
Le novità food di Cathay Pacific

Dai grandi classici francesi in partnership con Louise alla selezione di vini cinesi, fino al nuovo Cathay Dining brand.



Continua l'impegno di Cathay Pacific per offrire la miglior in-flight experience ai passeggeri che scelgono la compagnia aerea per volare da e verso l'Asia-Pacifico, proseguendo a migliorare e diversificare sempre di più l'esperienza enogastronomica a bordo.

"Mettiamo sempre i nostri clienti al centro di tutto ciò che facciamo: li ascoltiamo e ci assicuriamo di comprendere ciò che è importante per loro. Questo ci motiva continuamente ad andare oltre per migliorare i viaggi dei nostri clienti e garantire che la loro esperienza con Cathay sia davvero indimenticabile ogni volta che volano, fanno



acquisti, trascorrono del tempo o cenano con noi” ha dichiarato Vivian Lo, Direttore Generale Customer Experience e Design di Cathay Pacific.

“I nostri investimenti per migliorare l'esperienza dei nostri passeggeri fanno tutti parte dei nostri continui sforzi per diventare uno dei i più grandi brand di servizi al mondo e, da lì, la migliore compagnia aerea premium” ha concluso.

La collaborazione con Louise

La prima novità food della compagnia aerea è la nuova collaborazione con Louise, il ristorante francese stellato Michelin, con sede ad Hong Kong e parte del Gruppo JIA, che porta tra le nuvole una nuova interpretazione della cucina francese tradizionale.

Cathay Pacific e Louise hanno creato insieme un menù di classici francesi rivisitati – disponibile per i passeggeri di First e Business Class che viaggiano su selezionati voli di lungo raggio in partenza dall'Aeroporto Internazionale di Hong Kong – in grado di mettere in mostra l'artigianalità e l'ingegnosità di entrambi i brand, che condividono il desiderio di offrire una proposta food & beverage di ottima qualità e con un'elevata attenzione ai dettagli.

L'Amministratore Delegato del Gruppo JIA, Yenn Wong, ha dichiarato: “Dopo la collaborazione di successo con Duddell's, siamo entusiasti di continuare la nostra partnership con Cathay Pacific, portando nei cieli gli amati sapori proposti dal ristorante Louise che hanno colpito tutti i food lovers locali. Ora stiamo intraprendendo un viaggio emozionante per presentare le nostre tradizionali prelibatezze francesi, reinventate, ai passeggeri di tutto il mondo, insieme al team di Cathay Pacific, che ringraziamo per la fiducia nella nostra competenza culinaria”.

I clienti di First Class possono iniziare il loro viaggio di gusto con un antipasto di *Gamberi Obsibluè con consommé alle erbe* e, successivamente, possono scegliere tra una selezione di squisiti secondi piatti, come il *branzino cileno al vapore con salsa chorizo*, la *ballottina di pollo con salsa suprema* che si ispira al tipico pollo arrosto di Hong Kong servito da Louise.

A completare il pasto, una deliziosa selezione di dessert, come la *financier di lamponi e pistacchi*, una torta umida e delicata che offre un vivace tocco di colore e sapore.

Una selezione altrettanto gustosa è disponibile in Business Class: la *pancetta di maiale iberica brasata con marmellata di pancetta* è tra le proposte di antipasto, mentre come main course, Louise e Cathay Pacific propongono il *filetto di manzo scottato in padella con sugo di Madeira e purea di porcini*, ispirato al famoso manzo Rossini dell'alta cucina francese. Il viaggio culinario si conclude con una selezione di deliziosi dessert come il *cremoso al cioccolato Guanaja*, un dessert a strati che mette in mostra tre gusti e consistenze distinti di cioccolato.



Le nuove proposte di vini cinesi a bordo

La seconda novità dell'experience enogastronomica di Cathay Pacific è l'ampliamento della carta dei vini – che ha sempre vantato straordinarie annate e cuv  di stimati viticoltori delle principali regioni viticole di tutto il mondo, tra cui Francia, Italia, Austria, Sud Africa, Australia, Stati Uniti, Nuova Zelanda – con le nuove proposte di vini cinesi.

Sono quattro i nuovi vini attualmente serviti ai clienti di First e Business Class per un periodo limitato: il Domaine de Long Dai 2020 di Domaines Barons de Rothschild Lafite (DBR Lafite) della valle di Qiu Shan nella provincia di Shandong, una miscela bordolese da media a corposa che vanta un vivace equilibrio e freschezza, servito in First Class; il Silver Heights Jiayuan Marselan 2021   un vino rosso corposo ottenuto al 100% da Marselan proveniente dal vigneto Silver Heights completamente biodinamico; il Grace Vineyard Tasya's Reserve Cabernet Franc 2018   un Cabernet Franc al 100% di Grace Vineyard, che recentemente si   assicurata un posto nella prestigiosa lista dei migliori vigneti del mondo 2023. Mentre lo Xige Estate Jade Dove Single Vineyard Cabernet Gernischt 2019   ottenuto dalla migliore selezione di vecchie viti di Cabernet Gernischt della Xige Estate, fondata da Zhang Yanzhi, enologo formatosi a Bordeaux con formazione L'Ecole du Vin. Cathay Pacific si conferma cos  come la prima compagnia aerea internazionale a presentare la pi  ampia carta di vini cinesi di qualit  a bordo, acquistabili anche su Cathay Shop.



Cathay Dining brand



Cathay ha annunciato il rebranding della sua attività di ristorazione, rafforzando la sua visione di diventare uno dei più grandi brand di servizi al mondo: nasce quindi in Cathay Dining, che gestisce la principale attività di catering per l'aviazione a Hong Kong, producendo lo scorso anno oltre 19 milioni di pasti. Cathay Dining, infatti, ha due linee di business principali: fornire soluzioni di ristorazione a bordo a Cathay Pacific e ad altre importanti compagnie aeree che volano da e per Hong Kong, oltre a fornire servizi di catering ad aziende esterne al settore dell'aviazione.

Un cambiamento in linea con la proposta premium travel lifestyle di Cathay come gruppo e anche la riconferma della dedizione alla cura di esperienze eccezionali attraverso soluzioni di catering di alta qualità ma anche nelle collaborazioni gastronomiche con eccellenti ristoranti di Hong Kong da offrire ai propri clienti.



Cathay Pacific è una compagnia aerea internazionale con sede a Hong Kong. Dal suo hub, uno degli aeroporti più importanti e rispettati al mondo, il Gruppo Cathay opera servizi passeggeri e merci verso numerose destinazioni in Asia-Pacifico, Nord America, Europa, Medio Oriente e Africa, con una delle più giovani e moderne flotte del settore. In Europa opera voli passeggeri da e per Milano Malpensa, Londra, Manchester, Parigi, Francoforte, Madrid, Amsterdam e Zurigo con aeromobili di ultima generazione. Cathay Pacific è stata anche una delle prime compagnie aeree in Asia a fissare l'obiettivo di raggiungere l'azzeramento delle emissioni nette di carbonio entro il 2050 e si impegna ad aumentare l'uso di carburante per aviazione sostenibile al 10% entro il 2030. Cathay Pacific è stata premiata agli Italian Mission Awards nel 2020, 2019, 2018 e 2017. A livello internazionale, ha ottenuto il premio per "World's Best Inflight Entertainment" durante lo Skytrax World Airlines Award 2023 ed è attualmente classificata 8^a nel mondo, oltre ad essere stata riconosciuta come una delle sole dieci compagnie aeree del mondo a ricevere 5 stelle.

Ufficio stampa | PR & Go Up Communication Partners

Viale Lunigiana 46, 20125 Milano | www.press-goup.it

Chiara Borghi



+39 345 6556139



chiara.borghi@prgoup.it

Martina Balzarotti



+39 345 7460874



martina.balzarotti@prgoup.it

A proposito di Louise

Situato in un edificio storico a due piani, Louise serve una cucina francese che scalda il cuore abbinata a un'ospitalità genuina. Cibo tradizionale francese, reinventato.

Gruppo JIA

Karen Kao



+852 2200 7000



karenkao@jiagroup.co



<https://www.jiagroup.co/>