

Paris, le 17 juillet 2025

## **Le Chef Mixologue Matthias Giroud signe une collection de cocktails pour les clients La Première d’Air France**

*Air France s’associe au Chef Mixologue Matthias Giroud pour signer une nouvelle collection de cocktails avec et sans alcool servis exclusivement en cabine La Première. L’occasion pour la compagnie de faire rayonner l’art de la mixologie et le savoir-faire français à travers le monde entier.*

Pour créer cette collection unique spécialement pensée pour les clients La Première, Matthias Giroud s’est inspiré de valeurs chères à Air France telles que l’élégance, le plaisir et le respect. Composée à partir d’ingrédients français, elle offre des saveurs authentiques, alliant tradition et modernité, pour satisfaire les palais les plus exigeants.

Le mixologue a ainsi réalisé un triptyque de cocktails : alcoolisé, *low alcool* et un choix sans alcool, une première pour la compagnie. Chaque cocktail est servi pendant le vol par l’équipage dans un nouveau verre spécialement conçu pour l’occasion et sublimant la dégustation.

Afin de présenter cette nouvelle offre à bord, un élégant coffret réalisé sur-mesure comprend l’ensemble de la gamme de trois cocktails signature :

- *Belle Époque* : un cocktail alcoolisé amer et zesté, une revisite du Negroni avec un hydrolat d’orange ;
- *Parfum de France* : un cocktail *low alcool* doux et fruité, se référant à l’univers du vin (Chardonnay et Muscat) avec une liqueur de framboise macérée et une touche de verveine ;
- *L’Éveil* : un cocktail sans alcool acidulé et épicé, composé à partir de jus de cranberry infusé à la menthe, jus de citron vert, bouquet aromatique de feuilles et gingembre.

*« C’est un honneur pour moi d’avoir été choisi pour créer cette première collection exclusive de cocktails signatures La Première. Air France incarne l’excellence du savoir-être et du savoir-faire à la française, faisant voyager la gastronomie aux quatre coins du*

*monde. Un univers qui m'inspire depuis toujours pour créer des expériences cocktails uniques » a déclaré Matthias Giroud.*

Cette nouvelle signature vient compléter l'ensemble de l'offre gastronomique de haut vol proposée en cabine La Première pendant le voyage. Le menu est ainsi signé par le chef trois étoiles français Arnaud Lallement ainsi que le Meilleur Ouvrier de France et Champion du monde de la pâtisserie Angelo Musa. La carte de vins, champagnes, bières et spiritueux français est réalisée par le Chef Sommelier d'Air France Xavier Thuizat, également Chef Sommelier de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel et Meilleur Sommelier de France 2022.

Cet été, La Première s'envole au départ de Paris-Charles de Gaulle vers Abidjan, Dubaï, Los Angeles, Miami, New York-JFK, San Francisco, Sao Paulo, Singapore, Tokyo-Haneda et Washington DC.

### **La Première, la plus belle définition du voyage**

Reflète de l'élégance et de l'art de vivre à la française, La Première incarne depuis toujours l'excellence signée Air France. À l'aéroport comme à bord, les hôtes La Première bénéficient de moments uniques et personnalisés. Grâce à un parcours fluide et confidentiel dès l'arrivée à Paris-Charles de Gaulle et à de nouvelles suites exclusives progressivement déployées à bord, la compagnie vise à offrir le plus haut niveau mondial à chaque voyage. Des instants d'exception accompagnés par les personnels La Première, garants d'un service signature aussi discret qu'attentionné.

Progressivement déployée sur une sélection de Boeing 777-300, la nouvelle suite La Première d'Air France s'étire sur cinq hublots et présente un concept unique. Entièrement modulable, elle se compose d'un fauteuil et d'une méridienne se transformant en véritable lit. Le fauteuil s'adapte à chaque moment du vol : décollage, atterrissage, repas ou position relaxante. Doté de mousses ergonomiques moelleuses, il s'ajuste à la morphologie de chacun pour un confort parfait. Face au siège, une méridienne permet de se reposer dans la position souhaitée. Une façon idéale d'étendre ses jambes tout en restant assis afin de lire ou de regarder un film. Et pour des nuits dans un confort absolu, cette méridienne se déploie simplement jusqu'à devenir un véritable lit de 2 mètres de longueur. Les quatre suites disponibles à bord s'habillent chacune d'un épais rideau en maille permettant une isolation totale du sol au plafond, pour une ambiance feutrée.

Vaste salon en aéroport, suite privative à bord, gastronomie trois étoiles, carte de vins et champagnes rigoureusement sélectionnée, nuits paisibles à 35 000 pieds, chaque

instant de l'offre La Première est sublimé pour faire du voyage une expérience inoubliable.

### **À propos de Matthias Giroud**

Matthias Giroud est un chef mixologue français de renommée internationale. Il débute sa carrière à 16 ans, à Toulouse, au bar *Papagayo* puis intègre le Groupe *Bar Fly* en 1998. Après quatre années de saison en France et en Europe, il rejoint de nouveau le Groupe où il sera nommé chef du *Buddha bar*, *Barrio Latino* et du *Barlotti*. En 2008, riche de ses expériences, il devient chef exécutif monde du Groupe *Buddha Bar*. Il crée alors différents concepts aux quatre coins du monde et forme des équipes multiculturelles de *bartenders* dans plus de 32 pays. Surnommé L'Alchimiste par ses pairs pour son talent de création et son travail de la matière brute, il co-fonde en 2019 *L'Alchimiste Group* pour ouvrir une nouvelle ère de la gastronomie liquide. Pour élaborer ses cocktails, il s'inspire de ses voyages. Dans son atelier, il détient une bibliothèque avec plus de 150 saveurs dont des herbes, des fleurs et des poivres du monde entier. Son leitmotiv « *Ne créez pas pour vous, créez pour vos clients* ». Auteur et conférencier, il collabore avec des grands chefs étoilés et l'hôtellerie de luxe pour créer des expériences uniques.

Le chef s'engage à adopter une approche éco-responsable dans ses activités et dans le *sourcing* des ingrédients utilisés. Il met en avant une politique du zéro-déchet, c'est-à-dire d'utiliser l'intégralité du produit dans ses créations.