LES DÉLICES DE FÉVRIER À BORD DES VOLS AIR FRANCE

• Régis Marcon et Anne-Sophie Pic, deux chefs triplement étoilés, créent de savoureuses recettes en cabine La Première et Business long-courrier ;
• De nouveaux arts de la table signés Jean-Marie Massaud pour sublimer chaque dégustation.

En février 2015, Régis Marcon et Anne-Sophie Pic, deux chefs triplement étoilés, font vibrer la haute cuisine française en cabine La Première et Business d'Air France. Au départ de Paris et sur l'ensemble du réseau long-courrier de la Compagnie, les chefs proposent une cuisine alliant produits de haute qualité et recettes inventives pour des saveurs uniques à découvrir en plein ciel. Et parce que chaque détail compte pour des moments d'exception, de nouveaux arts de la table signés Jean-Marie Massaud subliment chaque dégustation.

L'AMBITION DE RÉGIS MARCON, « METTRE LA NATURE DANS VOTRE ASSIETTE »

En février et mars 2015, Régis Marcon signe pour La Première une nouvelle entrée et cinq plats inédits offerts successivement. En mettant à l'honneur le meilleur du terroir français, le chef propose une cuisine authentique et gourmande.

En février, parmi les mets proposés à bord, les clients peuvent savourer un jarret de veau braisé, un barbue et crevettes aux girolles façon bouillabaisse ou un poulet étuvé au miel de fleurs et citron.

En mars, un ragoût de lentilles vertes du Puy aux crevettes ou un poulet fermier aux morilles noires seront, entre autres, à découvrir.

Tous les deux mois, un chef étoilé français invite de nouvelles créations culinaires à la carte La Première. Régis Marcon, Guy Martin, Joël Robuchon, Anne-Sophie Pic ou encore Michel Roth se succèderont cette année avec pour ambition d'offrir l'une des meilleurs tables du ciel.

Poulet étuvé au miel de fleurs et citron

SAVEURS ET PARFUMS SELON ANNE-SOPHIE PIC

Après avoir signé des plats servis en cabine La Première en décembre et janvier dernier, Anne-Sophie Pic poursuit sa collaboration avec Air France en cabine Business en élaborant cinq nouvelles recettes inédites. Excellant dans l'association des parfums, le chef propose une cuisine associant la puissance du goût aux saveurs les plus délicates.

Quasi de veau rôti doucement accompagné d'un royal de quinoa aux poivrons rouges et ananas ou cabillaud snacké servi avec un crémeux de riz noir et lait de coco sont, entre autres, à découvrir au fil des six prochains mois.

Dès février, un plat signé Anne-Sophie Pic sera proposé à la carte parmi les quatre choix disponibles au départ de Paris. Ses créations seront renouvelées deux fois par mois pour que le plaisir des voyageurs fréquents reste intact.

Crevettes justes snackées, crémeux de mozzarella, beure monté à la tomate et à la vanille de Madagascar, petites tomates de couleurs légèrement tiédies

Retrouvez l'ensemble des visuels des plats signés Anne Sophie Pic et Régis Marcon sur corporate.airfrance.com

DE NOUVEAUX ARTS DE LA TABLE POUR SUBLIMER CHAQUE DÉGUSTATION

En cabine La Première et Business, chaque détail est particulièrement soigné. Pour rendre la dégustation véritablement unique, la Compagnie a confié à Jean-Marie Massaud, célèbre designer français, le soin d'imaginer de nouveaux arts de la table.

Flûtes à champagne, assiettes en fine porcelaine Bernardaud, couverts signés Christofle… Jean-Marie Massaud a orchestré un service complet de plus de 40 pièces inédites pour la cabine La Première. Clin d'œil particulièrement raffiné, le mythique hippocampe ailé, symbole de la marque La Première d'Air France, se retrouve en filigrane sur ce service sur-mesure.

Dès février 2015, Jean-Marie Massaud propose également une nouvelle collection d'arts de la table spécialement réalisés pour la cabine Business. Chaque pièce a été dessinée avec soin pour évoquer la légèreté et l'envol, notions chères au designer. Les plats et assiettes sont subtilement surélevés, les verres sont élancés et le plateau est délicatement recourbé. Les matériaux choisis sont délicats : porcelaine Guy Degrenne, verre fin ou encore couverts en acier Christofle composent de nombreux éléments de ce service complet.

Retrouvez les visuels des arts de la table d'Air France sur corporate.airfrance.com

A PROPOS DE RÉGIS MARCON

Reconnu par ses pairs (Bocuse d'Or en 1995) et consacré par la critique (trois étoiles au guide Michelin) Régis Marcon relève aujourd'hui un nouveau défi, régaler les clients d'Air France. Il propose ainsi une série de recettes inédites élaborées avec la complicité des chefs de Servair, filiale d'Air France leader dans le domaine de la restauration aérienne. Personnalité unique et passionnée, Régis Marcon incarne à lui seul une branche à part dans la gastronomie française : plus qu'un style ou une époque, sa cuisine symbolise avant tout la nature qui l'entoure et raconte son parcours.

Entre Ardèche et Auvergne, Régis Marcon a su plonger les racines de sa cuisine dans un terroir familier et familial, d'où il a toujours su puiser le meilleur pour créer une cuisine authentique.

A PROPOS D'ANNE-SOPHIE PIC

Anne-Sophie Pic est la seule femme française à avoir trois étoiles Michelin, récompense suprême obtenue en 2007 à laquelle est venu s'ajouter le titre de Meilleur Femme Chef du Monde en 2011. Son histoire est tout à la fois celle d'une illustre lignée de chefs et d'une jeune fille autodidacte puisqu'elle est diplômée d'une école de commerce. Ce parcours lui a permis de penser une cuisine d'intuition et d'émotion. Son territoire d'expression culinaire est celui des associations de saveurs, d'une recherche permanente de complexité et de puissance aromatiques qui s'expriment avec délicatesse dans ses assiettes.

Anne-Sophie Pic est aujourd'hui à la tête d'un univers culinaire qu'elle a construit en quelques années et qui est constitué du restaurant gastronomique*** éponyme, du restaurant gastronomique** du Beau-Rivage Palace à Lausanne, de la Dame de Pic, restaurant* à Paris, d'un hôtel*****, du bistrot 7, d'une épicerie fine, de Scook, école de cuisine et de Daily Pic, cantine gourmande, à Valence.

A PROPOS DE JEAN-MARIE MASSAUD

Jean-Marie Massaud, designer français, est reconnu pour ses réalisations dans le monde entier. Diplômé de l'ENSCI - les Ateliers de Paris, ses œuvres sont identifiées et appréciées pour l'élégance de leurs proportions. Au-delà du formel, sa quête de la légèreté s'appuie sur une synthèse créative : économie de moyens, compétence de l'objet et justesse de la réponse au contexte. Sa pratique, à la croisée de l'anthropologie, de l'ingénierie et de la poésie, s'illustre fidèlement dans ses réalisations.