

Pressemitteilung
02/2023 – 25. Januar 2023

17 Chefs kochen für Air France

Nachhaltiges Catering am Boden und an Bord



Anlässlich der Veranstaltung Bocuse d'Or 2023 vom 19. bis 23. Januar, bei der Air France offizieller Partner war, hat die französische Airline die Namen aller renommierten Köche bekannt gegeben, mit denen sie in diesem Jahr zusammenarbeiten wird. 17 Chefs, die für französische Spitzenleistungen stehen, signieren in den kommenden Monaten abwechselnd außergewöhnliche Gerichte in La Première und Business sowie in den Flughafenlounges von Air France. Als einzige Fluggesellschaft, die mit so vielen renommierten Namen aus der Welt der Küche zusammenarbeitet, unterstreicht die Airline damit mehr denn je ihre Rolle als Botschafterin der französischen Spitzengastronomie in aller Welt.

Air France hat sich zum Ziel gesetzt, ihren Kunden die Qualität und Vielfalt der französischen Gastronomie im Rahmen eines zunehmend verantwortungsbewussten Ansatzes näher zu bringen, indem sie den Schwerpunkt auf frische, saisonale und lokale Produkte und eine Auswahl an vegetarischen Gerichten in allen Reiseklassen legt. Die Menüs werden mit Hilfe einiger der renommiertesten Köche sowie dem Know-how des Catering-Partners Servair und dessen kulinarischen Studio kreiert.

Französisches Speiseerlebnis über den Wolken

An Bord von Langstreckenflügen ab Paris kreieren die französischen Sterneköche Arnaud Lallement, Régis Marcon, Anne-Sophie Pic, Emmanuel Renaut und Michel Roth in diesem Jahr abwechselnd exklusive Gerichte für die Speisekarten in La Première- und Business.

Zum ersten Mal bringen auch Mauro Colagreco und Thierry Marx ihr einzigartiges Können in dieses außergewöhnliche Team von Köchen ein. Mit vegetarischen Kompositionen, rotem und weißem Fleisch aus Frankreich und Fisch aus nachhaltiger Fischerei haben sich alle Chefs verpflichtet, die lokalen Produkte ihrer Regionen in Frankreich zu präsentieren und ihr kulinarisches Erbe und ihre Leidenschaft zu teilen.

In den exklusiven La Première-Suiten verleihen die besten Konditoren Frankreichs, die sog. Meilleur Ouvrier de France-Konditoren, Philippe Urraca und zum ersten Mal Angelo Musa den Menüs eine elegante und süße Note, die den besten Restaurants würdig ist. Auf der Langstrecke von Destinationen auf der ganzen Welt bietet Air France auch weiterhin von französischen Spitzenköchen signierte Menüs an, darunter Kreationen des dreifachen Michelin-Sterne Kochs Julien Royer in La Première und Business auf Flügen ab Singapur. Der aus der Auvergne stammende Julien Royer leitet in Singapur die Restaurants Odette und Claudine. Beim Abflug von La Réunion zeichnet Jofrane Dailly von der Diana Dea Lodge in Sainte-Anne für die Menüs in der Business Class verantwortlich. Die Menüs in der Business Class auf Flügen von Montreal, Toronto, Quebec und Vancouver stammen von Olivier Perret, der sich auf französische Gastronomie mit frischen Zutaten konzentriert. Der aus dem Burgund stammende Chefkoch leitet auch das Restaurant Le Renoir im Sofitel Montréal Le Carré Doré. Air France wird die Partnerschaft mit diesen außergewöhnlichen Spitzenköchen weiter ausbauen, insbesondere auf Flügen in die französische Karibik, die USA und nach Japan.

Auf der Mittelstrecke zeichnet François Adamski, Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Or-Gewinner und Chef von Servair, das ganze Jahr über für die Mittag- und Abendessen in der Business Class verantwortlich. Auch in den Lounges an den Pariser Flughäfen arbeitet Air France mit mehreren Chefs zusammen. Die Teams von Alain Ducasse haben die Gerichte für die Air France La Première Lounge in Paris-Charles de Gaulle kreiert. In den anderen Lounges des Terminals 2E (Hallen K, L und M) stellt Ducasse Paris regelmäßig neue Gerichte vor und in der Lounge im Terminal 2F kreiert François Adamski mit talentierten Köchen innovative, saisonale Menüs. Amandine Chaignot tritt in die Fußstapfen von Chloé Charles und in Paris-Orly signiert Guy Martin, der normalerweise die Menüs an Bord von Air France-Flügen signiert, zum ersten Mal ein Gericht in der Langstrecken-Lounge in Orly 3. In der Kurzstrecken-Lounge in Orly 2 genießen die Passagiere weiterhin das vom Konditor Philippe Urraca signierte Brandteiggebäck.

Ein verantwortungsvolleres Catering-Angebot

Air France hat sich verpflichtet, in allen Reiseklassen auf allen Flügen ab Paris sowie in allen Lounges an den Pariser Flughäfen 100 Prozent französisches Fleisch, Milchprodukte und Eier sowie Fisch aus nachhaltiger Fischerei anzubieten. Neben einer Auswahl an frischen, lokalen und saisonalen Produkten gibt es auch eine vegetarische Option und die Gerichte in der Economy- und der Premium Economy-Class sind mit dem Nutri-Score A oder B gekennzeichnet. Außerdem werden die Menüs für Kinder und Kleinkinder ausschließlich aus biologisch angebauten Produkten hergestellt.

Bis Ende März wird Air France außerdem 90 Prozent des Einwegplastiks an Bord ihrer Flugzeuge recyceln und eliminieren. Außerdem führt sie weiterhin plastikfreie Behälter ein, darunter Pappbecher, Schälchen aus Zellulose, Servierschalen aus Bagasse und „Bon-Appétit“-Tüten aus Kraftpapier. Am Boden und an Bord der Flugzeuge achtet Air France besonders auf die selektive Sortierung und das Recycling von Catering-Artikeln. In Übereinstimmung mit den französischen Vorschriften stellt sie ihren Gästen in den Lounges in Frankreich auch Trinkbrunnen zur Verfügung.

Im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung bietet Air France ihren Passagieren auf der Langstrecke auch die Möglichkeit, ein warmes Gericht vor dem Abflug auszuwählen. Dieser Service kombiniert die Garantie der Kundenauswahl mit einem rationelleren Verbrauch.

Der ökologische Fußabdruck von Air France hängt hauptsächlich mit den durch den Flugbetrieb verursachten CO₂-Emissionen zusammen. Die Priorität der Airlines ist es, diese Emissionen so schnell wie möglich durch Flottenerneuerung, Eco-Piloting und den Einsatz nachhaltigerer Kraftstoffe zu reduzieren. Air France engagiert sich außerdem in allen ihren Verantwortungsbereichen für eine Reihe von Maßnahmen, die darauf abzielen, den ökologischen Fußabdruck ihrer Aktivitäten so weit wie möglich zu reduzieren. Die Initiativen der Fluggesellschaft sind unter dem Label Air France ACT zusammengefasst. Weitere Informationen darüber finden Sie [hier](#).

Pressestelle AIR FRANCE KLM Deutschland:
f2kreation, Susanne Freitag, Eberbacher Straße 61, 65346 Eltville, Tel. 06123 – 60 52 51,
E-Mail: s.freitag@f2kreation.de