

La cheffe étoilée Dominique Crenn signe pour Air France de nouveaux menus La Première et Business au départ des Etats-Unis



Au départ de ses escales aux Etats-Unis*, Air France propose désormais de nouveaux menus signés par la cheffe française triplement étoilée Dominique Crenn en cabines La Première et Business.

Depuis le 1^{er} février 2024, ses mets sont à découvrir au départ de Chicago, Los Angeles, Miami, New York-Newark, San Francisco et Seattle. Ils seront progressivement disponibles au départ de l'ensemble des destinations* d'Air France aux Etats-Unis au cours de la saison printemps-été 2024.

Une cuisine française inventive et poétique

Pour les clients d'Air France, Dominique Crenn a ainsi élaboré douze recettes inédites à découvrir progressivement en cabines La Première et Business. Chaque mois, Air France propose deux plats signés dans chaque cabine comprenant une offre végétarienne et une recette élaborée à base de poisson, en complément de l'ensemble du menu disponible.

Homard, pico de gallo et sauce au thé ou mille-feuille de légumes racines agrémenté de sauce à la truffe viennent par exemple témoigner du génie culinaire de la cheffe en cabine La Première.

En Business, charbonnier californien accompagné de quinoa et d'une sauce marinière ou raviole ouverte, courgette et tomate, sauce noisette et parmesan promettent, parmi d'autres créations culinaires, de savoureuses dégustations pendant le voyage.



Seule femme triplement étoilée aux Etats-Unis pour son Atelier Crenn à San Francisco, Dominique Crenn s'est attachée à développer une cuisine française inventive et poétique pour les clients d'Air France, en privilégiant des produits locaux et de saison.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, Air France offre par ailleurs à ses clients voyageant en cabine Business la possibilité de présélectionner leur plat chaud jusqu'à 24 heures avant le voyage. Ce service combine la garantie de la disponibilité du choix du client et une plus juste

consommation à bord.

Grâce à cette nouvelle signature, Air France poursuit le développement de ses collaborations d'exception depuis ses escales du monde vers Paris. La compagnie collabore également avec Julien Royer au départ de Singapour, Olivier Perret au départ du Canada, Jofrane Dailly au départ de La Réunion et Jean-Charles Bredas au départ des Antilles, de la Guyane et sur son réseau régional Caraïbes.

[Cliquez ici pour télécharger les visuels](#)

Un vaste réseau reliant Paris aux Etats-Unis

Cet hiver, Air France s'envole aux Etats-Unis vers Atlanta, Boston, Chicago, Dallas, Denver, Detroit, Houston, Los Angeles, Miami, New York-JFK, New York-Newark, Raleigh-Durham, San Francisco, Seattle et Washington DC. À compter du 13 mai 2024, Air France reprendra la desserte de Minneapolis (Minnesota). Dès le 23 mai 2024, la compagnie inaugurera une nouvelle liaison entre Paris-Charles de Gaulle et Phoenix (Arizona), portant à 17 le nombre de destinations proposées aux Etats-Unis l'été prochain.

La cabine La Première, la plus exclusive de la compagnie, est proposée sur certains vols au départ et à destination de New York-JFK, Los Angeles, San Francisco, Miami et Washington DC.

**déploiement progressif au départ de l'ensemble des destinations Air France aux Etats-Unis, hors escales saisonnières.*

À propos de Dominique Crenn

Dominique Crenn grandit en France où elle développe un vif intérêt pour la cuisine auprès de ses parents qui célébraient la gastronomie. En 1988, elle quitte la France pour s'installer aux États Unis afin de poursuivre ses aspirations culinaires. Elle commence par un apprentissage pendant plus de deux ans auprès des chefs Jeremiah Tower et Mark Franz dans leur célèbre restaurant *Stars* à San Francisco. Elle entre ensuite dans l'histoire en tant que première femme cheffe exécutive à Jakarta (Indonésie) où elle dirige la cuisine de l'hôtel Intercontinental. Une dizaine d'années plus tard, elle retourne à San Francisco pour diriger la cuisine de *Luce*, le restaurant de l'hôtel Intercontinental, où elle obtient sa première étoile Michelin en 2009 et une deuxième en 2010. Animée par l'envie de créer un projet profondément personnel, elle ouvre en 2011 *Atelier Crenn*, un lieu d'expression de sa créativité et de son héritage français, où l'art est au premier plan, la cuisine un véritable artisanat et la communauté une source d'inspiration. En moins d'un an, *l'Atelier Crenn* obtient sa première étoile Michelin puis deux étoiles l'année suivante. Dominique Crenn devient alors la première femme cheffe aux États Unis à recevoir cet honneur. En 2015, elle ouvre un deuxième restaurant à San Francisco, *Petit Crenn* et publie son premier livre de cuisine, *Atelier Crenn Metamorphosis of Taste*. En 2016, elle reçoit le prix de la meilleure femme cheffe du monde par les *World's 50 Best Restaurants*. En novembre 2018, elle bat son propre record et devient la première femme cheffe aux États Unis à recevoir trois étoiles Michelin. Elle ouvre également deux autres lieux : le *Bar Crenn* à San Francisco en 2018 (une étoile Michelin) et *Golden Poppy* en 2023, son premier concept à Paris. Artiste dans l'âme, Dominique Crenn propose en 2024 à bord des vols Air France une cuisine française inventive et poétique. Elle s'engage également pour une gastronomie durable à travers, entre autres, l'approvisionnement en ingrédients locaux, la réduction du gaspillage alimentaire ou le bien-être de ses employés.