

Press News

Luxembourg, 28 avril 2026

Luxair s'associe à la cheffe luxembourgeoise Anne Knepper pour les menus estivaux de la Classe Affaires

Une nouvelle expérience de restauration à bord raffinée, inspirée de la cuisine luxembourgeoise contemporaine.

Luxair continue de mettre en valeur les talents culinaires du Luxembourg et de la Grande Région en collaborant cet été avec la cheffe luxembourgeoise Anne Knepper, dont la cuisine contemporaine, axée sur les produits, façonnera les menus de la Classe Affaires de la compagnie.

Tout au long de la saison estivale, les passagers de la Classe Affaires pourront savourer une sélection de menus créés par la cheffe luxembourgeoise Anne Knepper, conçus pour apporter fraîcheur, équilibre et saveurs à l'expérience de restauration à bord. Proposée en rotation sur les vols du réseau Luxair, cette offre culinaire comprend des créations pour le petit-déjeuner ainsi que des repas froids présentés sous forme de menus complets avec entrée, plat et dessert.

Alliant simplicité et raffinement, les plats sont conçus pour mettre en valeur des ingrédients soigneusement sélectionnés et des saveurs naturelles, tout en restant parfaitement adaptés aux contraintes du service à bord. Ils mettent en avant les saveurs locales et de saison à bord, avec des ingrédients tels que la truite locale, des fromages et du jambon du Luxembourg, ainsi que des créations comme un tartare de truite fumée accompagné d'une salade de sarrasin ou une fleur de courgette farcie à la truite.

Anne Knepper, cheffe et cofondatrice de Public House au Luxembourg, est connue pour son style culinaire moderne et accessible. Sa cuisine est guidée par la qualité des ingrédients, l'inspiration saisonnière et des saveurs contemporaines et équilibrées.

« Chaque plat commence par l'ingrédient », explique Anne Knepper. « Pour cette collaboration avec Luxair, j'ai voulu créer des menus qui soient frais, équilibrés et élégants, offrant aux passagers un moment culinaire mémorable dans le cadre de leur voyage. »

« Nous cherchons toujours de nouvelles façons d'améliorer l'expérience que nous offrons à nos clients en Classe Affaires », déclare Thomas Fischer, Chief Commercial Officer de Luxair. « Avec Anne Knepper, nous avons trouvé une cheffe dont l'approche moderne et le sens aigu des saveurs apportent une nouvelle dynamique à notre restauration à bord. Cette collaboration met à l'honneur les talents locaux et reflète un Luxembourg raffiné et contemporain que nous sommes fiers de partager avec nos passagers. »

Avec cette collaboration, Luxair met une nouvelle fois la créativité culinaire du Luxembourg au cœur de son expérience en Classe Affaires. Grâce aux menus de Anne Knepper disponibles tout au long de la saison estivale, les passagers de la Classe Affaires peuvent s'attendre à une expérience gastronomique raffinée, marquée par une signature locale distinctive.

NOTE :

Des exemples illustratifs des créations d'Anne Knepper pour la Classe Affaires sont [disponibles via ce lien](#). Les menus sont servis en rotation et peuvent varier selon les vols. Plus d'informations sur la collaboration sont disponibles sur notre page web dédiée : [Luxair - Menus exclusifs Classe Affaires Eté 2026](#)