

אייר פראנס: "קוקטיילים מעופפים"

Posted on 21 בנובמבר 2017 by עוזי בכר



במהלך חודש יולי הקרוב חברת התעופה אייר פראנס תגיש ללקוחותיה במחלקה הראשונה, קוקטיילים חדשים שנרקחו עבורם במיוחד ע"י קולין פילד, הברמן הראשי של רשת מלונות ריץ'

Category: תעופה

הקוקטיילים החדשים יוגשו במחלקת ה-La Premi?re במטוסים מדגם בואינג 777-300 ובאיירבוס A380. התפריט האקסלוסיבי יתרענן מידי שלושה חודשים, ויכלול רכיבי בסיס כגון ברנדי תפוחים (קלבדוס), קוניאק, ארמניאק, שמפניה, ועוד. על מנת להעניק את השירות הטוב והאיכותי ביותר, הצוות הייעודי של מחלקת ה-La Premi?re של אייר פראנס יעברו הכשרה ייעודית בכדי להכין את הקוקטיילים המיוחדים במהלך הטיסות.

חברת אייר פראנס דואגת לחדש לאורך כל השנה את היצע היינות והאלכוהול במטוסיה, זאת על מנת לחשוף את קהל הנוסעים למגוון גדול של כרמים צרפתיים וכדי להשלים את החוויה הקולינרית שמתוכננת על ידי השפים המוכשרים שלה. מידי שנה, אייר פראנס מציעה לנוסעיה מיליון וחצי בקבוקי יין ויותר משמונה מאות אלף בקבוקי שמפניה. כל אנשי צוות האוויר עוברים שיעורים בתורת היינות בעת הכשרתם, וכך יודעים להתאים את המשקה הנכון לכל נוסע ונוסע. כל המשקאות שנבחרים להגשה בטיסות אייר פראנס נבדקים ביכולתם להסתגל לאוויר היבש וללחץ התא, שעלולים לשנות את טעמם.

קולין פיטר פילד, נולד בשנת 1961 בבריטניה. בגיל 14 הבין קולין את ייעודו ונסע לצרפת ללמוד את רזי המקצוע שחשקה בו - ברמן. שמונה שנים לאחר מכן, זכה קולין במקום השני בתחרויות 'הברמן הטוב ביותר בצרפת', ו-הברמן

הטוב ביותר בתחרות המרטיני העולמית'. בשנת 1994, קולין מונה לברמן הראשי של רשת מלונות היוקרה ריץ' ומאז זכה פעמיים בתואר הברמן הטוב ביותר בעולם על פי מגזין פורבס. בכך, קולין הפך לאחד ממובילי תחום המשקאות והקוקטיילים בעולם.

