

La Compagnie propose un programme F&B toujours plus innovant et créatif

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. Et toujours dans leur quête de nouveauté, [La Compagnie](#) et Christophe Langrée invitent, depuis 2017, d'autres Chefs de renom à collaborer afin de proposer des plats signatures en complément de la carte durant un mois.

Pour accompagner et apprécier au mieux ces plats signatures, [La Compagnie](#) s'est associée à **Bettane+Desseuve** qui a créé une carte des vins renouvelée chaque mois avec la particularité d'être à 100% composée de vins issus de la viticulture biologique ou en conversion. 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. Les accords mets et vin viennent ainsi sublimer la carte du mois.

Un programme 2023 riche en collaborations

Après **Franco Sampogna**, Chef brésilien nouvellement étoilé et propriétaire du célèbre restaurant et galerie d'art FREVO à New York, qui a proposé son plat signature en février, **c'est aujourd'hui le Chef marseillais Frédéric Duca**, du restaurant Rooster Batignolles qui lance l'été avec un saumon mariné à l'Espelette et au kumquat, mayonnaise à l'estragon. Ce plat sera à la carte du vol Paris-New-York pendant tout le mois de **mai**.

En **juin**, les **frères Tourteaux**, du restaurant niçois doublement étoilé Flaveur**, proposeront un menu 2 étoiles à tous les passagers de [La Compagnie](#) sur le vol Nice-New-York.



Le Chef Frédéric Duca (crédits photo Julie Limont)

La Compagnie met également à l'honneur les accords mets et vin lors de vols événements master classes en invitant certains propriétaires à venir présenter leurs vins en vol

En janvier, La Compagnie a accueilli en vol les propriétaires du **Château Beaugard**, et plus récemment ceux du **Château de Chamirey**.

Aujourd'hui, mardi 2 mai, les passagers du vol Paris-New-York vont faire l'expérience d'une dégustation accords mets et champagne de la **Maison Telmont**, avec la nouvelle carte du Chef marseillais **Frédéric Duca**. A bord, Alexis Lyon et Jeanne Piau de la Maison Telmont serviront le *Telmont Blanc de Blancs 2014*, le *Telmont Blanc de Noirs 2014* et présenteront le *projet Au Nom de La Terre* et son objectif : produire un champagne de très grande qualité, dans le plus grand respect de l'environnement.

Le **5 juillet prochain**, **Emanuele Balestra**, mixologue de l'Hotel Barrière Le Majestic Cannes célébrera à bord du vol Nice-NY la fête nationale américaine avec deux créations originales pour l'apéritif.





*Aurora Monot-Devillard, co-proprétaire du
Château de Chamirey, à bord du vol
Paris-New-York le 25 avril 2023*



*Le Chef Franco Sampogna, à bord du
vol Paris-New-York le 23 février 2023*

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