

# LA VIE DES HAUTS PLATEAUX

SERVAIR EST AUJOURD'HUI LA TROISIÈME SOCIÉTÉ DE RESTAURATION AÉRIENNE DANS LE MONDE. CHAQUE JOUR, CETTE FILIALE D'AIR FRANCE PRÉPARE POUR LA COMPAGNIE PRÈS DE 78 000 PLATEAUX-REPAS QUI SERONT DÉGUSTÉS À 40 000 PIEDS ! VOYAGE DANS LES COULISSES DE LEUR ÉLABORATION.

— Par Valérie Baroin

**Guy Martin, Joël Robuchon, Bruno Goussault, Jacques Le Divellec et Michel Quissac, membres du Studio culinaire Servair.**

Guy Martin, Joël Robuchon, Bruno Goussault, Jacques Le Divellec and Michel Quissac, members of the Servair Studio Culinaire.





Plus de **100** compagnies aériennes clientes servies dans le monde.



**La restauration aérienne,** ou catering, est soumise à de multiples contraintes, souvent drastiques. Du choix des recettes jusqu'au service à bord des appareils, le parcours d'un plateau repas est complexe. La consommation différée interdit ainsi l'usage d'ingrédients fragiles, tels les coquillages ou les tartares de viande. Mal réchauffés, certains aliments – petits pois, frites, poissons... – perdent une part importante de leurs qualités gustatives. La perception des saveurs est modifiée. Une recette très appréciée au sol sera, en avion, jugée trop salée ou trop épicée. Le froid et la pressurisation rendent les vins plus anguleux et conduisent à sélectionner des crus jeunes et bien charpentés. Par ailleurs, l'exiguïté de l'espace impose de minimiser le volume des déchets et la poussée du décollage proscrit tout plat en sauce, si l'on veut que les mets concoctés conservent leur esthétique initiale ! Enfin, le respect de l'hygiène et de la sécurité alimentaire doit être total. Et sur ce dernier point, les exigences d'Air France sont très strictes.

Plus de **200 000** plateaux-repas produits chaque jour à travers le monde.

#### **Chaîne alimentaire sous contrôle**

Une extrême vigilance sanitaire s'applique dès la conception des plats et l'approvisionnement des unités de production. Toutes certifiées ISO 9001, ces unités respectent le principe de la « marche en avant » (un produit entrant dans la composition des repas ne doit jamais revenir en arrière dans la chaîne de fabrication, afin d'empêcher tout risque de contamination croisée) comme les impératifs de la chaîne du froid. Elles ont adopté également la méthode Hazard Analysis Critical Control Point, qui détermine et codifie les points critiques de contrôles à effectuer. Servair emploie pas moins de quarante experts en hygiène, microbiologie et qualité. Un laboratoire qualifié les nouveaux fournisseurs, valide les menus, trace la chaîne alimentaire et procède chaque année à 50 000 analyses, des surfaces comme des produits finis, au sein des centres de production.

Dans une logique de prévention, Servair a mis en place un comité de sept experts internationaux, de docteurs vétérinaires et de médecins chargés de se pencher sur les questions liées à la toxicologie, à l'hygiène alimentaire, à la microbiologie, à la nutrition, à l'allergologie, à la santé publique et aux maladies tropicales. ↗

Implanté dans **17** pays et présent sur **49** escales.

**67 établissements dans le monde, dont 49 cuisines.**

### **Chefs du monde entier**

Forte d'une expérience de bientôt quarante ans, Servair compte sur le talent de ses chefs cuisiniers. Français mais aussi Africains, Américains, Chinois, Coréens, Japonais ou Indiens, ce sont tous des experts en création d'offres sur mesure, adaptées à la personnalité et à la culture de chaque client. En effet, les 9 500 collaborateurs de la société délivrent quotidiennement, au départ de Paris, plus de 200 000 plateaux-repas à des dizaines de compagnies clientes.

Présidé par Joël Robuchon et comptant parmi ses membres Guy Martin ou Jacques Le Divellec, le Studio culinaire de Servair réfléchit en permanence aux nouvelles tendances de la restauration. Air France a toujours été l'ambassadrice de la gastronomie et de l'art de vivre à la française. Ouverture sur le monde, qualité sans faille des produits, authenticité des saveurs, harmonie



**9 500 collaborateurs.**

entre les repas et les vins servis, les menus proposés par la Compagnie veulent maintenir un niveau d'excellence avec un choix élargi de plats, notamment en classe La Première. Une fois les menus sélectionnés par Air France, les unités de production se chargent de la transformation des denrées brutes en repas froids ou chauds, interprétant rigoureusement la partition écrite par les chefs, grâce à des manuels illustrés détaillant chaque dosage et chaque procédure. Puis, les ateliers de dressage des plateaux prennent le relais, contrôlant la conformité des prestations, photos de l'assiette type demandée par la Compagnie à l'appui.

### **Un moment de plaisir et de détente**

Tout est prêt, cuisiné, dressé, contrôlé, vérifié et conforme ! Ultime étape, mais pas la moins délicate : le chargement à bord des appareils. Chaque conteneur est dûment plombé avant d'être acheminé vers l'avion. L'armement (chargement et mise en place de la vaisselle) et l'avitaillement (chargement des plats) nécessitent de nombreuses précautions, notamment à l'accostage des avions, et des recommandations de présentation de la prestation au personnel de bord.

Du choix de chaque ingrédient jusqu'au service à l'assiette, l'entreprise qui «sert le ciel», comme l'indique son slogan, se veut l'ambassadrice des gastronomies du monde entier, et veille à faire de la restauration en vol un moment de pur plaisir et de détente pour chaque passager. |



**SERVAIR EMPLOIE PAS MOINS DE 40 EXPERTS EN HYGIÈNE, MICROBIOLOGIE ET QUALITÉ.**

## High-flying meals

*Servair is the world's third leading airline caterer. Every day, this Air France subsidiary prepares close to 78,000 meals. Here's a look backstage.*

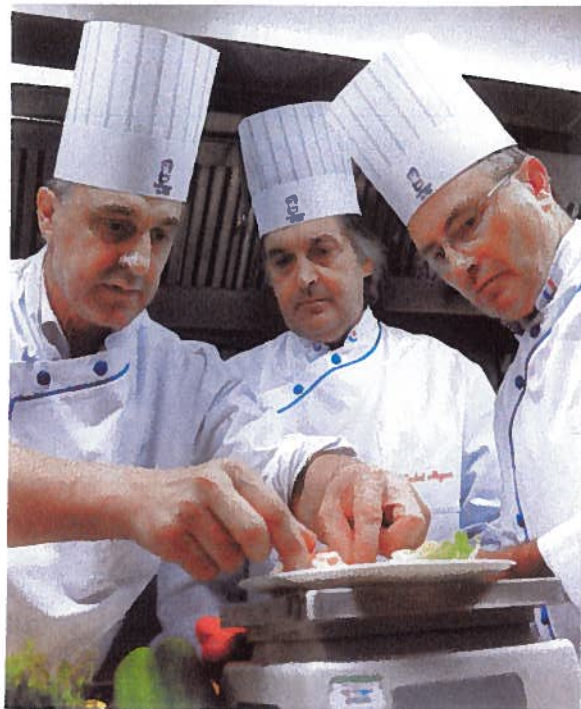
Airline catering is a business that operates under multiple constraints. The life of a meal tray, from the initial selection of a dish to in-flight service, is complex. The delay between the preparation and when it's served precludes the use of fragile ingredients like shellfish or raw meat and fish. Some foods, like peas, French fries and fish, lose much of their taste if they are reheated incorrectly. A dish that tastes great on the ground may be too salty or spicy in the air. The cold and pressurized cabins make wines taste "sharper." The cramped quarters mean a minimum amount of waste, while the thrust of takeoff prohibits any dishes with a sauce. And finally, hygiene and food safety are the ultimate priority; Air France standards on this aspect are extremely strict.

**50,000 annual analyses** — The extreme attention to food preparation begins with the conception of the dishes and the supplies sent to the production units. These units all have ISO 9001 certification, and all respect the requirements of the cold chain, as well as the "walk ahead" principle (whereby a product used in the meals should never go back into the production line in order to prevent any risk of cross contamination). They have also adopted the HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) method, which identifies critical control points, or actions, to be taken to reduce or eliminate risks. Servair employs 40 hygiene, microbiology and quality experts. A laboratory certifies new suppliers, approves the menus, monitors the food chain and conducts



## Key figures

Works in **17** countries and in **49** destinations. **67** establishments worldwide, including 49 kitchens. More than **200,000** meals prepared daily around the world. More than **100** airline clients in the world. **40** hygiene, microbiology and quality experts. **9,500** employees.





## SERVAIR EMPLOYS 40 HYGIENE, MICROBIOLOGY AND QUALITY EXPERTS.

50,000 analyses every year at the production centers, ranging from work surfaces to finished products. Servair has set up a commission of seven international experts, including veterinarians and doctors, to examine issues of toxicology, food hygiene, microbiology, nutrition, allergies, public health and tropical illnesses.

**International chefs** – Servair has a team of talented chefs from around the world: France, of course, but also Africa, the U.S., China, Korea, Japan and India. Every day, the 9,500 employees deliver more than 200,000 meal trays from Paris to dozens of client airlines. The Servair Studio Culinaire, headed by Joël Robuchon and including members Guy Martin and Jacques Le Divellec, is constantly working

on new directions for the catering company. The menus selected by the airline feature flawless products, genuine flavors and well-paired dishes and wines.

Once Air France has selected the menus, the production units transform the raw materials into cold or hot meals, following to the letter the instructions provided by the chefs in the form of illustrated manuals that detail every measurement and every procedure. The plating stage follows, during which the meals are put together in trays, based on photographs of the sample dishes provided by the airline.

**The final stage: loading** – Everything is ready, cooked, plated, checked and approved! Time for the final, crucial step: loading the meal trays onto the aircraft. The process involves a number of precautions, and specific instructions are given to the in-flight crew. From the selection of each ingredient to the service aboard the aircraft, the company that "serves the sky" aims to be an ambassador for food from around the world, with the goal of making in-flight meals a moment of pure pleasure for each passenger. ]

**Plat cuisiné par Guy Martin pour La Première.**  
Dish prepared by Guy Martin for La Première.