

Les petits secrets des repas en plein ciel

En quoi votre destination influence-t-elle le menu servi à bord? Pourquoi ne sert-on jamais d'huîtres ou d'autruche? Mark Tazzioli, Head Chef & Menu Designer de British Airways, vous révèle tous les secrets de la gastronomie à 36.000 pieds.

10 février 2016 – Les repas font partie des petits plaisirs d'un voyage en avion. Tous les passagers du monde aiment pouvoir manger et se désaltérer. Rares sont cependant ceux qui connaissent l'envers du décor et les coulisses des plateaux-repas. Mark Tazzioli, grand chef et concepteur des menus de British Airways, soulève le couvercle de ses casseroles...

A 10 kilomètres d'altitude, la nourriture a un goût différent

Saviez-vous que, à haute altitude, l'être humain perd 30% de ses capacités gustatives? Cette dégradation du goût est provoquée par la sécheresse de l'air, qui assèche nos muqueuses et donc notre capacité olfactive. Or, l'odorat détermine le goût à raison de 80%.

Lors de la préparation des repas, toutes les saveurs sont accentuées pour compenser la perte de goût

Les légumes sont soigneusement marinés avant leur préparation. Les carottes, par exemple, ne sont pas servies 'nature', mais elles sont rehaussées de cardamome ou d'autres épices, pour en accentuer la saveur.

Le menu est choisi en fonction de la destination

Sur les liaisons avec l'Asie, des menus régionaux spéciaux sont servis à bord. Le choix et la sélection des produits se font minutieusement. Mark Tazzioli: 'Le meilleur exemple, c'est le Japon. Pour satisfaire nos passagers japonais, nous indiquons systématiquement le type et la marque du riz qui leur sera servi.'

L'onctuosité des sauces est mesurée au sol au moyen d'un viscosimètre

Les équipes de Mark ont recours à un viscosimètre pour déterminer si une sauce doit être plus ou moins liée, et ce avant d'être embarquée à bord de l'appareil. Ce paramètre est introduit dans une véritable équation, avec le temps de cuisson et la température, pour des sauces parfaitement onctueuses lors de la dégustation par les passagers.

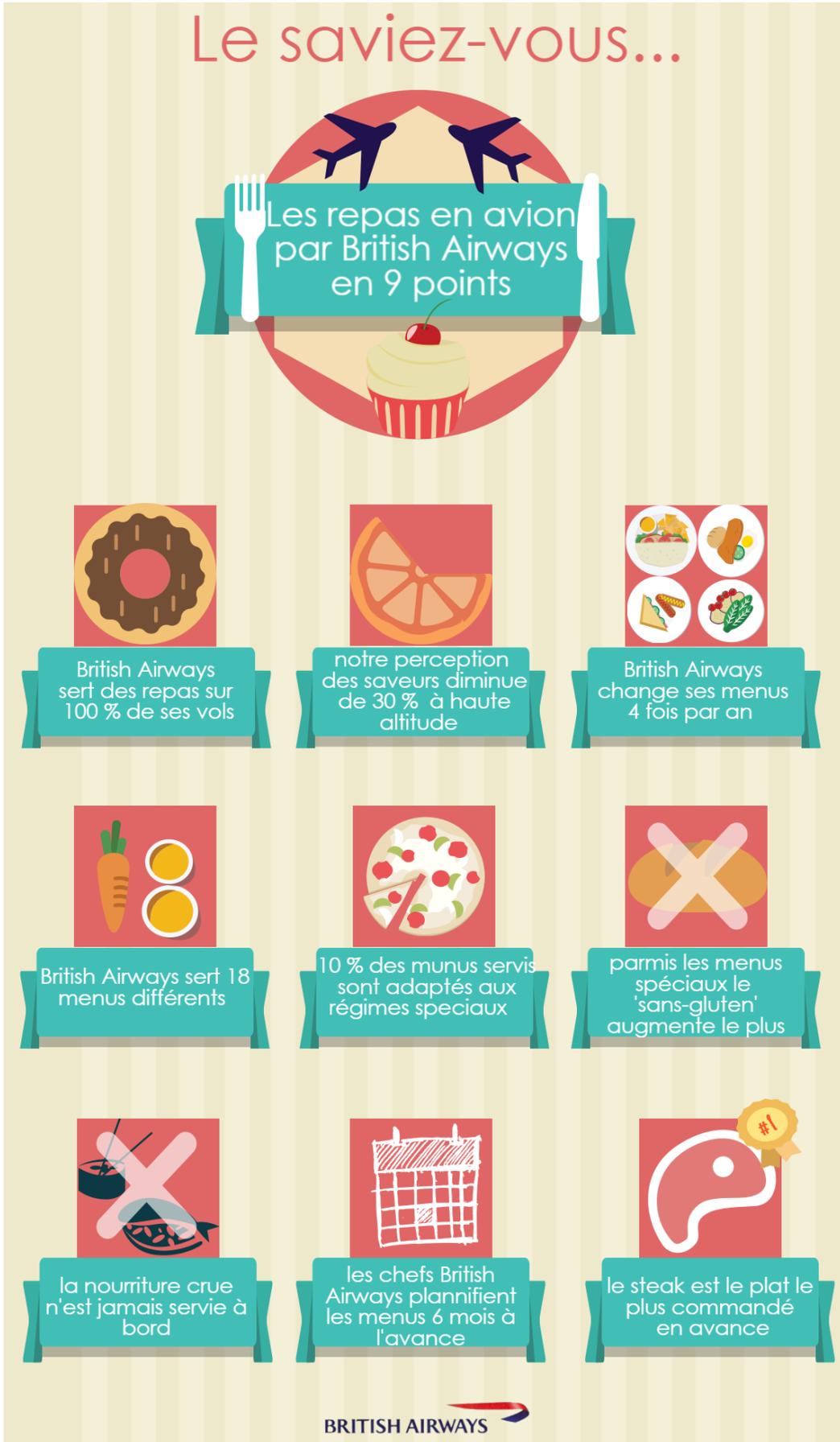
À bord des avions aussi, on sert de plus en plus de produits sans gluten

Si les personnes allergiques au gluten étaient jadis relativement rares, ce mode d'alimentation est de plus en plus souvent adopté dans le cadre d'un mode de vie 'santé', d'où une progression substantielle des repas sans gluten servis à bord de British Airways.

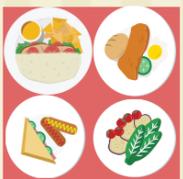
Huîtres et autruche

Pas question de servir de l'autruche à bord. Pourquoi? Parce que cette viande est particulièrement coriace! Pour prévenir tout risque d'intoxication alimentaire, British Airways ne sert pas davantage d'huîtres, sushis et autres aliments crus.

Le saviez-vous...



Les repas en avion par British Airways en 9 points

-  British Airways sert des repas sur 100 % de ses vols
-  notre perception des saveurs diminue de 30 % à haute altitude
-  British Airways change ses menus 4 fois par an
-  British Airways sert 18 menus différents
-  10 % des menus servis sont adaptés aux régimes spéciaux
-  parmi les menus spéciaux le 'sans-gluten' augmente le plus
-  la nourriture crue n'est jamais servie à bord
-  les chefs British Airways planifient les menus 6 mois à l'avance
-  le steak est le plat le plus commandé en avance

BRITISH AIRWAYS 

À propos de British Airways

British Airways fait partie de l'International Airlines Group, principal transporteur du Royaume-Uni et l'une des plus importantes compagnies aériennes au monde. Basé à London Heathrow, l'aéroport international le plus fréquenté du globe, British Airways transporte quelque 36 millions de voyageurs par an avec une flotte de 270 avions, desservant 179 destinations dans 75 pays.

British Airways investit plus de 5 milliards de livres sterling dans de nouveaux appareils, cabines plus performantes, espaces lounge plus élégants et nouvelles technologies pour des voyages toujours plus confortables, tant au sol que dans les airs.

Pour plus d'informations à propos de British Airways, consultez la page www.ba.com ou Twitter [@british_airways](https://twitter.com/british_airways).

Pour de plus amples informations, veuillez prendre contact avec :

Indra Alex - Grayling Belgium

GSM: + 32 475 76 84 33

E-mail: indra.alex@grayling.com