



Corsair x Maison Rostang x Petrossian x Billecart-Salmon

La **nouvelle classe Affaires** de [Corsair](#) a été pensée pour offrir une **expérience de voyage unique et haut de gamme** à chacun de ses clients. La **gastronomie** proposée à bord se devait d'illustrer également ce **degré d'exigence**, c'est pourquoi la compagnie a fait appel à des **maisons françaises de renom**: le chef **Michel Rostang** a élaboré deux menus dont un tout particulièrement exclusif et prestigieux proposant homard, saumon et **caviar [Petrossian](#)** et accompagnés de **champagne [Billecart-Salmon](#)**.

"Lorsque Pascal de Izaguirre m'a parlé de son projet de classe Business pour Corsair, je lui ai suggéré l'idée - jamais réalisée auparavant par aucune compagnie aérienne - d'un menu extra-ordinaire. Lorsque l'on part vers des destinations comme celles de Corsair, on est dans un esprit de fête. On a envie de faire commencer le rêve dès le voyage en avion. Avec ce plateau, nous offrons un vrai moment de folie, de rêve, et de qualité : on ne se contente pas d'une cuillerée de caviar, on sert 30 gr de Petrossian !

Nous avons conçu deux propositions originales pour la classe Business : un menu Signature inclus dans le tarif du billet Business, et un autre menu Prestige, vendu à un prix très accessible. Les passagers vont y retrouver l'esprit gourmand qui caractérise mes restaurants : les goûts, les bons jus qui donnent envie de saucer son assiette... Notre idée première, c'est de sortir de l'ordinaire et de partager notre passion de la cuisine, de redonner des couleurs et du goût à la classe Business." Michel Rostang.