

AIRFRANCE 



LA PREMIÈRE
D'AIR FRANCE
PRÉSENTE
SES NOUVEAUX
PLATS SIGNÉS
PAR

Jean-François Rouquette

DES METS À DÉCOUVRIR AU DÉPART DE NEW YORK,
TOKYO ET SHANGHAI

Dès le **1^{er} octobre 2018**, Air France confiera pour la première fois la conception de **deux plats Signature par mois en cabine La Première** à **Jean-François Rouquette**, célèbre chef étoilé aux commandes des cuisines du Park Hyatt Paris-Vendôme.

Pour toujours plus de plaisirs gourmands, les clients La Première pourront déguster les plats **créatifs et raffinés** du chef au départ de **New York (Etats-Unis), Tokyo (Japon) et Shanghai (Chine) vers Paris**. Sa cuisine, inspirée de ses carnets de voyages, est à savourer **jusqu'en mars 2019**.

AU DÉPART DE NEW YORK – JFK

Octobre 2018 et mars 2019

Filet de bœuf condiment bercy,
coussins d'épinards,
pommes de terre et échalotes confites au thym

Noix de Saint-Jacques rôties,
beurre de café et vanille,
chanterelle noire et purée de céleri

Novembre et décembre 2018

Suprême de poulet farci aux noix et paprika,
choux et marrons confits

Dos de lieu jaune meunière beurre de sauge,
salsifis et radicchio caramélisés

Janvier et février 2019

Noisettes d'agneau,
jardin de céréales,
artichauts parfumés au vadouvan

Lotte à l'armoricaine safranée,
fenouil,
riz croustillant au lait de coco



*Filet de boeuf
bercy*

*Noix de Saint-
Jacques*



AU DÉPART DE TOKYO-HANEDA ET TOKYO-NARITA

Octobre 2018 et mars 2019

Suprême de poulet farci beurre de noix et paprika fumé,
sauce poulette,
choux pointus et châtaignes

Lotte à l'armoricaine,
fenouil,
riz croustillant au lait de coco

Novembre et décembre 2018

Noisettes d'agneau,
jardin de céréales,
purée d'artichauts,
épinards

Noix de Saint-Jacques rôties,
beurre de café au vinaigre de cidre,
topinambours et champignons japonais

Janvier et février 2019

Filet de bœuf poêlé condiment bercy,
pommes de terre fondantes et échalotes confites,
coussins d'épinards

Filet de lieu jaune parfumé à la sauge,
radicchio au balsamique,
salsifis au beurre



*Noisettes
d'agneau*

*Lotte à
l'armoricaine*



AU DÉPART DE SHANGHAI

Octobre 2018 et mars 2019

Noisettes d'agneau,
jardin de céréales,
caviar d'aubergine et mini courgettes

Grosses crevettes à l'armoricaine,
fenouil,
riz croustillant au lait de coco

Novembre et décembre 2018

Filet de bœuf poêlé,
condiment bercy,
pommes de terre fondantes et échalotes confites,
coussins d'épinards

Filet de poisson Cobia parfumé à la sauge,
radicchio au basilic,
mousseline de butternut

Janvier et février 2019

Suprême de poulet farci au beurre de noix et paprika fumé,
sauce poulette,
pak choy et châtaignes

Noix de Saint-Jacques rôties,
beurre de café et vinaigre de cidre,
purée de céleri,
cueillette de champignons



*Suprême
de poulet*

*Filet de lieu
jaune*



PORTRAIT DE JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE, CHEF DES CUISINES DU PARK HYATT PARIS-VENDÔME



Jean-François Rouquette, Aveyronnais d'origine, a fait ses armes dans les cuisines des plus grandes tables françaises comme l'Hôtel de Crillon et Taillevent à Paris ou encore le Martinez à Cannes. Il est aujourd'hui à la tête des cuisines du Park Hyatt Paris-Vendôme depuis 2005.

Partage et transmission en leitmotiv, le chef a su créer une cuisine authentique et contemporaine, à l'image du restaurant du Park Hyatt. Le Pur', restaurant 1 étoile Michelin et 4 toques au Gault&Millau, fut l'un des premiers établissements parisiens à proposer une cuisine entièrement ouverte, pour un échange sincère, humain et gastronomique.

La nature, les saisons et les rencontres inspirent l'univers culinaire très personnel du chef. Il est le résultat de 35 années d'expérience et le fruit de ses carnets de voyages, à l'instar des ormeaux de pleine mer de Plouguerneau (Finistère) –son plat signature– confits tout doucement au printemps, ou préparés comme une matelote de vin rouge en hiver.

« Je veux que ma cuisine soit toujours lisible, même si l'on découvre une saveur inattendue à la dégustation. Je cherche à transmettre une émotion, reproduire la spontanéité de mes propres découvertes. »

LA PREMIÈRE, MENUS ÉTOILÉS PAR DES CHEFS ÉTOILÉS

Voyager en cabine La Première, c'est bénéficier du savoir-faire des chefs les plus étoilés. Pour faire vivre à ses clients La Première une expérience culinaire exclusive, des chefs étoilés français se relaient tout au long de l'année au départ de Paris tels que Michel Roth, Anne-Sophie Pic, Guy Martin ou encore Régis Marcon aux côtés du Studio Culinaire Servair. Qualité des produits et des appellations, respect des saisons, mise en valeur des saveurs, équilibre de proposition, offre fraîche simple et légère, constance de qualité, autant de principes auxquels les chefs ambassadeurs de la gastronomie française répondent pour les clients d'Air France.

Côté vins et champagnes, Air France confie l'élaboration de sa carte à Paolo Basso, meilleur sommelier du monde en 2013, en collaboration avec Bettane et Desseuve. Et pour continuer à surprendre ses clients, Jean-Marie Massaud, créateur reconnu à l'international, a imaginé le design des arts de la table pour la cabine La Première.



Direction de la communication d'Air France
Contact presse : **+ 33 (0)1 41 56 56 00**
Twitter : **@afnewsroom**