

Air France serviert La Première-Menü von Michelin-Sterne Koch Arnaud Donckele

Zum ersten Mal vertraut Air France sein gesamtes La Première-Menü dem französischen Dreifach-Sterne Koch Arnaud Donckele an. Seine speziell für die Fluggäste in der exklusivsten Kabine der Fluggesellschaft kreierten Gerichte werden von Juli bis Oktober 2021 beim Abflug von Paris-Charles de Gaulle erhältlich sein.

In Zusammenarbeit mit Culinary Studio von Servair hat der Küchenchef für Air France ein Amuse-Bouche, eine Vorspeise und sieben Hauptgerichte kreiert, die in den nächsten vier Monaten nach und nach enthüllt werden. Mit vegetarischen Menüs, Fleisch- und Fischgerichten mischt Arnaud Donckele die subtilen Aromen der Provence und kreiert ein Mosaik aus Geschmäckern und Farben. So entsteht ein hochkarätiges Menü, das die Passagiere auf eine Gourmetreise durch das Mittelmeer einlädt. Durch die Zusammenarbeit mit dem renommierten Küchenchef aus dem Cheval Blanc Saint-Tropez und dem Cheval Blanc Paris unterstreicht Air France ihre Rolle als Botschafterin der feinen französischen Küche in der ganzen Welt.

Die kulinarischen Köstlichkeiten, die Arnaud Donckele für Air France La Première kreiert hat, sind:

- Anis-Kaviar;
- Gebratene Languste und Samtgarnele mit Kastanienhonig und Rosmarin;
- Quinoa, inspiriert vom Nahen Osten;
- Geräucherte Burrata-Ravioli, gewürzt im Stil 'mendant salé';
- Gebratene Jakobsmuscheln, Fumet n°4: Jodpraline, gefüllte Pilze;
- Kabeljau nach Jean Giono-Art, aquamarinfarbene Bouillon;
- Kalbsbäckchen-Confit nach Messina-Art, Sardellen und Kartoffeln mit Schmelzzwiebeln;
- Zart gegrilltes Lammfilet, Knollengemüse, dazu ein frischer Salat;
- Pochiertes Geflügel in Artischocken-Basilikum-Bouillon, Pestosauce und gratinierte Makkaroni mit Parmesan



Kalte Vorspeise mit gebratener Languste und Samtgarnele mit Kastanienhonig und Rosmarin, serviert an Bord von Air France La Première.

Air France La Première, ein Designer-Reiseerlebnis

Mit La Première bietet Air France ein einzigartiges und massgeschneidertes Reiseerlebnis für Kundinnen und Kunden, die auch auf die kleinsten Details achten. Sobald sie in Paris-Charles de Gaulle ankommen, werden die Gäste von La Première in einer speziellen Lounge empfangen. Die von dem Architekten Didier Lefort entworfene Lounge wurde neu gestaltet, um noch mehr Komfort und Privatsphäre zu bieten. An Bord der Boeing 777-300 verfügt jede La Première-Suite über einen breiten Sitz, der sich in ein horizontales, mehr als zwei Meter langes Bett verwandelt und so für optimale Entspannung sorgt. Mit Michelin-Stern-Menüs, einer sorgfältig ausgewählten Wein- und Champagnerkarte, einer grossen Auswahl an Unterhaltung auf HD-Bildschirmen und einem aufmerksamen Service reisen alle Gäste mit Stil.

Über Arnaud Donckele

Arnaud Donckele wurde 1977 in Rouen, Frankreich, geboren. Er ist der Enkel eines Landwirts und der Sohn von Feinkosthändlern, die die Gastronomie lieben. Seine Kindheitserinnerungen an den Gemüsegarten der Familie in der Normandie prägen noch heute sein Leben als Koch und kreativer Künstler. Ausgebildet von den Besten der Branche, begann Arnaud Donckele seine Lehre bei Gourmand Prunier in Paris, was ihm anschliessend ermöglichte, in den besten Küchen zu arbeiten: Michel Guérard's Près d'Eugénie, Alain Ducasse's Louis XV in Monaco, das Plaza Athénée und das Restaurant Lasserre in Paris. Als er als Küchenchef im Restaurant Vague d'Or in Saint-Tropez anfang, war er erst 28 Jahre alt. Arnaud Donckele liess seine normannischen Wurzeln hinter sich und machte sich auf, die Provence zu entdecken, wo er das reiche Erbe seiner Umgebung weiter erforschte. 2013 wurde Arnaud Donckele mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, was ihn zu einem der jüngsten Köche macht, die diese Auszeichnung erhalten haben. Im Jahr 2016 verlieh ihm der Gault Millau fünf Hauben und eine Bewertung von 19/20, 2017 dann 19,5/20. 2018 wurde das Le Résidence de la Pinède zum Cheval Blanc St-Tropez und wieder einmal zeigte der Küchenchef seine Kreativität und seinen Wunsch, eine ehrliche Küche zu produzieren. 2020 wurde er von Gault Millau zum «Koch des Jahres» ernannt. Im Jahr 2021 entwarf Arnaud Donckele das gesamte La Première-Menü für Air France und liess sich in der Küche des Gourmetrestaurants im Cheval Blanc Hotel in Paris nieder.

Über das Servair Culinary Studio

Das im November 2009 gegründete und von Régis Marcon geleitete Servair Culinary Studio bringt Sterneköche und kulinarische Experten zusammen, um die Qualitätsstandards des zeitversetzten Caterings anzuheben und die Haute Cuisine auf die Bordverpflegung für Reisende in aller Welt zu übertragen. Seine Aufgabe ist es auch, Trends und Innovationen zu identifizieren, um die von den Küchenchefs von Servair (Partner von Air France und Marktführer im Inflight-Catering in Frankreich und Afrika) entwickelten Gerichte zu optimieren. Von Juli bis Oktober 2021 wird Arnaud Donckele als Gastkoch des Culinary Studios die Fluggäste von Air France La Première begeistern.

Bilder können unter diesem [Link](#) heruntergeladen werden.