

## Neue Gerichte 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.

### 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-Sterne Koch, «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, karamellisierten Fenchel
- Hähnchenfilet mit Variation vom Mais und Preiselbeersaft
- Rinderfilet, Sauce aus seltenen Pfefferarten, Sellerie mit Vanille und Spargel mit Mandeln
- Brandade von Kabeljau und Lachs, Petersiliencoulis, Lauch und Buchweizen
- Hähnchenbrust, Spinat- und Waldpilzfondue, Flusskrebis-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 m<sup>2</sup> 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 herunterladen: <https://sharing.oodrive.com/share-access/sharings/S5g9I5Of.Bkk-kB3A#/filer/share-access>

**Air France-KLM Medienkontakt:**

Panta Rhei PR

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 das Servair Culinary Studio**

Das im November 2009 gegründete Servair Culinary Studio, Partner von Air France und führend in der Bordgastronomie, vereint Sterneköche und Experten, um die Qualitätsstandards der Bordgastronomie anzuheben und die Haute Cuisine auf Reisen in alle Welt hinauszutragen. Zu der von Joël Robuchon gegründeten und von Régis Marcon geleiteten Gruppe gehören heute Anne-Sophie Pic, Michel Roth, Guy Martin sowie andere Gastköche wie Emmanuel Renaut, Andrée Rosier und Arnaud Lallement.

## **Über Arnaud Lallement**

Bereits als Kind träumte Arnaud Lallement davon, eines Tages Koch zu werden. Seine Familie besass das Restaurant l'Assiette Champenoise. Er lernte von den besten und als er nicht einmal 40 Jahre alt war, wurde er zum Koch des Jahres gekürt und erhielt drei Sterne im Guide Michelin. Heute bleibt Arnaud Lallement dem Wesentlichen treu: seiner Heimatregion, der Champagne, seiner Familie und seiner Liebe zum Kochen. Seine Kochkünste sind ein ständiger Tribut an seinen im Jahr 2002 verstorbenen Vater. An Lallements Seite stehen die drei wichtigsten Frauen in seinem Leben: seine Frau Magali, seine Schwester Mélanie und seine Mutter Colette, die alle dafür sorgen, dass die herzliche Atmosphäre und der Geist der Exzellenz von l'Assiette Champenoise erhalten bleiben. Arnaud Lallement steht für eine raffinierte Küche ohne grossen Schnickschnack. Und er kocht so, wie er sein Leben lebt: exakt auf den Punkt, und so direkt wie möglich.

## **Über Michel Roth**

Michel Roth ist einer der meistgefeierten Köche Frankreichs und hat im Laufe seiner Karriere mehrere prestigeträchtige Titel der französischen Gastronomie erhalten: 1991 gewann er die Auszeichnungen «Bocuse d'or» und «Meilleur Ouvrier de France». 2006 wurde er zum «Chevalier de la Légion d'Honneur» ernannt und 2016 erhielt er mehrere Michelin-Sterne sowie den begehrten Titel «Romand des Jahres» mit einer Punktzahl von 18/20 im Gault-Millau-Restaurantführer. Michel Roth hat an der Seite der grössten französischen Köche und in den prestigeträchtigsten Restaurants wie dem «L'Espadon» im Ritz am Place Vendôme in Paris gearbeitet. Zwischen fachlichem Können, kulinarischer Tradition sowie modernen Einflüssen ist er ein leidenschaftlicher Koch und Perfektionist. Ob am Ufer des Genfersees oder in der Luft, er strebt danach, Geniesser zu beglücken. Seit 2013 steht er an der Spitze des Bayview im Grand Hotel Président Wilson in Genf, und seit 2020 prägt er ein neues Pariser Restaurant, das La Table Cachée par Michel Roth im Marais. Seit 2022 ist er zudem für das Restaurant Baron im Château de Ferrières im Osten von Paris verantwortlich.

**Air France-KLM Medienkontakt:**

Panta Rhei PR

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)