

LA COMPAGNIE DÉVOILE SA NOUVELLE OFFRE GASTRONOMIQUE 2026-2027

Une célébration de la gastronomie française et italienne, imaginée avec soin au fil des saisons.

Chaque voyage avec La Compagnie est pensé comme une célébration de l'art de vivre à la française. Cette philosophie s'exprime naturellement à table, où la gastronomie est devenue l'une des signatures de la compagnie aérienne. Pour son nouveau Programme Culinaire 2026-2027, La Compagnie dévoile sa collaboration avec 8 chefs étoilés Michelin français et italiens, invitant ses passagers à découvrir une toute nouvelle série de menus au fil des saisons.

Au départ de Paris, 4 chefs français renommés se succèdent au cours de l'année. Depuis Milan, les passagers peuvent également savourer les créations exclusives de 4 des plus grands talents de la gastronomie italienne. Conçu exclusivement pour La Compagnie et inspiré des meilleurs ingrédients de saison, chaque menu reflète la personnalité de son chef tout en célébrant la richesse de la gastronomie européenne.

« Chez La Compagnie, nous sommes convaincus qu'un voyage d'exception mérite une expérience gastronomique d'exception. La gastronomie est devenue l'un des piliers de notre expérience à bord, et chaque nouvelle saison est l'occasion de célébrer la créativité de chefs remarquables tout en offrant à nos passagers une expérience unique, à l'image de La Compagnie. De notre espace exclusif Lounge&Co à New York à nos menus de saison servis à bord, chaque détail est pensé pour rendre le voyage aussi mémorable que la destination. » **Christian Vernet, PDG de La Compagnie.**



UNE ANNÉE DE GASTRONOMIE ÉTOILÉE, DE PARIS À NEW YORK

Tout au long de l'année, les passagers au départ de Paris découvriront 4 menus exclusifs imaginés par certains des chefs étoilés Michelin les plus renommés de France, chacun inspiré par l'esprit et les saveurs de sa saison.

Automne 2026 - Franco Sampogna

Cet automne, le chef étoilé Michelin Franco Sampogna, du restaurant FREVO à New York, revient à La Compagnie avec un menu exclusif célébrant les produits français de saison.

Les passagers commenceront par un poireau vinaigrette, accompagné de pistache, d'estragon et de ricotta salée. En plat principal, ils pourront choisir entre un filet de daurade servi avec des petits pois, des épinards, des champignons, des pommes de terre et un beurre blanc au yuzu kosho, ou une épaule d'agneau braisée au citron, accompagnée d'une polenta crémeuse, d'olives et de câpres.





Hiver 2026-2027 - Nolwenn Corre

En hiver, la cheffe étoilée Michelin Nolwenn Corre, du Restaurant de la Pointe Saint-Mathieu en Bretagne, présente un menu raffiné inspiré par la richesse et le réconfort de la saison.

L'expérience débute avec une terrine de foie gras accompagnée de poires pochées au vin chaud. Les passagers pourront ensuite choisir entre une daurade avec un beurre blanc aux œufs de hareng et des pommes de terre écrasées, ou un suprême de pintade au pain d'épices, champignons, foie gras, poire confite et pommes de terre écrasées.

Printemps 2027 - David Toutain

Au printemps, David Toutain, chef du Restaurant David Toutain à Paris, doublement étoilé Michelin, signe un menu vibrant mettant à l'honneur les saveurs fraîches de saison et la cuisine française contemporaine.

Les passagers dégusteront un tataki de bœuf accompagné de roquette et de Bleu de Termignon. Ils pourront ensuite choisir entre un cabillaud servi avec du fenouil braisé et un chimichurri menthe-coriandre, ou un bœuf Stroganoff accompagné de purée de pommes de terre et d'une mayonnaise aux herbes parfumée à l'aneth, au persil et à la ciboulette.



Été 2027 - Stéphanie Le Quellec

Pour l'été, la cheffe doublement étoilée Michelin Stéphanie Le Quellec, de La Scène à Paris, présente un menu élégant mettant à l'honneur des produits de la mer d'exception et de délicates influences méditerranéennes.

Le menu s'ouvre sur un homard bleu légèrement cuit, servi avec une sauce vierge à la tomate et à la vanille et une crème de petits pois. Il se poursuit avec un choix entre une joue de veau cuite lentement, accompagnée d'un caviar d'aubergine fumée et d'endive, ou un cabillaud confit accompagné de céleri, de laitue-céleri, de lait d'amande, de fleur d'oranger et d'agrumes.

LE MEILLEUR DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE CONTEMPORAINE, DE MILAN À NEW YORK

Les passagers au départ de Milan bénéficieront d'une expérience culinaire tout aussi singulière, avec des entrées saisonnières exclusives imaginées par certains des chefs étoilés Michelin les plus réputés d'Italie.

DÉCOUVREZ LES CHEFS EN ACTION

Découvrez les coulisses de la Collection Culinaire 2026-2027 de La Compagnie à travers une vidéo exclusive mettant en scène nos chefs invités lorsqu'ils préparent leurs recettes signatures pour les passagers à bord.

Découvrez la vidéo [ici](#) - Des images haute résolution sont également disponibles [ici](#)

À propos de La Compagnie

La Compagnie est une compagnie aérienne régulière française qui, depuis 2014, réinvente la Classe Affaires au travers d'une expérience unique et à taille humaine. Elle relie Paris-Orly à New York (Newark International) depuis sa création, Nice à New York (Newark International) depuis 2019, et Milan-Malpensa à New York (Newark International) depuis 2022.

Bien plus qu'un transporteur premium, La Compagnie porte une vision nouvelle du voyage en ClasseAffaires, pensée pour une clientèle exigeante en quête d'une expérience différente, plus personnelle et plus raffinée.

Sa flotte d'Airbus A321neo de dernière génération, configurée en 100 % Classe Affaires, offre un confort optimal grâce à des sièges-lits entièrement plats, un système de divertissement innovant, un accès Wi-Fi haut débit gratuit et illimité, ainsi qu'une restauration gourmande et de saison élaborée en partenariat avec des chefs de renom. La Compagnie offre à ses passagers une expérience fluide de bout en bout, portée par un service tout inclus intégrant l'accès aux salons dans tous les aéroports, dont un espace privatif exclusif à Newark « Lounge &Co ».

Pour plus d'informations, rendez-vous sur LaCompagnie.com