Roissy, le 28 mai 2015

Air France propose ses nouveaux plats à la carte en Business et en Première

- Air France poursuit sa montée en gamme en proposant à ses clients La Première et Business un choix de plats à la carte gratuit.
- Une montée en gamme autour de 6 plats au choix en cabine La Première et 6 plats au choix en Business réservables jusqu'à 24 heures avant le départ du vol
- Des arts de la table au service d'une haute cuisine

Air France poursuit sa montée en gamme sur son réseau long-courrier et propose à ses clients La Première et Business de personnaliser leur repas à bord. Grâce aux plats à la carte disponibles sur l'ensemble des vols long-courriers* de la Compagnie, ils bénéficient de plus de liberté et de plaisirs pendant leur vol, autour du thème des saveurs d'Asie ainsi qu'un panier de la mer.

Six plats en cabine La Première et six autres en cabines Business leur sont proposés sur différents thèmes culinaires :

- Cuisine thailandaise ;
- Tradition chinoise ;
- Saveur d'Inde ;
- Saveur du Japon ;
- Plaisirs de Corée ;
- Un « panier de la mer » vient compléter ces mets à la carte variés et gourmands.

Les clients peuvent réserver le plat de leur choix entre 90 jours et 24 heures avant le départ de leur vol. Ils peuvent effectuer la réservation lors de l'achat du billet ou dans la rubrique 'Gérez vos réservations'' sur le site www.airfrance.fr, dans les agences et call centers Air France, lors de leur enregistrement sur Internet ou sur mobile.

Des arts de la table au service d'une haute cuisine

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.

En cabine Business, chaque pièce a été dessinée avec soin pour évoquer la légèreté et l'envol, notions chères au designer. Les matériaux choisis sont délicats : porcelaine Guy Degrenne, verre fin ou encore couverts en acier Christofle composent de nombreux éléments de ce service complet.

Air France et la gastronomie française

En faisant appel à de véritables stylistes du goût pour élaborer les cartes de ses cabines La Première et Business, Air France entend être ambassadeur de la gastronomie et du savoir-vivre à la française. La Compagnie confie certains plats de La Première et de la Business à un grand chef français à bord des vols long-courriers au départ de Paris. Joël Robuchon, Guy Martin, Michel Roth, Thibaut Ruggeri, Régis Marcon ou encore Anne-Sophie Pic se sont déjà succédés pour endosser cette mission d'ambassadeur de la gastronomie française à bord des avions Air France, en proposant une de leurs créations parmi les différents plats chauds du menu.
En avril et mai 2015, le Savoyard Guy Martin signe les nouveaux mets en Première.

*à l'exception des vols sans repas chaud en prestation principale