

## Communiqué de presse

# Servair lance son Trendbook culinaire 2019.

Paris, le 20 juin 2019 – Servair, membre de gategroup, annonce le lancement de son Trendbook 2019, un cahier de tendances culinaires pour décrypter le marché de la restauration à travers 5 grandes thématiques.

Conçu avec les membres du Studio Culinaire Servair et enrichi par l'expertise et l'expérience de sept personnalités du monde de l'alimentaire<sup>1</sup>, le Trendbook de Servair est un recueil culinaire inédit autour de cinq tendances de la cuisine et de l'art de vivre.

« Depuis sa création, le Studio Culinaire s'est donné pour mission de suivre les tendances, les envies et les expériences du monde de la cuisine, d'abord du point de vue du voyageur, mais aussi, plus généralement, de quiconque ayant l'envie de "bien manger". C'est donc tout naturellement que nous, membres de ce groupe de réflexion et chefs de renommée mondiale, nous nous sommes attelés à cette tâche avec passion, curiosité et humilité. » déclare Guy Martin, Président du Studio Culinaire Servair.



Créé en novembre 2009, le Studio Culinaire Servair rassemble Chefs étoilés et experts pour élever les standards de qualité de la restauration embarquée et transposer les codes de la haute cuisine aux repas des voyageurs du monde entier.

Dans un esprit ludique et graphique, ce cahier de tendances culinaires met en avant 5 piliers de la gastronomie et de l'art de vivre à savoir le plaisir, la nature, la santé, les attentes et exigences du consommateur, et la quête de sens. Chacun de ces thèmes est illustré par des interviews des membres du Studio Culinaire Servair, des avis d'experts du secteur et des initiatives conduites par le groupe, pour inspirer les lecteurs et nourrir leurs réflexions et créations culinaires. Le tout est complété par des études portant sur les tendances de consommation à travers le monde, indiquant par exemple que 70 % des consommateurs français ont changé leurs habitudes de consommation en faveur de produits plus durables.

« Le Studio Culinaire est un atout considérable et une parfaite illustration de la vision culinaire de gategroup. En collaborant avec notre palmarès de chefs étoilés au Guide Michelin, nous sommes en mesure de proposer aux compagnies aériennes une offre inégalée. » assure Alexis Frantz, Directeur Général de Servair.

---

<sup>1</sup> Kei Kobayashi, Danielle Nierenberg, Gottfried Menge, Jo Austin, Jons Hensel, Philippe Gobet et Boris Eloy

### *Note au rédacteur*

#### **Membres du Studio Culinaire Servair**

**Guy Martin**, Propriétaire et Chef du restaurant historique parisien Le Grand Véfour, 2 étoiles, préside l'équipe du Studio Culinaire Servair

**François Adamski**, Corporate Chef de Servair et Secrétaire Générale du Studio Culinaire Servair

**Massimo Bottura**, Osteria Francescana, détenteur du titre de Meilleur Restaurant du Monde en 2016 et en 2018 et d'Europe en 2017, 3 étoiles ;

**Bruno Goussault**, fondateur du CREA, spécialiste mondialement reconnu de l'innovation des techniques et des méthodes en cuisine ;

**Régis Marcon**, Grand chef Relais et Châteaux et lauréat du Bocuse d'Or - Restaurant Régis & Jacques Marcon, 3 étoiles ;

**Anne-Sophie Pic**, propriétaire du restaurant gastronomique la Maison Pic, seule femme française cheffe à détenir trois étoiles au Guide Michelin, elle est aussi la femme cheffe la plus étoilée au monde.

**Michel Roth** Meilleur Ouvrier de France (MOF) et lauréat du Bocuse d'Or - Le Bayview, Hôtel Président Wilson de Genève, 1 étoile.

Pour plus de renseignements sur le Studio Culinaire Servair :  
<http://www.servair.fr /studio-culinaire-servair/>

#### **Contact presse**

##### **Servair**

Charlotte Leverdier - [charlotte.leverdier@servair.fr](mailto:charlotte.leverdier@servair.fr)

#### **A propos de SERVAIR**

Filiale de gategroup, SERVAIR est la première entreprise française de restauration aérienne et de nettoyage cabine. Elle opère dans 34 aéroports répartis dans 19 pays et compte 10 500 salariés. SERVAIR s'est également imposée comme le premier caterer en Afrique avec 21 implantations dans 17 pays. Partenaire des plus grands chefs, SERVAIR a placé l'identité culinaire au coeur de sa stratégie depuis sa création en 1971.

#### **A propos gategroup**

gategroup est le leader mondial de la restauration aérienne, des ventes à bord ainsi que des produits et services proposés aux compagnies aériennes. gategroup propose aux passagers aériens des expériences culinaires et de vente haut de gamme, en développant et exploitant des solutions technologiques avancées et innovantes. Basé à Zurich, en Suisse, gategroup garantit une excellence opérationnelle grâce au réseau le plus étendu de l'industrie, servant plus de 700 millions de passagers par an, depuis 200 sites dans 60 pays, sur tous les continents. En 2016, gategroup a réalisé un chiffre d'affaires de plus de 4,6 milliards de francs suisses. Le groupe emploie environ 43 000 personnes dans le monde. Pour plus de renseignement : [www.gategroup.com](http://www.gategroup.com)