

Uczta nad chmurami – Air France prezentuje nowe menu w Klasie Pierwszej – La Première i kabinie Biznes

Air France wprowadził nowe letnie menu, które w najbliższych miesiącach będzie umilać podróż gościom Klasy Biznes i Klasy Pierwszej – La Première na trasach międzykontynentalnych z wylotem z Paryża.



A-S Pic Business Dish fot. Air France

Tym razem wyrefinowane dania zostały opracowane przez nagrodzonych gwiazdkami Michelin, francuskich szefów kuchni: Michela Rotha i Anne-Sophie Pic. Air France od lat pełni rolę ambasadora francuskiej gastronomii, który promuje smaki Francji na pokładach swoich samolotów i dba, aby dla najlepszych klientów gotowali najznamienitsi francuscy

Uczta nad chmurami – Air France prezentuje nowe menu w Klasie Pierwszej – La Première i kabinie Biznes

kucharze, których renomę potwierdzają gwiazdki Michelin. Tego lata na pasażerów czekają dania przyrządzone jak zwykle z udziałem francuskich produktów i najwyższej jakości składników, które teraz są dodatkowo starannie dobierane z myślą o śladzie węglowym i środowisku naturalnym. Oferta pokładowa Air France jest bardziej zrównoważona i odpowiedzialna, oparta w dużej mierze o produkty lokalne i sezonowe.

Michel Roth gotuje dla pasażerów Klasy Pierwszej – La Première

Michel Roth, który jest zdobywcą dwóch gwiazdek Michelin oraz zwycięzcą konkursu Bocuse d`Or i posiadaczem prestiżowego tytułu Meilleur Ouvrier de France, po raz kolejny podjął współpracę z Air France. Szef kuchni stworzył nową serię zdecydowanie francuskich, wykwintnych dań dla klientów Air France podróżujących w kabinie o najwyższym standardzie – Pierwszej Klasie La Première. Na pasażerów czekają dwie przystawki oraz osiem dań głównych, które będą stopniowo pojawiać się w menu najbardziej ekskluzywnej kabiny przewoźnika. Są to:

- Kawior firmy Sturia w towarzystwie naleśnika z kremem z wędzonej ryby (przystawka);
- Medalion z homara, zielone szparagi z malinowym winegretem (przystawka);
- Delikatna wołowina, smażone foie gras z sosem truflowym oraz stir-fry szparagowo-borowikowe;
- Cielęcina gotowana w werbenie z towarzystwie warzyw podawanych ze smardzami;
- Kurczak supreme z rozmarynem, delikatną słodką tartą paprykową i faszerowaną cukinią;
- Kurczak supreme z oliwkami i czarnymi truflami, młode karczochy i gratin z makaronu;
- Komosa ryżowa z kandyzowaną cytryną, letnimi warzywami i kremem bazyliowym;
- Polenta truflowa, zielone warzywa z sosem z miętowego groszku i marchwiowym musem;
- Filet z turbota w sosie ze skorupiaków w towarzystwie gotowanych na wolnym ogniu

Uczta nad chmurami – Air France prezentuje nowe menu w Klasie Pierwszej – La Première i kabinie Biznes

zielonych warzyw i mały;

- Krewetki w sosie homarowym pachnące estragonem, czerwony ryż i młody szpinak.

Aktualnie kabiny Klasy Pierwszej La Première są dostępne na wybranych lotach z/do Paryża do Los Angeles, Miami, Nowego Jorku-JFK, San Francisco, Waszyngtonu, Meksyku, Abidżanu (Wybrzeże Kości Słoniowej), Johannesburga, Dubaju i Sao Paulo.

Menu w Klasie Biznes autorstwa Anne-Sophie Pic

Przy tworzeniu menu w Klasie Biznes, Air France kontynuuje współpracę z uhonorowaną licznymi gwiazdkami Michelin, francuską szefową kuchni – Anne-Sophie Pic. Podróźni na lotach międzykontynentalnych skosztują ośmiu wykwintnych dań, które dopełnią komfortu podróży w luksusowej kabinie. Są to:

- Duszona wołowina, mus ziemniaczany i chutney śliwkowy pod estragonową posypką;
- Pieczony kurczak, risotto z orkiszem i cukinia z zielonym kardamonem;
- Czarniak w towarzystwie wodorostów, sosu z lubczyka, czerwonego ryżu z Camargue, ze szpinakiem i kompotem z kopru włoskiego;
- Karczochy w sosie barigoule, kremowa polenta, wędzona Burrata waniliowa, pikantny sos pomidorowy;
- Czarniak gotowany w sosie curry z mlekiem kokosowym, czarny ryż;
- Gulasz wołowy z dodatkiem kawy i słodkiej cebuli;
- Kurczak z sosem z fasoli tonka i kremową polentą z grzybami;
- Makaron z muszlami, lekki sos botwinkowo-cytrynowy, krem z podwędzanego koziego sera i prażone pestki dyni.

Serwis pokładowy odpowiedzialny względem

Środowiska

Air France podejmuje liczne działania, aby minimalizować swój wpływ na środowisko, dotyczy to również serwisu pokładowego. Linia zobowiązała się, że do końca tego roku podczas wszystkich swoich lotów z Paryża, we wszystkich klasach wprowadzi menu, w którym nabiał, jaja i mięso będą pochodziły wyłącznie z Francji, a ryby i owoce morza tylko z odpowiedzialnych, certyfikowanych łowisk. Pojawi się systematycznie urozmaicany wybór dań wegetariańskich, również w pełni przygotowanych we Francji. Najwyższej jakości menu dla dzieci i niemowląt będzie skomponowane wyłącznie z ekologicznych składników.

Ponadto, aby zapobiec marnotrawstwu żywności Air France wprowadza stopniowo możliwość preselekcji dań na ciepło, do czego są zachęcani przed wylotem pasażerowie Klasy Biznes. Rozwiązanie to łączy gwarancję wyboru klienta z bardziej racjonalną konsumpcją. Linia prowadzi też ciągłe starania o zminimalizowanie ilości odpadów z pokładu, poprzez recykling i eliminację 90 procent jednorazowych naczyń wykonanych z plastiku, czego chce dokonać najpóźniej do początku 2023 roku. Aby to osiągnąć wprowadza do użycia naczynia i inne przedmioty niezbędne do serwisu pokładowego wykonane z przyjaznych środowisku materiałów takich jak celuloza czy odpady z trzciny cukrowej. Natomiast trwałe przedmioty i wyposażenie, które nie nadają się już do użytkowania na pokładzie samolotu, są przekazywane na cele charytatywne.

Zrównoważony catering i odpowiedzialny serwis pokładowy są jednym z elementów nowej strategii Air France względem środowiska pod nazwą "Air France ACT", w ramach której linia promuje bardziej odpowiedzialne podróże. Więcej informacji o wspomnianej strategii jest dostępnych na stronie airfranceact.airfrance.com.

Uczta nad chmurami – Air France prezentuje nowe menu w Klasie Pierwszej – La Première i kabinie Biznes

Michel Roth (fot Michel Bauduin)



Michel Roth (fot Michel Bauduin).jpg

Michel Roth jest jednym z najbardziej utytułowanych szefów kuchni we Francji, który ma na koncie najbardziej prestiżowe osiągnięcia we francuskiej gastronomii. Roth odniósł zwycięstwo w konkursach Bocuse d'or i Meilleur ouvrier de France oraz zdobył liczne gwiazdki Michelin. Co więcej, uzdolniony szef zdobył upragniony tytuł „Romand de l'année” z wynikiem 18/20 w żółtym przewodniku Gault & Millau, a także Order Narodowy Legii Honorowej, który jest najwyższym odznaczeniem nadawanym przez państwo francuskie. W swojej karierze Michel Roth pracował u boku największych francuskich szefów kuchni oraz w prestiżowych lokalach, takich jak L'Espadon w słynnym hotelu Ritz na Place Vendôme w Paryżu, czy w luksusowym hotelu Président Wilson w Genewie. Ponadto kulinarnego kunsztu Michela Rotha można doświadczyć w nowo otwartej restauracji La Table Cachée by Michel Rotha w paryskim domu towarowym BHV Marais, a od tego roku, również w restauracji Baron w Château de Ferrieres, zabytkowym zamku pod

Uczta nad chmurami – Air France prezentuje nowe menu w Klasie Pierwszej – La Première i kabinie Biznes

Paryżem. Wykorzystując swoje umiejętności techniczne, tradycje kulinarne i nowoczesny styl, Michel Roth gotuje z pasją i dbałością o szczegóły, pragnąc zachwycić wszystkich tych, którzy próbują jego niezrównanych potraw.

Anne-Sophie Pic (fot Emmanuelle Thion)



Anne-Sophie Pic (fot Emmanuelle Thion).jpg

Anne-Sophie Pic to szefowa kuchni, która jest posiadaczką największej liczby gwiazdek Michelin na świecie. Po studiach na kierunku zarządzanie Pic wróciła do rodzinnego miasta Valence, gdzie postanowiła poświęcić się swojej prawdziwej pasji – gotowaniu. Od 1991 roku zarządza trzygwiazdkową restauracją „La Maison Pic”, którą przejęła od swojego ojca. Ponadto posiada inne restauracje, dzięki czemu może poszczycić się w sumie dziesięcioma gwiazdkami Michelin. Kulinarne kreacje Anne-Sophie Pic opierają się na trzech wartościach: szacunku, smaku i prostocie. Talent i kreatywność w oparciu o te wartości zaowocowały nie tylko licznymi gwiazdkami Michelin, ale również zdobyciem nagród w Veuve Cliquot w 2011 roku i w San Pellegrino World’s 50 Best Restaurants Awards, który

Uczta nad chmurami – Air France prezentuje nowe menu w Klasie
Pierwszej – La Première i kabinie Biznes

przyznał jej tytuł najlepszej szefowej kuchni na świecie.

źródło informacji: materiały promocyjne Air France/No-Name PR