



VISTAJET PORTE LA RESTAURATION À DE NOUVEAUX SOMMETS

La première compagnie d'aviation d'affaires redéfinit la gastronomie dans les airs grâce à des découvertes scientifiques et artistiques, des menus saisonniers Signature et des partenaires étoilés au Michelin.

Paris, le 15 novembre 2022 : À une table située à 13 000 mètres - plus haut que le mont Everest - c'est probablement là que vous dînerez le plus haut. C'est [l'expérience unique](#) proposée par [VistaJet](#), la première et unique compagnie mondiale d'aviation d'affaires, qui permet aux passagers d'embarquer pour un voyage à travers les meilleurs mets du monde, à bord comme au sol.

Même le plus grand des gourmands doit remettre ses sens à zéro lorsqu'il prend l'avion, car l'altitude, la baisse de l'humidité ou encore l'augmentation du bruit et du mouvement ont un impact, du métabolisme jusqu'à la façon dont nous percevons les différents goûts. L'air de la cabine réduit notamment l'arôme, élément qui constitue la saveur avec le goût (jusqu'à 80 % de ce que les gens pensent être un goût est en fait une odeur). Bien entendu, les vols privés permettent de minimiser l'impact sur les sens : à 13 000 mètres de hauteur, un appareil Global 7500 de VistaJet a une pression atmosphérique équivalente à celle de seulement 1 000 mètres et un taux d'humidité contrôlé, même si la différence est tout de même perceptible.

Bien faite, la nourriture régale le cœur et l'âme, ainsi que le corps et l'esprit. Pourquoi, alors, est-elle si souvent le facteur oublié dans les airs – est-ce une nécessité plutôt qu'un plaisir ? Les facteurs en vol ne sont pas une raison pour faire des compromis.

« Nous avons entrepris un voyage pour transformer l'expérience de la restauration privée dans les airs - pour en faire quelque chose à savourer », déclare Diego Sabino, Vice-Président de Private Dining chez VistaJet. « Les choses simples, les grandes saveurs et les meilleurs ingrédients préparés et cuisinés à la perfection voyageront toujours bien. Nous avons exploré l'art et la science de la restauration, afin que nos Membres puissent chérir le temps passé ensemble à bord, avec le bon goût, quelle que soit l'occasion. »

Pour s'assurer que chaque passager savoure chaque bouchée, l'œil expert de VistaJet pour inspirer le palais propose :

Des menus saisonniers Signature

VistaJet met l'accent sur la saisonnalité, la santé et le bien-être, en faisant évoluer en permanence ses [menus](#) pour tous - qu'ils voyagent pour les affaires, en famille ou entre amis, ou qu'ils célèbrent un événement important - quel que soit leur vol et leur destination.

La perception du salé et du sucré est réduite de 30 % ; alors que l'humidité à la maison est généralement d'environ 45 %, elle peut être de 20% ou moins dans un avion, ce qui désensibilise les papilles gustatives. C'est pourquoi VistaJet travaille avec plus de 7 000 fournisseurs de confiance dans le monde entier : les meilleurs producteurs pour s'approvisionner en ingrédients et plats les plus frais et de la meilleure qualité. Chaque plat est préparé spécialement pour être dégusté à haute altitude.

Des partenaires de renom

Même les grands chefs doivent changer leur façon de concevoir la nourriture si elle sera servie à bord d'un vol. Nombre de nos partenaires primés ont reformulé leurs plats emblématiques et créé des repas exclusifs pour que le goût soit parfait lorsqu'ils sont servis dans une cabine VistaJet.



Travaillant avec plus de 100 chefs privés et restaurants étoilés Michelin parmi les plus recherchés pour ces moments spéciaux, tant dans le ciel qu'au sol, nos partenaires [Private World](#) de renom offrent une porte d'entrée aux plats les plus exaltants - le vénéré Nobu Matsuhisa proposant un nouveau plat exclusif à bord des vols au départ des États-Unis ; le chef Alex Dilling, étoilé au Michelin, dans son restaurant éponyme de l'hôtel Café Royal à Londres ; le chef inspiré Nuhma Tuazon à New York ; le délectable Tosca di Angelo au Ritz Carlton de Hong Kong ; le spécialiste Bon Soirée, qui embarque des plats d'Angleterre ; le légendaire Zeffirino à Gênes, en Italie ; le chef Ivan Alvarez au pittoresque restaurant Ithaafushi - The Private Island, aux Maldives ; le considéré Origin Grill au Shangri-La de Singapour ; et un partenariat avec les hôtels Taj dans le monde entier, notamment avec le chef Sriram, étoilé au Michelin, du Quilon de Londres, le Varq au Taj Exotica Resort & Spa de The Palm Dubai, le House of Ming au Taj Mahal Hotel New Delhi, le Wasabi by Morimoto au Taj Mahal Palace Mumbai, et le Thai Pavilion au President à Mumbai.

The Little Book of Dining in the Sky

Il est pratiquement impossible de recréer notre restaurant préféré dans le ciel, et nous ne devrions pas essayer - il y a des limitations évidentes en termes d'espace et d'équipements de cuisine, en plus du goût, de l'odeur, de l'apparence et de la sensation de la nourriture. Mais ce n'est pas une raison pour faire des compromis.

[The Little Book of Dining in the Sky](#) explore l'art et la science de bien manger avec VistaJet. Des aperçus de dégustation, les secrets du chef du jet, le bien-être en voyage, l'espace cuisine du jet et des suggestions de service pour tous ceux avec qui vous dînez. Ces réflexions et conseils d'experts ont pour but de vous faire découvrir les plaisirs de la table, en altitude.

Le procédé et son un service inégalé

L'histoire de l'acheminement des aliments, de la ferme jusqu'à la table en vol est une histoire d'attention aux détails tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Il est impossible de recréer l'environnement d'une cuisine de classe mondiale dans le ciel, mais nous nous efforçons de nous en rapprocher le plus possible.

1. Dès que votre vol est réservé, l'équipe *Private Dining* de VistaJet vous propose des menus sur mesure parmi lesquels vous pouvez choisir.
2. L'approvisionnement en ingrédients spécifiques peut prendre une journée entière, tandis que six heures peuvent être nécessaires pour transporter les aliments de la cuisine à l'avion. Les menus sont finalisés au moins 24 heures avant le départ afin de garantir le respect des normes d'approvisionnement et de préparation.
3. Le chef privé ou le restaurant commence alors à créer les plats. À ce stade, les éventuelles allergies, intolérances ou autres besoins diététiques auront été vérifiés plusieurs fois.
4. Les plats chauds sont fraîchement préparés à la main et précuits. Les ingrédients sont emballés dans des récipients prêts à l'emploi, puis refroidis par air pulsé pour préserver le goût, la texture et la fraîcheur.
5. Les repas sont acheminés à l'aéroport de départ dans des véhicules réfrigérés puis chargés à bord du jet environ 90 minutes avant le départ. VistaJet dessert 1 900 aéroports dans 187 pays, couvrant environ 96 % du monde.
6. En vol, l'Hôtesse de Cabine VistaJet termine la cuisson des plats avant de parfaitement les présenter et de les servir aux passagers. Toutes les Hôtesse de VistaJet sont formées par le British Butler Institute, sont certifiées jusqu'au niveau 2 de formation en vins et spiritueux et sont qualifiées en matière de sécurité alimentaire. Elles ont également suivi des cours de présentation de plats donnés par des chefs spécialisés dans différentes cuisines.

Pour plus d'informations sur VistaJet et ses offres de restauration, visitez vistajet.com/privatedining.



Vous trouverez des visuels et la vidéo de campagne [ici](#).

À propos de VistaJet

VistaJet est la première et unique compagnie mondiale d'aviation d'affaires. Avec sa flotte de plus de 80 jets d'affaires dédiés à l'aviation d'affaires, aux couleurs argent et rouge, VistaJet a transporté des entreprises, des institutions gouvernementales et des clients privés dans 187 pays, couvrant ainsi 96 % du monde.

Fondée en 2004, la compagnie est à l'origine d'un modèle commercial innovant qui permet à ses clients d'avoir accès à une flotte entière en ne payant que les heures de vol, sans les risques liés à la propriété d'un avion. L'adhésion au programme VistaJet offre aux clients un abonnement « à la carte » d'heures de vol sur sa flotte de jets moyen et long-courriers, pour les faire voler à tout moment et en tout lieu. VistaJet est une entreprise de Vista - le premier écosystème d'aviation privée au monde, qui intègre un portefeuille unique d'entreprises offrant des solutions simplifiées pour couvrir tous les domaines clés de l'aviation d'affaires.

Plus d'informations et d'actualités VistaJet sur vistajet.com

VistaJet Limited est un transporteur aérien européen qui exploite des appareils immatriculés 9H en vertu de son certificat de transporteur aérien maltais n° MT-17 et est enregistré à Malte sous le numéro d'entreprise C 55231. VistaJet US Inc. est un courtier en affrètement aérien qui n'exploite pas d'avions. VistaJet et ses filiales ne sont pas des transporteurs américains. Les avions appartenant à VistaJet, et immatriculés aux États-Unis, sont exploités par des transporteurs aériens américains dûment autorisés, dont XOJET Aviation LLC.