

14.04.2026 - 14:05 Uhr

Air France präsentiert neue Dessert-Kreationen von Nina Métayer



Air France präsentiert neue Dessert-Kreationen von Nina Métayer

Seit April 2026 führt die renommierte Konditorin Nina Métayer ihre Zusammenarbeit mit Air France fort. Hierfür hat sie eine neue Kollektion exquisiter Desserts kreiert, die speziell für die Business Class auf Langstreckenflügen entwickelt wurden.

Um das französisch inspirierte kulinarische Erlebnis an Bord der Business Class zu bereichern, hat Air France die Kreation ihrer Desserts einem aussergewöhnlichen Talent anvertraut. Nina Métayer wurde 2023 zur weltbesten Konditorin gewählt. Sie arbeitet seit 2024 mit Air France. Diese erfolgreiche Zusammenarbeit wird nun weitergesponnen: Métayer hat eine Auswahl an neuen Delikatessen kreiert, die in den kommenden Monaten auf Flügen ab Paris serviert werden.

Jede der Kreationen wurde speziell für Air France konzipiert. Zwei davon stehen zum ersten Mal auf der Speisekarte: eine Himbeer-Kokos- und eine Zitronen-Verbena-Schnitte. Nina Métayer unterstreicht: «Diese Desserts wurden als Teil des Reiseerlebnisses konzipiert. Ich habe reichhaltige und zugleich leichte Kreationen entwickelt, die Passagiere auf eine sinnliche Reise mitnehmen und dabei den Charme ferner Destinationen einfangen.»

[Bildmaterial herunterladen](#)

Nina Métayer erzählt enthusiastisch: «Die Himbeer-Kokos-Kreation ist eine genussvolle Kombination aus ausgewählten Aromen, bei der das cremige Kokosmousse, das frische Himbeerkonfit und die zarte Schicht aus weisser Schokolade aufeinandertreffen, um eine subtile Balance zwischen Genuss und Eleganz zu schaffen.»

Régis Marcon, Chefkoch der Business Class von Air France

Régis Marcon, ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen und Gewinner des Bocuse d'Or, kreiert derzeit das Business-Class-Menü für die Langstreckenflüge von Air France ab Paris. Inspiriert von der Natur und seiner Heimatregion Auvergne-Rhône-Alpes bietet er exklusive Gerichte, die sich durch Raffinesse und Authentizität auszeichnen.

Für diese raffinierte Küche auf Michelin-Niveau arbeiten die Köche mit Servair zusammen und verwenden frische, regionale und saisonale Produkte. Im Rahmen des Engagements der Fluggesellschaft für ein verantwortungsbewusstes Catering stammen Fleisch, Geflügel, Milchprodukte und Eier jedes Menüs aus Frankreich. Der Fisch wird aus nachhaltiger oder französischer Fischerei bezogen und in allen Klassen sind vegetarische Optionen verfügbar.

Um Food Waste entgegenzuwirken, bietet Air France ihren Passagieren in der Business Class die Möglichkeit ihr Hauptgericht bis zu 24 Stunden vor dem Flug vorab auszuwählen. So kann die Verfügbarkeit der Wunschgerichte sichergestellt und gleichzeitig der Food Waste an Bord minimiert werden.

Über Nina Métayer

Nina Métayer, eine der führenden Persönlichkeiten der französischen Patisserie, entdeckte ihre Leidenschaft für das Backen bereits in jungen Jahren während eines Aufenthalts in Puebla, Mexiko.

Anschließend verfeinerte sie ihre Fähigkeiten, unter anderem in Melbourne, Australien sowie in renommierten Pariser Luxushotels. In Paris begann sie ihre Karriere im Le Meurice, bevor sie zum Fünf-Sterne-Hotel Raphaël wechselte, wo sie ihr erstes Signature-Dessert, die «exotische schwimmende Insel», kreierte. Danach ging sie zu Jean-François Piège's Grand Restaurant, das sechs Monate nach der Eröffnung mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Anschließend übernahm sie die Verantwortung für die Dessertkarte im Café Pouchkine und gründete auf der Grundlage dieser Erfahrung im Jahr 2020 ihren Webshop Délicatiserie.com.

Ihre eleganten und raffinierten Kreationen zeichnen sich durch subtile Aromen aus, wobei jeder Geschmack und jede Textur mit Präzision kreiert wird. Dank ihrer Kreativität und ihren hohen Ansprüchen gehört sie zu den führenden Persönlichkeiten in der Welt der Patisserie und hat zahlreiche Auszeichnungen als Anerkennung für ihr Talent und ihre Karriere erhalten. Heute betreibt sie mehrere Bäckereien und Patisserien sowie eine Chocolaterie in La Rochelle und Paris und ist zum Inbegriff für Exzellenz in der französischen Patisserie geworden.

Über Air France

Air France repräsentiert Frankreich seit 1933 weltweit. Mit Aktivitäten in den Bereichen Passagierbeförderung, Frachttransport und Flugzeugwartung ist Air France eine wichtige Akteurin im Luftverkehr. Mehr als 40'000 Mitarbeitende setzen sich täglich dafür, ihrer Kundschaft ein einzigartiges Reiseerlebnis zu bieten.

Air France, KLM Royal Dutch Airlines und Transavia bilden die Air France-KLM-Gruppe. Die Gruppe stützt sich auf ihre leistungsstarken Drehkreuze in Paris-Charles de Gaulle und Amsterdam-Schiphol, um ein umfangreiches internationales Streckennetz anzubieten. Ihr Vielfliegerprogramm Flying Blue hat über 30 Millionen Mitglieder. Air France und KLM sind Mitglieder der SkyTeam-Allianz, der insgesamt 19 Fluggesellschaften angehören.

Air France engagiert sich konsequent für die Reduzierung ihres CO₂-Fussabdrucks, indem sie ihre Flotte modernisiert, verstärkt nachhaltige Flugkraftstoffe einsetzt und auf operative Massnahmen (z.B. Öko-Pilotierung) und Intermodalität setzt. Zusammen mit KLM und Transavia ist Air France Teil der

Air France-KLM-Gruppe, die mit einer Flotte von über 500 Flugzeugen mehr als 300 Ziele weltweit anfliegt.

Medienstelle Air France-KLM Schweiz

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

Medieninhalte



Nina Métayer's himmlische Kreation: Die Himbeer-Kokos-Schnitte. ©Air France

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100939514> abgerufen werden.