

Paris, le 13 avril 2023

## Amandine Chaignot rejoint la brigade Air France en proposant une offre végétarienne savoureuse

- Amandine Chaignot est l'invitée du chef François Adamski pour créer ensemble la nouvelle carte printemps-été du salon Air France situé au Terminal 2F de Paris-Charles de Gaulle.

D'avril à septembre 2023, Amandine Chaignot collabore pour la première fois avec Air France pour le plus grand plaisir des clients de la compagnie. La talentueuse cheffe française a imaginé de nouveaux mets végétariens à découvrir à la carte printemps-été du salon court- et moyen-courrier d'Air France situé au terminal 2F à Paris-Charles de Gaulle.

Amandine Chaignot succède ainsi à Chloé Charles pour proposer aux côtés de François Adamski, Corporate chef Servair, Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France, une sélection de créations culinaires inédites. Ensemble, les deux chefs ont ainsi élaboré neuf mets inédits, certains ancrés dans la tradition française grâce au talent de François Adamski et d'autres composant une offre végétarienne savoureuse spécialement imaginée par Amandine Chaignot.

Ces nouvelles recettes se dévoileront progressivement au fil des six prochains mois. Elles compléteront l'ensemble de l'offre gourmande proposée dans cet espace, valorisant la cuisine française et la restauration responsable dans un esprit bistronomie.

« Je suis très fière de collaborer avec Air France qui selon moi est la meilleure ambassadrice de la culture française à travers le monde. Pour les clients de la compagnie, j'ai imaginé plusieurs recettes en mettant l'accent sur le végétal qui prend une grande place dans ma cuisine » a déclaré la cheffe Amandine Chaignot.

Au menu en avril 2023 :

- Blessoto de courgettes aux amandes fumées par Amandine Chaignot ;
- Sauté de veau à la sauge et sa purée de pommes de terre par François Adamski ;
- Effeillé de colin en sauce crèmeuse anisée, émincé de fenouil à l'aneth et riz pilaf par François Adamski.



[Cliquez-ici pour découvrir l'interview d'Amandine Chaignot.](#)

### Une nouvelle carte printemps-été dans les salons parisiens d'Air France

Dans l'ensemble de ses salons parisiens, Air France propose une vaste offre de restauration, incluant désormais des mets signés par de grands chefs français. À Paris-Charles de Gaulle, Alain Ducasse et ses équipes signent ainsi la carte du salon La Première d'Air France. À découvrir au menu de cette table de prestige, les célèbres coquillettes jambon-truffe noire du chef ou encore le baba au rhum ou à l'Armagnac comme à Monte-Carlo. Dans les autres salons situés aux terminal 2 E (halls K, L et M), Ducasse Paris dévoile cette saison de nouveaux mets : une salade signature mettant à l'honneur les produits bruts et les assaisonnements de saison sans ajouts de matière grasse ; un « Bural », alternative 100% végétale, saine et locavore grâce à des céréales et légumes d'origine française ainsi qu'un nouveau dessert au parfum mangue passion. Au salon du Terminal 2F, Amandine Chaignot et François Adamski prennent les commandes d'une carte savoureuse et de saison.

À Paris-Orly, c'est Guy Martin, habitué à signer les menus servis à bord des vols Air France qui propose depuis janvier 2023 des mets à découvrir au salon international d'Orly 3. Dos de colin ou paleron de bœuf spécialement imaginés par le chef de renom seront à découvrir au fil des prochains mois. Enfin, dans le salon court-courrier d'Orly 2, les clients pourront savourer les choux signés par le chef pâtissier Philippe Urraca à certains moments de la

journée.

[Cliquez-ici pour télécharger les visuels.](#)

### **La brigade Air France, dix-sept talents culinaires en 2023**

En marge du Bocuse d'Or 2023 dont Air France est partenaire, la compagnie a dévoilé l'ensemble des dix-sept talents culinaires avec lesquelles elle collabore cette année. Les chefs valorisent ainsi l'excellence française à bord des cabines La Première, Business et dans les salons des aéroports parisiens de la compagnie en signant des mets d'exception. Parmi eux, 5 chefs intègrent cette brigade d'exception pour la première fois : Amandine Chaignot, Mauro Colagreco, Thierry Marx, Angelo Musa et Olivier Perret.

Seule compagnie aérienne à s'associer avec autant de signatures de haut vol, Air France réaffirme ainsi plus que jamais son rôle d'ambassadrice de la gastronomie et du savoir-faire français à travers le monde. La compagnie s'attache à faire découvrir à ses clients la richesse et la diversité du patrimoine gastronomique français dans une approche plus responsable, en préférant des produits frais, locaux et de saison et en proposant systématiquement une option végétarienne. Air France s'engage par ailleurs à proposer des viandes, volailles, produits laitiers et œufs 100% d'origine française, ainsi que des poissons issus de la pêche durable, dans toutes ses cabines de voyage au départ de Paris et dans ses salons des aéroports parisiens. Pour composer ces menus et s'entourer des plus grands chefs, Air France s'appuie sur l'expertise et le savoir-faire de Servair, leader mondial de la restauration aérienne, et de son Studio culinaire.

[Cliquez-ici pour en savoir plus.](#)

### **À propos d'Amandine Chaignot**

Amandine Chaignot a grandi dans une famille heureuse où toute la vie de la maison s'organisait autour d'une grande table ronde. Les dîners n'étaient jamais compliqués mais toujours construits avec des légumes du jardin, la viande du boucher et l'envie de bien faire. Sa mère lui a transmis le goût du vrai et une simplicité généreuse. Amandine Chaignot apprend les bases de la cuisine sur les bancs de l'école Ferrandi à Paris, puis dans les cuisines des restaurants. Mark Singer, son premier chef, la prend sous son aile et peu à peu, Amandine Chaignot trouve sa place dans les brigades qui s'enchaînent : La Maison de l'Aubrac, la Maison Prunier, le Plaza Athénée, etc. La cheffe travaille avec les plus grands noms tels qu'Alain Ducasse, Jean Francois Piège, Yannick Alléno ou encore Éric Frechon. Ils lui transmettent leur passion, leur sensibilité, leur inspiration et chacun d'entre eux est un peu présent dans les assiettes qu'elle fait aujourd'hui. Sa cuisine est le reflet de ce qu'elle est : simple, spontanée et sincère. Elle s'exprime différemment suivant les circonstances et les envies, mais jamais sans perdre de vue la gourmandise, la générosité, le plaisir et le partage.

---