

Communiqués

Air Canada s'associe au réputé chef canadien Antonio Park pour élargir son offre de repas à bord de ses vols sur l'Asie et l'Amérique du Sud

Le chef Antonio Park devient le quatrième membre du groupe de célèbres experts en gastronomie et en vin de la société aérienne

- À l'attention des chefs de section de vidéo : Des extraits des discours du chef Park et d'Andrew Yiu commentant sur le partenariat sont disponibles en vidéo ici : <https://vimeo.com/351321901>

MONTRÉAL, le 1er août 2019 /CNW Telbec/ - Air Canada a annoncé aujourd'hui l'établissement d'un partenariat avec le chef canadien primé Antonio Park pour la création de repas inspirés par des destinations qui seront exclusivement proposés à bord de certains vols sur l'Asie et l'Amérique du Sud. Les créations du chef Antonio Park s'ajouteront à celles du chef David Hawksworth et guideront les traiteurs d'Air Canada dans la conception d'un menu pour les vols internationaux, en commençant par la liaison Montréal-Tokyo Narita, qui relie deux villes où le chef Park se considère comme chez lui.

« Nous sommes ravis de continuer de présenter la crème des talents canadiens, le chef Antonio Park se joignant à notre équipe de chefs réputés. Nous avons choisi de nous associer à lui non seulement pour rehausser l'expérience culinaire de nos clients grâce à des créations inspirées par des destinations proposées à bord de certains vols sur l'Asie et l'Amérique du Sud, mais aussi parce qu'il se passionne pour la promotion de la scène culinaire canadienne, des ingrédients frais et du développement durable, a déclaré Andrew Yiu, vice-président - Produits d'Air Canada. Nous avons hâte de présenter les créations culinaires uniques du chef Antonio Park aux clients qui voyagent à destination de Tokyo Narita au départ de Montréal en classe Signature Air Canada, en Économique Privilège ou en classe économique. »



« Je me sens honoré et privilégié d'avoir noué un partenariat avec Air Canada. Je suis touché et immensément fier de pouvoir partager mes plats avec les clients d'Air Canada à 10 000 mètres d'altitude, en commençant avec les passagers du vol Montréal-Tokyo Narita, a déclaré le chef Antonio Park. Il s'agit d'une occasion parfaite de marier des ingrédients canadiens à des techniques japonaises, pour rendre l'expérience à bord encore plus intéressante. L'avenir du monde réside dans l'éducation et à cet égard, il faut partager nos connaissances. Un tout nouveau chapitre s'écrit pour la famille du restaurant PARK et moi. Je remercie Air Canada de réaliser mon rêve. Bon appétit! »

Le chef Antonio Park se joint au groupe d'experts en gastronomie et en vin d'Air Canada, qui ont conçu des menus et des cartes de vins primés. Ce groupe comprend :

- le réputé chef canadien David Hawksworth, qui crée des plats signature exclusivement proposés à bord des vols d'Air Canada à l'échelle mondiale en classe Signature Air Canada et dans la Suite Signature Air Canada;
- [Véronique Rivest](#), sommelière de la société, qui choisit soigneusement les vins pour qu'ils se marient aux plats du chef Hawksworth à 10 000 mètres d'altitude;
- le chef contemporain Vikram Vij, dont les plats d'inspiration indienne sont présentés dans toutes les classes de service des vols d'Air Canada au départ de Toronto et de Vancouver et à destination de l'Inde.

Le menu du chef Park sera d'abord servi à bord des vols Montréal-Tokyo Narita, puis à bord des vols Toronto-Tokyo Haneda et Vancouver-Tokyo Narita, ainsi qu'à bord des vols Montréal-São Paulo dès l'automne. En 2020, les repas du chef Antonio Park seront également offerts à bord des vols à destination de Hong Kong, Séoul, Beijing, Shanghai, Taipei, São Paulo (au départ de Toronto), Santiago et Buenos Aires, ainsi qu'à bord des vols saisonniers Calgary-Tokyo Narita et Vancouver-Osaka. Les plats seront proposés en classe Signature, en Économique Privilège et en classe économique à bord de tous les vols entre le Canada et le Japon, et exclusivement en classe Signature Air Canada à bord de tous les autres vols au départ du Canada et à destination de l'Asie et de l'Amérique du Sud, en plus des plats créés par le chef David Hawksworth.

Ce partenariat culinaire s'ajoute aux investissements réalisés dans son service Signature Air Canada, une expérience haut de gamme du début à la fin qui offre aux clients admissibles une expérience gastronomique cinq étoiles dans la Suite Signature Air Canada exclusive à l'aéroport international Toronto-Pearson et une expérience haut de gamme inégalée avant et pendant le

vol dans tout son réseau.

À propos du chef Antonio Park

La vision qu'apporte le chef Antonio Park à Air Canada est inspirée de son parcours culinaire, qui débute dès son enfance, dans la cuisine de sa mère coréenne en Argentine et se cristallise grâce à sa formation sous la direction de maîtres cuisiniers japonais vénérés. Aujourd'hui, ses réalisations sont primées et il est reconnu comme l'un des chefs les plus réputés du Canada. Ses repas sont le reflet de son expérience à titre de Canadien venu de loin pour élire domicile au pays et respectent le caractère local de la nourriture qu'il sert.

Le chef Antonio Park a commencé à cuisiner dès sa tendre enfance dans la cuisine de sa mère, en Argentine. Inspiré par sa mère qui concoctait tout à partir de rien et utilisait les ingrédients les plus frais, il développe un souci de la perfection et un intérêt pour l'agriculture durable et la cuisine « de la ferme à la table ». C'est sur cette base qu'il entreprend sa carrière culinaire, de son premier poste de plongeur jusqu'à sa formation avec les plus grands maîtres cuisiniers du Japon.

Il travaille d'abord au Japon, à New York, à Toronto et à Montréal, pour ensuite ouvrir Park, son premier restaurant, en 2012 à Montréal. Lauréat de multiples prix au Canada, il se distingue à maintes reprises comme « chef cuisinier de l'année ». De plus, le restaurant Park a été reconnu comme l'un des 50 meilleurs restaurants au monde et s'est classé au top 20 des 100 meilleurs restaurants au Canada les années suivantes. Après avoir fondé ses premiers restaurants, Antonio Park a été juge à l'émission Chopped Canada de la chaîne télé Food Network Canada, et juge invité à l'émission Top Chef Canada. Antonio Park travaille activement à la promotion de la scène culinaire canadienne en collaborant avec des chefs cuisiniers de partout au pays.

À propos d'Air Canada

Air Canada est le plus grand transporteur aérien du Canada à proposer des services intérieurs et internationaux, desservant près de 220 aéroports répartis sur six continents. Le transporteur national du Canada compte parmi les 20 plus importantes sociétés aériennes à l'échelle mondiale et a accueilli près de 51 millions de clients en 2018. Air Canada fournit des services passagers réguliers directs à destination de 62 aéroports au Canada, 54 aux États-Unis et 100 en Europe, au Moyen-Orient, en Afrique, en Asie, en Australie, dans les Antilles, au Mexique, en Amérique centrale et en Amérique du Sud. Air Canada est membre cofondateur du réseau Star Alliance, le plus vaste regroupement de transporteurs aériens du monde, qui dessert 1 317 aéroports dans 193 pays. Air Canada est le seul transporteur d'envergure internationale offrant une gamme complète de services à détenir la cote quatre étoiles en Amérique du Nord, selon la firme de recherche indépendante britannique Skytrax, qui a également proclamé Air Canada meilleur transporteur aérien en Amérique du Nord pour 2019. Pour de plus amples renseignements sur Air Canada, consultez aircanada.com/fr/media, suivez [@AirCanada sur Twitter](https://twitter.com/AirCanada) et joignez-vous à Air Canada dans [Facebook](https://www.facebook.com/AirCanada).

SOURCE Air Canada

Pour plus de renseignements: media@aircanada.ca; Internet : aircanada.com/media

MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE

