

Zürich / Roissy, 19. Juli 2022

Air France präsentiert neue Sternemenüs – erhältlich auf Langstreckenflügen in den Business- und La-Première-Kabinen

Von Juli bis Oktober 2022 serviert Air France bei Langstreckenflügen ab Paris neue Michelin-Sterne-Menüs. Die französischen Küchenchefs Michel Roth und Anne-Sophie Pic haben für die Air-France-Kabinen La Première und Business Menüs aus sorgfältig ausgewählten Produkten – saisonal, vegetarisch, mit Fleisch oder Fisch – kreiert. Air France möchte ihren Fluggästen damit weiterhin eine ausgezeichnete französische Küche bieten, die nachhaltiger und verantwortungsvoller ist.

Für die La-Première-Kabine: Michel Roth

Der Sternekoch Michel Roth, *Bocuse d'or* und *Meilleur Ouvrier de France*, hat für die Fluggäste der La-Première-Kabine eine neue Serie französischer und raffinierter Gerichte zusammengestellt. Der renommierte Chefkoch hat einen Aperitif, eine Vorspeise und acht Hauptgänge kreiert, die nach und nach auf dem Menü der exklusivsten Kabine von Air France zu finden sein werden:

- Sturia Kaviar, begleitet von einem Crêpe mit einer Crème aus geräuchertem Fisch (Vorspeise)
- Hummermedaillon, grüner Spargel und Himbeervinaigrette (Vorspeise)
- Zartes Rindfleisch, gebratene Foie Gras mit Trüffelsauce, gebratener Spargel und Steinpilze (Vorspeise)
- Kalbfleisch aus dem Ofen mit Verbene, Gemüse und Morcheln
- Hähnchen-Suprême mit Rosmarin, feiner Tarte aus roter Paprika und gefüllten Zucchini
- Hähnchen-Suprême mit Oliven, schwarzen Trüffeln, Ofen-Artischocken und Makkaroni-Gratin
- Quinoa mit kandierter Zitrone, Sommergemüse und Basilikumcrème
- Getrüffelte Polenta, grünes Gemüse, Minz-Erbesen-Coulis mit Karottenjus
- Glatbuttfilet in Jus aus Muscheln, mit gedünstetem grünem Gemüse und Muscheln
- Garnelen in einer mit Estragon parfümierten Hummersauce, rotem Reis und Babyspinat

Die La-Première-Kabine wird diesen Sommer auf bestimmten Flügen nach Los Angeles, Miami, New York-JFK, San Francisco, Washington, Mexiko-Stadt, Abidjan, Johannesburg, Dubai und Sao Paulo eingesetzt.

Für die Business-Kabine: Anne-Sophie Pic

Auch mit Anne-Sophie Pic setzt Air France die Zusammenarbeit fort. Für diese Saison hat die dreifache Michelin-Sterneköchin hochkarätige Menüs für Langstreckenflüge in der Business-Kabine entwickelt. Anne-Sophie Pic's acht schmackhafte Gerichte an Bord sind:

- Geschmortes Rindfleisch, Kartoffelmousseline, Pflaumenchutney und Estragonbrösel
- Brathähnchen, Dinkelrisotto, Zucchini mit grünem Kardamom
- Seelachs mit Seetang, Liebstöckelsauce, rotem Camargue-Reis, Spinat und Fenchelkompott
- Artischocken à la Barigoule, cremige Polenta, geräucherte Burrata mit Vanille, Tomatencoulis
- Pochierter Seelachs mit Curry und Kokosmilchsauce, schwarzer Reis
- Rindergulasch mit Kaffee und süsser Zwiebelconsommé
- Hähnchen mit Tonkabohnensauce und cremiger Polenta mit Pilzen
- Muschelnudeln, Mangold-Zitronen-Coulis, leicht geräucherte Ziegenkäsecreme, geröstete Kürbiskerne

Air France-KLM Medienkontakt:

Panta Rhei PR

Reto Wilhelm / Nina Rafaniello

airfrance-klm@pantarhei.ch

+41 (0)44 365 20 20

www.airfranceklm.com

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

Ein verantwortungsvolleres Catering-Angebot

Air France hat sich verpflichtet, bis Ende 2022 auf allen Flügen ab Paris und in allen Kabinen 100 % französisches Fleisch, Milchprodukte und Eier sowie Fisch aus nachhaltigem Fang anzubieten. Ausserdem wird ein vegetarisches Gericht angeboten und alle Mahlzeiten werden vollständig in Frankreich zubereitet. Die Fluggesellschaft bevorzugt lokale Produkte, achtet auf Saisonalität und fördert die nachhaltige Landwirtschaft. Die Menüs für Kinder und Kleinkinder werden nur aus biologisch angebauten Produkten zubereitet.

Als Massnahme gegen Food Waste bietet Air France in diesem Jahr Business-Gästen die Möglichkeit, vor dem Abflug eine warme Mahlzeit auszuwählen. Dieser Service garantiert die Verfügbarkeit und ermöglicht gleichzeitig einen bewussteren Konsum. Die Fluggesellschaft hat sich ausserdem verpflichtet, bis Anfang 2023 90 % des Einwegplastiks an Bord ihrer Flugzeuge zu recyceln und zu vermeiden. Wenn bestimmte Artikel an Bord nicht mehr verwendet werden können, werden sie für wohltätige Zwecke gespendet.

Nachhaltiges Catering ist ein Teil der Air-France-Massnahmen für verantwortungsbewusstes Reisen. Die Fluggesellschaft hat ihre Initiativen unter dem Label Air France ACT zusammengefasst. Alle Massnahmen sind online unter: <https://airfranceact.airfrance.com/en>

Bildmaterial herunterladen: <https://sharing.oodrive.com/share-access/sharings/hl0U0flw.s55B5oLk#/filer/share-access>

Über Michel Roth

Michel Roth ist einer der erfolgreichsten Köche Frankreichs mit einer der renommiertesten Auszeichnungen der französischen Gastronomie: Er wurde 1991 mit dem *Bocuse d'or* und dem *Meilleur ouvrier de France* ausgezeichnet, 2006 zum *Chevalier de la Légion d'Honneur* ernannt, hat mehrere Michelin-Sterne erhalten und 2016 den begehrten Titel «*Romand de l'année*» mit einer Bewertung von 18/20 im Gault et Millau. Im Laufe seiner Karriere hat Michel Roth an der Seite der grössten französischen Köche und in renommierten Häusern wie dem L'Espadon im berühmten Ritz an der Place Vendôme in Paris und dem Grand Hôtel Président Wilson in Genf gearbeitet. Mit seinem handwerklichen Können, seinen kulinarischen Traditionen und seinem modernen Stil ist Michel Roth ein leidenschaftlicher Koch und Perfektionist, dessen Wunsch es ist, all diejenigen zu begeistern, die seine Gerichte an den Ufern des Genfer Sees und an Bord kosten. Im Jahr 2020 wurde im BHV Marais ein neues Pariser Restaurant, La Table Cachée by Michel Roth, eröffnet. Seit 2022 ist der Chefkoch auch für das Restaurant Baron im Château de Ferrières im Osten von Paris verantwortlich.

Über Anne-Sophie Pic

Nach ihrem Management-Studium kehrte Anne-Sophie Pic in ihre Heimatstadt Valence zurück, wo sie beschloss, sich ihrer wahren Leidenschaft zu widmen – dem Kochen. 1991 übernahm sie das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Gourmetrestaurant «La Maison Pic» ihres Vaters. Sie besitzt noch weitere Restaurants und ist mit 10 Michelin-Sternen die meistausgezeichnete Köchin der Welt. Die kulinarischen Kreationen von Anne-Sophie Pic beruhen auf drei Werten: Respekt, Geschmack und Einfachheit. Neben ihren zahlreichen Michelin-Sternen wurde sie für diese Werte mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Veuve Cliquot 2011 Award sowie dem San Pellegrino World's 50 Best Restaurants Award, der sie zur besten Köchin der Welt kürte.

Air France-KLM Medienkontakt:

Panta Rhei PR

Reto Wilhelm / Nina Rafaniello

airfrance-klm@pantarhei.ch

+41 (0)44 365 20 20

www.airfranceklm.com

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