



Dossier de candidature 2026

Le prix qui accompagne les chefs de demain

———— Session 2026 ————

Date limite de candidature : 31 mai 2026

www.servair.fr



Sommaire

Rappel des modalités	3
1. Informations générales	4
2. Parcours professionnel	4
3. Votre projet.....	6
4. Vos motivations	7
5. Cuisine & engagement	7
Annexe : Règlement du Jeu-Concours	9

Les Talents servair est un jeu-concours inédit lancé par Servair, en partenariat avec le magazine Le Chef, destiné à accompagner les chefs qui façonneront la gastronomie de demain.

À travers un dispositif unique associant soutien financier à taux 0 % et mentoring personnalisé à 360°, ce concours vise à soutenir trois talents à un moment clé de leur parcours : l'ouverture d'un restaurant ou la montée en gamme de leur établissement vers l'excellence.

Rappel des modalités

Du 25 février au 31 mai 2026, les candidats doivent envoyer leur dossier de candidature signé à l'adresse électronique suivante : **concours.lestalents@servair.fr**, comprenant :

- Le règlement paraphé et signé (PDF)
- CV (PDF)
- Lettre de motivation (PDF)
- Lettre(s) de recommandation (PDF)
- Book culinaire (PDF)
- Photo portrait en haute définition (JPEG)
- Business plan sur 7 ans (montage financier et échéancier) (PDF)
- Photo d'une carte si vous êtes déjà propriétaire d'un restaurant ou si vous travaillez dans un établissement (PDF)

Du 31 mai au 14 juin 2026, une première sélection sur dossier sera effectuée par les membres du Jury.

Entre le 29 juin et le 31 juillet 2026, les candidats présélectionnés participeront à une épreuve comprenant :

- un pitch de 10 minutes pour présenter leur projet, leur modèle économique et leurs attentes vis-à-vis des investisseurs ;
- une session de questions-réponses de 10 minutes avec le Jury ;
- la dégustation d'un plat signature préparé par le candidat.

À l'issue de cette épreuve, le Jury désignera trois gagnants.

L'annonce officielle des gagnants aura lieu lors de la cérémonie des Trophées « Le Chef » le **21 septembre 2026**.

Merci de compléter ce dossier avec la plus grande précision.

Les informations fournies permettront au Jury d'évaluer la cohérence, la solidité et l'ambition de votre projet.

Pour toute question ou information complémentaire : Direction_Communication@servair.fr

1. Informations générales

Nom :

Prénom :

Âge :

Adresse e-mail :

Numéro de téléphone :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Région :

Pays :

Réseaux sociaux professionnels :

- Instagram :

- LinkedIn :

- Site web :

2. Parcours professionnel

Poste actuel :

Nom de votre entreprise actuelle :

Structure juridique de l'établissement à venir pour le projet (CF article 6.1 du règlement) :

.....

.....

.....

.....

Si déjà existant, N° de SIRET établissement :

Nombre d'années d'expérience en cuisine :

Formation(s) culinaire(s) :

•

•

•

•

•

•

•

Chef(s) ou mentor(s) qui vous ont inspiré :

.....

Distinctions ou reconnaissances déjà obtenues :

-
-
-
-
-
-
-

Décrivez vos expériences professionnelles en quelques lignes (année, poste, lieu) :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Parmi vos expériences professionnelles, laquelle a le plus influencé votre manière de cuisiner aujourd'hui ? Pourquoi ?

.....
.....
.....
.....
.....

Y a-t-il une expérience (positive ou négative) qui a profondément changé votre vision du métier de chef ?

.....
.....
.....
.....
.....

3. Votre projet

Quel est votre projet principal ?

- Ouverture d'un restaurant
- Montée en gamme

Décrivez votre projet en quelques lignes
(*vision, concept, type de cuisine, valeurs*)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Quelle compétence clé avez-vous développée au fil de votre parcours et qui vous semble indispensable pour mener à bien votre projet actuel ?

.....

.....

.....

.....

Quels sont, selon vous, les principaux risques ou freins à la réussite de votre projet ? Comment envisagez-vous de les surmonter ?

.....

.....

.....

À quel horizon souhaitez-vous concrétiser ce projet ?

- Court terme (moins d'un an)
- Moyen terme (entre 2 et 3 ans)
- Long terme (plus de 3 ans)

Si vous êtes déjà propriétaire d'un restaurant, quelle est son organisation (cuisine, salle, statut juridique)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Quelles compétences ou ressources vous manquent aujourd'hui pour sécuriser la viabilité de votre projet ?

.....
.....
.....
.....

4. Vos motivations

Pourquoi souhaitez-vous candidater au Concours Les Talents servair ?

.....
.....
.....
.....

En quoi cette collaboration pourrait-elle être un levier pour votre avenir professionnel ?

.....
.....

Pourquoi pensez-vous être prêt(e) aujourd'hui à franchir une nouvelle étape ?

.....
.....
.....
.....

En dehors de la cuisine, quelles sont vos forces et faiblesses (management, finances, communication etc.)

.....
.....
.....
.....

5. Cuisine & engagement

Comment définiriez-vous votre univers/signature/ADN culinaire ?

.....
.....
.....
.....

Quels produits appréciez-vous travailler dans votre cuisine ?

.....
.....
.....
.....

Quelle place accordez-vous aux enjeux sociétaux dans votre cuisine ?
(produits locaux, saisonnalité, végétal, réduction du gaspillage, etc.)

.....
.....
.....
.....

En une phrase, quelle est votre définition de la gastronomie de demain ?

.....
.....
.....

Si vous deviez faire évoluer un aspect de votre cuisine dans les prochaines années, lequel serait-ce et pourquoi ?

.....
.....
.....
.....

Pièces complémentaires :

- Le règlement paraphé et signé (PDF)
- CV (PDF)
- Lettre de motivation (PDF)
- Lettres de recommandation (PDF)
- Book culinaire (PDF)
- Photo d'une carte si vous êtes déjà propriétaire d'un restaurant ou dans lequel vous travaillez (PDF)
- Business plan sur 7 ans (montage financier, échéances) (PDF)
- Une photo portrait en HD (JPEG)

Validation

J'atteste l'exactitude des informations fournies

J'accepte que mes données soient utilisées dans le cadre de ce programme

Toute candidature vaut acceptation expresse et sans réserve du règlement du jeu-concours « LES TALENTS SERVAIR » figurant en annexe du dossier de candidature.

Le : / /

A :

Nom & Prénom :

Signature avec la mention « lu et approuvé » :

Annexe

Règlement du Jeu-Concours

REGLEMENT DU JEU-CONCOURS « LES TALENTS SERVAIR »

1. ORGANISATEUR DU JEU-CONCOURS

Le présent règlement (ci-après le « Règlement ») a pour objet de définir les modalités et conditions de participation au jeu-concours intitulé « Les Talents servair » (ci-après le « Concours »), organisé par la société SERVAIR, société anonyme, dont le siège social est situé ROISSYPOLE EST BAT ALTAI - 10 AU 14, 10 rue de Rome, 93290 Tremblay-en-France, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Bobigny sous le numéro 722 000 395 (ci-après la « Société Organisatrice »).

Le Concours est organisé en collaboration avec le magazine « Le Chef », publié par la société RHF MÉDIAS, société par actions simplifiée ayant son siège social 6 bis rue Auguste Vitu 75015 Paris, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Paris sous le numéro B 320 238 249 (ci-après le « Magazine Le Chef »).

La participation au Concours est gratuite et sans condition d'achat. Elle implique l'acceptation pleine et entière du Règlement par les candidats.

Le Règlement est disponible et téléchargeable sur le site internet de SERVAIR et prévaudra, le cas échéant, sur toute mention contradictoire.

Toute participation au Concours emporte l'acceptation sans réserve du Règlement.

2. OBJET DU CONCOURS

Le Concours a pour objectif d'accompagner des chefs, talents de demain, dans leur projet professionnel.

Le dispositif vise à récompenser trois (3) lauréats (ci-après « les Gagnants ») répartis en deux catégories distinctes :

- Catégorie « Ouverture d'un restaurant » : les entreprises de deux (2) Gagnants bénéficieront chacune d'un prêt à taux zéro de 100 000 €.
- Catégorie « Montée en gamme » (objectif 1^{ère}, 2^e ou 3^e étoile) : l'entreprise d'un (1) Gagnant bénéficiera d'un prêt à taux zéro de 150 000 €.

En complément, les Gagnants bénéficieront d'un accompagnement de mentoring complet dispensé dans un cadre professionnel et structuré (axé sur le culinaire et sur le développement d'une entreprise).

Le Concours se déroulera entre les mois de février et juillet 2026.

L'inscription se fera exclusivement sur Internet sur la page dédiée du Concours Les Talents Servair sur le site Internet de SERVAIR ci-après : www.servair.fr

La page web sera promue et partagée sur les réseaux sociaux du Magazine Le Chef, de SERVAIR et de GATEGROUP.

SERVAIR se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler le Concours, sans que sa responsabilité puisse être engagée de ce fait, sous réserve d'en informer les candidats par tout moyen approprié.

3. CONDITIONS DE PARTICIPATION

La participation au Concours est ouverte aux chefs cuisiniers professionnels remplissant les conditions suivantes :

- Être une personne physique majeure ;
- Exercer une activité professionnelle de chef cuisinier ou de chef cuisinier d'une entreprise de restauration ;
- Présenter un projet d'ouverture d'un restaurant ou un projet de montée en gamme (comme l'obtention d'une 1^{ère}, 2^e ou 3^e étoile) conforme à l'objet du Concours.

4. MODALITES DE PARTICIPATION

A partir du 25 février et jusqu'au 31 mai 2026, pour participer au Concours, chaque participant doit respecter les conditions suivantes :

- Télécharger le dossier de candidature sur la page web dédiée du Concours Les Talents Servair disponible sur www.servair.fr ;
- Compléter le dossier de candidature selon les indications qui y figurent ;
- Transmettre le dossier complété à l'adresse électronique suivante : concours.lestalents@servair.fr dans les délais indiqués.

Il est précisé que le Concours comporte deux catégories :

- « Ouverture de restaurant » : projets d'ouverture d'un restaurant ;
- « Montée en gamme » : projets de développement d'un restaurant existant visant l'obtention d'une 1^{ère}, 2^e ou 3^e étoile.

Les candidats devront indiquer clairement, dans leur dossier, la catégorie dans laquelle ils concourent.

Tout dossier incomplet, illisible, envoyé hors délai ou ne respectant pas les modalités précisées dans le dossier de candidature et/ou le présent Règlement pourra être écarté sans que la responsabilité de la Société Organisatrice ne puisse être engagée.

5. SÉLECTION DES CANDIDATS ET DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

5.1 Première sélection sur dossier

Entre le 31 mai et le 14 juin 2026, une première sélection est effectuée sur dossier par les membres du Jury, composé d'au moins deux membres du Studio Culinaire Servair (<https://www.servair.fr/expertises/cuisine/>), de deux représentants de la société Servair et de deux décideurs du magazine « Le Chef ». Le dossier comprendra une présentation du candidat, notamment ses motivations et son expérience, ainsi qu'une description de projet intégrant un business plan à sept (7) ans minimum.

À l'issue de cette première sélection, le Jury retiendra :

- 6 candidats dans la catégorie « Ouverture de restaurant » ;
- 3 candidats dans la catégorie « Montée en gamme ».

Les candidats retenus seront informés par email au plus tard le 26 juin, qui leur indiquera également la date prévue pour l'épreuve.

Les candidats de ces deux catégories seront soumis aux épreuves détaillées ci-après :

5.2 Épreuve : Pitch, présentation du projet et dégustation

Entre le 29 juin et le 31 juillet 2026, les candidats présélectionnés participent à l'épreuve comprenant :

- un pitch d'une durée de 10 minutes au cours duquel le candidat expliquera son projet, son modèle économique et ce qu'il attend des investisseurs ;
- une session de questions / réponses posées par le Jury pour vérifier la solidité du candidat sur des questions de base (notamment ambition culinaire, business, gestion, vision du projet) durant 10 minutes ;
- la dégustation par le Jury d'un plat signature préparé par le candidat.

À l'issue de cette épreuve, le Jury désignera 3 Gagnants :

- 2 Gagnants pour l'Ouverture d'un restaurant
- 1 Gagnant pour la Montée en gamme.

Les décisions du Jury sont souveraines et ne peuvent faire l'objet d'aucune contestation.

L'annonce officielle des Gagnants se fera à l'occasion de la cérémonie des Trophées « Le Chef » le 21 septembre 2026.

6. DOTATIONS ET MODALITÉS FINANCIÈRES

6.1 Dotations financières

La Dotation annuelle du Concours est de 350 000 euros.

L'entreprise de chaque Gagnant se verra consentir par SERVAIR, selon le cas :

- pour la catégorie « Ouverture d'un restaurant » : un prêt à taux zéro en compte courant d'associé d'un montant de 100 000 euros et d'une durée de sept (7) ans, sans remboursement au cours des trois (3) premières années, puis remboursement en quatre (4) tranches annuelles d'égal montant, par Gagnant.
- pour la catégorie « Montée en gamme » : un prêt à taux zéro en compte courant d'associé d'un montant de 150 000 euros et d'une durée de sept (7) ans, sans remboursement au cours des trois (3) premières années, puis remboursement en quatre (4) tranches annuelles d'égal montant.

Chaque candidat déclare et reconnaît être informé, en acceptant le présent Règlement, qu'en application des lois en vigueur, SERVAIR ne pourra consentir un des prêts susmentionnés qu'à la société au travers de laquelle il exerce son activité de chef cuisinier (et non pas directement au Gagnant) et à la condition que SERVAIR détienne au moins une action ou part sociale dans ladite société, pendant toute la durée du prêt.

Il est rappelé que SERVAIR souhaite au travers de ce Concours accompagner les talents culinaires de demain dans leur développement et renforcer ses liens avec eux pour l'avenir.

Chaque candidat déclare et reconnaît donc qu'afin de pouvoir faire bénéficier sa société d'un des prêts susmentionnés, il devra au préalable céder une action ou part sociale de ladite société à SERVAIR, pour la somme de un (1) euro. Dès lors que SERVAIR sera propriétaire d'une action ou part sociale de la société concernée, SERVAIR conclura avec ladite société une convention de prêt de compte courant d'associé, au terme de laquelle elle consentira un prêt sans intérêt pour l'un des montants précités, selon le cas, sans remboursement au cours des trois (3) premières années, puis remboursement en quatre (4) tranches annuelles d'égal montant.

Les dotations sont acceptées telles qu'annoncées. Aucun changement, pour quelque raison que ce soit, ne pourra être demandé par les Gagnants (modification de montant, de durée, de taux, de calendrier, etc.), sous réserve des adaptations éventuellement conclues d'un commun accord dans le cadre des conventions de prêt.

6.2 Monitorat

En complément du soutien financier, les Gagnants bénéficient d'un programme de mentorat « Mentoring 360° » comprenant :

- un coaching de 2 heures avec le Corporate Chef Servair (à la date du présent règlement, François Adamski) ou un chef du Studio Culinaire Servair, à utiliser la première et/ou la deuxième année, et
- un crédit de 15 heures à utiliser la première et/ou la deuxième année, sur des thématiques telles que : juridique, comptabilité & gestion financière, prise de parole & storytelling, communication, nutrition, hygiène & qualité, sécurité alimentaire, management, ressources humaines, santé & sécurité au travail, outils bureautiques, etc., ainsi que d'entretiens avec d'anciens chefs et de mises en relation avec des experts du réseau SERVAIR, GATEGROUP et du magazine Le Chef.

Les modalités pratiques (planning, format des sessions, disponibilité des intervenants, etc.) seront définies d'un commun accord entre la Société Organisatrice, les mentors et les Gagnants.

Une fois par année, à compter de la première année, et au plus tard au moment de l'approbation des comptes annuels, les Gagnants communiqueront à SERVAIR un bilan commercial et financier incluant notamment les comptes annuels du dernier exercice clos.

7. PROPRIETE INTELLECTUELLE ET DROIT A L'IMAGE

7.1 Propriété intellectuelle

Toutes les marques, logos, textes, images, vidéos et autres signes distinctifs appartenant à SERVAIR, et notamment reproduits sur le Site ou sur tout support lié au Concours, sont la propriété exclusive de SERVAIR et sont protégés à ce titre par les dispositions du Code de la propriété intellectuelle, pour le monde entier.

De même, les marques et logos du Magazine Le Chef, reproduits par SERVAIR dans le cadre du Concours, demeurent la propriété exclusive du Magazine Le Chef.

Toute reproduction ou utilisation non autorisée, totale ou partielle, de ces éléments constitue un acte de contrefaçon susceptible d'engager la responsabilité de son auteur et d'entraîner des poursuites civiles et pénales.

7.2 Droit à l'image

Les Gagnants et, plus largement, tous les participants au Concours acceptent que SERVAIR et/ou le Magazine Le Chef puissent les photographier et/ou les filmer lors de leur participation au Concours et aux activités qui y sont liées (ci-après l'« Enregistrement »).

SERVAIR et le Magazine Le Chef pourront communiquer sur les participants et les Gagnants concernant leur participation au Concours, leur projet et, le cas échéant, l'ouverture ou la montée en gamme de leur restaurant, sur tout support notamment mais pas exclusivement dans la presse, sur leurs réseaux sociaux respectifs, lors d'événements, ou encore dans des dossiers éditoriaux.

Dans ce contexte, les participants et les Gagnants concèdent à SERVAIR l'autorisation d'utiliser leur nom, prénom, photo et tout enregistrement les concernant, pour toute publication liée au Concours, sur tous médias et réseaux sociaux de SERVAIR et/ou du Magazine Le Chef.

La présente autorisation est concédée pour une durée de sept (7) ans à compter de l'acceptation du Règlement par le participant, dans le monde entier. Il est précisé que cette utilisation ne pourra donner lieu à aucune contrepartie financière.

A l'expiration de ce délai, SERVAIR et le Magazine Le Chef ne seront toutefois pas tenus de supprimer les Enregistrements publiés conformément aux dispositions prévues ci-dessus, lesquels pourront demeurer en ligne sur leurs réseaux sociaux ou plateformes, sauf demande expresse formulée par écrit par le participant concerné. SERVAIR et le Magazine Le Chef conserveront également le droit d'utiliser les Enregistrements à des fins internes après l'expiration dudit délai.

8. ENGAGEMENTS ET RESPONSABILITÉS DES PARTICIPANTS

Les candidats s'engagent à :

- fournir des informations exactes, complètes et sincères dans leur dossier de candidature et lors des échanges avec le Jury ;
- présenter un projet original dont ils détiennent les droits nécessaires et garantir que le projet ne porte pas atteinte aux droits antérieurs de tiers ;
- participer aux différentes étapes du Concours (sélections, épreuves, dégustations, entretiens) selon le calendrier communiqué ;
- respecter les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail applicables, notamment lors des épreuves de dégustation.

Les candidats reconnaissent que SERVAIR ne saurait être tenue responsable des difficultés liées à l'organisation matérielle de leur participation (déplacements, disponibilité, contraintes professionnelles, etc.), sauf prise en charge spécifique prévue par le règlement ou par un accord particulier.

9. ENGAGEMENTS ET RESPONSABILITÉS DE SERVAIR

SERVAIR mettra en œuvre les moyens raisonnables pour assurer le bon déroulement du Concours, mais ne saurait être tenue responsable en cas de :

- problèmes techniques, logistiques ou organisationnels indépendants de sa volonté ;
- annulation ou modification d'événements partenaires (notamment la cérémonie des Trophées « Le Chef »).

SERVAIR se réserve le droit d'annuler tout ou partie du Concours s'il apparaît que des fraudes ou tentatives de fraudes sont intervenues, sous quelque forme que ce soit, dans le cadre de la participation ou de la détermination des Gagnants, et de refuser l'octroi des dotations aux fraudeurs, sans préjudice de toute action judiciaire.

10. DONNEES PERSONNELLES

Aux fins du Règlement, le responsable de traitement est la société SERVAIR, telle que mentionnée à l'article 1 ci-avant. En participant au Concours, les participants communiquent à SERVAIR des données à caractère personnel, telles que des informations de contact, des données relatives à leur participation et, le cas échéant, des images. Les participants reconnaissent qu'en s'inscrivant au Concours et en acceptant la présente clause, ils consentent au traitement de leurs données personnelles par SERVAIR. Ces données sont traitées par SERVAIR afin de gérer et d'exécuter le Concours, ainsi que pour répondre à d'éventuelles demandes ou réclamations postérieures. Si les participants transmettent à SERVAIR des données personnelles concernant des tiers, ils garantissent avoir obtenu l'accord préalable de ces derniers pour la communication et le traitement de leurs données par SERVAIR.

Les participants peuvent retirer leur consentement à tout moment. Dans ce cas, SERVAIR ne pourra plus traiter leurs données personnelles et, en conséquence, leur participation au Concours sera annulée. SERVAIR pourra communiquer les données personnelles des participants à des prestataires ou sous-traitants agissant pour son compte, dans la limite nécessaire à la gestion du Concours. Dans ce cadre, SERVAIR s'assurera que ces tiers mettent en œuvre des mesures appropriées pour garantir la sécurité et la confidentialité des données personnelles des participants.

Les données personnelles collectées et traitées dans le cadre du Concours pourront être transférées ou stockées en dehors de l'Espace Économique Européen (EEE) et de la Suisse. Dans ce cas, SERVAIR prendra toutes les mesures nécessaires pour garantir un niveau de protection adéquat, conformément à la réglementation applicable en matière de protection des données personnelles.

SERVAIR s'engage à traiter les données personnelles des participants en conformité avec la réglementation applicable. Pour en savoir plus sur la gestion de leurs données et sur leurs droits, les participants sont invités à consulter la politique de confidentialité de SERVAIR disponible à l'adresse suivante : [<https://www.servair.fr/confidentialite/>]. Pour exercer leurs droits d'accès, de rectification ou d'effacement, les participants peuvent adresser leur demande à l'adresse suivante : [Direction_Communication@servair.fr]. Pour toute question relative au traitement de leurs données personnelles, les participants peuvent également contacter SERVAIR à cette même adresse.

11. CLAUSES SPÉCIFIQUES

11.1 Clause de désistement

Tout candidat peut se désister du Concours en informant la SERVAIR par écrit. En cas de désistement d'un Gagnant après l'annonce officielle, SERVAIR se réserve la possibilité :

- de ne pas attribuer la Dotation ;

- ou de désigner un autre lauréat parmi les finalistes, selon des modalités qu'elle déterminera.

11.2 Clause de confidentialité

Les candidats s'engagent à garder confidentielles les informations non publiques relatives à SERVAIR, et au Magazine Le Chef, à leurs partenaires, ainsi qu'aux autres candidats, dont ils pourraient avoir connaissance dans le cadre du Concours.

De même, la Société Organisatrice s'engage à traiter avec confidentialité les informations sensibles relatives aux projets des candidats, sous réserve des communications expressément autorisées par les candidats et/ou nécessaires à l'organisation du Concours.

11.3 Clause de force majeure

SERVAIR ne pourra être tenue pour responsable si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de tout ou partie des obligations relatives au Concours résulte d'un cas de force majeure, tel que défini à l'article 1218 du Code civil.

En cas de survenance d'un tel événement, SERVAIR informera les participants de son impossibilité de proposer et/ou de maintenir le Concours. La suspension du Concours ne pourra en aucun cas engager la responsabilité de SERVAIR, ni donner lieu à une quelconque indemnisation.

11.4 Mise à disposition de moyens et prise en charge

SERVAIR précisera, par voie d'*addendum*, les conditions de mise à disposition des locaux, matériels de cuisine, ingrédients et autres moyens nécessaires aux épreuves (notamment la dégustation du menu signature).

Les frais de déplacement et/ou d'hébergement des candidats resteront à leur charge.

11.5 Nullité d'une clause

En cas de nullité d'une ou plusieurs stipulations du Règlement en application d'une loi, d'un règlement ou à la suite d'une décision définitive d'une juridiction compétente, les autres stipulations garderont toute leur force et leur portée.

11.6 Droit applicable

Le présent règlement est régi par le droit français.

Les parties s'efforceront de résoudre à l'amiable tout litige qui surviendrait à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent règlement. À défaut d'accord amiable dans un délai raisonnable, les tribunaux compétents seront ceux du ressort du siège de la SERVAIR, sauf règles de compétence impératives contraires.

Le : / /

A :

Nom & Prénom :

Signature avec la mention « lu et approuvé » :