

[Communiqués](#)

Préparez vos papilles : Air Canada propose des saveurs d'inspiration mondiale en apportant d'importantes améliorations à ses menus à bord

- *Le transporteur aérien offrira en alternance plus de 100 nouveaux plats saisonniers, ainsi que des collations et boissons irrésistibles, le tout servi dans chaque cabine avec soin et avec classe*
- *Le nouveau programme culinaire met fièrement de l'avant les entrepreneurs, les chefs, les marques et les ingrédients locaux canadiens*
- *Air Canada enrichit son service de précommande de repas*

MONTRÉAL, le 7 mars 2024 /CNW/ - *Bon appétit, les gourmets!* Air Canada a annoncé aujourd'hui une refonte complète de ses menus primés mis à la disposition de tous les clients, en offrant en alternance plus de 100 nouveaux plats saisonniers aux saveurs plus prononcées et plus audacieuses, ainsi que de nouvelles collations et boissons alléchantes. Les nouvelles options de menu s'ajoutent à la plus grande offre de consommations à bord parmi tous les transporteurs aériens nord-américains, alors qu'Air Canada continue d'investir pour rendre l'expérience de voyage encore plus confortable et plus pratique, et prévoit lancer d'autres nouveautés tout au long de l'année 2024. Air Canada demeure également la seule société aérienne nord-américaine à proposer l'achat à bord de repas chauds tout en fraîcheur pour les enfants, dans le cadre de son programme Bistro sur les vols nord-américains, ce qui témoigne de son engagement à l'égard des voyages en famille.

« Nous sommes incroyablement fiers d'offrir ces nouvelles options de délicieux repas, qui mettent en vedette des produits et des ingrédients canadiens, reflétant la diversité du Canada ainsi que les goûts et les préférences de nos clients, a déclaré Scott O'Leary, vice-président -- Fidélité et Produits d'Air Canada. La réflexion et le soin que nous avons apportés à l'amélioration de nos menus pour offrir de nouvelles saveurs fraîches pour tous sont l'une de nos nombreuses façons d'investir dans chaque aspect de l'expérience client afin de rendre chaque voyage encore plus agréable. »



Le nouveau programme culinaire amélioré du transporteur aérien témoigne de l'influence des partenaires culinaires renommés de longue date d'Air Canada, soit les chefs David Hawksworth, Vikram Vij et Jérôme Ferrer, en présentant des saveurs, des textures et des ingrédients frais et de qualité qui sont mis en valeur à l'altitude de croisière, le tout agrémenté des vins sélectionnés par la sommelière primée d'Air Canada, Véronique Rivest.

Offre de repas rehaussée en classe économique

Les voyageurs internationaux en classe économique peuvent éveiller leurs papilles avec de nouvelles saveurs du monde comme le cari rouge au poulet à la thaïlandaise sur riz et le poulet cacciatore avec pommes de terre rôties et poivrons. Ces repas s'ajoutent au plat de penne au pesto classique du chef Ferrer à bord des vols au départ du Canada et à la nouvelle offre de crêpes et de sirop d'érable canadien pur à 100 % à bord des vols plus longs servant un petit-déjeuner chaud. À bord des vols au départ de l'Europe, les voyageurs pourront déguster de nouveaux feuilletés Monty's Bakehouse, dont celui au poulet et à la noix de coco et celui aux pommes de terre agrémentées de crème sure et de ciboulette. Ces recettes renouvelées s'ajoutent également aux entrées régionales, comme des nouilles soba, du chaat, du hummus et des légumes, et bien d'autres encore, proposées depuis peu sur toutes les liaisons internationales.

Le menu Bistro amélioré d'Air Canada, qui sera offert au cours du printemps 2024, présente la plus vaste sélection de repas frais à bord parmi tous les transporteurs aériens nord-américains. On y trouve un copieux sandwich au rôti de bœuf au poivre, de savoureux mini-burgers de bœuf avec fromage et de nouvelles options végétaliennes fraîches comme les roulés méditerranéens au hummus. Au menu figure également un choix de boissons alcoolisées sans égal parmi les autres sociétés aériennes canadiennes, dont la nouvelle tequila haut de gamme Tromba de propriété canadienne (toutes les cabines sur tous les marchés, dont Bistro) et l'emblématique Campari (toutes les cabines supérieures et Bistro).

Des repas élaborés dans les cabines supérieures

Les voyageurs internationaux de la classe Signature Air Canada peuvent profiter de nouvelles options de repas aussi diverses que le réseau de la société aérienne, offrant des saveurs exquises du monde entier. Sont notamment proposés de succulentes

cuisse de poulet mandi accompagnées de riz et d'une sauce au mélange d'épices bezar émirien, un plat de saumon rôti en sauce teriyaki accompagné de nouilles shandong et une assiette de mezzés du Moyen-Orient en entrée, auxquels s'ajouteront d'autres nouveautés au cours du printemps 2024.

Une panoplie d'ingrédients frais et locaux figure également parmi les plus récentes offres d'Air Canada dans les salons et à bord, dont la morue sauvage de l'île Fogo, qui revient au menu de la Suite Signature Air Canada à l'aéroport international Toronto Pearson.

Les amateurs de vins mousseux seront comblés par les nouveaux champagnes sélectionnés par la sommelière Véronique Rivest. Parmi les choix de bulles fraîches, citons la Cuvée Brut Classic de Haton et la Cuvée Brut Réserve de Duval-Leroy à bord des vols internationaux, ainsi qu'un vin traditionnel de Jaillance, le Crémant de Bordeaux brut AOP représentant le meilleur des fines bulles françaises, à bord des vols en Amérique du Nord et dans les Caraïbes. L'eau pétillante Montellier, puisée au Québec, fait également son apparition dans les cabines supérieures, tandis que les vins canadiens, entièrement produits à partir de cépages cultivés au Canada, et les spiritueux sont toujours offerts à bord et dans les salons.

Air Canada demeure la seule société aérienne du continent à servir des repas frais et chauds à bord des vols de moins de deux heures en Classe affaires en Amérique du Nord. Parmi les nouveaux repas légers améliorés, mentionnons le pain plat chaud avec de la roquette, les filets de poulet avec salade de chou, la salade Cobb et les assiettes de charcuteries et de fromages de qualité supérieure. Le petit-déjeuner chaud complet servi à bord des vols du matin n'a d'égal auprès d'aucun transporteur aérien nord-américain. On y trouve l'omelette au persil et à la saucisse de poulet, la préférée des clients, ainsi que de nouvelles options, dont le clafoutis et les crêpes au sirop d'érable canadien pur à 100 %.

De nouvelles collations délicieuses et des thés de spécialité

De nouvelles collations sont également offertes à bord de tous les vols. Qu'elles soient sucrées, salées ou protéinées, ou qu'elles figurent parmi les options dont raffolent les Canadiens, elles rendent chaque voyage encore plus agréable. Les bretzels artisanaux à saveur d'herbes et ail au beurre de l'entreprise familiale dirigée par des femmes TWIGZ (en Alberta) sont désormais offerts à titre gracieux dans toutes les cabines à bord des vols nord-américains de moins de deux heures et dans les cabines d'économique à bord des vols internationaux.

« En tant que marque fièrement canadienne, nous nous sentons extrêmement privilégiés de faire équipe avec Air Canada, le transporteur national de notre pays, a déclaré Ashley Ehmann, cofondatrice de TWIGZ Pretzels. Le soin qu'Air Canada apporte à la création de ses menus correspond à notre engagement à créer un bretzel vraiment délicieux, et nous sommes ravies que les passagers apprécient TWIGZ autant que nous. »

De nouveaux choix alléchants s'ajoutent également à la corbeille de collations, notamment le mélange original de bonbons de la marque québécoise Sweet Sixteen, les bâtonnets de viande séchée de bœuf nourri à l'herbe de Chomps, un supplément protéiné, et les riches carrés de chocolat noir de Ghirardelli au succulent cœur au caramel et au sel de mer. Ils se joignent aux marques favorites déjà offertes à bord : Kit Kat, Miss Vickie's et MadeGood. Cette sélection élargie de collations, composée d'options sans gluten, végétaliennes, casher, cétogène, paléo et convenant à une alimentation halal, est offerte en Classe Signature Air Canada, en classe Économique Privilège et à bord des vols au départ et à destination de l'aéroport Billy Bishop de Toronto.

Le fournisseur de thé de luxe Dilmah propose de nouveaux mélanges frais et parfumés, dont les thés Ceylan Earl Grey, vert et orange pekoe, et les tisanes à la camomille, à la menthe poivrée et au citron et gingembre, servis en Classe affaires à bord des vols internationaux et nord-américains. Le thé orange pekoe de Dilmah est désormais infusé dans les cabines d'économique et Économique Privilège. En outre, des thés de spécialité sont disponibles sur certains itinéraires, notamment le thé au jasmin (Chine), le thé chaï (Inde), le thé vert au riz brun (Corée) et le thé vert japonais (Japon)

Pour plus de détails sur le nouveau menu à bord d'Air Canada et les ajouts à la restauration, consultez le site <http://aircanada.com/bonappetit>.

Extension du service de précommande et bien plus encore à venir

Cette année, Air Canada étendra également son populaire service de précommande de repas à l'ensemble des cabines supérieures en Amérique du Nord, en commençant par les vols offrant les cabines Classe Signature et Économique Privilège. Dans le courant de l'année, le programme de précommande offrira aux clients des cabines supérieures la possibilité de présélectionner leur deuxième choix de repas à bord des vols internationaux.

Le programme de précommande, qui se fait le champion du service en vol à faible volume de déchets, est le complément parfait de l'engagement d'Air Canada en faveur du développement durable. Il s'agit de l'une des nombreuses initiatives prises par la société aérienne dans le cadre de ses efforts continus pour réduire au minimum l'empreinte écologique d'Air Canada.

Grâce à encore plus de délicieuses saveurs à venir tout au long de 2024, dont de nouveaux plats à bord des vols internationaux à destination du Canada, Air Canada continue d'investir pour rendre l'expérience à bord encore plus agréable pour chacun de ses clients.

À propos d'Air Canada

Air Canada est la plus importante société aérienne du Canada, le transporteur national du pays et un membre cofondateur du réseau Star Alliance -- le plus vaste regroupement mondial de sociétés aériennes. Les lignes régulières d'Air Canada relient sans escale plus de 180 aéroports au Canada, aux États-Unis et à l'étranger sur six continents. Air Canada détient la cote quatre étoiles de Skytrax. Le programme Aéroplan d'Air Canada est le principal programme de fidélité du Canada en matière de voyages. Il offre à ses membres la possibilité d'accumuler ou d'échanger des points auprès du plus grand réseau mondial de transporteurs partenaires, au nombre de 45, et auprès de ses partenaires détaillants, hôteliers et de location de véhicules. Par l'intermédiaire de Vacances Air Canada, la Société offre plus de choix que tout autre voyageur canadien pour des centaines de destinations dans le monde, avec une large sélection d'hôtels, de vols, de croisières, d'excursions et de locations de véhicules. Air Canada Cargo, division fret d'Air Canada, dispose de la capacité d'emport et de la connectivité pour desservir des centaines de destinations sur six continents au moyen des vols passagers d'Air Canada et des vols tout-cargo. Air Canada s'est donné l'objectif ambitieux de zéro émission nette de toutes ses activités à l'échelle mondiale d'ici 2050. Les actions d'Air Canada se négocient sur le marché à la Bourse de Toronto (TSX) au Canada et sur la plateforme OTCQX aux États-Unis.

Internet : aircanada.com/medias

Consultez notre rapport annuel [ici](#)

Inscrivez-vous pour recevoir les nouvelles d'Air Canada : aircanada.com

À l'intention des médias :

[Photos](#)

[Vidéos](#)

[Images en vrac](#)

[Articles](#)

SOURCE Air Canada

Pour plus de renseignements: media@aircanada.ca

Additional assets available online:  [Photos \(1\)](#)

MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE

