

Roissy, le 4 octobre 2016

Deux chefs étoilés pour les nouvelles cartes La Première et Business d'Air France

- Deux chefs étoilés à l'honneur pendant les trois prochains mois ;
- Régis Marcon élabore un nouveau menu au rythme des saisons pour les clients La Première ;
- Guy Martin signe la carte de la cabine Business, inspirée des saveurs d'ailleurs.

Durant les trois prochains mois, les clients d'Air France, à bord des vols long-courrier au départ de Paris, pourront déguster les nouveaux plats de Régis Marcon en cabine La Première et de Guy Martin en cabines Business.

Régis Marcon, chef triplement étoilé en cabine La Première

Afin de renouveler le plaisir des clients La Première d'Air France, Régis Marcon signe pour les trois prochains mois deux nouvelles entrées et sept nouveaux plats ; des créations culinaires uniques et emblématiques du terroir français. En choisissant ce chef récompensé de trois étoiles au Guide Michelin, Air France souhaite partager avec ses clients du monde entier le meilleur de la haute gastronomie française. Entre l'Ardèche et l'Auvergne, entre plaine et montagne, entre Velay et Vivarais, Régis Marcon propose aux clients de la suite « haute couture » une cuisine authentique, sublimée par des produits de saison.

Deux nouvelles entrées :

- *Nougat de Volaille*, en octobre et en décembre ;
- *Terrine Canard Cèpes*, en novembre.

Sept nouveaux plats chauds :

- En octobre : - *Cœur de bœuf, morilles et gâteau de pommes de terre*,
- *Saint-Jacques, langoustines rôties et julienne de Légumes*.
- En novembre : - *Saint-Pierre au beurre blanc, verveine, girolle et épinard*,
- *Jarret de veau braisé*,
- *Poulet fermier aux morilles noires*.
- En décembre : - *Barbue et crevettes façon bouillabaisse*,
- *Pâté de canard en feuilletage*.

Guy Martin, chef renommé du Grand Véfour en cabine Business

Afin de continuer à surprendre ses passagers tout en affirmant son rôle d'ambassadeur de la gastronomie française, Air France confie pendant les trois prochains mois sa carte Business au chef doublement étoilé Guy Martin. Au départ de Paris, à bord des vols long-courrier et de certains vols moyen-courrier*, le chef propose 6 plats, inspirés des saveurs d'ailleurs et renouvelés tous les 15 jours, à découvrir ou redécouvrir :

- *Dos de cabillaud, riz basmati au curcuma, écrasé de courgette aux noix de cajou, sauce coco relevée au piment d'Espelette ;*
- *Paleron de veau, cèpes sautés, fine purée d'artichaut, jus à la betterave bio et cassis ;*
- *Crevette poêlées, brocolis au gingembre, purée de butternut, jus de coquillages au persil plat ;*
- *Orecchiette aux encornets et roquette sur une tomate parfumée à la graine de coriandre ;*
- *Poitrine de pintade rôtie, ketchup de carotte à la cardamome, quinoa rouge bio comme un risotto, jus aux airelles ;*
- *Sauté de veau rehaussé à la maniguette, penne au maïs bio, légumes et oignons grelots.*

Menus étoilés par des chefs étoilés

À bord des suites « haute couture » La Première, Air France collabore avec le Studio Culinaire Servair présidé par Joël Robuchon ; tout au long de l'année, des chefs étoilés français se succèdent et présentent de nouvelles créations culinaires à la carte La Première. Joël Robuchon, Michel Roth ou encore Régis Marcon et Guy Martin se relaient, avec pour ambition d'offrir l'une des meilleures tables du ciel. Qualité des produits et des appellations, respect des saisons, mise en valeur des saveurs, équilibre de propositions, offre fraîche simple et légère, constance de qualité, autant de principes auxquels les chefs ambassadeurs de la gastronomie française répondent pour les passagers d'Air France.

Des plats « À la Carte » pour célébrer la gastronomie du monde entier

Grâce aux plats « À la Carte » disponibles sur l'ensemble des vols long-courrier** de la compagnie au départ de Paris-Charles de Gaulle, les clients Business et La Première bénéficient de plus de liberté et de plaisirs pendant leur vol, autour des saveurs d'Orient ou de la mer. Six plats sont proposés gratuitement aux clients en précommande avant le voyage :

- Cuisine thaïlandaise,
- Tradition chinoise ;
- Saveur d'Inde ;
- Saveur du Japon ;



- Plaisirs de Corée ;
- Panier de la mer.

Les clients peuvent réserver le plat de leur choix entre 90 jours et 24 heures avant le départ de leur vol lors de l'achat du billet ou dans la rubrique « Gérez vos réservations » sur le site www.airfrance.com, dans les agences et centres d'appels Air France et lors de leur enregistrement du Internet ou mobile.

**Disponible à bord des vols moyen-courrier au départ de Paris : Alger, Amman, Athènes, Bucarest, Casablanca, Erevan, Istanbul, Kiev, Lisbonne (à partir du 30 octobre 2016), Moscou, Oran, Rabat, Saint-Pétersbourg, Sofia, Stockholm, Tel Aviv, Tunis, Varsovie (à partir du 30 octobre 2016).*

***Excepté le vol AF022 Paris-Charles de Gaulle – New York-JKF.*