

Repas et boissons ont une autre saveur à bord d'un avion

Haute voltige culinaire à 10 000 m d'altitude

10 août 2015 - À haute altitude, notre corps s'adapte à la pression atmosphérique et nos sens perçoivent notre environnement différemment. Plusieurs études menées par l'Institut Fraunhofer ont montré que notre perception des saveurs diminue de 30 % lorsque nous sommes à haute altitude. Ceci explique également pourquoi tant de voyageurs se plaignent, alors qu'il devrait s'agir du meilleur moment de l'année, du fait que les vacances débutent trop souvent par un repas fade à bord de l'avion. British Airways en tient compte et met tout en œuvre pour que nos papilles gustatives, bien qu'émoussées, soient en effervescence également durant le vol !

C'est principalement le salé et le sucré que nous distinguons plus difficilement dans les airs. En raison de l'environnement sec d'un avion, notre odorat est lui aussi moins performant, un peu comme lorsque nous sommes enrhumés. Dans la mesure où goût et odorat sont étroitement liés, une grande partie de la saveur que nous attribuons à nos aliments provient en réalité de leur odeur.

Tous les repas proposés par British Airways sont composés avec un soin particulier : ingrédients et boissons sont en effet soumis à une procédure de sélection complexe avant de pouvoir être servis aux passagers à 10 000 mètres d'altitude.

Chris Cole, Food and Beverage Manager, explique :



« L'altitude influence tous nos sens, et en particulier le goût. Dans les airs, par exemple, les vins rouges semblent contenir moins de tanins et les vins blancs paraissent moins acides. C'est pourquoi, chez British Airways, nous sélectionnons des vins au goût plus profond et plus robuste que ceux que la plupart des voyageurs consommerait sur la terre ferme. »

Comme le précise Chris Cole, d'autres critères entrent également en compte dans la sélection des boissons servies en vol :

« Nous examinons les tendances sur différents marchés de sorte que notre assortiment de boissons alcoolisées reflète les goûts en constante évolution dans diverses régions du globe. Pour ce qui est de notre sélection de vins, nous collaborons avec Masters of Wine et d'autres experts afin de choisir le vin adéquat pour chaque passager et chaque destination. La société Masters of Wine a également connaissance de nos menus et veille à ce que le vin qu'elle choisit soit parfaitement assorti à la restauration à bord. »

Les passagers de British Airways en classes First et Club World consomment pas moins de 1,3 million de bouteilles de vin par an ; les passagers sur vols courts et en classe World Traveller boivent 10 millions de bouteilles de vin d'un demi-litre chaque année. Preuve en est donc que les critères de sélection très stricts de Chris Cole sont pertinents :



Chris Cole ajoute par ailleurs que le Gin Tonic représente l'alcool fort le plus apprécié des passagers de British Airways, et que le jus d'orange demeure le grand favori dans la catégorie des boissons fraîches. En outre, pas moins de 650 000 bouteilles de champagne sont servies chaque année sur les vols long-courriers.

La composition des repas proposés par British Airways fait tout autant l'objet d'études que le choix de boissons.

Afin de rendre leur expérience culinaire encore plus inoubliable, British Airways offre à ses passagers en classe World Traveller, et ce, sur [49 vols long-courriers](#) la possibilité de réserver un menu spécial contre supplément, en alternative au menu standard. Celui-ci peut être commandé de 30 jours à 24 h avant le départ sur ba.com/managemybooking.com. Les voyageurs ont le choix parmi cinq prestations culinaires de haute voltige :



« Gourmet Dining »

Gambas pochées et champignons sauce Marie-Rose traditionnelle

*

Bœuf du Herefordshire avec sa purée de pommes de terre, ses légumes grillés et son jus d'échalotes Madère

*

Ganache de chocolat et son coulis de fruits de la passion, accompagnée de noisettes grillées concassées

« Taste of Britain »

Saumon fumé Loch Fyne avec crème fraîche et baies

*

Poitrine de porc rôtie de Wiltshire, purée de céleri-rave et brocolis sautés

*

Pudding de fruits rouges d'été et sa crème caillée de Cornouailles



« Great British Breakfast »

Fruits frais de saison, pain frais et sélection de madeleines

*

Petit-déjeuner anglais traditionnel, avec saucisses de Cumberland et omelette au cheddar mature

*

Compote de cerises avec yaourt grec et granola



« Healthy Choice »

Rouleaux de riz thaï avec sauce au sésame

*

Cabillaud poché en papillote et ses légumes de saison cuits à la vapeur

*

Yaourt grec et gâteau au miel, carpaccio de pamplemousse



« Vegetarian Kitchen »

Fromage de chèvre glacé et salade de betteraves marinées

*

Crêpes de polenta avec mascarpone, épinards, champignons sauvages et sauce à la truffe

*

Tarte au citron meringuée à la crème de citron maison



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