

De nouveaux menus Business signés Olivier Perret au départ du Canada

- Comme au départ de Paris, Air France poursuit ses collaborations avec des chefs de prestige au départ de destinations à l'international : Olivier Perret au Canada, Julien Royer à Singapour et Jofrane Dailly à La Réunion.

Depuis le 1^{er} juin 2023, Air France propose de nouveaux mets signés par le chef Olivier Perret au départ de l'ensemble de ses escales canadiennes : Montréal, Québec, Toronto et Vancouver. À compter du 27 juin 2023, cette signature culinaire sera également offerte au départ d'Ottawa, nouvelle destination proposée par Air France cet été.

Sur chaque vol au départ du Canada, le chef signera ainsi deux des quatre plats proposés à bord de la cabine Business : une composition végétarienne et un plat gourmand élaboré à base de volaille. Pour composer ces menus dédiés aux clients d'Air France, le chef favorise les produits locaux et de saison, en accord avec les standards de la compagnie.

« Installé à Montréal depuis de nombreuses années, je souhaite faire voyager les clients d'Air France avec ma cuisine à travers des saveurs culinaires mariant gastronomie française aux ingrédients frais québécois » a déclaré Olivier Perret.

Au total, le chef a imaginé pour Air France 6 mets inédits à découvrir au fil des prochains mois :

- Filet de poulet en croûte d'estragon, pommes fondantes glacées au jus, poêlée de girolles et bleuets, sauce vin rouge ;
- Mille-Feuille de courge à l'érable et de pignon de pin, crème de cheddar ;
- Blanquette de volaille aux petits légumes croquants et champignons sauce crémeuse à l'estragon ;
- Risotto moelleux aux pleurotes et portobello, fèves vertes et parmesan ;
- Orge perlée au kale, cœur coulant de fromage du Québec et légumes racines rôtis ;
- Filet de pintade et pistaches torréfiées, courge et pomme du Québec rôties au sirop d'érable, jus réduit.



[Cliquez ici pour voir l'interview du chef Olivier Perret](#)

Originaire de Bourgogne, Olivier Perret est le chef du restaurant Le Renoir de l'hôtel Sofitel Montréal Le Carré Doré. Il est membre de la prestigieuse organisation Maître Cuisinier de France, Ambassadeur de l'Érable et fait partie de l'Académie Culinaire de France.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, Air France propose à ses clients voyageant en cabine Business de présélectionner leur repas chaud avant le vol. Ce service combine la garantie de la disponibilité du choix du client et une plus juste consommation à bord.

Pendant la saison été 2023, Air France assure jusqu'à 50 vols par semaine vers 5 destinations au Canada : Ottawa (nouveau 2023), Québec (proposée depuis 2022), Montréal, Toronto et Vancouver (destinations desservies toute l'année par Air France).

Des signatures culinaires de prestige au départ de certaines escales long-courrier

En cabines La Première et Business, au départ de certaines destinations de son réseau comme au départ de Paris, la compagnie collabore avec des

grands noms français de la scène culinaire internationale mettant l'accent sur les ingrédients frais et proposant toujours une proposition végétarienne.

Produits locaux, cuisine française et offre raffinée sont ainsi au menu pour chacun.

Au départ de Singapour, Air France renouvellera ainsi dès juillet 2023 sa collaboration avec le chef triplement étoilé Julien Royer initiée en mars 2019. Ce dernier proposera de nouvelles recettes totalement inédites aux clients de la compagnie. Pour les menus des cabines La Première et Business, pas moins de 18 créations culinaires ont été imaginées par le chef, à découvrir progressivement pendant un an.

Dans ces deux cabines de voyage, deux des quatre plats, dont l'offre végétarienne, sont ainsi systématiquement signés par Julien Royer. Gambas « comme un ravioli » ou duo de riz sauvage sauté aux saveurs d'Asie du Sud-Est en cabine La Première, pavé de bar poché à la citronnelle ou gnocchis glacés dans une sauce au poivre de Kâmpôt en cabine Business, autant d'attentions culinaires exclusivement dédiées aux clients de la ligne reliant Singapour à Paris. Originaire d'Auvergne, Julien Royer officie également au restaurant 3 étoiles Michelin Odette ainsi qu'à Claudine dans la cité-État.

Au départ de La Réunion, depuis septembre 2022, les menus Business sont signés par Jofrane Dailly, chef réunionnais travaillant dans les cuisines du Diana Dea Lodge à Sainte-Anne. Né à la Réunion, le chef a imaginé six mets raffinés valorisant le terroir de l'île pour les clients de la compagnie. En travaillant des produits locaux et de saison, il offre des saveurs gourmandes et raffinées à déguster en plein ciel.

Prochainement, Air France entend poursuivre le développement de ces signatures d'exception, notamment au départ des Antilles françaises, des Etats-Unis et du Japon.

[VISUELS CLIQUEZ-ICI](#)

À propos d'Olivier Perret

Né en Bourgogne, Olivier Perret s'est imprégné de l'amour pour la cuisine avec sa grand-mère. Par la suite producteur de champignons, Olivier Perret a obtenu sa formation culinaire complète à Lyon. Il a passé près de 15 ans au sein des hôtels Sofitel, occupant les postes de sous-chef exécutif au Sofitel Chicago Water Tower et de chef exécutif au Sofitel Washington D.C. Lafayette Square, avant de rejoindre le Sofitel Montréal Le Carré Doré. En 2018, le chef Olivier Perret est devenu membre de la prestigieuse organisation Maître Cuisinier de France ainsi qu'Ambassadeur de l'Érable et depuis 2021, il fait partie de l'Académie Culinaire de France. Depuis plusieurs années, le chef cuisinier s'implique dans plusieurs associations et fondations qui soutiennent les causes pour les femmes, les enfants, la santé et l'environnement. Aujourd'hui, c'est avec un grand honneur que le chef Olivier Perret partage sa passion et ses plats pour la cabine Business d'Air France au départ des escales canadiennes de la compagnie. Il s'assure d'offrir une expérience culinaire digne d'une cuisine raffinée et inventive qui s'articule autour de l'élégance à la française. Ses mets font voyager à travers des saveurs culinaires du Canada et de la France. Installé à Montréal et chef exécutif depuis 11 ans au restaurant Le Renoir de l'hôtel Sofitel Montréal Le Carré Doré, le chef s'applique à marier la gastronomie française aux ingrédients frais québécois.

À propos de Julien Royer

Julien Royer commence sa carrière sous la direction de Michel Bras, puis sous celle du chef Bernard Andrieux. Il continue sa formation à Londres et devient sous-chef d'Antoine Bonnet au restaurant étoilé The Greenhouse. En 2008, il se dirige vers Singapour où il devient le chef du restaurant JAAN. Aujourd'hui, Julien Royer dirige les cuisines du restaurant Odette qu'il a cofondé au cœur de Singapour, et qui compte trois étoiles au Guide Michelin. En 2019, Odette est primé 1^{er} restaurant d'Asie et meilleur restaurant de Singapour selon le classement *Asia's 50 Best Restaurant 2019*. Il est également classé 28^{ème} meilleur restaurant du monde selon le *World's 50 Best Restaurant 2018*. Très attaché à la qualité des produits qu'il propose, Julien Royer a forgé tout au long de sa carrière des liens avec les meilleurs producteurs autour du globe. A l'image de Singapour, le chef propose une cuisine cosmopolite, avec des produits de saison minutieusement sélectionnés d'origine française, japonaise ou australienne.

À propos de Jofrane Dailly

Né à la Réunion, Jofrane Dailly grandit au côté d'un père et d'un frère aîné tous deux cuisiniers. Choissant d'abord la pâtisserie, il se découvre cuisinier au côté du chef Yann de Coëtlogon au restaurant étoilé le Mas des Vignes. En 2019, il obtient le prix du chef de l'année du Guide Kaspro, unique guide gastronomique indépendant de La Réunion. Il est le chef du restaurant du Diana Dea Lodge situé sur l'île de la Réunion. Il y propose une cuisine métissée, graphique et moderne qui allie de nobles et populaires produits locaux à des produits d'exception d'ailleurs. En 2022, le chef signe également certains plats des menus Business proposés à bord d'Air France entre La Réunion et Paris.