

Paris, le 25 juin 2026

## **Air France présente une nouvelle offre culinaire signée Yves Camdeborde dans ses salons long-courriers de Paris-Charles de Gaulle**

*Air France enrichit l'expérience proposée dans ses salons long-courriers à Paris-Charles de Gaulle grâce à une nouvelle offre gastronomique imaginée par le chef Yves Camdeborde, figure emblématique de la scène culinaire française et pionnier de la bistronomie.*

Véritables havres de sérénité au cœur de l'aéroport, les salons Air France célèbrent l'excellence de la cuisine française, portée par un engagement constant en faveur d'une restauration plus durable. Dans des espaces chaleureux inspirés des brasseries et cafés parisiens, l'offre évolue selon les moments de la journée et présente des produits emblématiques de la France.

Dans ses salons long-courriers situés au terminal 2E, halls d'embarquement K, L et M de Paris-Charles de Gaulle, la compagnie fait ainsi évoluer son offre culinaire au déjeuner et au dîner. Les clients peuvent découvrir une sélection de mets signés par le chef français Yves Camdeborde, renouvelés régulièrement au fil des saisons et élaborés en collaboration avec Sodexo Live !, leader mondial de l'hospitalité présent dans plus de 180 salons d'aéroport dans le monde. Une carte généreuse, simple et juste, fidèle à l'univers du chef. Au menu ce mois-ci : une volaille fermière au citron confit, accompagnée de ratatouille ; un moelleux de céleri-rave servi avec cabillaud, colin-lieu et truite fumée ; ou encore des lasagnes crémeuses aux épinards, mozzarella et noix, relevées de champignons de Paris et de panais rôtis.

« Dans un salon, la cuisine doit savoir accompagner chaque instant du voyage, qu'il soit furtif ou plus prolongé. Pour s'adapter à tous les moments, j'ai imaginé pour les clients d'Air France des mets pensés pour être dégustés sur le pouce ou appréciés plus longuement, à travers une cuisine sincère, ancrée dans nos terroirs et portée par le travail des producteurs » a déclaré Yves Camdeborde.

Côté pâtisserie, Air France propose aussi à ses clients un *Finger Entremets Chocolat noisette* signé par la maison Lenôtre, un dessert tout chocolat composé d'une délicate mousse chocolatée, d'un biscuit cacao et d'un feuilleté craquant.



### **À propos d'Yves Camdeborde**

Yves Camdeborde est une figure majeure de la gastronomie française contemporaine et l'inventeur de la *bistronomie*. Il a révolutionné les codes en mariant l'exigence de la haute cuisine à la simplicité chaleureuse des bistros. Chef engagé, il défend une cuisine vivante et sincère, guidée par un profond amour des terroirs français et de leurs producteurs, le respect des saisons et le plaisir du partage. Sa conviction : l'émotion naît autant d'un produit noble que d'un ingrédient du quotidien, dès lors qu'ils sont cuisinés avec justesse, sincérité et cœur. Bien au-delà de ses propres tables, son influence a marqué toute une génération, ouvrant la voie à une gastronomie plus libre, plus accessible et résolument humaine.