

## De nouveaux menus étoilés en cabine La Première d'Air France

Dès le mois de décembre, Air France renouvelle les menus proposés à bord de ses suites La Première au départ de Paris, continuant ainsi à offrir une grande table gastronomique dans cette cabine d'exception. Le chef trois étoiles Emmanuel Renaut s'associe à Claire Heitzler, nommée cheffe pâtissière de l'année 2013 par le guide Gault & Millau, pour signer ensemble une nouvelle carte de saison raffinée faisant rayonner le meilleur de la haute cuisine française.

Air France collabore à nouveau avec Emmanuel Renaut, chef trois étoiles et Meilleur Ouvrier de France. Ce dernier signe pour la première fois l'ensemble des entrées ainsi que tous les plats proposés sur cette nouvelle carte. Le chef continue de travailler des produits de saison rigoureusement sélectionnés, des compositions végétariennes, des viandes rouges et blanches d'origine française ou des poissons issus de la pêche durable. Amoureux du terroir savoyard, il partage sa cuisine de montagne entre produits locaux et terroir français.

« La nature est une source d'inspiration aussi infinie que fragile. Ma cuisine raconte une histoire, celle de la simplicité, de la gourmandise et du réconfort. C'est ce que j'ai voulu transmettre aux clients La Première d'Air France » a-t-il déclaré.

Soufflé au Beaufort AOP, crème de champignons à la truffe ou foie gras marié avec finesse aux salsifis, accompagné de chutney de myrtilles et d'oignon, le chef signe cinq savoureuses et inventives entrées. Huit plats ont également été créés dans cette carte de saison renouvelée au fil des prochains mois, valorisant la cuisine française, et particulièrement la Savoie. Polenta, champignons des bois, épinards et fromage de montagne - des produits simples et identitaires de l'arc alpin - ou fine farce de Saint-Jacques au goût subtil vivifié par une sauce acidulée et légumes racines, autant de nouvelles saveurs à découvrir dès à présent à bord.



Côté desserts, Air France s'associe pour la première fois à Claire Heitzler, cheffe pâtissière de l'année 2013 Gault & Millau, travaillant dans le respect des produits, tant sur la saisonnalité que sur leur origine France, pour offrir aux hôtes La Première un véritable voyage sensoriel.

« Pour Air France, j'ai créé des pâtisseries qui conjuguent gourmandises, saveurs et produits de nos régions françaises. C'est une invitation au voyage, un moment de douceur pour les passagers » a déclaré la cheffe.

Sept desserts signés sont ainsi à découvrir progressivement à la carte La Première. La cheffe a notamment réalisé un Nuage aux trois chocolats, une pâtisserie composée d'un sablé croustillant au chocolat et d'un crémeux chocolat noir, ou encore un Castanéa, entremets aux marrons d'Ardeche et clémentines de Corse.

Cet hiver, la cabine La Première s'envole au départ de Paris-Charles de Gaulle vers Abidjan (Côte d'Ivoire), Dubaï (Emirats Arabes Unis), Los Angeles, Miami, New York-JFK, San Francisco, Washington-DC (Etats-Unis), Sao Paulo (Brésil), Singapour et Tokyo-Haneda (Japon).



### À propos d'Emmanuel Renaut

Respecter la nature, la terre, l'animal et l'homme, tel est le message qu'Emmanuel Renaut saupoudre sur chacune de ses créations. Chef cuisinier français né à Soisy-sous-Montmorency, Emmanuel Renaut réinvente le terroir en usant de produits locaux avec malice. Formé à Paris, il démarre sa carrière au restaurant de

l'Hôtel de Crillon, auprès de Christian Constant. Il rejoint ensuite Marc Veyrat à l'Auberge de l'Eridan, qu'il seconde en cuisine durant sept ans. Cette expérience est entrecoupée par un passage chez le chef Yves Thuriès. Après un séjour à Londres, où il dirige la cuisine du Claridge's, il retourne vers la montagne et s'installe dans le centre de Megève en 1997. Il y crée son restaurant gastronomique Flocons de Sel. Très proche du terroir savoyard, sa cuisine est gourmande, vive, colorée, attachante, actuelle et ses compositions surprenantes et harmonieuses. Il y obtiendra sa première étoile au Guide Michelin en 2001. En 2004, il reçoit le titre de Meilleur Ouvrier de France puis obtient sa deuxième étoile au Guide Michelin en 2007. En 2008, il prend de la hauteur et construit un hôtel de quelques chambres et un spa. Son restaurant gastronomique est donc transféré dans ce nouveau lieu en lisière de forêt. Le restaurant dans le centre de Megève deviendra le bistrot « Flocons Village ». En 2012, le chef obtient sa troisième étoile au Guide Michelin. Plus les années passent, plus les projets se multiplient et le chef reprendra l'Auberge du Bois Prin à Chamonix (hôtel et restaurant mythique de Chamonix) en 2019. Puis, en 2022, une nouvelle boutique s'ouvre dans le centre de Megève « Le Garde-Manger » de quoi apprécier la cuisine du chef en plats traiteur.

#### **À propos de Claire Heitzler**

Formée par les plus grands chefs pâtisseries de France, Claire Heitzler multiplie ses expériences en France, au restaurant Troisgros puis chez Georges Blanc. En 2004, elle est contactée par Alain Ducasse pour devenir cheffe pâtissière de son nouveau restaurant Beige Alain Ducasse Tokyo au Japon, où elle fera l'ouverture et restera trois ans avant de s'envoler pour une nouvelle expérience à l'hôtel Park Hyatt Dubai. De 2010 à 2015, Claire Heitzler est nommée cheffe pâtissière du restaurant Lasserre à Paris. Elle a été élue Cheffe pâtissière de l'année par le magazine Le Chef, puis par le Guide Gault & Millau en 2012 et 2013. En 2016, elle prend le poste de directrice de la création de la Maison Ladurée et remet au goût du jour les pâtisseries tout en réalisant un travail sur la qualité, la saisonnalité et la rentabilité des produits. En 2018, elle crée sa société de conseil, de création et de formation en pâtisserie afin de partager son expertise et sa créativité. Fin 2021, une nouvelle aventure se dessine pour la cheffe pâtissière puisqu'elle décide de créer sa propre pâtisserie « CLAIRE Heitzler & Producteurs » à Levallois-Perret. Son envie avec cette boutique en ligne est de favoriser la proximité, les produits de saison et la biodiversité afin de faire évoluer son métier vers une pâtisserie plus responsable et plus vertueuse. L'année suivante, deux grands prix lui sont décernés : le premier est le « Grand Prix coup de cœur du jury des éco-défis » par la ville de Levallois-Perret et de la CCI Hauts-de-Seine. Le deuxième est le Trophée Fou de Pâtisserie de la "Pâtisserie Responsable" & "Pâtisserie fruitée".