

À l'occasion du lancement de la nouvelle liaison de British Airways vers Kuala Lumpur : un guide d'initiés sur les aliments et boissons les plus délicieux du continent asiatique

Le 23 juin 2015 – Il existe une foule de raisons passionnantes d'emprunter la nouvelle ligne aérienne de British Airways à destination de Kuala Lumpur pour vos prochaines vacances, en particulier la cuisine fantastique proposée en Malaisie – la meilleure du monde, selon certains. De tout temps, la cuisine asiatique a attiré les voyageurs désireux de goûter au large éventail de plats servis à travers le continent, qui varient considérablement d'un pays à l'autre. Ainsi, pour fêter cette offre variée et alléchante de nourriture et de boissons, et pour marquer le lancement de la nouvelle liaison directe de British Airways à destination de Kuala Lumpur, la compagnie aérienne a demandé à des spécialistes en cuisine locale aux quatre coins de l'Asie de lever le voile sur les produits incontournables que les touristes se doivent de commander lors de leur visite dans leurs pays respectifs.



Quelques plats typiquement asiatiques servis par British Airways

British Airways est le plus grand service de transport aérien international régulier au Royaume-Uni, disposant d'un réseau mondial de liaisons couvrant plus de 179 destinations dans 75 pays, dont quinze à travers l'Asie. Sa nouvelle ligne directe pour Kuala Lumpur est assurée par le long-courrier Boeing 777-200ER, qui offre le choix entre quatre types de cabines : classe First et classe affaires Club World, dotées de lits horizontaux primés ; classe économique supérieure World Traveller Plus ; et classe économique World Traveller. Visitez ba.com pour plus d'informations.

Numéro de vol	Départ	Heure*	Arrivée	Heure*
BA433	Bruxelles	17:20	London Heathrow T5	17:30
BA033	London Heathrow T5	20:15	Kuala Lumpur	16:05 le lendemain
BA034	Kuala Lumpur	23:05	London Heathrow T5	05:25 le lendemain
BA 428	London Heathrow T5	06:40	Bruxelles	08:50

* heures locales

Nous espérons que les suggestions d'aliments et de boissons ci-dessous vous ouvriront l'appétit pour un futur voyage...

Malaisie

MANGEZ : Considéré comme le plat national, le nasi lemak fait partie des mets à découvrir absolument. Il s'agit d'un plat de riz parfumé cuit dans du lait de coco et des feuilles de pandanus, que l'on trouve couramment en Malaisie. On trouve à Kuala Lumpur des restaurants se consacrant exclusivement à la vente de nasi lemak. Concluez votre tournée culinaire sur une ultime saveur de cuisine malaysienne servie à bord de votre vol British Airways revenant vers Londres. Faites votre sélection parmi une gamme de mets délicieux, dont un merveilleux satay au poulet !

BUVEZ : Commandez un thé tarik : un thé au lait chaud incroyablement populaire, vendu dans les restaurants et des échoppes.

Chine

MANGEZ : Le canard laqué de Pékin est le plus célèbre plat gastronomique de la capitale chinoise et l'un des aliments les plus populaires du pays depuis 600 ans. Autant d'arguments pour en commander un bien croustillant ! Autre symbole de la cuisine régionale : les Xiaolongbao (boulettes de pâte cuites à l'eau ou à la vapeur) du Nanxiang, à Shanghai. Les plus courageux commanderont le ragoût piquant de Chengdu : un ragoût bouillant composé de piments, d'huile et de grains de poivre. On dit que le courage d'un homme se mesure à sa capacité à reprendre avec vigueur plusieurs bouchées de ce ragoût !

BUVEZ : Boire du thé fait partie du quotidien de la population chinoise. Profitez donc de votre voyage pour goûter un thé chinois dans un des nombreux salons de thé.

Corée

MANGEZ : Optez pour le galbi : un plat coréen de côtelettes marinées, préparé avec différentes sauces et épices coréennes. Il fait l'unanimité, tous âges confondus, et est généralement apprécié aux repas de famille ou dans des occasions particulières.

BUVEZ : Également connu sous le nom de « vin de riz coréen », le makgeolli désigne un alcool coréen traditionnel, issu d'une fermentation de riz. On ne trouve cette boisson qu'en Corée, où on lui prête de nombreuses vertus !

Inde

MANGEZ : Le chaat est sans doute l'aliment de rue le plus apprécié en Inde et gagne en popularité dans des pays tels que le Royaume-Uni et les États-Unis. Il s'agit d'une salade de crabe composée à la base de biscuits salés frits, de pommes de terre bouillies, de pois chiches, de samoussas et de riz soufflé, ou d'une autre association de tous ces ingrédients. On y ajoute souvent des sauces, comme un trio de yaourt acidulé, de chutney de tamarin doux fruité et d'une sauce verte plus fine avec de la menthe et du piment.

BUVEZ : Obligatoirement un lassi : une boisson glacée traditionnelle à base de yaourt ou de babeurre.

Hong-Kong

MANGEZ : Les mini-soufflés aux œufs constituent l’aliment de rue le plus populaire : il s’agit d’un genre de gaufre, délicieuse mais relativement abordable. Une visite à Hong-Kong serait incomplète sans passer par un brunch dim sum. Le dim sum fait partie de la cuisine cantonaise et est devenue extrêmement populaire aux quatre coins du monde.

BUVEZ : À base de gelée et de jus de mangue, les boissons à la mangue rafraîchissantes de chez Hui Lau Shan relèvent du divin. Le thé au lait « Panty hose » fait partie des favoris, tandis que le Bubble Tea (thé au lait taiwanais) est également apprécié.

Japon

MANGEZ : Les ramen sont la spécialité japonaise par excellence, les tonkotsu étant la variante la plus prisée des visiteurs européens et américains.

BUVEZ : Le matcha est un thé vert japonais amusant et intéressant. Dans les salons de thé japonais, on le broie suivant les techniques traditionnelles.

Singapour

MANGEZ : Le crabe aux piments fait partie des spécialités nationales. En réalité, il n’est pas aussi piquant que son nom l’indique. La chair est sautée dans une sauce aux tomates et aux piments sucrée-salée.

BUVEZ : Fêtez le centenaire du mondialement célèbre Singapore Sling au bar même où il a été créé en 1915 : le Long Bar de l’hôtel Raffles. Le cocktail est le fruit de l’imagination du tenancier Ngiam Tong Boon, et compte désormais parmi les plus légendaires au monde.

Thaïlande

MANGEZ : Découvrez le véritable goût du poulet grillé façon thaïlandaise avec le poulet au barbecue du « Gai yarn ». La viande est fine et la sauce déstructurée, à base de racines de coriandre, d’ail, de sauce de poisson, de sucre et de grains de poivre.

BUVEZ : Le citron vert joue un rôle clé dans la nature aigre-douce de la cuisine thaïlandaise et fait merveilleusement office d'accompagnement. Sans compter ses propriétés rafraîchissantes, appréciables par fortes chaleurs !

À propos de British Airways :

- British Airways inaugure les vols à destination de Kuala Lumpur le 27 mai
- Cette année, l'A380 a assuré la liaison entre Londres – Los Angeles, Hong-Kong, Johannesburg, Singapour, Washington et San Francisco. En octobre 2015, il entamera un service quotidien à destination de Miami
- British Airways investit presque 7 milliards £ pour améliorer le confort des voyageurs dans les airs comme au sol
- British Airways investit dans de nouveaux avions : sa flotte compte actuellement huit A380 et huit 787. Ses premiers 787-9 s'ajouteront à la flotte fin 2015 et présenteront une nouvelle génération de cabines First. BA a commandé dix-huit A350, qui seront livrés en 2018
- British Airways offre à ses clients le meilleur de l'hospitalité britannique, tout en veillant au bien-être et au confort de chacun d'entre eux à bord
- British Airways assure des vols vers 179 destinations : 9 destinations au Royaume-Uni, 84 en Europe et 86 dans le reste du monde
- British Airways propose une gamme étendue d'hôtels, de services de location de voitures, ainsi que d'expériences, sélectionnés avec soin, dans un large éventail de destinations internationales, disponibles à la réservation en combinaison avec des vols sur ba.com/vacances

Pour de plus amples informations, veuillez prendre contact avec :

Wim Lefebure - Grayling Belgium

Tel: +32 2 713 07 19

GSM: +32 475 76 84 33

Email: wim.lefebure@grayling.com