

Communiqué

Jeudi 1^{er} septembre 2022



AIR AUSTRAL

AIR AUSTRAL DÉVOILE SES NOUVEAUX PLATS ÉTOILÉS SIGNÉS KELLY RANGAMA

Dès à présent disponibles en classe Club Austral, en précommande en classe Confort et dans la gamme ExtraRepas en classe Loisirs.



La compagnie Air Austral a le plaisir de dévoiler les tout nouveaux plats étoilés signés par la Cheffe étoilée d'origine réunionnaise, Kelly Rangama.

En travaillant des produits locaux rigoureusement sélectionnés, la cheffe Kelly Rangama a imaginé **10 plats aux saveurs de La Réunion**, pour de merveilleux moments gourmands en plein ciel, à découvrir au fil des mois.

À travers cette nouvelle montée en gamme de son offre de repas, Air Austral entend continuer à proposer à ses passagers toujours plus de confort et de choix à bord de ses avions.

Tous les passagers de la compagnie Air Austral pourront découvrir ces mets résolument réunionnais à bord des vols long-courriers Réunion-Paris A/R et Paris-Mayotte :

- **En classe Club Austral**, les plats seront dévoilés progressivement. Un plat « Signature » sera systématiquement proposé à la carte et renouvelé à chaque cycle. Deux autres plats « Signature » viendront compléter le choix de repas, exclusivement disponibles en précommande jusqu'à 72h avant le départ.
- L'une des créations de la cheffe Kelly Rangama sera proposée toute l'année en pré-réservation **en classe Confort** jusqu'à 72h avant le départ et parmi la gamme d'Extra Repas menu « gastronomique » **en classe Loisirs**.

Ces plats seront disponibles toute l'année à compter de ce jeudi 1^{er} septembre 2022.

Au départ de La Réunion :

- Filet mignon de veau, gnocchis de pomme de terre et patate douce, sauce crémée curcuma-citronnelle ;
- Noisette d'agneau, caviar de bringelles relevé aux graines de coriandre et cumin, jus de viande infusé au caloupilé ;
- Tournedos de bœuf sauce rougail, lentilles de Cilaos aux feuilles de 4 épices de l'île de la Réunion ;
- Pavé de légine, achards à ma façon, sauce lait de coco-combava ;
- Magret de canard, bonbon croustillant, pressé de pomme de terre et patate douce, jus de viande à la vanille de l'île de la Réunion.



Au départ de Paris-CDG :

- Filet de bœuf, pommes duchesses et choucou, condiment betterave pimenté ;
- Quasi de veau, déclinaison de choux fleur aux épices à Colombo, crumble muscovado, jus de viande ;
- Selle d'agneau, déclinaison de carottes à l'orange, jus à la cardamome ;
- Suprême de volaille, tombée de brèdes, riz gluant, gingembre confit ;
- Risotto de riz noir, poêlée de gambas au tandoori, vierge à ma façon.

« Nous sommes très heureux de cette toute nouvelle collaboration avec la Cheffe étoilée Kelly Rangama, véritable ambassadrice de la gastronomie française et réunionnaise. Cela faisait un moment que nous portions notre réflexion sur la montée en gamme de notre offre de repas, probablement l'un des éléments les plus recherchés de l'expérience de voyage. Notre collaboration avec la Cheffe Kelly Rangama est apparue comme une évidence. C'est ainsi tout naturellement que nous lui avons confié la signature de plats raffinés aux saveurs de notre chère île de la Réunion, pour des moments gourmands à bord de nos vols long-courriers. Nous sommes aujourd'hui très fiers de pouvoir proposer à notre clientèle une toute nouvelle

expérience gustative en plein ciel. Au nom de la compagnie Air Austral, je vous souhaite la bienvenue dans l'univers authentique de la cheffe Kelly Rangama. » Joseph Bréma, Président Directeur Général d'Air Austral.

Présentation de la collaboration entre Air Austral et Kelly Rangama : [cliquez ici](#).

Photos et vidéos : [cliquez ici](#).

À propos de Kelly Rangama

Kelly Rangama naît le 16 septembre 1987 à Massy. Sa famille part vivre sur l'île de La Réunion quand elle a quelques mois et elle grandit à Saint-Paul puis à Sainte-Marie où son père l'initie aux fourneaux tous les week-ends pour le repas familial du dimanche. La Réunionnaise Kelly Rangama a aiguisé son talent au sein de prestigieuses adresses. Elle débute avec Michel Portos au cœur du restaurant doublement étoilé « Saint-James » à Bouliac. Elle rejoint pendant six ans Thomas Boullault au sein de l'établissement « L'Arôme » à Paris où elle termine sous-chef. Elle devient ensuite cheffe de cuisine du Boutary. Fin 2016, Kelly Rangama participe à l'enregistrement de la saison 8 de « Top Chef », diffusée sur M6 début 2017. Coachée par Hélène Darroze, Kelly se distingue dans le programme par la finesse de ses propositions. À la sortie du concours télévisé, elle devient la cheffe du restaurant « L'Affable » à Paris. Courant 2017, elle met en suspens sa carrière dans la restauration et devient animatrice de l'émission « Voyages et Délices by Chef Kelly » sur France Ô. La cheffe Kelly traverse les océans et explore les territoires à la découverte de nouveaux produits auprès de producteurs passionnés par leur travail aux quatre coins du monde. En 2019, elle ouvre son restaurant Le Faham avec son mari, le pâtissier Jérôme Devreese. Le restaurant tire son nom d'une orchidée endémique des Mascareignes, utilisée pour parfumer les rhums arrangés traditionnels de l'île de La Réunion. En janvier 2020, le restaurant Le Faham décroche une étoile au guide Michelin, faisant de Kelly Rangama la première femme cheffe réunionnaise à obtenir cette distinction. Aujourd'hui, Kelly Rangama s'épanouit entre son restaurant, son nouveau métier d'animatrice et la joie d'être devenue maman depuis l'automne 2021.

À propos d'Air Austral

Compagnie française née et basée à La Réunion, Air Austral se positionne comme un acteur majeur de la desserte de l'océan Indien entre la France métropolitaine et ses destinations régionales. La compagnie dessert en temps normal La Réunion, Maurice, Mayotte, les Comores, Madagascar, les Seychelles ou encore l'Afrique de Sud, la Thaïlande (Bangkok) et l'Inde du Sud (Chennai). Depuis le début de la crise sanitaire, Air Austral met tout en œuvre pour offrir à ses clients la meilleure offre possible dans le respect des directives gouvernementales, des conditions sanitaires et restrictions mises en place par chaque pays et territoires. Les dessertes Paris-Réunion et Paris-Mayotte ont été maintenues et la reprise du réseau régional reprend progressivement. À Paris-CDG, la compagnie a conservé son partage de codes avec Air France proposant des connexions en Europe ainsi que son partenariat avec TGV Air pour des pré/post-acheminements depuis 19 villes de province et Bruxelles. Sa flotte est actuellement composée de 2 787-8 bi-classes, 3 777-300 tri-classes pour les vols long-courriers ainsi que 3 nouveaux Airbus 220 pour les vols régionaux. Elle fait partie des flottes les plus modernes de l'océan Indien. La flotte, le confort de ses cabines, les prestations en vol et l'accueil du personnel sont les atouts majeurs de la compagnie qui composent une qualité de service connue et reconnue. Air Austral a récemment remporté le prix de « Meilleure compagnie aérienne » pour la région Afrique lors de la cérémonie des APEX Passenger Choice Awards® 2022. La compagnie a également obtenu le label RSE « EFFICIENCE » porté par le cluster GREEN avec le soutien de l'AFNOR/RUNCERT, renforçant la place de la RSE dans sa stratégie.

www.air-austral.com