ou encore le gâteau deratouille au basilic, courgettes et céleri, interprétation contemporaine de ce grand classique méditerranéen, où les légumes du soleil se transforment en un gâteau moelleux et parfumé au basilic. Ces créations culinaires racontent la cuisine du chef, inspirée de la nature et des terroirs de France.

Côté desserts, les visiteurs peuvent savourer les pâtisseries servies à bord et signées Nina Métayer, élue « Pâtissière mondiale 2023 ». À la carte, l'*Échappée citron-verveine*, création subtile et rafraîchissante aux notes acidulées et parfumées, ou le *Plaisir croquant noisette et caramel*, un gâteau réconfortant et gourmand.

Pour sublimer cette expérience, les clients peuvent déguster le champagne signé par la Maison Pommery, ou découvrir une sélection de vins français élaborée par Xavier Thuizat, chef sommelier d'Air France et Meilleur Sommelier de France 2022. Ils peuvent également découvrir *Quintessence*, le nouveau cocktail servi en cabine Business, imaginé par le chef mixologue Matthias Giroud. Cette composition met à l'honneur des ingrédients français autour du cognac, pour une composition à la fois douce et zestée. Un large choix de boissons sans alcool sera également disponible.





Le restaurant s'étend sur la terrasse du Cercle des Nageurs, dans un décor élégant réalisé sur mesure et décliné dans les couleurs emblématiques de la compagnie : bleu marine, blanc lumineux et touches de rouge. L'ensemble est sublimé par la présence de l'hippocampe ailé, symbole historique d'Air France.

Doté de quarante couverts et proposant un service unique au dîner, le lieu évoque l'atmosphère intime et feutrée des salons de la compagnie, tout en offrant un point de vue privilégié pour admirer le coucher du soleil. Un *corner* Air France Shopping est également à disposition des visiteurs pour se procurer une gamme d'accessoires de voyages élégants. Enfin, l'ensemble du restaurant bénéficie d'un accès wifi très haut débit, identique à celui déployé progressivement à bord de tous les appareils de la compagnie, y compris sa flotte régionale.

Le restaurant Air France au Cercle des Nageurs de Marseille. Ouvert jusqu'au 9 août tous les soirs (sauf le lundi) de 19h30 à 21h30 [sur réservation uniquement](#).

Formule dîner à 98 euros TTC par personne, boissons comprises.