

Air France presenta nuevos menús de verano en sus cabinas La Première y Business

Madrid, 12 de julio de 2023.- De julio a octubre de 2023, Air France sigue promoviendo la gastronomía francesa con una nueva serie de recetas originales. En los vuelos con salida de París, en las cabinas de largo radio La Première y Business, los grandes chefs de cocina franceses galardonados con estrellas Michelin, Régis Marcon y, por primera vez, Thierry Marx, trabajarán junto al repostero Meilleur Ouvrier de France Philippe Urraca para crear deliciosos platos para los clientes de la compañía.

Para preparar estos menús que se degustarán en pleno vuelo, los chefs han trabajado en colaboración con Servair, líder mundial en restauración aérea, para crear platos con productos frescos y locales que evolucionan con las estaciones. Con un enfoque responsable, la carne, las aves, los productos lácteos y los huevos de cada menú son de origen francés, y el pescado procede de la pesca sostenible. Además, se ofrecen sistemáticamente menús vegetarianos en todos los vuelos de la compañía.

Thierry Marx se encarga de los menús Business

Por primera vez, Air France acoge a Thierry Marx, célebre chef de cocina con dos estrellas Michelin. Este parisino de nacimiento, uno de los talentos culinarios más reputados de su generación, ha creado para los clientes de la compañía recetas únicas, inspiradas en la diversidad de las regiones de Francia.

Sus platos ponen en valor los ingredientes vegetales por encima de todo, con un enfoque flexitariano.

"Al igual que los viajes, la cocina crea vínculos y momentos de encuentro. Son valores que comparto con Air France para sus clientes", ha declarado Thierry Marx.

En total, el chef ha creado ocho platos para ir descubriendo a lo largo de los próximos 4 meses:

- Crema de espelta, *crumble* de aceitunas negras, calabacines salteados.
- Bacalao, gambas, arroz al azafrán, *coulis* de piquillo.
- Pintada, zanahoria, puré de calabaza butternut.
- Lomo de cerdo, *coulis* de cigalas, puré de coliflor, níscalos.
- Pasta *conchiglie*, pera, queso Fourme d'Ambert y nueces.
- Gambas, pasta *risoni* con tinta de sepia, verduras crujientes.
- Pollo, patatas panaderas, setas, salsa de vino del Jura.
- *Carré* de ternera, salsa bordelésa, raviolis al apio.

En el marco de la lucha contra el desperdicio de alimentos, Air France ofrece a sus clientes que viajan en clase Business la posibilidad de preseleccionar su plato caliente hasta 24 horas antes del vuelo. Este servicio combina la garantía de disponibilidad de la elección del cliente con un consumo más racionalizado a bordo.



Departamento de Prensa
Air France-KLM España y Portugal
Almudena López-Amor
Tfno.: +34 91 330 04 18
alopezamor@airfrance.fr
corporate.airfrance.com Twitter: @AFnewsroom

Régis Marcon y Philippe Urraca en clase La Première

La clase La Première de Air France ofrece a cada cliente una experiencia gastronómica digna de los mejores restaurantes. Elegida "mejor restauración a bordo en primera clase" en los últimos [premios Skytrax World Airline Awards 2023](#), ofrece ahora menús firmados por el gran chef tres estrellas Michelin Régis Marcon. La naturaleza sigue inspirando a este chef, que se inspira en las regiones de Ardèche y Auvernia para elaborar sus recetas. Ha preparado ocho platos para descubrir en los próximos meses:



- Filete de buey con cerezas, puré de patatas con sal ahumada.
- *Royale* de calabacines con setas ostra y trufa, *coulis* de tomates fresa.
- Filete de pichón con salsa de albaricoque, bulgur al limón, setas y calabaza *butternut*.
- Filete de lubina y gambas con níscalos al estilo bullabesa.
- Filete de pintada con arándanos, patatas asadas y zanahorias baby.
- Filete de dorada con verbena, espinacas tiernas salteadas y níscalos.
- Jarrete de ternera estofado, salsa de salvia, gratinado de patatas con setas *porcini*.
- Cremoso de alubias rojas con tubérculos.

En cuanto a los postres, el repostero Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France y gran exponente de la tradición pastelera francesa, ha ideado una serie gourmet y delicada de cuatro postres que se alternan en la carta propuesta a bordo:

- « Délice du sud ».
- Té, naranja y kalamansi.
- Mediterráneo.
- Moka.

En 2023 Air France trabajará con un total de diecisiete chefs para promover la excelencia culinaria francesa. Estos talentos culinarios trabajarán juntos para crear platos excepcionales en los vuelos con salida de París y de ciertos destinos internacionales en las cabinas La Première y Business, así como en las salas VIP de los aeropuertos parisinos.

Air France, única compañía aérea que colabora con tantas firmas premiadas con estrellas Michelin, reafirma más que nunca su papel de embajadora de la gastronomía y el saber hacer francés en todo el mundo.

Departamento de Prensa
Air France-KLM España y Portugal
Almudena López-Amor
Tfno.: +34 91 330 04 18
alopezamor@airfrance.fr
corporate.airfrance.com Twitter: @AFnewsroom

Acerca de Thierry Marx

Nacido en París, Thierry Marx se formó con los Compagnons du Tour de France y los mejores chefs franceses, entre ellos Claude Deligne, Joël Robuchon y Alain Chapel. Galardonado con dos estrellas por la Guía Michelin® en 1999, también fue reconocido como Chef del Año por Gault&Millau en 2006 y recibió el distintivo de "Chef Mentor" durante la ceremonia de la Guía Michelin 2022. Fue el programa de televisión Top Chef el que le dio a conocer al gran público a partir de 2010. Sin conflicto entre tradición e innovación, el Chef defiende la cocina responsable en todo lo que hace, destacando siempre el saber hacer francés, los productos regionales franceses y el respeto por las estaciones. Thierry Marx, una figura comprometida, creó en 2012 la escuela Cuisine Mode d'Emploi(s) para formar de manera gratuita y en 11 semanas en cocina, pastelería y restauración a personas sin empleo. Desde entonces, se han creado una decena de centros de formación en toda Francia. A principios de 2023, el Chef abre su nuevo restaurante gastronómico "ONOR" en el número 258 de la rue du Faubourg Saint-Honoré, en el distrito 8 de París. Allí reúne su compromiso y su lucha por una cocina con impacto social y medioambiental, la integración a través de la formación profesional y la transmisión.

Acerca de Régis Marcon

Galardonado con el Bocuse d'Or en 1995 y tres estrellas Michelin, Régis Marcon es un referente de la gastronomía francesa. Por encima de todo, su cocina simboliza la naturaleza que le rodea y cuenta la historia de su carrera. Entre Ardèche y Auvernia, entre llanura y montaña, entre Velay y Vivarais, la cocina de Régis Marcon ha sabido echar raíces en un territorio familiar. Desde que en 1979 se hizo cargo del hotel y restaurante de su familia, y sin salir nunca de su cuna de Saint-Bonnet-le-Froid, Régis Marcon se ha consolidado como uno de los grandes chefs de nuestro tiempo, sabiendo sacar el máximo partido de los productos locales, especialmente las setas y la lenteja verde de Puy.

Sobre Philippe Urraca

A los 19 años, Philippe Urraca, siguiendo los pasos de su padre, abrió su primera tienda. Apasionado por su oficio y orgulloso representante de la tradición repostera francesa, se asegura de que cada una de sus creaciones sea una celebración del saber hacer que ha heredado. En 1994, recibió el título de Meilleur Ouvrier de France en repostería que corona su pericia y dominio de las artes culinarias francesas. De 2003 a 2017, fue elegido Presidente de los Meilleurs Ouvriers de France en repostería. Sigue siendo un artesano de corazón, un repostero al que le gusta "meter las manos en la masa" y que no duda en compartir su pasión por la gran repostería francesa y sus conocimientos. Toma la iniciativa, aconseja y transmite sus conocimientos para fomentar la innovación y transmitirlos a las generaciones futuras para llevar aún más lejos la cultura francesa. Desde 2011, también es jefe repostero y director técnico de La Compagnie des Desserts, lo que le da la oportunidad de experimentar y desplegar su talento en la búsqueda de gustos y sabores. Su reputación le ha llevado a ser solicitado en Francia y en el extranjero para realizar creaciones reposteras para ceremonias y eventos. Desde hace algunos años, además de sus múltiples compromisos, Philippe Urraca dedica gran parte de sus esfuerzos a la revisión y valorización de la pastelería tradicional francesa, y ha publicado un libro titulado "Pâtisserie leçons en pas à pas" (Lecciones de pastelería paso a paso) para adultos, que también ha adaptado para niños.

Vídeo de Thierry Marx y Air France: [hacer click aquí.](#)

Fotos de prensa: [hacer click aquí](#)

Departamento de Prensa
Air France-KLM España y Portugal
Almudena López-Amor
Tfno.: +34 91 330 04 18
allopezamor@airfrance.fr
corporate.airfrance.com Twitter: @AFnewsroom