

QUELQUES DROLES D'HISTOIRES SUR LES PRESTATIONS CONCORDE

Par Steve Sterner
Handling Company Manager
Washington - Dulles



[CLICK HERE FOR ENGLISH VERSION](#)



A Dulles Airport, Steve était responsable de la piste et du Service Passage. En l'absence du chef d'escale d'Air France, il le remplaçait. Il se souvient de quelques faits peu connus sur les prestations servies à bord de Concorde

De nombreux passagers du Concorde étaient surpris, et parfois déçus, d'apprendre qu'ils n'auraient pas droit au long repas de la Première Classe subsonique comprenant plusieurs plats. **En raison du temps de vol court, la planification et le service des repas sur le Concorde étaient un défi**, mais comme la qualité de ces plats gastronomiques ne pouvait être compromise, des solutions uniques ont été développées.

Comme de nombreux passagers du Concorde voyageaient fréquemment, le menu du Concorde changeait fréquemment - toutes les deux semaines en fait - afin que ces « *frequent flyers* » puissent profiter d'une variété de repas. **Cela signifiait que la carte des vins devait également être souvent modifiée.**

Le résultat final était une invitation à déjeuner pour quelques chanceux membres du personnel au sol, dans la zone sous douane de la cantine, afin de terminer les bouteilles ouvertes de l'ancienne carte des vins.

Le Concorde servait également des aliments uniques. Les agents de nettoyage de la cabine (*la même équipe qui s'occupait de la manutention sur le tarmac*) avaient l'occasion de jeter un coup d'œil sur les plateaux restants avant que l'équipe du commissariat ne vide les galleys. Nous avons trouvé un étrange fruit duveteux que nous n'avions jamais vu auparavant. **L'un de notre équipe, qui avait vécu en Asie, nous a appris qu'il s'agissait d'un kiwi.** Il nous a montré comment le manger. Wow ! quelle découverte ce fut ! Parfois, notre équipe passait en « contrebande » quelques kiwis à la maison, en évitant le contrôle phytosanitaire. Le kiwi était inconnu dans nos épiceries locales en 1976.

Les événements géopolitiques ont également affecté le menu du Concorde. Les passagers du Concorde se voyaient servir de délicieux canapés au caviar Sevruga.

Lorsque la situation politique en Iran dans les années 1970 a entraîné la fin des exportations de caviar, Air France a été confrontée à un problème. **Solution : tout le caviar des escales a dû revenir à Paris pour s'assurer que les passagers du Concorde continueraient à en profiter.** Quel spectacle : tous ces beaux conteneurs bleus au départ vers Paris. Et j'étais amusé, mais pas totalement surpris, en entrant dans le cockpit une nuit de trouver le mécanicien sol en train de gratter le caviar des canapés restants dans une tasse en plastique pour pouvoir l'emporter chez lui !



Les détails mis en œuvre afin d'améliorer le vécu des passagers du Concorde étaient souvent subtils. Les sièges étaient en configuration à couloir unique 2x2. Les menus du Concorde avaient huit couvertures différentes. En observant le menu présenté aux passagers de la rangée devant vous, vous pouviez voir les couvertures des menus. Mais les couvertures présentées à votre rangée étaient différentes. **Chaque passager dans son champ visuel recevait une couverture unique.** C'était un objet de collection pour de nombreux passagers. Voici les huit couvertures utilisées lors du lancement du service Concorde à IAD. **Le thème était les pionniers français du vol en montgolfière. Le même thème a été choisi pour la flamme olympique des Jeux olympiques de Paris cette année.**

SS

Menus Concorde et flamme olympique

