Communiqué de presse

Régis MARCON, nouveau Président du Studio Culinaire Servair

Paris, le 4 mai 2021 – Servair, membre de gategroup, annonce la nomination du chef Régis Marcon comme Président de son Studio Culinaire pour une durée de deux ans. Il succède au chef Guy Martin dont le mandat de Président s'est achevé au 31 décembre 2020.

Créé en novembre 2009 avec Joël Robuchon, Jacques Le Divellec et Guy Martin, le Studio Culinaire Servair rassemble chefs et experts de la cuisine pour élever les standards de qualité de la restauration différée et transposer les codes de la haute cuisine au repas des voyageurs du monde entier. Il s'est également donné pour mission d'identifier les tendances et les innovations pour optimiser les offres conçues par les chefs de Servair. Il garantit également leur excellence professionnelle sur toute la chaîne de fabrication en proposant formations et ateliers.

Attaché à ses racines auvergnates à St Bonnet-le Froid, Régis Marcon, Bocuse d'or 1995 et chef 3 étoiles, a multiplié les distinctions. Sa passion de la nature « qu'il met dans nos assiettes » a fait de lui le chef emblématique du champignon mais aussi des lentilles vertes du Puy ou des herbes de printemps. Son dernier ouvrage « Légumes » est une véritable apologie du végétal ! Outre sa passion pour la nature, Régis Marcon est également très engagé dans la transmission du savoir notamment comme co-auteur du livre blanc de la formation professionnelle des apprentis demandé par la Présidence de la République.

Régis Marcon est également membre du Studio Culinaire Servair depuis 2014. Il a signé à de nombreuses reprises les menus des classes Business et First d'Air France.

« Avec mes collègues du Studio Culinaire, je m'efforcerais d'orienter nos réflexions vers une cuisine de plus en plus responsable » déclare Régis Marcon, *« je m'attacherai aussi à renforcer les valeurs profondes de la cuisine dans les programmes de formation des cuisiniers de Servair ».*

Pour sa part, Alexis Frantz, Directeur général de Servair a déclaré : *« Je suis heureux de voir Régis prendre la Présidence de notre Studio Culinaire. Son attachement et son engagement pour les métiers de la cuisine sont des atouts forts pour l'identité culinaire de Servair. Je tiens également à remercier Guy qui, au long des deux ans de son mandat, a animé le Studio avec l'enthousiasme, la créativité et le talent qu'on lui connaît »*

Membres du Studio Culinaire Servair

François Adamski, Corporate Chef de Servair, Bocuse d'or 2001 et Meilleur Ouvrier de France (MOF) ;
Massimo Bottura, Osteria Francescana, 3 étoiles, Meilleur restaurant du Monde en 2016 et d'Europe en 2017 ;
Boris Eloy, Directeur général adjoint Marketing, Innovation et Développement de Servair
Bruno Goussault, fondateur du CREA, spécialiste mondialement reconnu de l'innovation des techniques et des méthodes de cuisine ;
Régis Marcon, Restaurant Régis & Jacques Marcon, 3 étoiles, Bocuse d'or 1995 et grand Chef relais et châteaux ;
Guy Martin, Chef du restaurant historique le Grand Véfour
Anne-Sophie Pic, Maison Pic, seule femme cheffe 3 étoiles et la plus étoilée du monde (8 étoiles)
Michel Roth, Bayview – hôtel président Wilson, 1 étoile, Bocuse d'or 1991 et Meilleur Ouvrier de France (MOF)

A propos de SERVAIR et gategroup
Filiale de gategroup, SERVAIR est la première entreprise française de restauration aérienne et de nettoyage cabine. SERVAIR s'est également imposée comme le premier caterer en Afrique avec 21 implantations dans 18 pays. Partenaire des plus grands chefs, SERVAIR a placé l'identité culinaire au cœur de sa stratégie depuis sa création en 1971. SERVAIR a rejoint gategroup en janvier 2017. Leader mondial de la restauration aérienne, des ventes à bord ainsi que des produits et services proposés aux compagnies aériennes, gategroup est le spécialiste de l'expérience de voyage du passager aérien. Grâce au réseau le plus étendu de l'industrie, gategroup sert, en temps normal, plus de 700 millions de passagers par an, depuis 200 sites dans 60 pays, sur tous les continents, emploie 43 000 collaborateurs et a réalisé en 2019 un chiffre d'affaires annuels de plus de 4 milliards de francs suisses.

Contacts presse
Servair
Déborah Rolland – + 33 1 48 64 84 91 – deborah.rolland@servair.fr