



Roissy, le 6 mars 2018

Air France célèbre la gastronomie française avec l'opération « Goût de France/Good France »

Pour la quatrième année consécutive, Air France est partenaire de l'opération «Goût de/Good France» - orchestrée par le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et le chef Alain Ducasse - pour la promotion de la gastronomie française à travers le monde. En tant que partenaire privilégié de cette nouvelle édition ayant pour thème «les vins et spiritueux français», Air France s'associe à un tour du monde gastronomique en cinq étapes.

Un tour du monde gastronomique d'exception

Air France sera ainsi présente lors de dégustations exceptionnelles les :

- 6 mars à Pretoria (Afrique du Sud) et Mexico (Mexique) ;
- 7 mars à Singapour en présence du chef Yves Camdeborde ayant collaboré avec la compagnie en 2016 ;
- 13 mars à Londres (Angleterre), en présence du chef Michel Roth signant les plats Business d'Air France en 2018 ;
- 15 mars à New-York (Etats-Unis).

Par ailleurs, le 21 mars et pour marquer l'événement, Air France proposera la toute première dégustation de vins et champagnes en plein ciel en présence de Paolo Basso, meilleur sommelier du monde en 2013. Sur le vol AF072 reliant Paris à Los Angeles, le sommelier présentera la carte des vins et champagnes qu'il signe actuellement pour la compagnie à l'ensemble des clients Business du vol. Les clients des cabines Premium Economy et Economy pourront également découvrir les vins de la cabine Business moyen-courrier.

Cet événement s'insère dans l'opération « Goût de / Good France » ce même 21 mars où le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères organise le plus grand dîner du monde rassemblant plus de 3000 restaurants et 150 ambassades sur les cinq continents pour célébrer la gastronomie française.

« Parlez-vous French Food ? »

Pour faire rayonner ce partenariat, Air France lancera sur les réseaux sociaux la campagne «Parlez-vous French Food ?», à compter du 12 mars 2018. Quatre petites pastilles vidéo « décalées », formant un mini lexique gastronomique, permettront au monde entier de mieux comprendre quelques termes gourmands empruntés à la gastronomie française.

Les internautes français seront invités à enrichir ce petit lexique gastronomique en proposant une expression culinaire et en postant sur Instagram la photo associée. Le jeu se déroulera du 16 au 21 mars inclus et la meilleure combinaison permettra à son auteur de remporter deux billets d'avion long-courrier vers la destination de son choix.



Air France et la gastronomie

Air France s'attache à faire vivre la haute gastronomie française à bord de ses avions en œuvrant pour le rayonnement de cette cuisine à travers le monde entier. Forte d'un héritage unique, la compagnie perpétue une tradition culinaire valorisant l'excellence, le plaisir et l'exclusivité.

Pour incarner l'une des plus belles références de l'art de vivre à la française, Air France fait appel depuis de nombreuses années aux plus grands talents. Se succèdent ainsi à la carte de la compagnie Joël Robuchon, Olivier Bellin, Anne-Sophie Pic, Guy Martin, Régis Marcon, Michel Roth.

En collaboration avec Servair, ceux-ci participent à la conception des menus La Première et Business, au choix des produits et à la création des recettes qui composent les menus d'Air France proposés aux clients.

Pour ses vins et spiritueux, Air France fait appel à Paolo Basso, meilleur sommelier d'Europe en 2010 et du monde en 2013 ainsi que Bettane & Desseauve, auteurs du Grand Guide des vins de France, pour une carte française d'une qualité exceptionnelle.