

Communiqué de presse commun – 04 octobre 2024

Luxair s'envole vers de nouvelles hauteurs culinaires avec le chef 3 étoiles Thomas Schanz

Dès la saison hivernale prochaine, Luxair invitera ses passagers de la Classe Affaires à destination de Dubaï, à déguster un menu exclusif en plein vol, spécialement développé par le chef Thomas Schanz.

Luxair et Thomas Schanz, chef triplement étoilé au Guide Michelin, annoncent avec fierté leur projet commun qui viendra enrichir davantage l'expérience culinaire de la Classe Affaires sur la route Luxembourg-Dubaï. Cette collaboration marque une nouvelle étape dans l'engagement de Luxair à offrir un service raffiné et innovant à ses passagers, en s'associant à l'un des talents les plus reconnus de la scène gastronomique européenne.

À partir du 16 octobre 2024 et ce jusqu'au mois de mai 2025, les passagers dégusteront des plats élaborés par le chef Thomas Schanz, dont la cuisine se distingue par son approche moderne des classiques culinaires. Le menu, spécialement conçu pour ce partenariat, allie des saveurs audacieuses et des ingrédients de premier choix, soigneusement sélectionnés pour offrir une expérience gastronomique exceptionnelle à 10 000 mètres d'altitude.

Les chefs cuisiniers du service Catering de Luxair réaliseront les plats imaginés par Thomas Schanz. Leur expertise et leur savoir-faire assureront que chaque menu soit préparé avec précision en prenant en compte les conditions spécifiques de la gastronomie en plein vol.

De l'entrée à base de saumon et de caviar à un plat principal autour du coquelet fermier ou une alternative végétarienne savoureuse, chaque assiette est pensée pour surprendre et ravir chaque palais. Une sélection de fromages et un dessert audacieux à l'orange et aux olives d'Aragon concluront cette escale gourmande.

Thomas Schanz, qui dirige son restaurant « schanz.restaurant » à Piesport en Allemagne, s'est fait connaître pour son style unique et son exigence en matière de qualité. Depuis la création de son restaurant en 2011, il a accumulé les distinctions, dont trois étoiles Michelin, grâce à une cuisine qui réinterprète les traditions avec créativité et précision. Son approche rigoureuse et passionnée s'accorde parfaitement avec les valeurs de Luxair.

Ce projet s'inscrit dans une stratégie plus large de la compagnie aérienne visant à valoriser le savoir-faire et la créativité de la Grande Région, en promouvant des partenariats avec des talents locaux tout en offrant à ses clients des services d'exception. Grâce à cette collaboration, Luxair réaffirme sa volonté de se dépasser constamment pour offrir à ses passagers un voyage inoubliable où l'art de la table tient une place centrale. En parallèle, cette dernière explore d'autres collaborations afin de continuer à diversifier son offre, toujours dans l'optique de sublimer l'expérience de ses passagers.

Profitez de votre vol Luxembourg-Dubaï pour savourer ce menu exclusif spécialement conçu pour votre plus grand plaisir. Et pour encore plus de flexibilité, choisissez de partir vers Dubaï à votre convenance, le mercredi ou le samedi, avec un retour au Luxembourg le jeudi ou le dimanche.