

## Air France präsentiert neue Menüs von Régis Marcon und Mathieu Viannay

Von November 2021 bis Februar 2022 arbeitet Air France für die Langstreckenmenüs in der La Première- und Business-Klasse mit den talentierten französischen Sterneköchen Régis Marcon und Mathieu Viannay zusammen. Mit vegetarischen Speisen, Fleisch, Geflügel und Fisch haben die Köche raffinierte Menüs kreiert, welche die Fluggäste in den kommenden Monaten beim Abflug von Paris geniessen können. Mit diesen aussergewöhnlichen neuen Gerichten wirbt Air France für die französische Spitzengastronomie in der ganzen Welt.

### **Dreisterne-Gastronomie in der La Première-Kabine**

Für die La Première-Kabine von Air France hat der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Chefkoch Régis Marcon sechs neue köstliche Gerichte geschaffen. Begleitet von der Expertise des Servair Culinary Studio, das er präsidiert, greift Régis Marcon auf saisonale Produkte zurück, die ihm besonders am Herzen liegen:

- Gemüselasagne mit würziger Schnittlauchcreme
- Geschmorte Kalbshaxe, Salbeisauce, Kartoffelgratin mit Steinpilzen
- Rinderlende in Rotwein, Kartoffelkuchen mit sautierten Morcheln;
- Hecht- und Garnelenkuchen an Hummersauce, sautierte Eierschwämmchen mit Estragon, Spinat
- Jakobsmuscheln und Langusten mit Trüffeln, reduziertem Jus und Julienne-Gemüse
- Taubenconfit, Aprikosensauce, Zitronenbulgur, Champignons und Butternuss

### **Fine Dining in der Business-Kabine**

In der Business-Kabine hat Air France zum ersten Mal den mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Chefkoch Mathieu Viannay mit der Zubereitung der Menüs beauftragt. Die acht originellen Gerichte verbinden delikate Aromen und lokale Produkte miteinander:

- Penne, Rucola-Spinat-Gratin, Ricotta-Creme mit Liebstöckel
- Risotto verde, Gemüse-Bolognese
- Rinderfilet, Macaire-Kartoffelpuffer, geröstete Rote Beete und geräucherter Jus
- Geflügelfilet mit Morcheln, Dinkelrisotto und Butternuss
- Pochiertes Kabeljaufilet mit Babygemüse und Taggiasca-Oliven
- Zanderfilet, Sauce Armoricaine, gelbe Karotten und Kräutergriess
- Geschmorte Kalbshaxe mit süssen Gewürzen, Erbsenpüree, Kefen mit Haselnüssen
- Gebratenes Perlhuhn in Kaffee, Selleriekonfit und gedünstetes Herbstgemüse

Bildmaterial steht unter dem folgenden Downloadlink zur Verfügung: <https://we.tl/t-TjyzYsA7r1>

### **Über Régis Marcon**

Régis Marcon, 1995 mit dem Bocuse d'Or ausgezeichnet und mit drei Michelin-Sternen geehrt, ist in der französischen Gastronomie eine Klasse für sich. 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.

**Air France-KLM Medienkontakt:**

Panta Rhei PR  
c/o Reto Wilhelm / Nina Rafaniello  
[airfrance-klm@pantarhei.ch](mailto:airfrance-klm@pantarhei.ch)  
+41 (0)44 365 20 20

[www.airfranceklm.com](http://www.airfranceklm.com)

Twitter: [@AirFranceKLM](https://twitter.com/AirFranceKLM)

**Über Mathieu Viannay**

Der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Chefkoch Mathieu Viannay war schon immer ein Gourmet. Er ist ein Liebhaber feiner Aromen und verarbeitet mit Erfolg lokale Produkte. Er wurde 2004 mit dem Meilleur Ouvrier de France ausgezeichnet und interpretiert traditionelle Rezepte auf zeitgemässe Weise neu. So war es nur natürlich, dass er wie ein geistiger Sohn das Kultrestaurant "la Mère Brazier" von Eugenie Brazier übernommen hat, das dieses Jahr sein 100-jähriges Bestehen feiert. Mathieu Viannay zeichnet auch für die Speisekarte des Restaurants "Trente et Un" im Hotel Portopia in Kobe, Japan, verantwortlich und verleiht ihr eine unnachahmliche französische Note. Ausserdem koordiniert er die zwölf Gastronomiebetriebe der Reiseabteilung des Kaufhauses Samaritaine in Paris.

**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 den Kodex der Haute Cuisine auf die Mahlzeiten für Reisende aus 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 Bordservice in Frankreich und Afrika, entwickelten Gerichte zu optimieren.

**Air France-KLM Medienkontakt:**

Panta Rhei PR  
c/o Reto Wilhelm / Nina Rafaniello  
[airfrance-klm@pantarhei.ch](mailto:airfrance-klm@pantarhei.ch)  
+41 (0)44 365 20 20

[www.airfranceklm.com](http://www.airfranceklm.com)

Twitter: [@AirFranceKLM](https://twitter.com/AirFranceKLM)