



DU BLEU DE LA MER A CELUI DU CIEL, GOÛTEZ AU MENU FRAÎCHEUR À BORD DE VISTAJET

Découvrez le menu signature des restaurants Milos, désormais exclusivement disponible à bord des appareils VistaJet

Paris, le 22 août 2023 : VistaJet, la première et unique compagnie mondiale d'aviation d'affaires, est fière d'annoncer son partenariat avec l'un des meilleurs restaurants de fruits de mer au monde, l'estiatorio Milos. Depuis sa création en 2004, VistaJet s'est développée pour devenir une marque leader mondiale connue pour son engagement à fournir un service exceptionnel grâce à un investissement et une innovation continue à bord et à destination.

Après son programme Private Dining - dévoilant des plats exclusifs créés par des chefs célèbres du monde entier, qui ne sont servis qu'à bord de sa flotte emblématique argentée et rouge - VistaJet continue d'être un pionnier en matière d'excellence du service, parcourant la planète pour s'associer aux plus grands restaurants du monde afin d'offrir à ses membres le meilleur de la gastronomie.

Au sein de sa clientèle croissante et mondiale, Milos est l'un des restaurants les plus demandés. Fidèle à son habitude, VistaJet répond aux demandes de ses clients et va même au-delà. En plus des plats favoris dégustés dans les restaurants du monde entier, la salade de homard créée par le chef et fondateur de Milos, Costas Spiliadis, est désormais exclusivement disponible à bord de la flotte des membres de Vista, qui compte plus de 360 appareils - du Gulfstream G450 au Global 7500, qui peut relier Miami à la Grèce sans escale.

Costas Spiliadis, l'un des chefs les plus influents de la cuisine grecque, combine les ingrédients les plus simples, issus de l'agriculture durable et de la plus haute qualité, pour obtenir une saveur unique.

Costas Spiliadis, chef et fondateur de Milos, a déclaré : *"En tant que pionniers dans nos domaines respectifs, je suis ravi de ce nouveau partenariat entre VistaJet et l'estiatorio Milos. Nous avons le plaisir de présenter l'un de nos plats les plus appréciés, la salade de homard Milos, d'une légèreté rafraîchissante, qui sera proposée en exclusivité aux clients de VistaJet, sensibles à la fraîcheur et à la qualité."*

Au début de ma carrière de chef, j'ai pensé qu'il serait merveilleux de combiner le printemps dans les îles grecques avec le goût incroyable des homards de haute mer de la baie de Fundy. De l'aneth frais, des oignons nouveaux, du jeune fenouil, de l'huile d'olive et de l'afrala de Cythère mariés à de la chair de homard tendre et rehaussés d'une touche de Metaxa 7 Stars grecque. J'ai maintenant l'occasion de présenter ce rêve culinaire".

Les clients de VistaJet en provenance de Dubaï, Athènes, Londres, Las Vegas, New York, Miami et Montréal peuvent vivre l'expérience Milos à 40 000 pieds d'altitude. Pour s'assurer que les passagers bénéficient d'un service inégalé, chaque vol VistaJet compte au moins un hôte de cabine formé par le British Butler Institute, MedAire, Norland College et Wine & Spirit Education Trust.

Un bon repas peut vous emmener n'importe où dans le monde - mais il y a toujours des endroits et des plats à savourer. VistaJet n'a pas seulement amené Milos à bord de l'avion, VistaJet a offert à ses membres un rare voyage culinaire à travers la Méditerranée à bord de *Milos at Sea*. Le Private World de VistaJet a conçu ce délice pour ceux qui ont autant d'appétit pour la nourriture que pour l'aventure.



Diego Sabino, Vice-président Private Dining de VistaJet, a déclaré : *"Nous sommes intransigeants en matière de restauration en vol et pensons que la gastronomie en altitude doit être aussi bonne que celle de votre restaurant préféré. Nous nous efforçons d'offrir à nos membres des ingrédients de qualité, un service exceptionnel et des repas privés inoubliables, mais pourquoi s'arrêter là ? En tant que marque, nous sommes passionnés par la création d'expériences dont nos membres se souviendront - et les expériences uniques que nous concevons avec nos partenaires font partie de l'excellence du service offert par VistaJet."*

Dans sa collection de livres à bord, VistaJet a publié le *The Little Book of Dining in the Sky*, qui présente l'art et la science des repas en altitude, avec des suggestions et des conseils d'experts.

Pour recevoir une copie en ligne du livre de VistaJet, rendez-vous vistajet.com/privatedining.

Pour télécharger des photos, veuillez cliquer sur ce [LIEN](#)

Contacts Presse France - ARTICLE ONZE TOURISME

Margot Vacherand • +33 6 74 35 51 40 • mvacherand@articleonze.com

Sophie Cason • +33 6 62 77 09 02 • scason@articleonze.com

À propos de VistaJet

VistaJet est la première et unique compagnie mondiale d'aviation d'affaires. Avec sa flotte de jets d'affaires, aux couleurs argent et rouge, VistaJet a transporté des entreprises, des institutions gouvernementales et des clients privés dans 187 pays, couvrant ainsi 96 % du monde.

Fondée en 2004, la compagnie est à l'origine d'un modèle commercial innovant qui permet à ses clients d'avoir accès à une flotte entière en ne payant que les heures de vol, sans les responsabilités et risques d'actifs liés à la propriété d'un avion. L'adhésion au Programme signature de VistaJet offre aux clients un abonnement « à la carte » d'heures de vol sur sa flotte de jets moyen et long-courriers, pour les faire voler à tout moment et en tout lieu.

VistaJet est une entreprise de Vista - le premier écosystème d'aviation privée au monde, qui intègre un portefeuille unique d'entreprises offrant des solutions simplifiées pour couvrir tous les domaines clés de l'aviation d'affaires.

Plus d'informations et d'actualités VistaJet sur vistajet.com

VistaJet Limited est un transporteur aérien européen qui exploite des aéronefs immatriculés 9H sous son certificat de transporteur aérien maltais n° MT-17 et est constitué à Malte sous le numéro de société C 55231. VistaJet US Inc. est un courtier en affrètement aérien qui n'exploite pas d'aéronefs. VistaJet et ses filiales ne sont pas des transporteurs directs américains. Les appareils appartenant à VistaJet et immatriculés aux États-Unis sont exploités par des transporteurs aériens américains titulaires d'une licence.

À propos de l'estiatorio Milos

Célèbre pour sa sélection de fruits de mer importés quotidiennement, l'estiatorio Milos n'utilise que les ingrédients les plus raffinés pour maintenir l'extraordinaire philosophie culinaire du chef et fondateur Costas Spiliadis. Il est l'un des chefs les plus influents de la cuisine grecque, s'est fait connaître grâce à son insistance sur la pureté, la qualité et le minimalisme. Des ingrédients



irréprochables, cuisinés avec précision, ont fait de Milos un symbole de clarté et d'excellence.

L'estiatorio Milos de Spiliadis a ouvert ses portes en 1979 dans le quartier du Mile End à Montréal. Costas Spiliadis n'a pas ménagé ses efforts pour s'approvisionner en produits les plus délicieux de Grèce et d'autres régions prisées du monde. Ses préparations, minutieusement simples, sont une révélation. Après une expansion progressive à New York, Londres, Athènes, Miami, Las Vegas, Los Cabos et Dubaï, Milos est aujourd'hui considéré comme l'un des meilleurs restaurants méditerranéens de fruits de mer au monde.