

## Neue sommerliche Geschmäcker in La Première und Business

Von Juli bis Oktober 2023 serviert Air France eine neue Serie typisch französischer Gerichte. Auf Langstreckenflügen ab Paris in La Première und Business sind es nun die grossen französischen Sterneköche Régis Marcon und zum ersten Mal Thierry Marx, die an der Seite des französischen Chef-Pâtissiers Philippe Urraca leckere Gerichte für die Gäste der Fluggesellschaft zaubern.

Um diese Menüs über den Wolken anzubieten, arbeiteten die Küchenchefs mit Servair zusammen, dem weltweit führenden Anbieter von Flugcatering für Gerichte aus frischen, lokalen und saisonal variierenden Produkten. Im Sinne eines verantwortungsvollen Ansatzes stammen das Fleisch, das Geflügel, die Milchprodukte und die Eier aus Frankreich und der Fisch aus nachhaltiger Fischerei. Darüber hinaus werden auf allen Flügen der Fluggesellschaft in jeder Reiseklasse systematisch vegetarische Menüs angeboten.

### Thierry Marx übernimmt die Leitung bei den Business-Menüs

Zum ersten Mal arbeitet Air France mit Thierry Marx zusammen, einem renommierten Küchenchef mit zwei Michelin-Sternen. Der in Paris geborene Chefkoch ist eines der bedeutendsten kulinarischen Talente seiner Generation. Er hat für die Gäste von Air France einzigartige Gerichte kreiert, die auf der kulinarischen Vielfalt Frankreichs basieren. Bei seinen Gerichten setzt er vor allem auf pflanzliche Zutaten und einen flexitarischen Ansatz.

**«Genau wie das Reisen schafft auch das Kochen Verbindungen und Momente der Begegnung. Das sind Werte, die ich mit Air France für ihre Kunden teile», sagt Thierry Marx.**

Der Chefkoch hat insgesamt acht Gerichte kreiert, die in den nächsten vier Monaten erhältlich sind:

- Dinkelcremesuppe, schwarze Olivenstreusel, sautierte Zucchini;
- Kabeljau, Garnelen, Safranreis, Piquillos-Coulis;
- Perlhuhn, Karotte, Butternusspüree;
- Schweinelende, Langustinen-Coulis, Blumenkohlpüree, Pfifferlinge;
- Conchiglie Pasta, Birne, Fourme d'Ambert-Käse und Walnüsse;
- Garnelen, Risoni-Nudeln mit Tintenfischtinte, knackiges Gemüse;
- Huhn, Boulangère-Kartoffeln, Champignons, Sauce mit Jurawein;
- Rindsschulter, Bordeaux-Sauce, Sellerie-Ravioli.

Im Rahmen des Kampfes gegen Lebensmittelverschwendung bietet Air France ihren Kunden, die in der Business-Kabine reisen, die Möglichkeit, bis zu 24 Stunden vor der Reise ein warmes Gericht vorzubestellen. Dieser Service verbindet die Garantie der Verfügbarkeit des gewünschten Menüs mit einem verantwortungsvollen Verbrauch an Bord.

### **Régis Marcon und Philippe Urraca in der La Première-Kabine**

Die La Première-Kabine von Air France bietet jedem Gast ein gastronomisches Angebot, das den besten Restaurants würdig ist. Sie wurde bei den letzten Skytrax World Airline Awards 2023 als bestes «First Class Onboard Catering» ausgezeichnet und bietet nun Menüs, die von dem renommierten dreifachen Michelin-Sternekoch Régis Marcon kreiert wurden. Die Natur inspiriert den Küchenchef, dessen Kreationen von der Region zwischen Ardèche und Auvergne geprägt sind. So hat er acht Gerichte zusammengestellt, die es im Laufe der nächsten Monate zu entdecken gilt:

- Rinderfilet mit Kirschen, Kartoffelpüree mit Rauchsatz;
- Zucchini-Royale mit Austernpilzen und Trüffel, Erdbeer-Tomaten-Coulis;
- Taubenfilet mit Aprikosensauce, Zitronen-Bulgur, Champignons und Butternuss;
- Wolfsbarschfilet und Garnelen mit Eierschwämmen nach Bouillabaisse-Art;
- Perlhuhnfilet mit Heidelbeeren, gebratenen Granatäpfeln und Mini-Karotten;
- Goldbrassenfilet mit Eisenkraut, sautiertem Babyspinat und Eierschwämmen;
- Geschmorte Kalbshaxe, Salbeisauce, Kartoffelgratin mit Steinpilzen;
- Rote Bohnencremesuppe mit Wurzelgemüse.

Was den süßen Abschluss betrifft, hat Philippe Urraca, «Meilleur Ouvrier de France» und führender Vertreter der französischen Pâtisserie-Tradition, vier köstliche Desserts ausgedacht, die sich auf dem à la carte Menü abwechseln:

- Délice du sud;
- Tee, Orange und Kalamansi;
- Le Méditerranéen;
- Le Moka.

Im Jahr 2023 arbeitet Air France mit insgesamt siebzehn Köchen zusammen, um die französische Exzellenz zu fördern. Diese kulinarischen Talente bieten beim Abflug von Paris und bestimmten internationalen Zielen in den La Première- und Business-Kabinen sowie in den Flughafen-Lounges in Paris aussergewöhnliche Gerichte an. Als einzige Fluggesellschaft, die mit so vielen Michelin-Sterneköchen zusammenarbeitet, unterstreicht Air France mehr denn je ihre Rolle als Botschafterin der französischen Spitzengastronomie und Expertise in der ganzen Welt.

### **Über Thierry Marx**

Thierry Marx wurde in Paris geboren und erhielt seine Ausbildung bei den «Compagnons du Tour de France» und den besten französischen Köchen, darunter Claude Deligne, Joël Robuchon und Alain Chapel. Im Jahr 1999 wurde er vom Guide Michelin® mit zwei Sternen ausgezeichnet, 2006 wurde er vom Gault&Millau zum Koch des Jahres gekürt und erhielt bei der Verleihung des Guide Michelin 2022 die besondere Auszeichnung «Chef Mentor». Durch die Fernsehsendung Top Chef wurde er ab 2010 einem breiten Publikum bekannt. 2012 rief Thierry Marx die Schule «Cuisine Mode d'Emploi(s)» ins Leben, um Menschen, die Schwierigkeiten haben, einen Arbeitsplatz zu finden, eine kostenlose 11-wöchige Ausbildung in den Bereichen Kochen, Backen und Restaurantservice anzubieten. Seitdem wurden in ganz Frankreich ein Dutzend Ausbildungszentren eingerichtet. Anfang 2023 eröffnete der Chefkoch sein neues Gourmetrestaurant «ONOR» in der Rue du Faubourg Saint-Honoré 258 im 8. Stadtbezirk in Paris. Dort bündelt er sein Engagement und seine Bemühungen um eine sozial- und umweltverträgliche Küche sowie um Integration durch berufliche Bildung und die Vermittlung von Kompetenzen.

### **Über Régis Marcon**

Régis Marcon, 1995 mit dem Bocuse d'Or ausgezeichnet und mit drei Michelin-Sternen geehrt, verkörpert eine ganze Geschichte der französischen Spitzengastronomie. Mehr als ein Stil oder eine Epoche symbolisiert seine Küche seine eigene Geschichte. Im Departement Ardèche in der Region Auvergne zwischen Velay und Vivarais, hat Régis Marcon die Wurzeln seiner Küche in einem vertrauten und familiären Umfeld gefunden. Seit er 1979 das familiengeführte Hotelrestaurant übernahm und seinen Kokon in Saint-Bonnet-le-Froid nie verliess, wurde Régis Marcon zu einem der grössten Köche unserer Zeit, indem er seine regionalen Produkte wie Pilze und grüne Puy Linsen in den Vordergrund stellte.

### **Über Philippe Urraca**

Im Alter von 19 Jahren eröffnete Philippe Urraca, der in die Fussstapfen seines Vaters getreten war, seine allererste Bäckerei. Als leidenschaftlicher Vertreter seines Handwerks und stolzer Repräsentant der französischen Patisserie-Tradition achtet er darauf, dass jede seiner Kreationen das von ihm geerbte Können widerspiegelt. Im Jahr 1994 wurde er mit dem Titel «Meilleur Ouvrier de France» in der Konditorei für sein Fachwissen auf dem Gebiet der französischen Kochkunst ausgezeichnet. Von 2003 bis 2017 wurde er zum Präsidenten der «Meilleurs Ouvriers de France Pâtisseries» gewählt. Er bleibt im Herzen ein Handwerker, ein Konditor, der sich gerne «die Hände schmutzig macht» und der nicht zögert, seine Leidenschaft für grossartige französische Backwaren und sein Wissen zu teilen. Er ergreift die Initiative, gibt Ratschläge, um Innovationen zu fördern und sein Wissen an künftige Generationen weiterzugeben und die französische Kultur noch weiter zu fördern. Seit 2011 ist er technischer Leiter der «La Compagnie des Desserts», was ihm die Möglichkeit gibt, zu experimentieren und sein Talent auf der Suche nach Geschmack und Aromen einzusetzen. Sein Ruf hat ihm zahlreiche Anfragen aus Frankreich und dem Ausland eingebracht, um Gebäck für Feierlichkeiten und Veranstaltungen zu kreieren. Seit einigen Jahren widmet Philippe neben seinen verschiedenen Verpflichtungen einen Grossteil seiner Bemühungen der Wiederbelebung und Aufwertung der traditionellen französischen Patisserie. Er hat ein Buch mit dem Titel «Pâtisserie leçons en pas à pas» für Erwachsene geschrieben, das auch für Kinder adaptiert wurde.