



CUISINE DE HAUT VOL

Pour contrer la réputation de malbouffe dans les avions, plusieurs compagnies aériennes s'associent à de grands noms de la gastronomie...

[Marie Pâris](#) | 21 juillet 2017

Le 1^{er} mars dernier, les passagers des vols Air France au départ de Montréal, Toronto ou Vancouver se voyaient proposer un plat de Daniel Boulud, chef étoilé à l'origine du Café Boulud du Four Seasons de Toronto et de Maison Boulud au Ritz-Carlton Montréal. Au menu: saumon au fenouil, pois chiche et sumac, poulet basquaise, chorizo et poivrons avec riz au safran, ou encore navarin d'agneau et légumes de printemps. Ces plats signés Boulud seront proposés jusqu'en février 2018. Désireuse d'assumer son « rôle d'ambassadrice de la gastronomie française dans les airs », Air France a déjà travaillé avec de nombreux chefs français depuis 2009, dont Joël Robuchon, Guy Martin ou Anne-Sophie Pic. Avec Daniel Boulud, elle choisit cette fois un chef à la réputation bien installée en Amérique du Nord.



Daniel Boulud

D'autres compagnies aériennes lui ont emboîté le pas afin d'améliorer la qualité des repas proposés à bord ou leur image marketing en s'associant à un nom connu de la grande gastronomie. Plus récemment, c'est Air Transat qui a annoncé avoir signé un contrat avec Daniel Vézina (à la tête des restos Laurie Raphaël de Québec et Montréal). Les plats imaginés par le chef québécois sont servis sur les vols de la compagnie depuis le 1er mai. « On veut rehausser l'expérience culinaire et gastronomique à bord, indique Dave Bourdages, vice-président, service en vol et commissariat chez Air Transat. Ça répond aussi à une vraie demande: les gens veulent connaître la provenance des produits et bien manger », même en avion.



Navarin d'agneau, de Daniel Boulud



Saumon sumac, de Daniel Boulud

En optant pour Daniel Vézina, Air Transat voulait apposer sur ses menus une « signature locale et pancanadienne » et montrer sa volonté d'utiliser des produits typiquement canadiens. « On voulait s'associer à un chef d'ici qui partage nos valeurs, à savoir la cuisine de qualité et la responsabilité environnementale », souligne Dave Bourdages. « Un des points qui m'a encouragé à signer, c'est le fait que Daniel Boulud a fait avant le même type de contrat avec Air France », indique pour sa part Daniel Vézina, qui s'est engagé avec la compagnie aérienne pour plusieurs années. « Et les gens se plaignent tellement sur la bouffe en avion... Je me suis dit que je pourrais mettre mes connaissances au service de la cuisine de l'air. »

Gastronomie surgelée

Il s'agit de l'occasion pour Air Transat de montrer la gastronomie d'ici à la part européenne de ses 4 millions de voyageurs annuels. « Souvent, les gens ne sont pas au courant qu'on a une gastronomie au Québec, regrette le chef. Ces menus, c'est une belle fenêtre pour faire découvrir la cuisine locale. » Mais si Daniel Vézina veut faire découvrir les produits du Québec, l'imposant volume demandé par la compagnie aérienne limite forcément le choix des producteurs. Sur le plateau-repas (comprenant un dessert, un verre de vin et une sélection de fromages), six plats du chef sont proposés: blanquette de volaille, lasagne au confit de canard, braisé de gigot d'agneau, moussaka végétarienne, risotto végétalien et gnocchis à la patate douce.

Si le vice-président de la compagnie parle de « vivre vraiment l'expérience Daniel Vézina », le chef précise que « non, on ne mange pas du Laurie Raphaël à bord ». L'agneau est un classique du Laurie Raphaël à Québec, un des premiers plats du chef, mais les recettes proposées à Air Transat sont plutôt du « Daniel Vézina *comfort food* bien assaisonné, de bonne qualité »: « En avion, les gens veulent une cuisine simple, réconfortante, où ils retrouvent leurs repères. » Des repères qui ont bien changé ces dernières décennies; le chef se souvient qu'il y a 15 ans, quand il était conseiller pour Canadian Airline, on faisait encore le service à la pince à bord...



Braisé de gigot d'agneau, de Daniel Vézina



Moussaka végétarienne, de Daniel Vézina

« J'ai connu l'époque où on servait du caviar, nous confie une ancienne agente de bord, qui a travaillé pour Air Canada de 1979 à 2003. On faisait le service à l'assiette pour la première classe, et le rosbif était coupé devant le passager. Les plats étaient frais, les cuisines à l'aéroport préparaient tout au fur et à mesure des départs. Les portions étaient plus copieuses aussi! Maintenant, il y a plus de choix dans les plats, par exemple pour les végétariens – à l'époque, on avait juste des repas casher et halal. Mais les passagers se plaignent de plus en plus aujourd'hui, et je les comprends: c'est devenu du transport de masse... »

Aujourd'hui, à l'heure des normes d'hygiène de plus en plus strictes, on signe une collaboration avec le spécialiste du surgelé Fleury Michon – lorsque le célèbre chef Joël Robuchon s'était associé à la marque française pour en faire la promotion, la nouvelle avait d'ailleurs fait un tollé dans l'Hexagone. Au sujet de la collaboration avec Fleury Michon, le vice-président d'Air Transat assure que Daniel Vézina s'est impliqué tout au long du suivi de ses recettes pour être sûr qu'elles soient fidèles à ses exigences. Et le résultat est là, selon le chef québécois, qui se dit aussi surpris que nous de voir la qualité des plats surgelés.

Reproduire en grand volume

« J’ai visité leurs usines et j’ai vu qu’ils étaient capables de bien cuire le riz et les pâtes, donc je me suis dit que ça irait! plaisante Vézina. La surgélation des plats se fait en cinq minutes. Les couleurs et les saveurs sont préservées pendant le réchauffement. Le résultat est plus beau qu’avec une cuisson ou une pasteurisation sous vide, et on perd à peine 10% des saveurs. Fleury Michon a la capacité de reproduire en grand volume des plats, tout en les surgelant; c’est vraiment une marque spécialisée dans la standardisation qui respecte la qualité. » En créant ses recettes, le chef gardait en tête la volonté de préserver un bel aspect visuel dans les plats malgré la surgélation et le réchauffement.



Lasagne au confit de canard, de Daniel Vézina



Gnocchis à la patate douce, de Daniel Vézina

Pour le lancement du partenariat, le président de la compagnie aérienne et Daniel Vézina sont montés à bord d’un vol Montréal-Paris: « On a offert nos plats aux 370 passagers. Les Européens notamment étaient très satisfaits! » Mais le lancement mis à part, les plats Vézina ne sont proposés qu’à la classe club – on peut s’en procurer en classe éco, mais dans la limite des quantités disponibles et à condition de payer 25\$ en sus. « C’est un rapport qualité-prix extraordinaire », commente le chef. Idem chez Air France, où le menu Daniel Boulud n’est proposé qu’en classe business.

En attendant, alors qu’il met actuellement au point le menu d’hiver, Daniel Vézina aimerait développer encore plus l’expérience gastronomique chez Air Transat: « Je veux maintenant travailler sur la sélection des fromages et des entrées, pas seulement sur le plat. J’aimerais aussi améliorer la qualité du repas dans l’avion au complet, pouvoir servir ces repas à tout le monde et pas juste pour la classe club. Le défi est là. En attendant, c’est déjà un beau changement pour Air Transat. La compagnie souligne ses 30 ans en nivelant par le haut! » Dans cette optique, le vice-président indique vouloir à l’avenir travailler avec des producteurs de vins canadiens (Niagara, Okanagan), pour pouvoir dès cet automne proposer des vins d’ici à bord. À défaut de manger du frais, on boira du local.