

Roissy, le 27 janvier 2016

JEAN IMBERT SIGNE UN NOUVEAU « MENU À LA CARTE » POUR AIR FRANCE

- *Le marché de Jean Imbert*, un nouveau « Menu À la Carte » à réserver dès aujourd'hui ;
- Une offre à déguster à bord des vols long-courriers en cabines Economy et Premium Economy dès le 1^{er} avril 2016 ;
- Disponible au départ de Paris pour 21 euros ou 7 000 Miles Flying Blue.

Air France a choisi Jean Imbert, étoile montante de la gastronomie française et grand vainqueur de l'émission *Top Chef* en 2012, pour revisiter l'un de ses « Menus À la Carte ».

Le chef français signe ainsi *Le marché de Jean Imbert*, un repas complet à savourer en cabines Economy et Premium Economy long-courriers, en alternative au menu offert à bord au départ de Paris.

Jean Imbert propose des saveurs innovantes pour un nouveau moment gourmand en plein ciel :

- De la fraîcheur en entrée avec un quinoa bio, œuf poché et estragon
- Du réconfort avec une blanquette d'antan revisitée
- Du fondant avec un dessert fruité inspiré de sa grande finale

Il présente ainsi une déclinaison de certains plats ayant fait son succès pendant l'émission ainsi que des créations culinaires originales.

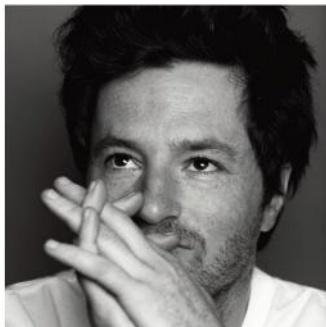


Le marché de Jean Imbert est à réserver dès janvier 2016 pour 21 euros ou 7 000 Miles Flying Blue et à savourer à bord des vols long-courriers au départ de Paris dès le 1^{er} avril 2016.

CONFORT, ATTENTIONS ET PLAISIR POUR TOUS !

Cette nouvelle signature accompagne la montée en gamme de l'ensemble des produits et services long-courriers d'Air France. À bord des Boeing 777 progressivement équipés de nouvelles cabines Economy et Premium Economy, les clients profitent d'un confort de voyage optimal. Ils peuvent également, grâce au *marché de Jean Imbert* et à l'ensemble de l'offre « Menus À la Carte », vivre une nouvelle expérience culinaire savoureuse et inédite, en alternative au repas offert à bord, pour un voyage toujours plus personnalisé.

À PROPOS DE JEAN IMBERT



© Matias Injic

Jean Imbert a grandi entre L'Hay-les-Roses, dans le Val-de-Marne, et Sables d'Or les Pins en Bretagne. Depuis tout petit, il se passionne pour la cuisine et prépare des repas pour sa famille et ses amis. À 14 ans, Jean fait un stage dans le restaurant de Jean-Pierre Cruzil à Plancoët en Bretagne. Cette expérience fait germer en lui l'envie d'ouvrir son propre restaurant. En 2001, il est diplômé de l'Institut Paul Bocuse et part travailler chez le chef Eric Briffard. À l'âge de 22 ans, Jean décide d'ouvrir son premier restaurant, son rêve d'enfant. Il crée L'Acajou, dans le XVI^e arrondissement de Paris, récompensé par le Label Bocuse & Co en 2009.

En 2012, Jean remporte la saison 3 de l'émission *Top Chef* sur M6 grâce à des plats devenus emblématiques, comme sa salade de fruits en carpaccio et son bouquet de légumes. Suite à cette médiatisation, Jean devient l'un des chefs préférés des Français et des personnalités aimant s'attabler pour y déguster sa cuisine engagée, locavore, prônant la pêche raisonnée et mettant en avant les petits producteurs français. Jean reste ainsi bien ancré en Bretagne, où il s'approvisionne toujours en matières premières.

Inspiré par ses nombreux voyages et constamment à la recherche de concepts uniques et insolites, Jean ouvre fin 2015 avec Eric Kayser Les Bols de Jean. Un concept de cantine chic et écologique proposant des mets de saison dans de petits pains ronds où rien ne se perd. Un concept en accord avec les valeurs de Jean, engagé contre le gaspillage alimentaire et la malnutrition. Jean ouvre également avec MK2 un cinéma éphémère où ses créations culinaires donnent la réplique aux films offrant ainsi une immersion sensorielle complète aux spectateurs. Il parcourt également les marchés de Nouvelle-Zélande, de Polynésie et d'Islande, et organise des dîners entre New York, San Francisco et Sydney. En Egypte, il supervise la carte du Steam Ship Sudan, le bateau à bord duquel Agatha Christie trouva l'inspiration de « Mort sur le Nil ». En 2016, Jean propose aux clients d'Air France *Le marché de Jean Imbert*, un menu à savourer à bord des vols long-courriers de la Compagnie au départ de Paris vers le monde entier !

LES « MENUS À LA CARTE » D'AIR FRANCE

Au départ de Paris, en Economy et Premium Economy long-courrier, Air France propose quatre « Menus À la Carte » en alternative au repas offert à bord : Une Sélection LeNôtre, un menu Océan, Tradition ou Italia. Dès le 1^{er} avril 2016, *Le marché de Jean Imbert* sera également à savourer à bord, en remplacement du menu Italia.

Ces menus peuvent être commandés* dès maintenant pour un prix allant de 12 à 28 euros, ou de 4 000 à 8 500 Miles Flying Blue, sur airfrance.fr au moment de l'achat du billet ou dans la rubrique « Consulter/modifier vos réservations », au moment de l'enregistrement en ligne ainsi qu'auprès des centres d'appel et des agences Air France jusqu'à 24 heures avant le départ.

Par ailleurs, les menus Italia, Océan et Tradition peuvent également être commandés dès aujourd'hui au départ des DOM (Cayenne, Fort-de-France, La Réunion et Pointe-à-Pitre) et des Etats-Unis (Houston, Los Angeles, New York, San Francisco et Washington) et à compter de janvier 2016, au départ du Canada** (Montréal et Toronto) et de l'Afrique** (Douala, Libreville, Abidjan et Dakar).

*Offre disponible sur tous les vols long-courriers au départ de Paris-Charles de Gaulle et Paris-Orly pour lesquels un repas chaud est proposé, sauf à destination d'Amman, Bangalore, Bombay, Damas, Delhi.

**mise en vente dès janvier 2016 pour des voyages à compter du 1er avril 2016.