

09.11.2022 - 17:19 Uhr

Medieninformation: Neue Sternemenus in Air-France-Kabinen La Première und Business



Neue Sternemenüs in Air-France-Kabinen La Première und Business

Von November 2022 bis Februar 2023 bietet Air France in ihren Langstreckenkabinen La Première und Business neue Speisen der französischen Sterneköche Arnaud Lallement und Michel Roth an. Mit sorgfältig ausgewählten saisonalen Produkten, vegetarischen Kompositionen, Fleisch und Geflügel aus Frankreich sowie Fisch aus nachhaltiger Herkunft genießen die Air-France-Fluggäste in den kommenden Monaten raffinierte Gerichte von renommierten französischen Köchen. Damit unterstreicht die Fluggesellschaft ihren Anspruch, einen exzellenten Service und das Beste aus der französischen Küche an Bord anzubieten. Zudem hat Air France in ihrer Lounge in New York-JFK neu ein Spa mit der französischen Kosmetikmarke Clarins eröffnet.

Arnaud Lallement in der La Première-Kabine

Für La Première zelebriert der 3-Sterne-Koch Arnaud Lallement eine zeitgenössische Gourmetküche mit Fokus auf dem vollen Geschmack. Der Gastkoch im Servair Culinary Studio hat einen Appetizer, zwei Vor- und acht Hauptspeisen zusammengestellt, die nach und nach auf dem Menu der exklusivsten Kabine von Air France angeboten werden. «Für Air France wollte ich die saisonale Küche fördern, das tun, was für mich ganz natürlich ist, und Gerichte anbieten, die mir mein Vater vererbt hat», so Arnaud Lallement.

Auf der Speisekarte der La Première:

- Französischer Sturia-Kaviar, geräucherter Schellfisch, Schnittlauchcreme (Appetizer)
- Languste, Zitronenkaviar, cremige Court-Bouillon (Vorspeise)
- Jakobsmuscheln, Grünkohl, Coteaux-Champenois-Sauce (Vorspeise)
- Tortellini, Spinat, Champignons, Parmesan-Sauce
- Pie aus Sellerie, Kartoffeln und Comté, dazu Trüffelcreme
- Schwarzer Heilbutt, Artischocken, Sauce au vin jaune
- Hummer als Hommage an Lallements Vater, Hummerjus
- Huhn aus Freilandhaltung, kandierte Rüben, reduzierter Jus
- Taubenpastete, Spinat, Balsamico-Geflügeljus
- Rindfleisch-Confit, Lauch-Vinaigrette
- Lamm, Gartengemüse, Lammjus

Die La Première-Kabine ist diesen Winter auf ausgewählten Flügen nach Los Angeles, Miami, New York-JFK, San Francisco, Washington-DC, Mexiko-Stadt, Abidjan (Elfenbeinküste), Johannesburg (Südafrika), Dubai, Sao Paulo und Singapur buchbar.

Michel Roth in der Business-Kabine

In der Business-Kabine bietet Michel Roth, Michelin-Sternekokoch, «Bocuse d'Or» und «Meilleur Ouvrier de France», eine neue Serie raffinierter Gerichte an. In Zusammenarbeit mit Servair werden nach und nach acht schmackhafte Gerichte für ein optimales kulinarisches Vergnügen an Bord vorgestellt. «Meine Küche – authentisch, einfach und aufmerksam – ist wie Air France tief in ihrem französischen Erbe verwurzelt und zeigt grossen Respekt vor den Aromen der Produkte», so Michel Roth.

Auf der Speisekarte der Business Class:

- Royale mit Waldpilzen und Haselnüssen, Kastaniencreme mit Liebstöckel
- Kabeljaufilet, Schalentiersaft mit Koriander, karamellierter Fenchel
- Hähnchenfilet mit Variation vom Mais und Preiselbeersaft
- Rinderfilet, Sauce aus seltenen Pfeffersorten, Sellerie mit Vanille und Spargel mit Mandeln
- Brandade von Kabeljau und Lachs, Petersiliencoulis, Lauch und Buchweizen
- Hähnchenbrust, Spinat- und Waldpilzfondue, Flusskrebs-Coulis
- Royale und Blumenkohlköpfe, Dubary-Tartuffon-Creme (Kürbiskerne mit Gewürzen)
- Rinderbäckchen mit Rosmarin, Champignons und Feigen, Butternusspüree mit Senf

Um Food-Waste zu vermeiden, können Air France-Fluggäste ihre Mahlzeit vor der Abreise in der Business-Kabine auswählen. Dieser Service garantiert zudem die Verfügbarkeit der vom Fluggast gewählten Mahlzeit. Air France hat sich ausserdem verpflichtet, auf allen Flügen ab Paris 100 Prozent französisches Fleisch, Milchprodukte und Eier sowie Fisch aus nachhaltiger Herkunft anzubieten, zunächst in La Première- und der Business-Kabine und bis Ende des Jahres in allen Kabinen.

Ebenso neu seit November: Clarins-Spa in der Air-France-Lounge in New York-JFK

Am 2. November 2022 hat Air France in Zusammenarbeit mit der französischen Kosmetikmarke Clarins ein neues Spa in der Lounge New York-JFK eingeweiht. Dieser neue, 30 m² grosse Raum ist für La Première-, Business- und Flying Blue Elite Plus-Fluggäste reserviert, die sich vor dem Abflug oder während eines Transits entspannen möchten.

Mehr Informationen auf Englisch <https://corporate.airfrance.com/en/news/air-france-opens-new-clarins-spa-new-york-jfk-lounge>

Bildmaterial vom Clarins-Spa herunterladen: <https://sharing.oodrive.com/share-access/sharings/S5g9I5Of.Bkk-kB3A#/filer/share-access>

Medienstelle Air France-KLM Schweiz

c/o Panta Rhei PR AG
Weinbergstrasse 81
CH-8006 Zürich
+41 (0)44 365 20 20
airfrance-klm@pantarhei.ch

Medieninhalte



Appetizer von Arnaud Lallement für La Première.



Arnaud Lallement © audex.com



Michel Roth © Philippe Bauduin



Clarins Spa in der Air-France-Lounge am Flughafen New York-JFK. © Clarins

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100898226> abgerufen werden.