AIR CANADA

Quoi de neuf?

Le Billet de Calin Rovinescu, Président et chef de la direction: Haute cuisine

Fév 1, 2020

Les croyances populaires universelles au sujet de la nourriture à bord comptent parmi les plus tenaces au monde et rappellent cette blague du restaurant critiqué à la fois pour ses mauvais repas et pour ses petites portions.

Nous sommes donc ravis qu'Air Canada se classe au sommet dans la réputée étude 2019-2020 sur la restauration à bord en Amérique du Nord menée par DietDetective.com et le NYC Food Policy Center du Hunter College. Nous partageons le titre de transporteur le plus santé grâce à notre menu Bistro, et sommes louangés pour notre « innovation majeure en santé » et la disponibilité supérieure de nos produits alimentaires. C'est la seconde distinction du genre reçue dans la dernière année. L'autre, du magazine d'aviation Pax International, soulignait l'excellence de notre restauration en Amérique du Nord.

Plus de 120 000 clients voyagent chaque jour avec nous : proposer des choix santé et satisfaisants est donc une priorité et un défi logistique. Nous collaborons avec 110 traiteurs sur la planète pour servir chaque jour des dizaines de milliers de repas. Pour répondre aux exigences particulières, nous offrons 18 repas spéciaux à commander d'avance, par exemple sans gluten, végétaliens et cachers, et des choix pour nos clients hindous et musulmans. Les offices pleins d'un Boeing 777-300 partant pour l'Europe pèsent près de 4 t.

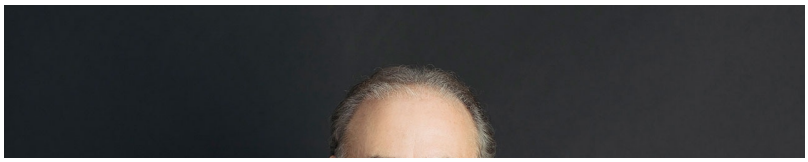
Pour les clients de nos services haut de gamme, nous sollicitons les talents de chefs canadiens reconnus, comme David Hawksworth, Antonio Park et Vikram Vij, et de la sommelière Véronique Rivest. Ce mois-ci, nous projetons d'étendre notre programme Suite Signature Air Canada à une autre escale pour que nos clients internationaux de marque puissent y déguster un repas cinq étoiles avant leur vol, comme à notre plaque tournante mondiale de Toronto.

Au printemps, nous rehausserons la restauration en classe économique internationale : service de serviettes chaudes, nouvelles boissons (dont un cocktail au vin mousseux), choix de repas d'inspiration cuisine de chef, salade verte plus santé, service de dessert distinct, ainsi que yogourt et fruits au petit-déjeuner. Nous voulons aller plus loin encore, dans des partenariats notamment, comme avec Freshii, une entreprise canadienne dont les produits nourrissants font la réputation.

L'engagement d'Air Canada à offrir des prestations supérieures guide l'innovation et l'amélioration de nos options de repas dans toutes les classes de service. Bon voyage et bon appétit !

Le billet de Calin est publié chaque mois dans enRoute*, le magazine primé d'Air Canada que l'on trouve à bord de tous les vols d'Air Canada, d'Air Canada Rouge et d'Air Canada Express. Cette version est tirée du numéro de* février 2020.

(1)



MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE