

Luxembourg, le 20 juin 2019

Caractère, raffinement et tradition – les ingrédients d'un nouveau concept catering

## Lancement de nouveaux menus en Classe Affaires à bord des vols Luxair Luxembourg Airlines

Dans une philosophie d'amélioration continue, Luxair Luxembourg Airlines a décidé de changer entièrement son concept de restauration en Classe Affaires et a confié l'élaboration de celui-ci à LuxairServices Catering, entité de LuxairGroup en charge de la production des repas et de la logistique de mise à bord. Rappel

Ce nouveau concept a été développé au cours des deux dernières années en partenariat avec Villeroy & Boch et My Roots.

L'arrangement du plateau a été retravaillé à l'aide d'une vaisselle sélectionnée auprès de Villeroy & Boch, société traditionnellement ancrée dans l'histoire et le patrimoine du Luxembourg. Le design et la disposition de cette vaisselle élégante met en évidence l'identité nationale, reprenant le concept du « Nation Branding ».

C'est avec My Roots, société fondée par les chefs René Mathieu et Mario Willems, que LuxairServices Catering a élaboré les nouvelles recettes de la Classe Affaires. Leur cuisine se concentre sur les richesses offertes par la nature et se caractérise par une cuisine saine, colorée et goûteuse. Les nouveaux menus, raffinés et fraîchement préparés par les chefs LuxairServices Catering seront servis à bord des vols de Luxair Luxembourg Airlines à partir de ce 27 juin 2019.

Conceptualisés et réalisés au Luxembourg avec des produits provenant majoritairement de la région, ces menus constituent un élément important de promotion du pays, de son savoir-faire et de ses valeurs.

Avec Villeroy & Boch, My Roots et ses autres fournisseurs, Luxair s'est entourée de partenaires qui partagent une même philosophie.

Installée dans le paysage luxembourgeois et consciente de sa responsabilité, Luxair Luxembourg Airlines, ainsi que les autres entités de LuxairGroup, portent une affection particulière au territoire du Luxembourg et à la région en suivant une stratégie de développement économique responsable.

Ainsi LuxairServices Catering propose à travers sa gamme complète de menus pour ses classes économiques et affaires, un produit de qualité, confectionné dans un environnement sain et selon des processus alliant responsabilité sociale et environnementale.

Les produits frais avec lesquels LuxairServices Catering travaille proviennent principalement du terroir et sont utilisés en quantités strictement requises pour la production prévue, minimisant ainsi les déchets et le gaspillage. Tout excédent éventuel non-prévisible est remis à une association œuvrant pour les personnes en situation de précarité.

Les plats servis en classe économique, également préparés de manière artisanale par les chefs LuxairServices Catering, sont influencés et profitent des formations et expériences acquises lors de ce projet d'envergure. Dans cette même logique d'amélioration continue, un nouveau concept de collations a déjà été élaboré et les passagers Luxair Luxembourg Airlines peuvent d'ores et déjà déguster de nouveaux sandwiches à bord.

Luxair Luxembourg Airlines se définit et se distingue par sa fiabilité, son service au client et sa qualité. Cette philosophie d'offrir une restauration saine et raffinée, inspirée par René Mathieu, Chef étoilé établi au Luxembourg, complète les différents efforts déjà réalisés en ce sens au niveau du Groupe.

Chez Luxair Luxembourg Airlines et LuxairTours, le service à bord fait partie intégrante de l'offre. Un repas complet ou une collation, en fonction de la durée du vol, sera toujours proposé.

Vidéo présentant les nouveaux menus proposés en Classe Affaires :

<https://www.youtube.com/watch?v=4lss5u6mqVQ>

Photos des nouveaux menus proposés en Classe Affaires et des nouveaux sandwiches proposés en Classe Economique : <https://we.tl/t-W6v7hHICGq>