

15.10.2025 – 14:20 Uhr

Air France präsentiert die neuen Dessertkreationen von Yann Couvreur



Air France präsentiert die neuen Dessertkreationen von Yann Couvreur

Im Oktober 2025 vertraut Air France die Auswahl ihrer exklusiven Desserts für die Business Class auf Langstreckenflügen zum ersten Mal dem renommierten französischen Pâtissier Yann Couvreur an. Mit dieser Zusammenarbeit zelebriert die Airline einmal mehr die Kunst der französischen Pâtisserie weltweit.

Yann Couvreur hat fünf exklusive süsse Desserts für die Gäste der Air France Business Class kreiert. Gourmet-Köstlichkeiten wie knusprige Biskuits mit Ganache und einem intensiven dunklen Schokoladenmousse oder Biskuits mit Mandelmousse und Birnenconfit unterstreichen das Bekenntnis des Pâtissiers zur Verwendung einfacher und saisonaler Produkte. Inspiriert von der Essenz französischer Pâtisserie – authentische Aromen und hochwertige Zutaten – möchte Yann Couvreur «französische Produkte weltweit zur Schau zu stellen und die Passagiere von Air France einladen, meine originellen Kreationen zu genießen».

Die Desserts, die im Laufe der nächsten sechs Monate schrittweise an Bord eingeführt werden, stehen nun bei allen Langstreckenflügen von Air France ab Paris auf der Speisekarte.

Seit 2023 vertraut Air France die Kreation ihrer Dessertmenüs für die Business Class auf Langstreckenflügen einem renommierten französischen Pâtissier an, der dem kulinarischen Erlebnis über den Wolken den letzten, exquisiten Schliff verleiht. Als Botschafter der französischen Haute Cuisine, heisst die Fluggesellschaft Yann Couvreur in ihrem renommierten Team von Köchinnen und Köchen willkommen, um Passagieren auch weiterhin ein unvergessliches Gourmet-Erlebnis zu bieten.

Über Yann Couvreur

Der in Paris geborene Küchenchef Yann Couvreur begann seine Karriere als Konditor mit einem bescheidenen Praktikum in der Nähe des Familienunternehmens. Sein Engagement führte ihn schnell zu renommierten Häusern wie dem Trianon Palace in Versailles, wo sein Talent vom Michelin-Sternekokoch Alain Dutournier erkannt wurde. Von dort aus verfeinerte er sein Handwerk im Carré des Feuillants, im Park Hyatt Paris Vendôme und im Eden Rock in St. Barthélemy, wo er seine erste eigene Dessertlinie entwickelte. Zurück in Paris perfektionierte er seine Kunst im Hôtel Burgundy und im Prince de Galles, zwei der renommiertesten Fünf-Sterne-Hotels der Stadt. 2015 wagte Yann Couvreur den mutigen Schritt, seine eigene Konditorei im Pariser Stadtteil Goncourt, wo er aufgewachsen ist, zu eröffnen. Sein Ansatz ist einfach: Traditionelle Backwaren kreieren mit einer raffinierten Note aus saisonalen, hochwertigen Zutaten und dabei seinen Wurzeln treu bleiben. Der Erfolg dieser ersten Boutique ebnete den Weg für weitere Standorte. Heute findet man fast ein Dutzend Yann Couvreur Pâtisserie-Boutiquen in

ganz Paris. Auf internationaler Ebene hat er seine Expertise nach Dubai, Riad, Doha, Abu Dhabi und Miami ausgeweitet, wo er zwei Standorte eröffnet hat, darunter das Yann Couvreur Café, ein innovatives Konzept, das ein Café und ein Restaurant im künstlerischen Stadtteil Wynwood vereint. Die Expansion seines Konditoreiunternehmens zeugt von der Leidenschaft und dem Streben nach Exzellenz des Küchenchefs. Im Oktober 2025 schloss sich Yann Couvreur dem Team der Köche von Air France an und kreiert nun die exklusiven Desserts, die an Bord der Langstrecken-Business-Class der Fluggesellschaft bei Abflug von Paris serviert werden. Weitere Informationen unter: www.yanncouvreur.com

Medienstelle Air France-KLM Schweiz

c/o Panta Rhei PR AG
Weinbergstrasse 81
CH-8006 Zürich
+41 (0)44 365 20 20
airfrance-klm@pantarhei.ch

Medieninhalte



Der neue Patissier für die Business Class bei Air France: Yann Couvreur © AF

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100935944> abgerufen werden.