

La Compagnie met les saveurs à l'honneur : une offre gastronomique renouvelée dès septembre



Septembre, un mois placé sous le signe de la nouveauté

Pour la rentrée, La Compagnie met la créativité à l'honneur avec des menus inédits signés par des chefs invités. Pensés pour suivre le rythme des saisons, ces menus mettent à l'honneur, à chaque période de l'année, un chef différent ainsi que des produits soigneusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leur authenticité.

Ces nouvelles recettes, créées pour surprendre et ravir, offrent une expérience gustative unique à bord. Imaginées spécialement pour La Compagnie, elles seront accompagnées d'accords mets & vins signés Bettane+Desseauve, référence incontournable du monde du vin, avec notamment des appellations prestigieuses telles que **Châteauneuf-du-Pape**, **Château Beaugard** ou encore **La Croix de Carbonnieux**.

Tout au long de l'année, des chefs de prestige se succéderont pour imaginer les menus de La Compagnie. Chacun apportera sa touche personnelle, offrant un véritable voyage gastronomique en plein ciel.

Les chefs invités de la saison

Franco Sampogna - Octobre 2025

Chef brésilien formé aux côtés d'Alain Ducasse et Guy Savoy, s'est distingué très jeune en obtenant la 2^e place du concours San Pellegrino Young Chef.

En 2019, il cofonde à New York le restaurant FREVO, rapidement salué par le *New York Times* et récompensé en 2022 par une étoile Michelin.



À l'occasion de son service à bord, il proposera une **entrée de crevette, amande, pomme et céleri**, suivie au choix d'un **filet de daurade accompagné de shimeji, pomme de terre, beurre blanc et yuzu kosho**, ou d'une **volaille servie avec une sauce suprême, du pistou et des ziti gratinés**.



Nolwenn Corre - Décembre 2025

Diplômée de l'Institut Paul Bocuse, dirige depuis 2016 le Restaurant de la pointe Saint-Mathieu et le Bistrot 1954 en Bretagne. Elle y propose une cuisine classique et moderne, marquée par l'iode et les produits locaux issus de circuits courts.

En décembre, elle fera découvrir un menu débutant par des **goujonnettes de truite, servies avec une raviole ouverte de betterave confite et une vinaigrette grenade et céleri**, suivies au choix d'un **plat de chair de homard, accompagnée d'une purée de céleri et de truffes noisettes**, ou d'une **poitrine de pintade au foie gras, avec pleurotes et poire confite**.

David Toutain - Mars 2026

Depuis 2019, son restaurant éponyme à Paris est doublement étoilé, où il propose une cuisine moderne, créative et chaleureuse inspirée de ses expériences et voyages.

Durant son service à bord, les passagers pourront déguster un **saumon gravelax aux zestes d'agrumes et jeunes pousses d'épinards**, suivi au choix d'un **dos de cabillaud accompagné de lanières de courgettes vertes, de coriandre et de graines de pignons torréfiés**, ou d'un **filet de poulet émincé servi avec des rigatoni à la crème d'olive et à l'estragon**.





Frédéric Duca - Juin 2026

Chef marseillais, a été élu Meilleur Chef de l'année en 2013 par Gilles Pudlowski et a obtenu une étoile Michelin à L'Instant d'Or à Paris. Après une expérience à New York où il a dirigé le restaurant Racines, il revient à Paris et ouvre en 2019 Rooster, où il propose une cuisine méditerranéenne inventive et raffinée mettant en valeur l'authenticité des produits.

Durant le mois de juin, il proposera un menu débutant par un **pressé de légumes confits aux aromates et au basilic**, suivi au choix d'un **dos de cabillaud accompagné de fenouil et d'encornets au chorizo et citron confit**, ou d'une **épaule d'agneau confite à l'huile d'olive et aux aromates**.

La signature Christophe Langrée

Chef attiré de La Compagnie et ancien Chef de Matignon, **Christophe Langrée** élabore avec délicatesse des menus audacieux et raffinés. Présent tout au long de l'année, il propose ses **plats signatures chaque mois**, toujours pensés en fonction des saisons et en complément des cartes créées par les chefs invités.

Ainsi, tandis que les chefs de prestige se succèdent à bord pour imaginer des menus inédits le temps d'une collaboration, **Christophe Langrée assure une**

continuité gourmande en offrant, mois après mois, sa propre interprétation gastronomique des produits de saison.

Une expérience enrichie au sol et à bord

À leur retour, les passagers pourront profiter d'un **dîner au Lounge&Co**, le lounge exclusif de La Compagnie, servi à volonté avant l'embarquement.

À bord, les repas adoptent une approche plus légère, parfaitement équilibrée, et s'accompagnent cette année d'une **sélection inédite de fromages américains** – parmi lesquels le **Beecher's Flagship** de New York, le **Bijou** du Vermont, le **Coupole** de Vermont Creamery ou encore le **Prairie Breeze Cheddar** de l'Iowa – à déguster tout au long du vol, scellant ainsi le lien culinaire entre New York et Paris

A propos :

Fondée en 2013, La Compagnie propose des vols 100 % classe affaires à destination de New York, au départ de Paris et Milan, toute l'année, et de Nice en saison. Bien plus qu'une simple compagnie aérienne, La Compagnie incarne une nouvelle vision du voyage d'affaires. Avec une flotte d'Airbus A321neo entièrement renouvelée en 2019, chaque avion est équipé de 76 sièges en configuration 2x2. Tous les sièges se transforment en lits entièrement plats pour un repos optimal durant le voyage. À bord de La Compagnie, une cuisine raffinée et de saison, est toujours au menu. Les menus, renouvelés chaque mois, mettent à l'honneur des créations de chefs renommés tels que David Toutain, Frédéric Duca, Nolwenn Corre et Franco Smpogna.