

## De nouveaux menus signés Jofrane Dailly au départ de l'île de La Réunion en cabine Business Air France

Au départ de l'aéroport de La Réunion-Roland Garros, Air France confie désormais la carte de sa cabine Business au chef français Jofrane Dailly. 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.

Sur tous les vols Air France reliant Saint-Denis de La Réunion à Paris-Orly et Paris-Charles de Gaulle, en cabine Business, deux des quatre plats chauds proposés au menu sont signés par le chef, dont une composition végétarienne. Ces menus seront renouvelés régulièrement au fil des prochains mois.

*C'est une grande fierté pour moi de concevoir ces plats pour Air France. J'ai la chance aujourd'hui de faire goûter les saveurs métissées de la Réunion aux clients de la compagnie. Avec ces menus, j'ai en effet cherché à sublimer le terroir réunionnais tout en y ajoutant mes origines indiennes. Je me retrouve également dans la volonté d'Air France de proposer à bord une gastronomie gourmande et locale »* a déclaré Jofrane Dailly.

Les créations culinaires signées Jofrane Dailly pour Air France :

- Risotto façon zembrocal au curcuma Peï, légumes de saison et rougail en illusion ;
- Filet d'agneau au Massalé, courges en jeux de textures, jus au tamarin ;
- « Dans l'esprit d'un Kisherre », riz Basmati, légumes aux épices indiennes ;
- Filet de Bourgeois de nos côtes, rôti au thym, sauce carry, condiment vindaye ;
- Trilogie de mousselines patates douces et citrouille, petits légumes glacés, jus aux épices douces ;
- Ballotine de volaille et son jus, millefeuilles de patate douce.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, Air France généralise la possibilité de présélectionner son repas chaud en Business, notamment au départ de La Réunion. Ce service combine la garantie de la disponibilité du choix du client et une plus juste consommation à bord.

Cet hiver, Air France propose jusqu'à 21 vols hebdomadaires reliant Paris-Orly et Paris-Charles de Gaulle à Saint-Denis de La Réunion. Les vols sont opérés en Boeing 777-300 équipés de nouvelles cabines de voyage pour plus de confort à bord.

### **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.