



AIR CANADA

[Quoi de neuf?](#)

Véronique Rivest, sommelière d’Air Canada, parle de vins en altitude



Mai 1, 2019



Véronique Rivest, éminente sommelière canadienne, est la sommelière attitrée d’Air Canada. Originaire du Québec, elle nous explique sa manière de sélectionner les vins destinés aux clients de marque d’Air Canada.

Pourquoi avez-vous choisi de vous associer à Air Canada? Parlez-nous de votre rôle de sommelière d’Air Canada ? Parlez-nous de votre rôle à titre de sommelière attitrée.

Véronique : J’ai collaboré avec des restaurants, des hôtels et d’autres établissements, mais jamais avec un transporteur aérien! C’est vraiment une avenue passionnante à explorer. Je suis très fière de travailler avec le transporteur national du Canada, car cela me permet de présenter le travail de nombreux vignerons canadiens et internationaux talentueux à une clientèle avertie qui aime la découverte et l’aventure.

Qu’est-ce qui donne bon goût (ou mauvais goût) au vin en altitude ?

Véronique : L’environnement influence grandement notre façon de goûter, y compris nos convives et le lieu où nous nous trouvons. De plus, les voyages soulèvent d’autres considérations. Je tiens compte de l’effet qu’aura le vin sur les passagers pendant le vol. Je cherche quelque chose qui pourra les stimuler au lieu d’accentuer leur fatigue. La recherche nous a fait découvrir que les aliments et le vin avaient un goût différent à 10 000 mètres d’altitude. Au début de mon partenariat avec

Air Canada, j'ai fait ma propre dégustation dans les airs et j'ai découvert que les avions modernes pouvaient atténuer, sans les éliminer complètement, les effets de l'altitude.

Heureusement, les appareils 787 de Boeing mettent à profit une technologie qui compense la sécheresse de l'air en cabine et améliore considérablement tant la qualité de l'air que son taux d'humidité, ce qui engendre un effet positif sur les papilles : en altitude de croisière, les vins de notre carte flattent délicieusement le palais.

Comment vous assurez-vous que les vins auront un excellent goût à 10 000 mètres d'altitude ?

Véronique : Je m'applique à choisir des vins toniques, sans trop de tanin ni de chêne, pour contraster avec l'environnement de la cabine et préserver le niveau d'énergie des passagers.

De quoi tenez-vous compte lorsque vous harmonisez des vins au menu proposé à bord ?

Véronique : D'abord, parce que la carte des vins et les menus ne changent pas en même temps, je m'assure de toujours choisir des vins bien équilibrés. J'évalue ensuite si le vin s'accorde bien avec les mets ou non, car certains vins se marient mieux à beaucoup d'aliments que d'autres. Dans l'ensemble, je recherche des vins frais, qui présentent un degré d'alcool modéré et des saveurs qui ont de l'éclat.

Quels types de vins réussissent à se tailler une place sur vos cartes ?

Véronique : La carte des vins de la classe Signature Air Canada est renouvelée tous les trois mois, et est conçue pour aller de pair avec les succulents éléments du menu élaboré par le chef David Hawksworth. En fonction des destinations desservies, je présente toujours quatre ou cinq vins (une combinaison de rouges et de blancs) et un champagne. La carte de la Classe affaires – Amérique du Nord est conçue pour se marier à une cuisine raffinée. Je mets un point d'honneur à toujours proposer au moins un vin canadien pour mettre en valeur les nombreux excellents vignobles de notre pays et évoquer un peu des saveurs de chez nous.

MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE

