

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le Bourget, le 8 Juin 2017

DU NOUVEAU DANS L'ASSIETTE DE LA COMPAGNIE DES CHEFS PARISIENS ET NEW YORKAIS A BORD DES JUIN

Depuis sa création, La Compagnie met à l'honneur un chef français Christophe Langrée qui élabore avec beaucoup de délicatesse des menus au fil des saisons.

« Faire voyager les gens est notre métier, dans les airs ou dans l'esprit ; La cuisine suit les saisons, les envies et motive l'inspiration. De ma Bretagne natale aux voyages autour du monde, je ne garde que le meilleur pour le partager avec vous. ». Christophe Langrée.

A partir du 11 juin prochain, il réaffirme son engagement en proposant une cuisine à la française et lance une toute nouvelle carte avec trois recettes inédites :

En entrée, des gambas rôties sur houmous et en plat un choix entre : un filet de dorade grillé, tatin d'échalotes et orange confite, fèves et sauce miroir ou un quasi de veau rôti au raifort jeunes poireaux et jus réduit. Un menu qu'il présentera pour la première fois aux passagers du vol B0102 entre Paris et New York avec un accord mets et vin élaboré par la sommelière de son restaurant, le 10 à Saint Germain en Laye.

Deuxième nouveauté, Christophe Langrée invite pour cette saison 2017/2018 trois chefs français et une femme chef américaine à le rejoindre en cuisine dans le **programme Chefs & Co**.

Chaque mois, entre Paris et New York, 1 chef propose à travers 1 plat signature sa personnalité culinaire.

En Juillet, le Chef étoilé David Toutain du restaurant éponyme (Paris 7) signera une entrée technique et gourmande, la Ballotine de Saumon, macédoine de légumes aromatisés au basilic.

En Septembre, le Chef Frédéric Duca du restaurant Racine à New York propose une recette méditerranéenne et raffinée, le Dos de cabillaud, purée de fenouil, condiment d'encornets, chorizo et citron confit.

En novembre, c'est au tour du Chef Christophe Saintagne d'offrir un plat gastronomique et contemporain, les ravioles de canard, coriandre et céleri.

Pour les voyages de nuit de New York vers Paris, La Compagnie propose une formule rapide et légère de «Quick snacking» afin de laisser aux passagers la possibilité de maximiser leur temps de repos. **En Octobre**, c'est la femme chef américaine, Jody Williams, qui signera une recette authentique et audacieuse, le Pot-au-feu froid de poulet, vinaigrette au raifort.

Une cuisine de haut vol, c'est aussi ça le service 100% classe affaires qui permet aux passagers de La Compagnie les plus fréquent de mieux varier les plaisirs.

Il est temps de passer à table en vol...

Pour en savoir plus sur la compagnie, les vols, les services, ou pour toute autre question, rendez-vous sur www.lacompagnie.com

Contact presse :

La Compagnie - Diane de Follin +33 (0)6 13 41 59 51