

Roissy, le 4 avril 2016

LE CHEF YVES CAMDEBORDE DÉVOILE LA NOUVELLE CARTE BUSINESS D'AIR FRANCE

- Du 1^{er} avril au mois de septembre 2016, Air France confie au chef Yves Camdeborde la création des plats de sa cabine Business ;
- Des mets de haut vol, disponibles au départ de Paris-Charles de Gaulle sur le réseau long-courrier d'Air France et sur 15 escales moyen-courriers.*

Le chef Yves Camdeborde prend les rênes de la carte Business d'Air France au départ de Paris-Charles de Gaulle sur le réseau long-courrier et sur certaines destinations moyen-courriers*. Ce partenariat d'exception s'inscrit dans la montée en gamme de l'ensemble des produits et services d'Air France.

La cuisine aérienne d'Yves Camdeborde se concentre sur la justesse et l'équilibre des saveurs, tout en offrant texture et convivialité à ses plats. Le chef personnalise ses créations avec des produits variés et de qualité.

Les recettes du chef sont éclectiques et appartiennent à ce courant culinaire inventé par Yves Camdeborde lui-même : la « bistronomie », un mélange entre le style de cuisine servi dans les bistrotts et la haute gastronomie classique.

Le chef a conçu pour les clients d'Air France six recettes inédites. Ces créations culinaires seront proposées aux clients pendant 6 mois, chacune pendant 15 jours :

- Moelleux de cabillaud et saumon fumé, rondeur de pomme et céleri, crumble Parmesan, Tournesol et piments d'Espelette ;
- Papillotes de saumon et champignons de Paris à l'estragon, billes de légumes, bouillon clair « citronnelle, gingembre » ;
- Volaille travaillée comme une poule au pot, pickles d'oignons rouges et raisins, sauce suprême et riz étuvé au four ;
- Fondant de bœuf au vinaigre de Banyuls cuit longuement au four, billes de légumes et marrons relevés aux zestes d'orange** ;
- Confit de jarret de veau cuisiné aux citrons confits, artichaut sauté à cru et penne sauce blanche** ;
- Poulet préparé comme un tajine au curcuma, fine semoule relevée, kumquat et sarrasin.



YVES CAMDEBORDE : PORTRAIT D'UN CHEF RECONNU



Originaire du Béarn, Yves Camdeborde a fait ses classes dans les plus prestigieuses maisons telles que le Ritz, la Tour d'Argent et surtout au Crillon sous la houlette de Christian Constant. Il ouvre en 1992 son premier restaurant La Régalade, dans le 14^{ème} arrondissement. Pendant plus de 10 ans, il y propose une cuisine de tradition et du terroir revisitée.

Il devient ensuite le propriétaire de l'hôtel 4 étoiles, Le Relais Saint Germain et de son restaurant Le Comptoir en plein cœur de Saint-Germain-des-Prés, au carrefour de l'Odéon. Il y propose une cuisine « Bistrot Brasserie » donnant priorité aux produits du marché et aux plats de caractère, afin de renouer avec la tradition française d'une cuisine gourmande et raffinée.

Très reconnu, auteur de nombreux ouvrages gastronomiques, Yves Camdeborde était dernièrement l'un des jurys de la célèbre émission « Master Chef » diffusée sur TF1.

AIR FRANCE ET LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Innover et surprendre, deux mots caractérisant l'ambition d'Air France en matière de haute gastronomie française. Innover de façon constante, afin de satisfaire les désirs d'une clientèle exigeante et en recherche perpétuelle de nouvelles saveurs. Surprendre, c'est aussi pour Air France devenir fréquemment partenaire de chefs talentueux aux savoir-faire multiples, et exprimer la quintessence de la haute cuisine française à travers des créations de qualité.

Afin de proposer des mets raffinés à bord tout au long de l'année, Servair, filiale d'Air France leader dans le domaine de la restauration aérienne, offre toute son expertise pour satisfaire les clients de la Compagnie. Servair adapte ainsi les recettes des chefs étoilés aux contraintes de la restauration aérienne, tout en conservant l'âme des créations originales. Les chefs Servair mettent également leur savoir-faire au service des personnels de bord, pour contribuer à la mise en valeur des plats proposés.

*Recettes disponibles sur les vols moyen-courriers au départ de Paris-Charles de Gaulle à destination d'Alger, Amman, Athènes, Bucarest, Casablanca, Erevan, Istanbul, Kiev, Moscou, Rabat, Saint-Pétersbourg, Sofia, Stockholm, Tel-Aviv et Tunis.

**Recettes disponibles uniquement sur le réseau long-courrier.