

Pressemitteilung

06/2026 – 18. Juni 2026

## Signature Cocktails in allen Reiseklassen

### Neue Auswahl von Matthias Giroud



In diesem Sommer präsentiert Air France ein neues Cocktailangebot auf allen Langstreckenflügen für Gäste aller Reiseklassen.

Die französische Fluggesellschaft setzt ihre Zusammenarbeit mit dem Chef-Mixologen Matthias Giroud fort, der einen exklusiven Cocktail auf Cognac-Basis für die Business-Klasse sowie eine moderne Neuinterpretation des Kir Cassis für die Premium- und Economy-Klassen kreiert hat. Beide Cocktails zeichnen sich durch hochwertige, zu hundert Prozent französische Zutaten aus.

Mit dieser Initiative würdigt Air France die Kunst der Mixologie und das renommierte Know-how Frankreichs.

### Neue exklusive Cocktailauswahl in der Business-, Premium- und Economy-Klasse

Für die Business-Klasse auf Langstreckenflügen hat Matthias Giroud den „Quintessence“ kreiert, einen exklusiven Cocktail, der die Eleganz dieser Reiseklasse verkörpert. Der neue Signature-Cocktail ist ab sofort erhältlich. Er interpretiert den „Boulevardier“ neu – einen Cocktail-Klassiker, der in den



1920er Jahren in Frankreich entstand. Auf meisterhafte Weise vereint er einen legendären französischen Cognac mit rotem Wermut, einem alpinen Bitterlikör und einem Hauch von

Feige. Ob als Aperitif auf Eis oder am Ende der Mahlzeit als Digestif ohne Eis bietet er ein zugleich süßes und spritziges Geschmackserlebnis.

Die Gäste der Premium- und Economy-Klassen genießen „L’instant Cassis“, eine moderne Interpretation des legendären Kir Cassis, der Klassiker mit mehr als einem Jahrhundert Geschichte und ein Symbol der französischen Aperitif-Tradition. Dieser Cocktail ist eine subtile Mischung aus Chardonnay-Weißwein und Burgunder-Johannisbeerlikör, verfeinert mit einem Hauch von Holunderblüte. Er ist ab dem 1. Juli an Bord erhältlich und wird zusammen mit anderen Getränken während des Hauptmahlzeiteservices angeboten. Am besten genießt man diesen Cocktail mit Eiswürfeln, um ein blumiges, süßes und fruchtiges Geschmackserlebnis zu erleben. Auf Flügen in die und aus der Karibik sowie in den Indischen Ozean wird stattdessen Punsch serviert.



### **Drei Signature-Cocktails für die La Première-Kabine**

In der La Première-Kabine serviert Air France eine exklusive Auswahl an alkoholischen und alkoholfreien Cocktails von Matthias Giroud. Die drei Signature-Cocktails wurden im März 2025 an Bord eingeführt und werden in einer elegant gestalteten, maßgefertigten Box präsentiert. Diese Cocktails mit authentischen Aromen begeistern selbst die anspruchsvollsten Gaumen:

- „Belle Époque“ – ein bitterer und spritziger alkoholischer Cocktail, eine Neuinterpretation des Negroni mit Orangenhydrosol;
- „Parfum de France“ – ein süßer und fruchtiger Cocktail mit geringem Alkoholgehalt, inspiriert von der Welt des Weins (Chardonnay und Muskateller), mit Himbeerlikör und einem Hauch von Eisenkraut;
- „L'Éveil“ – ein spritziger und würziger alkoholfreier Cocktail aus Cranberrysaft mit Minze, Limettensaft, einem Bouquet aromatischer Blätter und Ingwer.

Zum Video von Matthias Giroud an Bord von Air France gelangen Sie [hier](#)

Die Fotos können Sie [hier](#) downloaden.

### Über Matthias Giroud

Matthias Giroud ist ein weltbekannter französischer Chef-Mixologe. Er begann seine Karriere im Alter von 16 Jahren in Toulouse in der Bar „Papagayo“ und trat 1998 der Bar Fly Group bei. Nach vier Jahren wurde er Chef-Mixologe der Buddha Bar, des Barrio Latino und des Barlotti. 2008 stieg er aufgrund seiner umfangreichen Erfahrung zum Global Executive Bar Chef der Buddha Bar Group auf. In dieser Funktion entwickelte er zahlreiche Bar-Konzepte rund um den Globus und bildete multikulturelle Barkeeper-Teams in über 32 Ländern aus. Von seinen Kollegen wegen seines kreativen Talents und seiner Arbeit mit einfachen Zutaten „L’Alchimiste“ genannt, war er 2019 Mitbegründer von „L’Alchimiste Drink“. Seine Cocktailkreationen sind von seinen Reisen inspiriert und in seinem Cocktail-Labor bewahrt er eine Sammlung von über 150 Aromen auf, darunter Kräuter, Blumen und Pfeffer aus aller Welt. Sein Motto: „Kreiere nicht für dich selbst, sondern für deine Gäste.“ Als Autor und Dozent arbeitet Giroud mit Michelin-Sterne-Köchen und Luxushotels zusammen, um einzigartige Erlebnisse zu schaffen. Er hat sich einem umweltbewussten Ansatz verschrieben und integriert nachhaltige Praktiken sowohl in seine Arbeit als auch in die Beschaffung seiner Zutaten. Zudem verfolgt er eine Zero-Waste-Philosophie und stellt sicher, dass jeder Teil einer Zutat in seinen Kreationen verwendet wird.

### Pressestelle AIR FRANCE KLM Deutschland:

f2kreation, Susanne Freitag, Eberbacher Straße 61, 65346 Eltville, Tel. 06123 – 60 52 51,  
E-Mail: [s.freitag@f2kreation.de](mailto:s.freitag@f2kreation.de)