Air France: lo chef stellato Daniel Rose firma le proposte in Business

A partire da settembre, i passeggeri della classe Business di **Air France** potranno gustare tre nuovi piatti firmati da Daniel Rose, lochef stellato americano innamorato della cucina francese. Daniel Rose è chef e partner di Le Coucou a New York e chef e proprietario di Chez La Vieille e La Bourse et La Vie a Parigi.

Tre sue creazioni saranno servite a bordo dei voli Air France in partenza dagli Stati Uniti (Atlanta, Boston, Chicago, Dallas, Detroit, Houston, Los Angeles, Minneapolis, New York, San Francisco, Seattle e Washington) e dal Canada (Montreal, Toronto e Vancouver) verso Parigi Charles de Gaulle e verranno rinnovate ogni due mesi:

- Pollo gratinato con cipolle (da settembre ad ottobre 2019 e da marzo ad aprile 2020)
- Paté di pollo caldo con foie gras (da novembre a dicembre 2019 e da maggio a giugno 2020)
- Merluzzo bianco con mousse di rapa e "burro bianco" (da gennaio a febbraio 2020 e da luglio ad agosto 2020)

Lo chef stellato **Daniel Rose** ha dichiarato: "Sono onorato di collaborare con Air France, la compagnia aerea che mi ha permesso di iniziare il mio percorso di chef 21 anni fa. Non vediamo l'ora di presentare, a 10 mila metri da terra, la nostra versione di alcuni piatti classici francesi che risulteranno deliziosi come quando vengono serviti nei miei ristoranti".