

Paris, le 1er octobre 2026

Air France réunit six grands noms de la gastronomie française pour signer ses nouveaux menus long-courriers

À compter du 1er octobre 2026, Air France dévoile de nouveaux menus imaginés par de grands noms de la gastronomie française sur ses vols long-courriers au départ de Paris : Arnaud Lallement et Claire Heitzler en cabine La Première, Mathieu Viannay, François Adamski et Nina Métayer en Business, ainsi que Frédéric Simonin en Premium. Renouvelées au fil des saisons, ces cartes d'exception illustrent l'ambition de la compagnie : faire rayonner l'excellence gastronomique française à travers le monde.

Arnaud Lallement et Claire Heitzler signent la carte de la cabine La Première

Au départ de Paris, Air France confie désormais l'élaboration des menus servis en cabine La Première à Arnaud Lallement, chef triplement étoilé du restaurant L'Assiette Champenoise, à Reims. Cette collaboration invite les clients de la compagnie à découvrir une cuisine contemporaine, généreuse et empreinte d'émotion.

Entrées et plats chauds des premier et second services, Arnaud Lallement a imaginé plus de trente recettes pour les clients d'Air France, en étroite collaboration avec le Studio Culinaire de Servair, leader mondial de la restauration aérienne et partenaire de la compagnie.

« Pour les clients d'Air France, j'ai voulu me souvenir des saisons, laisser parler mon inconscient, comme en hypnose », a déclaré le chef.

Au fil des saisons, les convives découvrent une sélection de créations végétariennes, ainsi que des recettes à base de poisson, de viande rouge ou de volaille. Une cuisine épurée, qui va à l'essentiel pour exprimer les saveurs avec justesse. La carte propose notamment un homard cuit au court-bouillon, servi avec des pommes de terre fondantes et une sauce au paprika. Conçue comme un hommage à son père, cette recette ravive des souvenirs d'enfance associés aux jours de fête. Autre création réconfortante : des blettes cuisinées en ragoût, accompagnées de pois chiches et d'une sauce au vin jaune.

Côté desserts, Air France poursuit son partenariat avec Claire Heitzler, élue cheffe pâtissière de l'année 2013 par Gault & Millau. La cheffe signe des créations d'exception, élaborées dans le respect des produits, de leur saisonnalité et en privilégiant les ingrédients d'origine française.

« Pour Air France, j'ai imaginé des pâtisseries qui conjuguent gourmandise, saveurs et produits de nos régions. C'est une invitation au voyage, un moment de douceur offert aux passagers », a déclaré la cheffe.

Quatre pâtisseries seront proposées au cours des prochains mois. Parmi elles, des créations inédites telles que le dessert Racine, composé d'une mousse au chocolat noir Caraïbe et d'une crème à la vanille de Madagascar, ou encore Planifolia, un dessert 100 % vanille Bourbon.

Mathieu Viannay, François Adamski et Nina Métayer en cabine Business

En cabine Business long-courrier, au départ de Paris, Air France confie l'élaboration de nouveaux mets à Mathieu Viannay, chef du restaurant La Mère Brazier à Lyon, récompensé de deux étoiles Michelin. Pour la première fois, il signe de savoureux plats chauds, à découvrir désormais lors du premier et du second service à bord.

Au total, le chef a imaginé plus de vingt créations, à découvrir au fil des prochains mois. Des recettes qui associent des saveurs délicates à des produits du terroir, à l'image d'un crémeux de frégoles à la mimolette et à la roquette, accompagné de butternut rôtie et de citron confit, ou encore d'un saumon laqué, servi avec une sauce au beurre de soja citronné et des lentilles vertes du Puy.

« Pour Air France, j'ai imaginé des plats qui conjuguent produits de nos régions françaises et surtout gourmandise ! » a déclaré le chef.

Pour compléter cette offre, Air France confie désormais la création de ses petits-déjeuners et brunchs* à François Adamski, Corporate chef Servair, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or. Entre simplicité et tradition, le chef propose des recettes généreuses, telles que des œufs farcis Chimay, accompagnés d'une sauce béchamel truffonade et d'une polenta aux champignons, ou encore une galette de sarrasin garnie de champignons et d'épinards, servie avec une sauce Mornay et des noisettes torréfiées.

« Pour ces nouvelles recettes, je me suis inspiré des codes traditionnels de la gastronomie française, tout en apportant une touche de modernité. Pour moi, les choses les plus simples sont parfois les meilleures », explique François Adamski.

Afin d'offrir cette expérience gastronomique en plein ciel, les chefs travaillent en étroite collaboration avec Servair et privilégient des produits frais, locaux et sélectionnés au rythme des saisons. Dans le cadre de son engagement en faveur d'une restauration plus responsable, Air France propose exclusivement des viandes, des volailles, des produits laitiers et des œufs d'origine française. Les poissons proviennent quant à eux de la pêche française ou de filières durables. Une option végétarienne est par ailleurs systématiquement proposée.

Côté desserts, Nina Métayer, Meilleure Cheffe Pâtissière du Monde, poursuit sa collaboration avec Air France et dévoile des créations raffinées, spécialement conçues pour être dégustées à bord par les clients de la cabine Business long-courrier. De nouvelles pâtisseries feront leur entrée à la carte, notamment l'Instant alliance poire-chocolat, un duo tout en élégance, et la Parenthèse mandarine-amande, promesse d'une pause délicate et parfumée.

« 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.

Dans le cadre de sa lutte contre le gaspillage alimentaire, Air France permet enfin à ses clients voyageant en cabine Business de présélectionner leur plat chaud jusqu'à 24 heures avant le départ. Ce service leur garantit de bénéficier du plat de leur choix, tout en contribuant à une consommation plus juste à bord.

** L'offre matinale signée François Adamski est proposée à bord des vols au départ de Paris dont le décollage est prévu au plus tard à 9 h 30.*

Frédéric Simonin en cabine Premium

En cabine Premium, Air France confie la création de ses plats à Frédéric Simonin, chef du restaurant éponyme récompensé d'une étoile Michelin. Au départ de Paris, les clients peuvent ainsi choisir entre deux plats chauds régulièrement renouvelés, dont une option végétarienne.

Fidèle aux engagements de la compagnie, le chef privilégie des produits frais et de saison, travaillés avec finesse. Parmi les créations proposées à bord figurent des conchiglie aux girolles et à la crème d'herbes, ainsi que des crevettes à la tomate accompagnées d'un riz à l'encre de seiche.

« Pour les clients d'Air France, j'ai choisi avec soin des produits afin de les sublimer avec délicatesse et justesse, et ainsi offrir un moment privilégié à chacun », souligne Frédéric Simonin.

À propos d'Arnaud Lallement

La cuisine était un rêve d'enfant pour Arnaud Lallement, né dans la marmite du restaurant familial l'Assiette Champenoise. Après un apprentissage auprès des plus grands, Arnaud Lallement est couronné par un titre de cuisinier de l'année et 3 étoiles au Guide Michelin à moins de 40 ans. Aujourd'hui, Arnaud Lallement reste attaché à l'essentiel : sa région d'ancrage, la Champagne, son entourage familial et son amour de la cuisine. Celle-ci est un hommage constant au souvenir de son père disparu en 2002. Si ce dernier n'est plus là pour le voir s'épanouir, ce virtuose a choisi de composer sa partition en famille, entouré des trois femmes de sa vie - son épouse Magali, sa sœur Mélanie et sa maman Colette, qui veillent à préserver l'ambiance chaleureuse et l'esprit d'excellence de l'Assiette Champenoise. Le crédo du chef ? Une cuisine épurée sans fioritures ni chichis. Arnaud Lallement cuisine comme il mène sa vie : en allant à l'essentiel pour sonner plus juste. Un « manger vrai » qui sonne comme une évidence pour Air France.

À propos de Claire Heitzler

Formée par les plus grands chefs pâtissiers de France, Claire Heitzler multiplie ses expériences en France, au restaurant Troisgros puis chez Georges Blanc. En 2004, elle est contactée par Alain Ducasse pour devenir cheffe pâtissière de son nouveau restaurant *Beige Alain Ducasse Tokyo* au Japon, où elle fera l'ouverture et restera trois ans avant de s'envoler pour une nouvelle expérience à l'hôtel Park Hyatt Dubai. De 2010 à 2015, Claire Heitzler est nommée cheffe pâtissière du restaurant *Lasserre* à Paris. Elle a été élue Cheffe pâtissière de l'année par le magazine Le Chef, puis par le Guide Gault & Millau en 2012 et 2013. En 2016, elle prend le poste de directrice de la création de la Maison Ladurée et remet au goût du jour les pâtisseries tout en réalisant un travail sur la qualité, la saisonnalité et la rentabilité des produits. En 2018, elle crée sa société de conseil, de création et de formation en pâtisserie afin de partager son expertise et sa créativité. Fin 2021, une nouvelle aventure se dessine pour la cheffe pâtissière puisqu'elle décide de créer sa propre pâtisserie « CLAIRE Heitzler & Producteurs » à Levallois-Perret. Son envie avec cette boutique en ligne est de favoriser la proximité, les produits de saison et la biodiversité afin de faire évoluer son métier vers une pâtisserie plus responsable et plus vertueuse. L'année suivante, deux grands prix lui sont décernés : le premier est le « Grand Prix coup de cœur du jury des éco-défis » par la ville de Levallois-Perret et de la CCI Hauts-de-Seine. Le deuxième est le Trophée Fou de Pâtisserie de la "Pâtisserie Responsable" & "Pâtisserie fruitée".

À propos de Mathieu Viannay

Mathieu Viannay, Meilleur Ouvrier de France, est assurément un personnage qui compte dans le paysage gastronomique français. Originaire de Versailles, Mathieu Viannay, dont les racines familiales plongent dans le terroir viticole angevin, a emprunté un chemin plutôt atypique pour parvenir à la place qui est la sienne aujourd'hui. Animé d'emblée par la recherche de l'excellence étoilée et par le désir d'être « chez lui », afin de concilier ses deux passions que sont le goût et le vin, il est passé par l'école Ferrandi, puis par des stages chez Henri Faureron et Jean-Pierre Vigato, à l'Apicius, devenus des mentors. Il a ensuite bifurqué afin d'acquérir les compétences nécessaires à un poste à responsabilité. Technicien hors pair, Mathieu Viannay aime les lignes graphiques et épurées, même s'il avoue faire une cuisine instinctive et spontanée. L'histoire lyonnaise de Mathieu Viannay commence véritablement à s'écrire en 1998, avec l'ouverture d'un premier restaurant, suivie, en 2000, d'un lieu plus grand, avenue Foch. À propos de ce qui l'a poussé à s'installer dans la capitale des Gaules, il explique : « J'ai aimé le rapport de cette ville à la table, au travail, qui est la seule voie pour réussir ici. Et d'ailleurs, j'ai des origines lyonnaises : mon arrière-grand-père est né rue Victor Hugo ! » Les années qui suivent sont décisives en termes de reconnaissance et de légitimité, récoltées grâce à cette exigence de travail qu'il érige en valeur : d'abord avec le concours de MOF, où il arrive en finale en 2000 et dont il est lauréat en 2004 ; ensuite avec la première étoile, décrochée en 2005 ; enfin avec le solide réseau qu'il tisse auprès des chefs lyonnais, à commencer par sa rencontre avec le plus grand d'entre eux : Paul Bocuse. Une forme d'affection va naître entre eux, au fil des petits déjeuners partagés. En 2008, Mathieu Viannay apprend que La Mère Brazier est à vendre. L'enseigne mythique est à l'abandon, après un rachat malheureux suivi d'un dépôt de bilan. Désireux, une fois encore, de s'agrandir, Mathieu Viannay est également soucieux de ne pas laisser périr un lieu aussi emblématique, à l'identité aussi puissante. Il se décide à endosser cet héritage, gardant non seulement l'enseigne et la devanture d'origine, mais aussi les plats légendaires qui ont fait la renommée de l'établissement, à commencer par le fond d'artichaut au foie gras, le homard et la poularde de Bresse en demi-deuil, qu'il revisitera à sa manière, mais dont les noms restent inscrits à la carte.

À propos de François Adamski

François Adamski a fait ses armes dans les cuisines de l'Hôtel de Matignon puis au Plaza Athénée, au Ritz, à la Maison Prunier et à l'Hôtel Intercontinental. En 2001, François Adamski remporte le Bocuse d'Or, puis devient en 2007 Meilleur Ouvrier de France. Après six ans dans les cuisines de l'Abbaye Saint-Ambroix à Bourges, où il maintient la 1^{ère} étoile obtenue par son prédécesseur, cap à l'ouest en 2009 où il s'installe à Bordeaux. Il prend la direction des cuisines du Gabriel, au sein d'un hôtel particulier, Place de la Bourse. Grâce à une parfaite maîtrise des grands classiques du répertoire français, il décroche alors sa première étoile au Guide Michelin. En 2012, son sens de l'engagement pour la profession et sa volonté de transmission le pousse à prendre la présidence de la Team France Bocuse d'Or jusqu'en 2020. En 2021, il est nommé vice-président des Toques Françaises. Début 2019, François Adamski se fixe un nouveau challenge en rejoignant Servair, le leader français du catering aérien, comme Corporate Chef. Sa mission : promouvoir l'identité culinaire de l'entreprise et favoriser la transmission du savoir-faire. Il occupe également le poste de Secrétaire Général du Studio Culinaire Servair, laboratoire créatif composé de Chefs étoilés et d'experts de la cuisine, et à ce titre est en charge de l'innovation culinaire de l'entreprise. Il conçoit en 2021, avec le Studio Culinaire Servair, les plats pour le voyage dans l'espace de Thomas Pesquet. En

2026, en collaboration avec Anne-Sophie Pic, il renouvelle l'expérience pour l'astronaute française Sophie Adenot.

À propos de Nina Métayer

Élue à deux reprises Meilleure Cheffe Pâtissière du Monde, 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, puis en intégrant l'école Ferrandi, à Paris. Elle débute sa carrière 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 sa boutique en ligne, Délicatiserie.com. Elle fonde ensuite Maison Nina Métayer et ouvre plusieurs boulangeries-pâtisseries à Paris, La Rochelle et l'île de Ré, ainsi qu'une chocolaterie. Ses créations, à la fois élégantes et raffinées, se distinguent par des saveurs subtiles, où chaque équilibre et chaque texture sont travaillés avec précision. Au fil des années, son travail et celui de ses équipes ont été salués à plusieurs reprises. Elle est nommée Cheffe Pâtissière de l'année par Le Chef en 2016, puis par Gault & Millau en 2017. Elle devient en 2023 la première femme élue Pâtissière Mondiale par l'UIBC, puis reçoit en 2024 le titre de Meilleure Cheffe Pâtissière du Monde décerné par The World's 50 Best. Elle est également faite Chevalier de l'Ordre National du Mérite et de l'Ordre du Mérite Agricole.

À propos de Frédéric Simonin

Frédéric Simonin est un chef cuisinier incontesté qui démontre un talent hors pair depuis toujours. D'abord élu « Jeune Chef de l'année 2004 » puis « Chef de l'année 2011 » il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2019 et le Prix Gault et Millau « trophée d'excellence culinaire » en 2022. À tout juste 18 ans, il est nommé meilleur apprenti de Bretagne, il fait ses bagages et se rend à Paris pour aller se former aux côtés des plus grands. Il débute auprès de la cheffe Ghislaine Arabian au Pavillon Ledoyen. Commence alors son ascension qui passe par des établissements de renommée tels que Le Meurice, Taillevent puis Le George V avec Philippe Legendre où il gravit tous les échelons. Il obtient ensuite sa première étoile au Guide Michelin à 27 ans au restaurant Le Seize au Seize. Friand d'aventures et de découvertes, le chef poursuit son parcours auprès de Joël Robuchon qui lui offre la direction des cuisines de « La Table de Joël ». Par la suite, Frédéric Simonin obtient deux étoiles au guide Michelin, ouvre deux autres restaurants pour le Chef Robuchon à Londres, pour lesquels il obtient une étoile Michelin sur chaque établissement. Depuis 2010 il est revenu à Paris et a ouvert son propre restaurant pour lequel il a à nouveau obtenu une étoile Michelin.