



AIR CANADA

Communiqués de presse

/R E P R I S E -- Air Canada s'associe au réputé chef canadien David Hawksworth, élevant la gastronomie canadienne à de nouveaux sommets/

Les passagers de la Classe affaires internationale voyageant au départ du Canada et les clients des salons Feuille d'érable profiteront d'options de repas améliorées

MONTRÉAL, le 3 sept. 2015 /CNW Telbec/ - Air Canada a annoncé aujourd'hui un partenariat avec le réputé chef canadien David Hawksworth. Ce partenariat porte sur la conception de plats distinctifs qui seront proposés exclusivement aux passagers de la Société voyageant en Classe affaires internationale et à ses clients des salons Feuille d'érable des vols internationaux. Le chef Hawksworth collaborera avec les traiteurs affectés aux vols d'Air Canada et les fournisseurs des salons Feuille d'érable, en plus de leur fournir une orientation, en vue de la création d'un éventail d'options de repas saisonnières, y compris des entrées, des salades, des plats principaux et des desserts, qui s'ajouteront aux plats actuels, adaptés en fonction de l'itinéraire, proposés par la Société à bord des vols internationaux. Au cours d'un événement visant à présenter le chef Hawksworth, des clients et des représentants des médias ont été à même de goûter ses neuf créations distinctives et contemporaines destinées à Air Canada, y compris les plats suivants, qui seront proposés en premier à bord des vols, à compter du 1^{er} octobre :



- *Entrée de tataki de thon à nageoires jaunes, servie avec vinaigrette au gingembre et aux oignons verts, fruits de la passion et riz soufflé*
- *Plat principal de morue charbonnière rôtie à la sauce tamari, servi avec pak-choï, riz brun et vinaigrette au piment et au miso*
- *Décadent mi-cuit au chocolat noir avec compote de mûres*
- *De plus, le menu des salons Feuille d'érable internationaux comprendra unesalade méditerranéenne au quinoa, avec tomates, olives, concombres, féta et roquette.*

« Nous sommes ravis de nous associer au chef Hawksworth pour élever notre expérience gastronomique, a affirmé Craig Landry, vice-président - Marketing d'Air Canada. En tant que marque fièrement canadienne, nous voyons l'occasion de mettre en valeur les meilleurs menus d'inspiration canadienne, conçus par l'un des chefs les plus respectés et les plus primés du Canada. Depuis longtemps, nous mettons en vedette la scène culinaire canadienne dans le cadre du programme annuel des meilleurs nouveaux restaurants canadiens du magazine *enRoute* d'Air Canada. En fait, le Hawksworth Restaurant a été désigné l'un des trois meilleurs restaurants du pays en 2011.

« Nous avons hâte de présenter les plats novateurs et raffinés du chef Hawksworth à nos passagers de la Classe affaires internationale et à nos clients des salons Feuille d'érable. Ce partenariat culinaire s'ajoute à nos investissements dans notre Classe affaires internationale d'avant-garde et aux améliorations que nous apportons au service pour l'ensemble de nos 777 de Boeing et de nos 787 Dreamliner », a conclu monsieur Landry.

« Mon équipe et moi nous réjouissons à l'idée de relever le défi unique de concevoir des plats qui pourront être savourés à 11 000 mètres d'altitude, a indiqué le chef David Hawksworth. C'est un honneur et un plaisir d'avoir été invité par Air Canada à faire connaître ma notion de la cuisine canadienne, ainsi qu'à créer pour ses passagers de délicieux plats mettant en valeur ce que notre région a de mieux à offrir. J'ai hâte de donner aux passagers un avant-goût de ce que nous servons à mon restaurant de Vancouver, de même que d'élever mon approche personnelle de la cuisine à de nouveaux sommets avec Air Canada. »

De plus, Air Canada est heureuse de soutenir la prochaine génération de chefs professionnels de talent, en tant que transporteur aérien commanditaire de la compétition de la [Fondation Hawksworth Bourse du Jeune Chef](#).

À propos du chef David Hawksworth

Le chef David Hawksworth a réalisé sa vision culinaire lorsqu'il a ouvert, en 2011, son premier restaurant éponyme, situé au cœur du centre-ville de Vancouver. Au Hawksworth Restaurant, il a créé le cadre idéal pour offrir une cuisine canadienne moderne et impressionnante, qui reflète son habileté technique acquise en Europe, son vif intérêt pour les ingrédients locaux et une insistance absolue à assurer la meilleure qualité qui soit. Gagnant d'innombrables prix Restaurant Awards décernés par le *Vancouver Magazine*, et ayant vu son restaurant être classé parmi les trois meilleurs nouveaux restaurants selon le magazine *enRoute* et être désigné restaurant de l'année par le magazine *Maclean's*, le chef Hawksworth a pris les commandes de la scène gastronomique vancouveroise -- et canadienne.

Originaire de Vancouver et ayant consacré une décennie à perfectionner ses talents en Europe, dans des cuisines étoilées au guide *Michelin*, comme Le Manoir aux Quat'Saisons, L'Escargot et The Square, David Hawksworth est rapidement devenu, à son retour, à l'été 2000, l'un des principaux talents canadiens dans le domaine culinaire. En 2008, le chef Hawksworth a été classé, par le magazine *Western Living*, parmi les 40 personnalités de moins de 40 ans s'étant le plus illustrées, en plus de devenir le plus jeune chef à être intronisé au BC Restaurant Hall of Fame. En 2013, il a lancé la [Fondation Hawksworth Bourse du Jeune Chef](#), qui remet chaque année un prix consistant en une somme de 10 000 \$ et en un stage à l'étranger, afin de donner une impulsion à la carrière d'un jeune chef professionnel. En compagnie d'éminents juges chefs invités de partout au pays, le chef Hawksworth détermine un gagnant, qui participe à un concours culinaire. Ainsi, le chef Hawksworth renforce considérablement l'influence qu'il exerce sur la scène culinaire internationale. Des concours régionaux ont lieu à Vancouver, à Calgary, à Toronto et à Montréal. Ensuite, les finalistes participent à la compétition pour remporter le titre national et le grand prix.

En tant que chef invité, David Hawksworth a beaucoup voyagé partout au Canada, à Londres, à Hong Kong, à New York et en Californie. De plus, le chef Hawksworth consacre du temps à diverses causes. Notamment, il appuie de longue date le tournoi Fishing For Kids, au profit du Canucks Autism Network, et agit à titre d'ambassadeur en chef canadien de l'initiative (RED), qui a été lancée en 2006 par Bono et Bobby Shriver pour inciter les entreprises et la population à combattre le sida.

À propos d'Air Canada

Air Canada est le plus important transporteur aérien du Canada à proposer des services intérieurs et internationaux, desservant plus de 190 destinations sur cinq continents. Le transporteur national du Canada compte parmi les 20 plus importantes sociétés aériennes à l'échelle mondiale et a accueilli plus de 38 millions de clients en 2014. Air Canada fournit des services passagers réguliers directs sur 64 villes au Canada, 52 aux États-Unis et 78 en Europe, au Moyen-Orient, en Asie, en Australie, dans les Antilles, au Mexique, en Amérique centrale et en Amérique du Sud. Air Canada est un membre fondateur du réseau Star Alliance, le plus vaste regroupement de transporteurs aériens du monde, qui dessert 1 321 aéroports dans 193 pays. Air Canada est le seul transporteur nord-américain d'envergure internationale auquel sont conférées quatre étoiles, selon la firme de recherche indépendante britannique Skytrax. Pour de plus amples renseignements, consultez le www.aircanada.com, joignez-vous à Air Canada dans Facebook et suivez @AirCanada dans Twitter.

À l'attention des Chefs de section photographique : Pour obtenir des photos haute résolution des créations vedettes du chef Hawksworth, suivez le lien ci-après :

http://www.aircanada.com/fr/about/media/facts/first_exec.html

SOURCE Air Canada

Bas de vignette : "Morue charbonnière rôtie à la sauce tamari (Groupe CNW/Air Canada)". Lien URL de l'image :

http://photos.newswire.ca/images/download/20150904_C7099_PHOTO_FR_490340.jpg

Bas de vignette : "Tataki de thon à nageoires jaunes (Groupe CNW/Air Canada)". Lien URL de l'image :

http://photos.newswire.ca/images/download/20150904_C7099_PHOTO_FR_490342.jpg

Bas de vignette : "Poulet grillé, sauce barbecue (Groupe CNW/Air Canada)". Lien URL de l'image :

http://photos.newswire.ca/images/download/20150904_C7099_PHOTO_FR_490344.jpg

Bas de vignette : "Magret de canard fumé de l'Ontario (Groupe CNW/Air Canada)". Lien URL de l'image :

http://photos.newswire.ca/images/download/20150904_C7099_PHOTO_FR_490346.jpg

Bas de vignette : "Salade niçoise à la truite fumée (Groupe CNW/Air Canada)". Lien URL de l'image :

http://photos.newswire.ca/images/download/20150904_C7099_PHOTO_FR_490349.jpg

Bas de vignette : "Fondant au chocolat noir (Groupe CNW/Air Canada)". Lien URL de l'image :


http://photos.newswire.ca/images/download/20150904_C7099_PHOTO_FR_490352.jpg

□

Pour plus de renseignements:
Renseignements :
Chef David
Hawksworth:
Hawksworth
Communications,
604 609-6678,



annabel@hawksworth.ca; 604 605-3325, brody@hawksworthrestaurant.com; Air Canada: Isabelle Arthur (Montréal), 514 422-5788; Peter Fitzpatrick (Toronto), 416 263-5576; Angela Mah (Vancouver), 604 270-5741; Internet : aircanada.com

Additional assets available online:  [Photos \(6\)](#)

<https://aircanada-fr.mediaroom.com/index.php?s=22457&item=137717>

MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE



Le seul transporteur exploitant
un réseau international quatre
étoiles en Amérique du Nord