DE NOUVEAUX METS SIGNÉS PAUL PAIRET AU DÉPART DE LA CHINE

Dès février 2015, de nouveaux mets inédits feront leur apparition à la carte des cabines La Première et Business d'Air France, au départ de Shanghai, Beijing et Guangzhou. La Compagnie collabore désormais avec Paul Pairet, chef français de renommée internationale, dont la mission est de proposer, dès le départ de ces trois destinations chinoises, une gastronomie française d'exception.

Dans la lignée des menus signés par les chefs étoilés au départ de Paris, Air France, ambassadeur de la gastronomie française à travers le monde, propose ainsi de nouvelles recettes de haut vol.

Pour les clients d'Air France, Paul Pairet a imaginé de nombreuses créations culinaires inventives et gourmandes. Régulièrement, une entrée et un plat inédits se dévoilent à bord des cabines La Première et Business.

En cabine La Première, les notes asiatiques se mêlent aux traditions gastronomiques françaises.

Les clients pourront, entre autres, savourer selon les mois un foie gras de canard et truffes de Yunan ou un saumon fumé au thé fumé en entrée.

Le chef a également créé plusieurs plats principaux tels que le travers de bœuf Waggyu, l'un de ses grands classiques, servi à bord dès février et revisité pour une parfaite dégustation en plein ciel.

En cabine Business, Paul Pairet propose des entrées déclinées en duos gourmands : pâté en croute de canard et foie gras associé à de jeunes légumes verts ou « black cod » tomate et fenouil accompagné d'un poivron grillé catalane.

Joue de cochon en daube niçoise, loup grillé ou encore bourguignon de joue de bœuf, de nombreuses recettes savoureuses sont également à découvrir en plat principal tout au long de l'année.

Retrouvez les visuels des plats signés Paul Pairet sur corporate.airfrance.com

PAUL PAIRET, LA **GASTRONOMIE FRANÇAISE TEINTÉE DE NOTES D'ASIE**

Né à Perpignan, Paul Pairet a mis le cap sur Shanghai en 2005, après des expériences à Paris, Istanbul, Hong Kong, Sydney, et Jakarta. A Shanghai , il ouvre deux établissements devenus mythiques : l'Ultraviolet et Mr & Mrs Bund, tous deux considérés comme les meilleurs restaurants de Chine continentale, et parmi les 100 meilleures tables du monde*.

Il signe pour Air France des plats français avec une touche asiatique. A savourer **!**

*Selon le classement élargi de "The World's 50 Best Restaurants"