

La Compagnie dévoile sa nouvelle carte gastronomique en accord avec une sélection de vins bios élaborée par Bettane+Desseauve

Une nouvelle saison du programme « Chefs&Co » entre Paris et New York

Depuis sa création, **La Compagnie collabore avec l'ancien Chef de Matignon, Christophe Langrée**, qui élabore avec beaucoup de délicatesse des menus au fil des saisons. Les menus sont audacieux et raffinés, à l'image du Chef breton. Et toujours dans leur quête de nouveauté, **La Compagnie et Christophe Langrée invitent, dans le cadre du programme intitulé « Chefs&Co » créé en 2017, d'autres Chefs de renom à collaborer afin de proposer des plats signatures gastronomiques** en complément de la carte et cela durant un mois pour chaque collaboration.

-Septembre 2023 : Une rentrée exceptionnelle avec la Cheffe doublement étoilée **Stéphanie Le Quellec** qui rejoint la famille de **Chefs&Co**. Elle s'est reconnue dans les valeurs de La Compagnie et son esprit familial qu'elle insuffle elle aussi dans son établissement « La Scène » et propose en ce mois de septembre deux plats signatures, une entrée : **Homard bleu mariné, vanille tahitensis, sarrasin toasté** ; et un plat principal : **Jarret de veau confit infusé au café, raviole de cèpe**.

Stéphanie Le Quellec a d'ailleurs participé vendredi 1^{er} septembre à une dégustation et une rencontre avec les passagers à bord du vol La Compagnie à destination de New-York, accompagnée de son directeur de salle du restaurant « La Scène », Joseph Desserprix, récemment nommé Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie « maître d'hôtel, du service et des arts de la table ». Ce dernier ayant proposé sur ce vol événement une dégustation inédite de fromages à la coupe accompagnés de condiments d'algue et de genièvre.



- Novembre 2023 : La Cheffe étoilée bretonne **Nolwenn Corre** signe pour la deuxième année un menu iodé en hommage à sa Bretagne natale avec une **Lobster Galette (Galette au homard)** en entrée et des **Noix de St Jacques, choux fleur à l'amande et jus réduit** en plat principal.

- Décembre 2023 : **David Toutain**, Chef doublement étoilé fidèle de La Compagnie depuis 2017, proposera un **Cannelloni végétal au céleri-rave** en entrée ainsi qu'une **Ballotine de cabillaud et saumon, butternut et orange** et une **Ballotine d'agneau confit, topinambour** en plat principal.

- Mars 2024 : Le Chef brésilien étoilé à New York **Franco Sampogna** inaugurera son Menu début mars avec l'artiste Richard Orlinski avec une **Salade de légumes grillés** en entrée et deux plats principaux : un **Ravioli truffe, champignons, noisettes** et une **Volaille girolles Ras el Hanout**.

- Avril et Mai 2024 : Le Chef marseillais **Frédéric Duca**, ancien Chef du Restaurant Racines à NY et désormais propriétaire de son restaurant parisien « Rooster Batignolles », lancera l'été avec ses **Goujonnettes épaisses de saumon marinées, espelette et kumquat quennelles petit pois mayonnaise estragon**.

- Juillet et Aout 2024 – Le Chef Pâtissier **Yann Couvreur**, désormais installé à Miami surprendra les passagers avec un nouveau dessert signature estival.

Une carte des vins 100% Bio élaborée par les experts de Bettane+Desseauve

Choisir un vin demande connaissance et expertise. Depuis 2020, 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. « *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. À la carte des vins, les passagers pourront retrouver le St Emilion Belair Monange, le Pomerol Petit village, le St Estèphe Les Pépins de Lafon Rochet, le St Joseph de Romain Duvernav, le Chateaneuf du Pape de la Maison Ogier, le Sancerre La Moussière de Alphonse Mellot, Chablis Vieilles Vignes de Nathalie et Gilles Fèvre, ou encore l'Heritage de Chasse Spleen.

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 100% classe affaires à des prix compétitifs pour séduire et satisfaire une clientèle exigeante à la recherche d'une expérience différente. A bord, les passagers profitent du confort de 76 sièges 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

À propos de Bettane x 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

Contact presse

MCA Communication

Marie-Carole Ancelin- de la Chapelle et Anaïs Hauwel

mca.com@wanadoo.fr / anais.mca@orange.fr

T: +33 (0)1 58 36 03 45 / +33 (0)6 20 37 74 13