

Air France dévoile ses 17 chefs partenaires pour faire rayonner la haute gastronomie française en 2023

- 5 chefs intègrent cette brigade d'exception pour la première fois : Amandine Chaignot, Mauro Colagreco, Thierry Marx, Angelo Musa et Olivier Perret.

À l'occasion du Bocuse d'Or 2023 dont Air France est partenaire officiel du 19 au 23 janvier 2023, la compagnie a dévoilé l'ensemble des grands chefs avec lesquels elle collaborera cette année. Dix-sept talents culinaires valorisant l'excellence française vont ainsi se succéder au fil des prochains mois à bord de ses cabines La Première, Business et dans ses salons en aéroport pour signer des mets d'exception. 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 dans toutes ses cabines de voyage.

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.

Voyage au cœur de la gastronomie française

Au départ de Paris, se succéderont cette année en cabines La Première et Business long-courrier des menus signés exclusivement pour Air France par les chefs étoilés français Arnaud Lallement, Régis Marcon, Anne-Sophie Pic, Emmanuel Renaut et Michel Roth. Pour la toute première fois, Mauro Colagreco et Thierry Marx ajouteront également leur talent unique à cette brigade d'exception. Compositions végétariennes, viandes ou volailles d'origine française, poissons issus de la pêche durable : tous les chefs sont attachés à faire découvrir le terroir de leur région, à transmettre leur histoire et leurs émotions.

Dans les suites La Première, les plus exclusives de la compagnie, les chefs pâtissiers MOF Philippe Urraca et pour la première fois Angelo Musa viendront apporter une touche sucrée et élégante aux menus de cette cabine digne des plus grands restaurants.

Air France renouvelle par ailleurs ses menus signés par de grands chefs français au départ des escales de son réseau long-courrier. La

compagnie poursuit ainsi sa collaboration avec le chef triplement étoilé Julien Royer en cabines La Première et Business au départ de Singapour. Originaire d'Auvergne, Julien Royer officie aux restaurants Odette et Claudine de la cité-Etat. Au départ de La Réunion, en cabine Business, les menus sont signés par Jofrane Dailly, chef réunionnais travaillant dans les cuisines du Diana Dea Lodge à Sainte-Anne. En 2023, Air France proposera également des menus signés par le chef Olivier Perret au départ de l'ensemble de ses escales canadiennes (Montréal, Toronto, Québec et Vancouver). Celui-ci s'appliquera à proposer une gastronomie française composée d'ingrédients frais pour les menus de la cabine Business. Originaire de Bourgogne, le chef est à retrouver également au restaurant Le Renoir de l'hôtel Sofitel Montréal Le Carré Doré. Air France entend poursuivre le développement de ces signatures de prestige, notamment au départ des Antilles françaises, des Etats-Unis et du Japon.

Sur le réseau moyen-courrier, en cabine Business, le chef corporate Servair François Adamski, MOF et Bocuse d'Or, signe toute l'année le déjeuner ou le dîner servi à bord.

Par ailleurs, Air France collabore avec de nombreux chefs dans ses salons des aéroports parisiens. À Paris-Charles de Gaulle, Alain Ducasse et ses équipes signent ainsi la carte du salon La Première d'Air France. Dans les autres salons situés aux terminal 2 E (halls K, L et M), Ducasse Paris dévoile régulièrement de nouveaux mets à découvrir parmi l'ensemble de l'offre disponible. Dans le salon situé au terminal 2 F, François Adamski s'associe avec des chefs talentueux pour signer des menus inédits et de saison. Après Chloé Charles, Amandine Chaignot viendra ainsi mettre son talent au service des clients de la compagnie. À Paris-Orly, c'est Guy Martin, habitué à signer les menus servis à bord des vols Air France qui signera pour la première fois un plat à découvrir au salon international d'Orly 3. Enfin, dans le salon court-courrier d'Orly 2, les clients pourront savourer les choux signés par le chef pâtissier Philippe Urraca.

Une restauration plus responsable

Dès aujourd'hui, Air France s'engage à proposer sur l'ensemble de ses vols au départ de Paris 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 et ses salons des aéroports parisiens. La compagnie y propose une sélection de produits frais, locaux et de saison. Une offre végétarienne est également disponible dans toutes les cabines et les plats chauds sont systématiquement labélisés *Nutri-Score* A ou B en Economy et Premium Economy. Par ailleurs, les menus enfants et bébés proposés à bord sont uniquement élaborés à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Air France s'investit également dans le recyclage et la suppression de 90% du plastique à usage unique à bord de ses avions d'ici à fin mars 2023. À bord, elle poursuit le déploiement de contenants sans matières plastiques tels que des gobelets en carton, des ravers en cellulose, des cassolettes en bagasse ou encore des sacs « Bon Appétit » en papier kraft. Au sol comme en vol, elle accorde une attention particulière au tri sélectif et au recyclage des prestations de restauration. Par ailleurs, conformément à la réglementation française, elle met à la disposition de ses clients des fontaines à eau dans ses salons en France.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, Air France offre également la possibilité à ses clients des cabines Business long-courrier de présélectionner le plat chaud avant le voyage. Ce service combine la garantie de la disponibilité du choix du client et une plus juste consommation à bord.

L'empreinte environnementale d'Air France est principalement liée aux émissions de CO₂ générées par ses opérations aériennes. La priorité de la compagnie est de réduire au plus vite ces émissions par le renouvellement de sa flotte, l'éco-pilotage et l'utilisation de carburants d'aviation plus durables. Au-delà, Air France travaille sur l'ensemble de son périmètre de responsabilité pour réduire au maximum l'empreinte environnementale de ses activités. La compagnie décline ses actions sous le label Air France ACT à découvrir sur airfranceact.airfrance.com.
