



Le chef étoilé Thierry Theys et Brussels Airlines créent une expérience gastronomique à 10km

Mercredi 23 janvier 2019 — *Dès 18 janvier, les menus du chef étoilé belge Thierry Theys du restaurant étoilé Nuance (deux étoiles), sont proposés aux passagers de la Business Class sur les vols intercontinentaux de Brussels Airlines. Avec son dixième chef étoilé belge, Brussels Airlines continue à promouvoir la gastronomie belge à bord de ses vols vers les Etats-Unis, le Canada et l'Afrique.*

Chaque année, Brussels Airlines travaille avec un autre talentueux chef étoilé Michelin, chacun faisant la promotion d'une région différente de la Belgique. Avec des ingrédients locaux, les chefs étoilés belges emmènent le meilleur de la Belgique culinaire dans les airs en servant leurs menus aux invités de la Business Class sur les vols long-courriers. En 2019, Brussels Airlines propose à ses passagers de la Business Class en route pour les Etats-Unis, le Canada ou l'Afrique une expérience culinaire haut de gamme créée par [Thierry Theys du restaurant étoilé, Nuance](#).

Avec son épouse Sofie Willemarck, le chef Theys a ouvert en 2008 le restaurant Nuance, situé à Duffel (Anvers). Au service d'un menu construit sur la haute cuisine française avec une touche fine, légère et élégante, Nuance est passé directement au sommet de la gastronomie. Thierry Theys a déjà été élu "Chef inventif de l'année" et "Meilleur jeune Chef

en Flandre ". Nuance s'est vu décerner deux étoiles Michelin et Gault&Millau lui attribue régulièrement les notes de 16 et 17 sur 20.

Chef Theys a conçu un menu exclusif pour chaque trimestre de l'année, utilisant des produits de saison belges complétés par une touche d'ingrédients internationaux, combinant parfaitement des saveurs intrigantes et complexes pour présenter une expérience gastronomique délicieuse à 30 000 pieds. Le premier menu comprend un biscuit à la truffe et pecorino avec en entrée, soit une salade de canard croustillante, pamplemousse et riz croquant, soit un crabe royal, pommes de terre, agrumes et curry japonais. Pour le plat principal, les passagers ont le choix entre la joue de bœuf à l'orange, carottes, épinards et ail, une morue salée, céleri-rave, miso et Yuzu, ou le feuilleté, topinambour, oignons grelots et pruneaux au vinaigre de cabernet. Pour couronner le tout, une belle sélection de fromages est suivie d'un dessert composé d'une douceur citronnée avec un sablé, crème au citron et combava.

En tant qu'ambassadeur de son pays, Brussels Airlines apporte le meilleur de la Belgique au monde. C'est pourquoi elle offre à ses passagers un choix de huit bières belges, dont une " bière du mois " est toujours choisie par le chef étoilé, bière qui a ses racines dans la région du chef. Durant les deux premiers mois, la bière François Grand Cru et le 888 Tripel Eight sont au choix du chef Theys.

"Nous continuons à investir dans l'expérience de nos clients à bord. Avec Thierry Theys, nous sommes en mesure d'offrir une expérience culinaire de qualité à nos passagers de la Business Class sur le long-courrier. C'est un grand défi pour un chef de créer des menus qui seront dégustés à bord d'un avion, car de nombreuses restrictions s'appliquent et les goûts changent en altitude, mais nous sommes fiers du résultat."

- ***Gregory Baillet, Head of Product chez Brussels Airlines***

Les menus de Thierry Theys seront servis à bord de nos vols de janvier à décembre 2019.