

Communiqué de presse

Aéroport de Zurich, le 1^{er} septembre 2021

SWISS Taste of Switzerland

SWISS propose un *Best of SWISS Taste of Switzerland* et un nouveau concept de service en Business Class

Dès le début du mois de septembre, SWISS proposera aux passagers Business et First Class de ses vols long-courriers une sélection des meilleures créations des grands/es chefs/cheffes SWISS Taste of Switzerland des années passées. En parallèle, la compagnie lance un nouveau concept de service en Business Class sur tous ses vols long-courriers. Les passagers pourront ainsi personnaliser leur expérience de voyage et décider eux-mêmes du moment où ils souhaiteront se restaurer pendant le vol.

À partir d'aujourd'hui et pendant six mois, Swiss International Air Lines (SWISS) réglera les passagers de ses vols long-courriers au départ de la Suisse en leur proposant une sélection de mets préparés par les plus grands/es chefs/cheffes suisses qui se sont succédé ces dernières années dans le cadre du programme culinaire primé SWISS Taste of Switzerland. Les plats, traditionnellement accompagnés de vins et de fromages régionaux, reflètent la diversité culinaire de tous les cantons suisses. Parmi les 70 chefs/cheffes et gastronomes originaires de tous les cantons suisses qui se sont succédé à bord depuis 2002 figurent en l'occurrence Silvia Manser, Silvio Germann, Jean-Marc Soldati, Mike Wehrle, Thomas Amstutz, Hans Jörg et Anja Zingg, Franck Reynaud, Christian Kuchler, Lorenzo Albrici et Rolf Hiltl.

Filet de veau en sauce à la truffe noire et gâteau à la myrtille flanqué d'une glace à la bière du canton d'Appenzell en First Class

Les clients de la First Class pourront déguster deux plats de Mike Wehrle des Bürgenstock Hotels & Resorts : un homard mariné servi avec du peccorino et un panna cotta au chou-fleur en entrée, suivi d'un filet de veau en sauce à la truffe noire en plat principal. Parmi les autres plats principaux, citons le cabillaud sauté à la nage de fruits de mer et sa brandade aux pommes de terre et au fenouil de Silvio Germann de IGNIV by Andreas Caminada à Bad Ragaz. Le menu se termine par deux desserts, dont un gâteau à la myrtille incrusté de crumble au chocolat accompagné d'une glace à la bière du canton d'Appenzell, imaginé par Silvia Manser du Restaurant Truube à Gais.

Une sélection de fromages suisse est également proposée, dont un Aletsch Grand Cru du Valais ou le Swiss Style 10, hommage suisse au Stilton britannique. La sélection de vins suisses comprend le Chasselas Clos du Boux 2020 Grand Cru Epesses de Luc Massy, du canton de Vaud, et le vin rouge Ligornetto 2018 DOC Ticino de Luigi Zanini au Tessin.

Taboulé à la betterave au guacamole de petits pois et pain de viande « Meat Love » en Business Class

SWISS propose désormais à ses passagers Business Class une option végétarienne pour les entrées du menu SWISS Taste of Switzerland. Le restaurant zurichois Hiltl a composé un taboulé de betteraves au guacamole de petits pois, qui peut être choisi comme alternative au sashimi de saumon Balik à l'avocat, concombre et vinaigrette au wasabi de Christian Kuchler de la Taverne zum Schäfli à Wigoltingen. Le plat principal sera choisi parmi plusieurs mets dont le pain de viande « Meat Love » avec sa sauce aux morilles créé par Anja & Hans-Jörg Zingg de l'El Paradiso Mountain Club à St. Moritz. Le final sucré sera un cheesecake avec une génoise au chocolat et agrumes de Franck Reynaud de l'Hostellerie du Pas de l'Ours à Crans Montana. Côté fromages, il s'agira du Passo dello Spluga de la fromagerie Splügen et du Fette Berta de Ueli Moser, établi dans le Seeland. La sélection de vins suisses comprend le Chasselas Château de Châtagneréaz 2019, dans le canton de Vaud, et le Syrah Classique AOC 2019 du Domaine Jean-René Germanier en Valais.

Un nouveau concept de service en Business Class pour une expérience de vol plus personnelle

SWISS propose désormais un nouveau concept de service plus personnalisé aux passagers Business Class de tous ses vols long-courriers. Grâce à de nouvelles options de service, les clients pourront adapter leur vol encore plus précisément à leurs souhaits. En plus d'un service de restauration classique où les mets sont servis plat par plat, la nouvelle option « Casual Dining » leur donne également la possibilité de faire servir au même moment et à l'heure de leur choix leur repas composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Sur les vols de jour, le service supplémentaire avant l'atterrissage sera remplacé par le nouveau SWISS Bistro. Dans le menu du Bistro, les clients peuvent faire leur propre choix parmi une sélection de plats chauds – tels qu'un Swiss Prime Beef Burger avec salade de coleslaw – et de plats froids, ainsi que des en-cas pour petits et grands appétits. Ces mets pourront être servis à tout moment après le service principal et pratiquement jusqu'à l'atterrissage.

Swiss International Air Lines (SWISS) est la plus grande compagnie aérienne de Suisse. Elle relie la Suisse à l'Europe et au monde entier par des vols directs depuis les aéroports nationaux de Zurich et de Genève. À cette fin, elle exploite l'une des flottes les plus jeunes et les plus économes en carburant d'Europe. Sa division fret – Swiss WorldCargo – propose par ailleurs un large éventail de solutions de transport d'aéroport à aéroport, tout particulièrement destinées à des objets de valeur ou nécessitant une surveillance constante. À titre de compagnie aérienne helvétique, SWISS incarne les valeurs traditionnelles du pays et s'engage à offrir un summum de qualité en termes de produit et de service. La compagnie fait partie du groupe Lufthansa et de Star Alliance, le plus vaste réseau mondial de compagnies aériennes.



Ce communiqué de presse est publié dans notre [Newsroom](#) Si vous ne souhaitez plus recevoir d'informations de la part de SWISS Media Relations, veuillez envoyer un e-mail à media@swiss.com.

Contact

Swiss International Air Lines Ltd.

Media Relations

P.O. Box, 8058 Zurich Airport

Switzerland

Phone: +41 44 564 44 14

media@swiss.com

[SWISS.COM/media](#)

Suivez nous sur Twitter: @LX_Newsroom