

## La Compagnie lance ses nouveaux menus et dévoile une carte des vins 100% bio sélectionnée par les experts Bettane+Desseauve

Après la « Tarte Profiteroles » signée par le Fouquet's Paris en septembre et la « Crostata Café/Noisettes » de la Cheffe pâtissière italienne Isabella Poti, La Compagnie lance sa nouvelle carte gastronomique entre Paris et New York en accord avec une sélection de vins bios élaborée par Bettane+Desseauve.

### Une nouvelle saison de 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. Finies les tomates mozza en carton en décembre ou le classique poulet curry, 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, depuis 2017, d'autres Chefs de renom à collaborer afin de proposer des plats signatures en complément de la carte** durant un mois. Au programme cette année :

- **Novembre 2022** : La Cheffe étoilée bretonne **Nolwenn Corre** signe un menu iodé en hommage à sa Bretagne natale avec un Homard Topinambour à la vanille en entrée et une Dorade et butternut, beurre acidulé et châtaignes en plat principal.
- **Décembre 2022** : Le Chef doublement étoilé **David Toutain** signe un Pressé de bœuf, pomme de terre et caviar d'aubergines ainsi qu'une Blanquette de lotte, coco citronnelle et pressé de carottes à la mélisse. Il sera d'ailleurs à bord du vol du 24 décembre à destination de New York avec la Maison Bellorr qui accompagnera les plats de truffe et de caviar pour l'occasion.
- **Février 2023** : Le Chef brésilien nouvellement étoilé à New York **Franco Sampogna** signe une Blanquette de St Jacques et Chou-Fleur pour prolonger les fêtes
- **Mai 2023** : Le Chef marseillais **Frédéric Duca**, du restaurant Rooster Batignolles, lancera l'été avec un saumon mariné à l'Espelette et au kumquat, mayonnaise à l'estragon.



### Une carte des vins 100% Bio élaborée par les experts de 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.

*« 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 les Pessac Léognan *Hauts de Smith*, *Domaine de la Solitude* et *Croix de Carbonnieux*, le Pomerol *Benjamin de Beauregard*, Le Chablis *Simonnet Febvre*, Le Mercurey *Château de Chamirey*, le Chateaufort du Pape *de Romain Duvernoy* ou encore le Margaux *Tour de Mons*.

\*\*\*\*\*

### À propos de La Compagnie

La Compagnie est la compagnie aérienne régulière française qui réinvente depuis 2014 la Classe Affaires en une expérience unique et à taille humaine, entre Paris et New York, depuis 2019 entre Nice et New York et depuis avril 2022 entre Milan et New York. La Compagnie propose des 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](http://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](http://www.bettanedesseauve.fr)**

### Contact presse

La Compagnie c/o Article Onze Tourisme

Yannis Gaillot : +33 (0) 7 87 97 22 81 – [ygillot@articleonze.com](mailto:ygillot@articleonze.com)