



**L'association *Les Toques du Ciel* de Servair,  
partenaire du premier Festival International de Gastronomie  
de Paris, « *Gastronomy by the Seine* »**

Du 4 au 6 juillet 2008, se tiendra le Premier Festival Annuel de Gastronomie et de Littérature Gourmande de Paris. L'association « Les Toques du Ciel » de Servair, ambassadeur des cuisines du monde, s'associe pleinement à cet événement.

« Gastronomy by the Seine » est une rencontre internationale du monde de la gastronomie de France, d'Europe et d'Amérique sur le thème « Innovation, Créativité et Gastronomie pour tous ». Sous le Haut Patronage du Ministère de la Culture et de la Communication, le parrainage du Maire de Paris, Bertrand Delanoë et avec un comité d'honneur composé de personnalités du monde gastronomique comme Guy Savoy, Hélène Darroze, Traci Des Jardins ou Dominique Loiseau, cette manifestation visant à promouvoir la bonne cuisine et les échanges, proposera des tables-rondes, un concours international de Jeunes Chefs et une librairie internationale gourmet.

Avec 50 millions de repas servis par an à bord des avions, Servair est l'un des premiers ambassadeurs des cuisines du monde et de la gastronomie française en particulier. C'est donc naturellement que les Chefs de Servair au travers de leur association « Les Toques du Ciel », se sont associés à cette manifestation originale en adéquation totale avec la vocation, les valeurs et les missions quotidiennes de Servair.

La promotion de l'esprit culinaire est une valeur naturelle des chefs de Servair, qui chaque jour, cherchent à concilier la gastronomie avec les contraintes inhérentes à la restauration aérienne, notamment celle d'une consommation différée dans le temps et dans l'espace. Loin d'être un frein, ces contraintes nourrissent la créativité et l'innovation de ces Chefs qui inventent des dizaines de nouvelles recettes chaque mois et proposent aujourd'hui un catalogue de 5 300 recettes aux 130 compagnies aériennes clientes de Servair dans le monde.

Le festival « Gastronomy by the Seine » sera pour les Chefs de Servair l'occasion de démontrer tout leur savoir-faire, leur expertise et leur créativité :

- **Jacques Le Divellec**, Conseiller technique de Servair et membre des « Toques du Ciel », interviendra lors des deux tables-rondes du 5 juillet « Cuisine française et patrimoine mondial » à 10h et « Culture biologique, pêche durable : Fraîcheur et qualité des produits pour tous » à 15h.
- **Jacques Le Divellec et Michel Quissac**, Secrétaire Général des « Toques du Ciel », seront membres du jury du concours international des Jeunes Chefs le 5 juillet.
- **Frank Lucet**, œnologue, responsable du service vin chez Servair et membre des « Toques du Ciel », participera à la table-ronde « Champagne – Extension du label » le 4 juillet à 10h.
- « **Les Toques du Ciel** » concevront et réaliseront également le dîner de prestige qui sera servi à 500 convives autour d'un concept de 5 buffets représentatifs de leur savoir-faire culinaire international : Inde, Etats-Unis, Chine, Japon et France.



Le festival qui a d'abord eu lieu à New York et à San Francisco, pourrait ensuite s'exporter en Inde, en Chine et au Japon pour devenir une série mondiale de festivals gastronomiques. Pour plus d'information : [www.gastronomyfestivals.com](http://www.gastronomyfestivals.com)

SERVAIR est la première entreprise française de restauration aérienne et du nettoyage. Au 3ème rang mondial avec ses partenaires et ses filiales, SERVAIR offre aux compagnies aériennes un ensemble de services indispensables aux métiers du transport aérien et du confort du passager. Ses exigences en termes de qualité et de savoir-faire conduisent SERVAIR à être une véritable force de proposition auprès de ses 130 compagnies clientes afin d'améliorer leur offre commerciale auprès de leurs passagers tout en respectant scrupuleusement les contraintes liées au transport aérien.

Filiale d'Air France, SERVAIR et ses filiales comptent 35 implantations pour un chiffre d'affaires de plus de 750 millions d'Euros. Avec près de 10 000 collaborateurs dans le monde, SERVAIR allie la logistique industrielle au souci de la bonne cuisine et du confort du passager.

SERVAIR et ses partenaires (FLYING FOOD GROUP aux Etats-Unis, SERVAIR AIR CHEF en Italie, NEWREST SERVAIR en Espagne) ainsi que ses assistances techniques sont présents dans plus de 70 implantations à travers le monde. Cette stratégie d'alliances permet de respecter les spécificités locales et de la personnalité de chaque compagnie.