

COMMUNIQUE DE PRESSE

Arcueil, le 9 mars 2020

La Compagnie propose désormais une carte des vins 100% bio sélectionnée par les experts Bettane+Desseauve

Choisir un vin demande connaissance et expertise, la Compagnie s'est associée à Bettane+Desseauve pour élaborer une carte des vins, se renouvelant chaque mois avec la particularité d'être à 100% composée de vins issus de la viticulture biologique ou en conversion.

Depuis ses débuts, la Compagnie travaille avec Christophe Langrée et une brigade de chefs talentueux sur l'élaboration de ses menus parmi lesquels : David Toutain, Frédéric Duca, Florent Ladeyn, Yann Couvreur, Gaël et Mickaël Tourteaux...

La suite logique était donc de venir sublimer ces créations culinaires avec des vins finement sélectionnés par des experts en la matière.

Les équipes de Bettane+Desseauve ont choisi de mettre leur expertise au service de La Compagnie pour réaliser des sélections de vins biologiques ou en transition à destination des passagers. Passionnés et fins connaisseurs, Michel Bettane et Thierry Desseauve font partie des grandes références françaises en termes de dégustation, de critique et de notation des vins.

« On ne peut pas apprécier un bon plat sans un bon vin. Les vins biologiques sont une nouvelle tendance qui se développe dans les plus grands restaurants et nous avons voulu inviter les passagers de La Compagnie à découvrir cette nouvelle façon d'apprécier leur repas à 10 000 mètres d'altitude. » *Thierry Desseauve, fondateur de Bettane+Desseauve.*

Désireuse de proposer une expérience différente à ses passagers, La Compagnie encourage les initiatives des viticulteurs français s'orientant vers la culture biologique dans l'idée de toujours améliorer la qualité de l'offre proposée à bord à ses passagers. La sélection met à l'honneur, des petits comme de plus grands domaines, retrouvez au mois de mars :

Blanc : [Domaine de la Charmoise, Henry Marionnet 2019](#), vieilles vignes en conversion bio

en accord avec le Saumon mariné, champignons et sauce aux poivrons

Rouge : [Domaine du Silène, Jean Claude Mas 2018](#), grès de Montpellier, bio en accord avec le Sot l'y laisse et artichauts barigoule proposé par David Toutain (voir photo)

[Plus d'informations sur nos menus](#)

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération.



À propos de Bettane+Desseauve

Bettane+Desseauve est une société d'experts dans la prescription de vin. En 2005, Thierry Desseauve et Michel Bettane assurent la réalisation de suppléments vins pour de grands médias comme Le Journal du Dimanche, Paris Match et depuis 2015, ils ont lancé leur propre revue trimestrielle En Magnum.

Afin de permettre aux consommateurs une expérience plus complète, ils ont également créé des salons : Le Grand Tasting en France et à l'étranger (Shanghai, Hong Kong, Tokyo). **Plus d'informations :** www.bettanedesseauve.fr

À propos de La Compagnie

La Compagnie est la compagnie aérienne régulière française qui réinvente depuis le 21 juillet 2014 la Classe Affaires en une expérience unique et à taille humaine, entre Paris et New York, et depuis le 5 mai 2019 entre Nice et New York. La Compagnie propose jusqu'à deux vols quotidiens exclusivement classe affaires à des prix de 30 à 50% inférieurs à ceux de la concurrence pour séduire et satisfaire une clientèle exigeante à la recherche d'une expérience différente. A bord, les passagers profitent du confort de 76 sièges-lits qui s'inclinent en lits parfaitement plats, d'un système de divertissement innovant, d'un accès gratuit et illimité au Wifi haut débit et de menus de saisons élaborés par des chefs français de renom. **Plus d'informations :** www.lacompagnie.com

Contact presse

La Compagnie - Fanny Tesson : +33 (0)1 55 60 30 01 / ftesson@articleonze.com