



GASTRONOMIE

DOSSIER DE PRESSE

AIRFRANCE 

VOYAGE AU CŒUR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Ambassadrice de la gastronomie et du savoir-faire français à travers le monde, Air France s'attache depuis toujours à offrir à chaque moment du voyage une offre riche et variée. De ses salons en aéroport à ses cabines de voyage, la compagnie collabore en 2023 avec 17 chefs talentueux sublimant la haute cuisine française et attachés à faire découvrir le terroir de leur région, à transmettre leur histoire et leurs émotions.

La compagnie souhaite ainsi faire découvrir à ses clients la richesse et la diversité du patrimoine gastronomique français. En renouvelant constamment son offre, Air France entend également valoriser les plus grands talents culinaires développant des menus savoureux exclusivement pour la compagnie.

Dans une approche toujours plus responsable, préférant les produits locaux et de saison, Air France propose ainsi des menus gourmands et variés à tous ses clients grâce à l'expertise de son partenaire Servair, leader mondial de la restauration aérienne et de son Studio Culinaire. Avec cette offre de haute qualité, la compagnie fait vibrer l'art du voyage à la française, le temps d'une dégustation avant l'embarquement ou d'un savoureux repas à 10.000 mètres d'altitude.

EN UN CLIN D'ŒIL



55 MILLIONS

de repas servis chaque année à bord



1 MILLION

de bouteilles de champagne servies
chaque année dans toutes les cabines
de voyage, y compris en Economy



300 KG

de caviar servis par an en cabine
La Première



17 CHEFS

partenaires et 1 sommelier référent



MADE IN FRANCE

Des viandes, volailles, produits laitiers
et œufs 100% d'origine française, ainsi que
des poissons issus de la pêche durable dans
toutes les cabines de voyage et les salons
au départ de Paris



1 OFFRE

végétarienne systématique pour tous,
au sol comme à bord



BIO

des menus composés de produits bio
au départ de Paris pour les petits voyageurs

À BORD DES VOLS LONG-COURRIERS

AU DÉPART DE PARIS

Sur ses vols long-courriers, au départ de Paris, Air France confie la création de ses menus en cabines La Première et Business aux plus grands chefs étoilés. Tous attachés à faire découvrir le terroir de leur région en France, ils proposent aux voyageurs de savoureux mets à déguster en plein ciel. En travaillant des produits de saison rigoureusement sélectionnés, des compositions végétariennes, des viandes ou volailles d'origine française ou des poissons issus de la pêche durable, les chefs imaginent pour les clients de la compagnie des créations toujours plus raffinées.

Tout au long de l'année, se succèdent ainsi à bord des suites La Première les menus signés par le champenois Arnaud Lallement et sa cuisine épurée, Mauro Colagreco jouant entre sa terre natale d'Argentine et le terroir de la Côte d'Azur depuis son installation à Menton, Régis Marcon puisant son inspiration entre l'Ardèche et l'Auvergne et Emmanuel Renaut, amoureux du terroir savoyard.

Côté pâtisserie, les chefs sacrés Meilleurs Ouvriers de France (MOF) Philippe Urraca, attaché à la pâtisserie française traditionnelle et Angelo Musa, doté d'une technique unique, viennent apporter une touche sucrée et élégante aux menus de cette cabine digne des plus grands restaurants.

En cabine Business, les clients pourront savourer la cuisine du chef étoilé lorrain Michel Roth, puis celle de l'auvergnat Régis Marcon. Thierry Marx, l'un des chefs les plus reconnus de sa génération, parisien d'origine et passionné par le Japon, proposera des textures et des saveurs avant-gardistes pour des dégustations d'exception. Enfin, la cheffe originaire de Valence Anne-Sophie Pic clôturera cette année en proposant des mets associant créativité et goûts inédits.



AU DÉPART DU MONDE

Au départ de ses escales internationales, Air France propose à bord de ses vols long-courriers une offre de restauration préparée avec autant de soin qu'au départ de Paris. Produits locaux, cuisine française et offre raffinée sont ainsi au menu pour chacun. En cabines La Première et Business, au départ de certaines destinations de son réseau, la compagnie collabore avec des grands noms français de la scène culinaire internationale mettant l'accent sur les ingrédients frais et proposant toujours une proposition végétarienne.

Ainsi, au départ de Singapour, le chef triplement étoilé Julien Royer élabore une carte sur-mesure et régulièrement renouvelée pour les clients La Première et Business d'Air France voyageant vers Paris-Charles de Gaulle. À l'image de la cité-Etat, le chef propose une cuisine cosmopolite avec des produits minutieusement sélectionnés. Originaire d'Auvergne, Julien Royer officie aujourd'hui aux restaurants Odette et Claudine à Singapour.

Au départ de la Réunion, Air France confie la carte de sa cabine Business au chef Jofrane Dailly. Né à la Réunion, il travaille des produits locaux et de saison. En sublimant le terroir réunionnais allié à ses origines indiennes, il offre des saveurs gourmandes, originales et raffinées. Jofrane Dailly est également à retrouver dans les cuisines du Diana Dea Lodge, hôtel 5 étoiles des hauts de Sainte-Anne.

Au départ de toutes les escales canadiennes d'Air France (Montréal, Toronto, Québec, Vancouver), le chef Olivier Perret s'applique à proposer une gastronomie française composée d'ingrédients frais pour les menus de la cabine Business. Originaire de Bourgogne, le chef travaille désormais au restaurant Le Renoir de l'hôtel Sofitel Montréal Le Carré Doré.

Il est membre de la prestigieuse organisation Maître Cuisinier de France, Ambassadeur de l'Érable et fait partie de l'Académie Culinaire de France.

En 2023, Air France entend poursuivre le développement de ces signatures d'exception, notamment au départ des Antilles françaises, des Etats-Unis et du Japon.



CHEFS & SOMMELIER 2023

LA PREMIÈRE LONG-COURRIER DÉPART PARIS



**ARNAUD
LALLEMENT**
JANVIER - FÉVRIER 2023



**MAURO
COLAGRECO**
MARS - JUIN 2023



**REGIS
MARCON**
JUILLET - OCTOBRE 2023



**EMMANUEL
RENAUT**
NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2023



**PHILIPPE
URRACA**
JUILLET - OCTOBRE 2023
(Pâtisserie)



ANGELO MUSA
MARS - JUIN 2023
NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2023
(Pâtisserie)

BUSINESS LONG-COURRIER DÉPART PARIS



**MICHEL
ROTH**
JANVIER - FÉVRIER 2023



**REGIS
MARCON**
MARS - JUIN 2023



**THIERRY
MARX**
JUILLET - OCTOBRE 2023



**ANNE-SOPHIE
PIC**
NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2023

CHEFS & SOMMELIER

2023

DÉPART BOUTS DE LIGNE



JOFRANE DAILLY
LA RÉUNION
BUSINESS



JULIEN ROYER
SINGAPOUR
LA PREMIÈRE & BUSINESS



OLIVIER PERRET
CANADA
BUSINESS

BUSINESS MOYEN-COURRIER



FRANÇOIS ADAMSKI

VINS & CHAMPAGNES



PAOLO BASSO

TOUTES CABINES
+ SALONS PARIS

SALONS PARIS



SALON LA PREMIÈRE
CDG
**ALAIN DUCASSE
ET SES ÉQUIPES**



SALONS CDG T2E
(Halls K, L et M)
DUCASSE PARIS



SALON ORLY 3
GUY MARTIN



SALON CDG T2F
**FRANCOIS ADAMSKI
+ CHLOE CHARLES**
JANVIER - MARS 2023
+ AMANDINE CHAIGNOT
AVRIL - SEPTEMBRE 2023



SALON ORLY 2
PHILIPPE URRACA

PÂTISSERIE

DES ARTS DE LA TABLE DE HAUT VOL

Chaque menu La Première et Business est servi dans des arts de la table dessinés spécialement pour Air France par Jean-Marie Massaud, designer industriel français de renommée mondiale. Chaque pièce est réalisée à l'emblème de la compagnie par les plus grandes maisons françaises telles que Bernardaud, fabricant la porcelaine de Limoges pour la cabine La Première ou encore Guy Degrenne en cabine Business . Dans ces deux cabines, les couverts sont signés Christofle.



SAVEURS FRANÇAISES

En cabines Economy et Premium Economy long-courrier, champagnes, vins et nombreuses autres boissons sont offerts à tous les clients.

En Economy, Air France offre à chacun un repas complet « à la française » composé d'une entrée, d'un plat chaud, d'un fromage et d'un dessert. En Premium Economy, l'apéritif et les recettes du menu sont exclusivement développées pour cette cabine de voyage, dans un esprit bistronomie.

Dans ces deux cabines, les plats sont systématiquement labélisés Nutri-Score A ou B au départ de Paris. Une option végétarienne est également disponible, ainsi que des repas spéciaux s'adaptant au régime alimentaire de chacun*.

Sur les vols de plus de 7 heures, des pauses gourmandes sont proposées en libre-service et une seconde prestation à emporter ou à consommer sur place est remise à chaque client.

***Les repas spéciaux sont à commander de 24 à 48h avant le voyage.**



UNE OFFRE DÉDIÉE AUX PETITS VOYAGEURS

À chaque étape du voyage, Air France accorde une attention particulière aux enfants voyageant à bord de ses avions. La compagnie propose une offre de restauration dédiée aux petits voyageurs élaborée exclusivement à partir de produits issus de l'agriculture biologique au départ de Paris.

Sur ses vols long-courriers, pour tous les bébés jusqu'à 2 ans, Air France propose un plateau comportant un petit pot salé et sucré ainsi qu'une compote pour un menu sain répondant aux besoins nutritionnels des enfants en bas âge.

Au départ de Paris, la compagnie offre également un plateau repas enfant* adapté aux goûts des plus jeunes. Il est conçu pour être équilibré, ludique et facile à manger (viande coupée en petits morceaux, compote à boire en dessert, etc.). Il est composé notamment d'une salade fraîcheur, d'un élément chaud, d'un fromage, d'une compote et d'un dessert.

***Repas enfant proposé automatiquement jusqu'à 6 ans. Au-delà de 6 ans, repas à commander jusqu'à 24 heures avant le voyage.**



À BORD DES VOLS MOYEN- COURRIERS

Sur son réseau moyen-courrier, Air France adapte son offre de restauration au temps de vol et au moment de la journée.

En cabine Business, un plateau complet est proposé à chacun. Au petit-déjeuner, une collation froide est accompagnée d'un croissant de la maison Lenôtre et de pain chaud, ainsi que de confiture, beurre normand, fruits frais ou fromage blanc. Le reste de la journée, un plat froid signé François Adamski, chef corporate Servair, Meilleur ouvrier de France et Bocuse d'Or est servi avec un fromage AOP, un dessert et du pain chaud. Sur les vols les plus longs, une sélection de biscuits et chocolats est également proposée pour accompagner boissons chaudes et digestifs. Une offre de vins et champagnes ainsi qu'une large sélection de boissons chaudes ou froides accompagnent l'ensemble.

En cabine Economy, biscuits sucrés ou sandwiches incluant un choix végétarien sont proposés selon l'horaire de décollage. Une offre de boissons avec ou sans alcool est également disponible.



DÉLICES GOURMANDS DANS LES SALONS AIR FRANCE

Avant le voyage ou le temps d'une correspondance, Air France offre à ses clients La Première, Business et Flying Blue Elite Plus des espaces dédiés en aéroport à travers les escales qu'elle dessert. Ces véritables havres de paix permettent notamment à chacun de se restaurer et valorisent la cuisine française grâce à une offre évoluant au fur et à mesure de la journée. Des mets salés ou sucrés ainsi que des repas sains et des propositions végétariennes invitant à découvrir les saveurs de saison sont ainsi proposés, accompagnés d'une offre de boissons avec ou sans alcool. Dans ses salons situés aux aéroports de Paris-Charles de Gaulle et Paris-Orly, Air France propose en plus une offre gastronomique signée par des chefs de renom.

À Paris-Charles de Gaulle, les hôtes La Première sont accueillis dans un salon leur étant exclusivement dédié. Dans cet espace confidentiel, Alain Ducasse, chef le plus étoilé au monde ainsi que ses équipes signent des mets d'exception et une carte de vins et champagnes sur-mesure. À découvrir au menu de cette table de prestige, les célèbres coquillettes jambon-truffe noire du chef ou encore le baba au rhum ou à l'Armagnac comme à Monte-Carlo. Les équipes Ducasse Paris ont également élaboré des mets à savourer dans les salons long-courriers du terminal 2E (halls K, L et M). Les clients peuvent notamment déguster le « Burgal » signé Ducasse Paris, alternative 100% végétale, saine et locavore grâce à des céréales et légumes d'origine française.

Au salon court et moyen-courrier du terminal 2F, le chef François Adamski s'est entouré de différents talents qui se succèdent au fil de l'année. En 2023, les cheffes Chloé Charles, spécialisée dans la cuisine responsable et Amandine Chaignot, Boccuse d'Or, présenteront ainsi aux côtés de François Adamski des plats chauds – dont une offre végétarienne – renouvelés au fil des saisons pour le déjeuner ou le dîner.

À Paris-Orly, dans le salon international situé à Orly 3, le chef savoyard Guy Martin signe désormais un plat régulièrement renouvelé en fonction des saisons parmi l'offre culinaire proposée. La dégustation débute ainsi avec un porc confit à l'orange et sa déclinaison de carottes. Au salon court-courrier d'Orly 2, les clients peuvent savourer les fameux assortiments de choux du chef pâtissier MOF Philippe Urraca déclinés dans de multiples parfums.



UNE CARTE DE VINS ET CHAMPAGNES D'EXCEPTION

Dans toutes les cabines de voyage, y compris en Economy long-courrier, ainsi que dans ses salons en aéroports, la compagnie propose à ses clients une carte de vins et champagnes sélectionnés par Paolo Basso, élu meilleur sommelier au monde en 2013. Reconnu comme l'un des palais les plus compétents au monde, l'œnologue s'attache à sélectionner les meilleures appellations et crus exclusivement français pour faire découvrir la richesse de ce terroir au monde entier.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



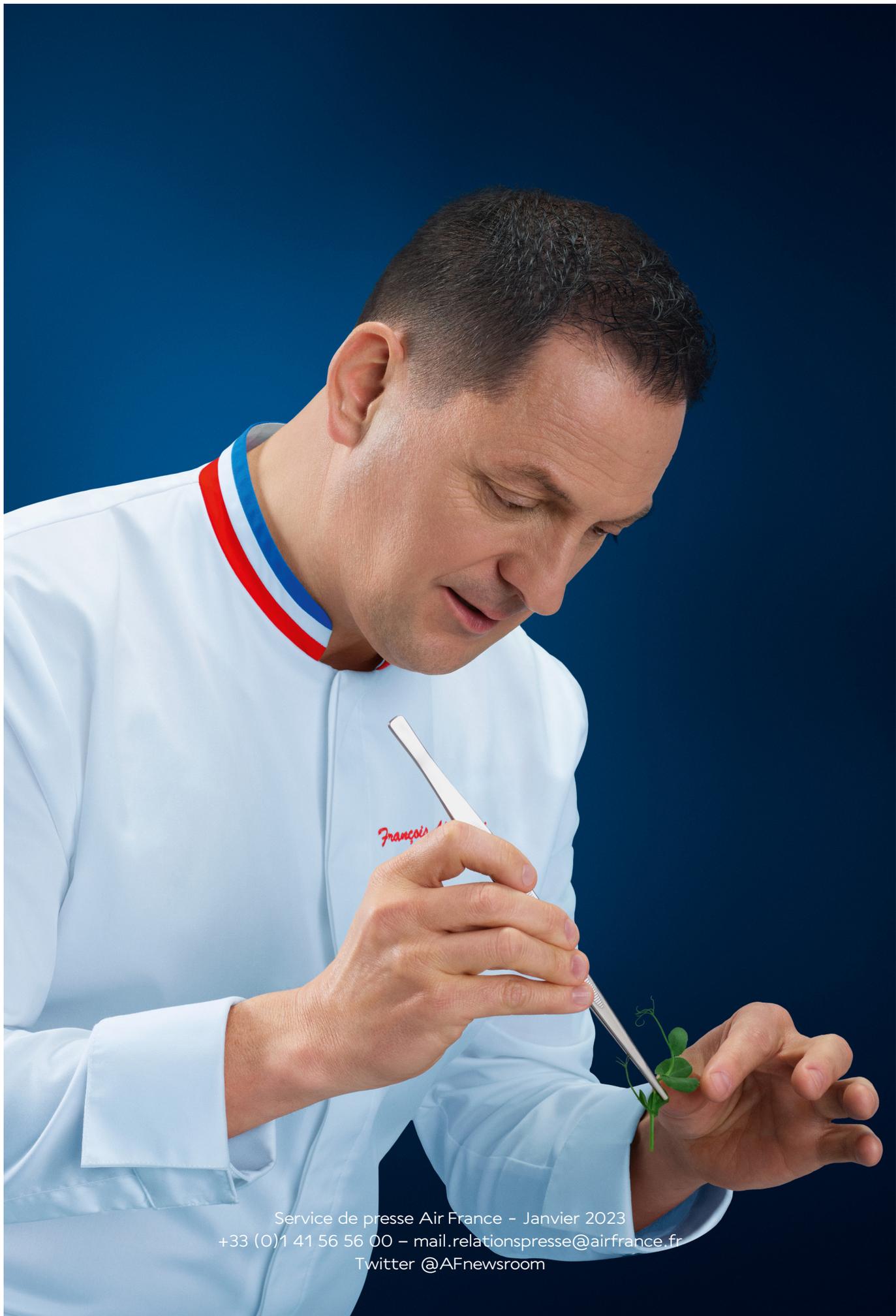
UNE RESTAURATION PLUS RESPONSABLE

Dès aujourd'hui, Air France s'engage à proposer sur l'ensemble de ses vols au départ de Paris, des viandes, volailles, produits laitiers et œufs 100% d'origine française, ainsi que des poissons issus de la pêche durable, dans toutes ses cabines de voyage et ses salons des aéroports parisiens. La compagnie y propose également une sélection de produits frais, locaux et de saison. Une offre végétarienne est également disponible dans toutes les cabines. Par ailleurs, les menus enfants et bébés proposés à bord sont uniquement élaborés à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Air France s'investit par ailleurs dans le recyclage et la suppression de 90% du plastique à usage unique à bord de ses avions d'ici à fin mars 2023. À bord, elle poursuit le déploiement de contenants sans matières plastiques tels que des gobelets en carton, des ravers en cellulose, des cassolettes en bagasse ou encore des sacs « Bon Appétit » en papier kraft. Au sol comme en vol, elle accorde une attention particulière au tri sélectif et au recyclage des prestations de restauration. Par ailleurs, conformément à la réglementation française, elle met à la disposition de ses clients des fontaines à eau dans ses salons en France.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, Air France offre également la possibilité à ses clients des cabines Business long-courrier de présélectionner leur plat chaud avant le voyage. Ce service combine la garantie de la disponibilité du choix du client et une plus juste consommation à bord.

L'empreinte environnementale d'Air France est principalement liée aux émissions de CO₂ générées par ses opérations aériennes. La priorité de la compagnie est de réduire au plus vite ces émissions par le renouvellement de sa flotte, l'éco-pilotage et l'utilisation de carburants d'aviation durables. Au-delà, Air France travaille sur l'ensemble de son périmètre de responsabilité pour réduire au maximum l'empreinte environnementale de ses activités. La compagnie décline ses actions sous le label Air France ACT à découvrir sur **airfranceact.airfrance.com**.



Service de presse Air France - Janvier 2023
+33 (0)1 41 56 56 00 – mail.relationspresse@airfrance.fr
Twitter @AFnewsroom