

Sterneküche in der Premium Economy

Spitzenköche kreieren neue Menüs an Bord von Air France



Frédéric Simonin, Emmanuel Renaut, Anne-Sophie Pic, Angelo Musa und Philippe Urraca, Fotos: Air France

Air France setzt die Aufwertung ihrer Produkte und Services in der Premium Economy Class fort: Seit wenigen Wochen kreiert erstmals ein französischer Spitzenkoch mit Michelin-Stern die Menüs in dieser Reiseklasse. Für Langstreckenflüge ab Paris-Charles de Gaulle hat der mit einem Michelin-Stern, dem Titel „Meilleur Ouvrier de France“ und der „Trophäe für kulinarische Exzellenz“ von Gault et Millau ausgezeichnete Chef Frédéric Simonin zwei Gerichte gezaubert.

In der Premium Economy stehen ein Lachsrisotto mit Orzo-Nudeln, Wilddill und Zitronensauce sowie ein Trofie-Nudelaufbau mit Steinpilzen und Haselnüssen neu auf dem Speiseplan. Bei der Zubereitung der Menüs hat Frédéric Simonin mit Servair, dem weltweit führenden Anbieter von Bordverpflegung, zusammengearbeitet und frische, lokale und saisonale Produkte sowie Fisch aus nachhaltiger Fischerei ausgewählt.



Zu jeder Mahlzeit genießen die Passagiere außerdem eine große Auswahl an Getränken, mit oder ohne Alkohol, einschließlich einer Wein- und Champagnerkarte, die von dem Experten Paolo Basso, World's Best Sommelier 2013, für Air France zusammengestellt wurde.

Business: Anne-Sophie Pic und Philippe Urraca auf Flügen ab Paris

In der Business Class kreiert die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Köchin Anne-Sophie Pic insgesamt acht Menüs, darunter ein Hähnchen Supreme mit Sake, das japanische Zutaten mit lokalen französischen Produkten kombiniert, und gebratene Pastinaken mit Dillbutter, Curry und Walnüssen. Zum ersten Mal betraut Air France einen Spitzenkonditor mit der Zubereitung der charakteristischen Desserts in der Business Class. Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France, hat eine französische Kaffeetorte sowie ein Schwarzwälder- und ein Yuzu-Dessert kreiert.



Auf Flügen von den französischen Antillen – Pointe à Pitre, Fort de France, Saint Martin – und Cayenne in Französisch-Guayana nach Paris sowie auf Flügen im karibischen Regionalnetz, die Cayenne mit Fort de France, Pointe à Pitre mit Miami und Pointe à Pitre mit Montreal verbinden, bietet Air France neue Gerichte des Küchenchefs Jean-Charles Brédas aus Martinique in der Business Class an. Er ist der 18. Küchenchef, der mit Air France zusammenarbeitet und hat zwölf neue Gerichte kreiert, die in den kommenden Monaten an Bord angeboten werden, darunter ein cremiges Risotto mit Kokosmilch, Taubenerbsen, Mandeln und Giraumon. Bei allen Gerichten wurden lokale und saisonale Produkte verwendet: <https://youtu.be/80jHPmu94qs>



La Première: Menüs von Emmanuel Renaut und Angelo Musa auf Flügen ab Paris

Die Passagiere der La Première-Kabine genießen ein Gourmet-Erlebnis, das den besten Restaurants würdig ist. Bei den Skytrax World Airline Awards 2023 als „World's Best First-Class Onboard Catering“ ausgezeichnet, vertraut Air France die Gastronomie seit November Emmanuel Renaut an. Der dreifach mit einem Michelin-Stern



ausgezeichnete Koch und Meilleur Ouvrier de France ist ein Liebhaber der savoyischen Küche und verbindet lokale Produkte mit dem kulinarischen Erbe Frankreichs. In den kommenden Monaten sind acht Gerichte geplant, darunter ein Freiland-Hähnchen-Confit mit

Pilzen und einem Gemüse-Mille-feuille sowie eine Creme aus Wurzelgemüse, Champignons, Steinpilzen und Beaufort, dem Aushängeschild der savoyischen Küche. Zum Dessert verleiht Angelo Musa den Menüs eine süße Note. Vier hochkarätige Nachtische stehen auf der Speisekarte, darunter Mango-Cognac-Baba und eine Chocomûre aus venezolanischer Zartbitterschokolade und wilden Brombeeren.

Im Rahmen des Kampfes gegen Lebensmittelverschwendung bietet Air France ihren Kunden in der Business Class die Möglichkeit, ein warmes Gericht bis zu 24 Stunden vor dem Flug auszuwählen. Dieser Service verbindet die Garantie der Verfügbarkeit des vom Kunden gewählten Gerichts mit einem faireren Verbrauch an Bord.

Pressestelle AIR FRANCE KLM Deutschland:

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