

CELESTYAL CRUISES PRÉSENTE SA NOUVELLE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE EN PARTENARIAT AVEC L'EXPERTE CULINAIRE DIANE KOCHILAS



Paris, le 20 avril 2022 – Celestyal Cruises, le choix numéro un des croisiéristes vers les îles grecques et la Méditerranée orientale, annonce l'introduction d'un nouveau menu grec signature et d'une nouvelle expérience gastronomique à bord de ses navires dès aujourd'hui. Celestyal Cruises, déjà connu et reconnu pour sa cuisine grecque authentique et son hospitalité chaleureuse, a développé cette expérience culinaire en collaboration avec **Diane Kochilas**, l'une des plus grandes expertes mondiales de la cuisine gréco-méditerranéenne.

Elle est l'animatrice, la créatrice et la coproductrice de **My Greek Table**, une émission populaire de cuisine et de voyage, diffusée à l'échelle nationale sur les télévisions publiques aux États-Unis et en Australie. Celestyal Cruises est sponsor de la série, dont la quatrième saison sera lancée cet automne. Diane Kochilas est également l'auteure de plus de 18 livres de recettes gréco-méditerranéennes, cheffe consultante et propriétaire d'une école de cuisine. Elle a grandi en passant ses étés sur Ikaria, l'île natale de son père, une 'zone bleue', réputée pour la longévité de ses habitants, où elle dirige aujourd'hui la *Glorious Greek Kitchen School*. Le *New York Times* a décrit l'île comme l'endroit « où les gens oublient de mourir ».

Le menu premium « My Greek Table Six-Course Tasting Menu », mettant en vedette des ingrédients locaux et régionaux provenant de nombreuses îles visitées par les navires de Celestyal Cruises, sera proposé, en supplément, aux clients qui choisissent de dîner dans le restaurant de spécialités du croisiériste. Un plat du jour créé par Diane Kochilas sera également suggéré aux hôtes ayant choisi l'offre de la salle à manger principale. Les plats sont tous imaginés autour d'un régime méditerranéen sain et proposés en version végétarienne, vegan ou sans gluten.



Le Menu Dégustation commence par des « dips » faits maison (accompagnés de pain pita fraîchement cuit et de pain Simit au sésame), dont la Maintanosalata de Syros (fait avec pesto, câpres et herbes), le Kopanisti aux tomates rôties et le caviar d'aubergines fumées. Suivront le premier plat composé d'un carpaccio de pieuvre crétoise et le second plat : une soupe Avgolemono au safran du pêcheur égéen. Le troisième plat est une escalope de homard de la mer Égée bouillie ou grillée, servie avec du riz doré parfumé à l'ouzo et accompagnée d'une mayonnaise aux

olives Kalamata et yaourt grec. Viendra ensuite un plat "intermezzo" de Pappardelle de courgettes avec tomates marinées, menthe et pignons de pin grillés. Le quatrième plat est une terrine de Kalogeros avec des tranches de filet de bœuf, du fromage de brebis et des tomates, accompagnée de pommes de terre de Naxos au four. Un cinquième plat suivra avec une salade de roquette, oignons rouges, Manouri grillé et crumble Pasteli. Le Menu Dégustation se termine par un choix entre un plateau de fromages locaux ou une 'île grecque flottante' sur une mer de vin, accompagnée d'un digestif grec et d'une douceur à la cuillère. Tous les plats du Menu Dégustation sont accompagnés de vins grecs locaux provenant des destinations visitées lors des croisières.



Dans la salle à manger principale, les passagers pourront déguster une Ikarian Longevity Greens Phyllo Pie, une tarte garnie de légumes verts de saison, de courges d'été, de carottes et d'herbes.

« Nous sommes ravis d'étendre notre partenariat avec Diane Kochilas, qui a débuté en 2019 avec notre parrainage de la troisième saison de *My Greek Table*, à cette collaboration culinaire dynamique, qui met davantage l'accent sur les racines grecques de Celestyal Croisures à travers nos expériences gastronomiques », a déclaré Leslie Peden, directeur commercial de Celestyal Croisures.

« Les voyageurs du monde entier recherchent des alternatives alimentaires plus saines ; ainsi, nous sommes ravis de nous être associés à une icône culinaire grecque aussi appréciée et

admirée que Diane Kochilas pour offrir à nos hôtes des expériences authentiques à bord, qu'aucune autre compagnie de croisière naviguant en Méditerranée orientale ne peut offrir. »
« Alors que le régime méditerranéen continue de gagner en popularité, je suis très enthousiaste à l'idée d'apporter mon amour pour la cuisine grecque, pour ses produits, ses saveurs régionales et ses qualités bénéfiques pour la santé à bord des navires Celestyal Cruises. La Grèce est une destination gastronomique extraordinaire, offrant de délicieuses aventures dans chaque port d'escale. L'intérêt commun que nous avons à partager l'amour de la culture et de la cuisine grecque a fait de mon partenariat avec Celestyal Cruises une évidence", a déclaré Diane Kochilas.

Pour plus d'informations sur Celestyal Cruises : <https://celestyal.com/fr/>

Retrouvez toutes les informations et photos de Celestyal Cruises sur l'Espace Presse de GroupExpression : <https://pressoffice.groupexpression.fr/>

Contacts Presse

Agence GroupExpression

Perrine Hauet

perrine@groupexpression.fr

06 86 72 94 35

Celestyal Cruises

Frosso Zaroulea, Public Relations Manager

f.zaroulea@celestyal.com – +30 2164009659

À propos de Celestyal Cruises

Grâce à son expertise régionale et à son hospitalité exceptionnelle, Celestyal Cruises s'est rapidement forgé une réputation primée et est reconnu comme le choix numéro un des voyageurs de croisière vers les îles grecques et la Méditerranée orientale. La compagnie exploite deux navires, chacun étant suffisamment intime pour offrir à ses hôtes une expérience authentique et hautement personnalisée. La philosophie de la compagnie repose sur son héritage grec unique qui associe une hospitalité exceptionnelle à une véritable immersion dans une destination culturelle et offre des expériences authentiques et inoubliables aussi bien à bord qu'à terre.

Santé et sécurité

Celestyal Cruises place au cœur de ses priorités, la conformité, la protection de l'environnement, la santé, la sécurité et le bien-être de ses passagers, de ses équipages et des communautés engagées avec lui. En tant que membre de la Cruise Lines International Association (CLIA), Celestyal Cruises s'est engagé à adopter les éléments fondamentaux obligatoires des protocoles sanitaires améliorés dans le cadre d'une reprise progressive des opérations de croisière. Informés par des scientifiques de premier plan, des experts médicaux et les autorités sanitaires européennes et helléniques, ces protocoles s'appliquent à l'ensemble de l'expérience de la croisière. Ces [mesures de santé et de sécurité](#) seront continuellement évaluées et ajustées en fonction de l'évolution actuelle de la pandémie de COVID-19 en Europe ainsi que de la disponibilité de nouvelles mesures de prévention, de traitement et d'atténuation.

Prix

Entre 2014 et 2021, Celestyal Cruises a reçu les plus hautes distinctions lors des Tourism Awards, l'un des prix les plus importants et les plus prestigieux au sein de l'industrie touristique grecque. Il s'agit notamment d'**un prix de platine, 14 prix d'or, 9 prix d'argent et 5 prix de bronze** couvrant l'excellence de l'expérience des invités, les voyages en solitaire, les initiatives RSE et la contribution à l'économie nationale. En décembre 2018 et 2019, Celestyal Cruises a reçu le prix Cruise Critic U.K. Editors' Picks pour le **meilleur service**. En février 2018, Celestyal Cruises a reçu quatre **Cruise Critic Cruisers' Choice Awards** - deux premiers prix dans les catégories « excursions » et « rapport qualité prix », et a été classée en deuxième position dans les catégories « qualité de service » et « divertissement à bord ». En 2019 et 2020, Celestyal Cruises a été reconnu pour sa contribution globale et son engagement dans le développement de l'industrie de la croisière dans la région de la Méditerranée orientale lors des MedCruise Awards.

Responsabilité de l'entreprise

Celestyal Cruises est profondément engagée dans la durabilité et les pratiques commerciales éthiques. L'entreprise soutient activement les communautés locales dans les destinations qu'elle visite, notamment dans le domaine de l'éducation. En outre, Celestyal Cruises soutient des ONG culturelles afin de promouvoir l'esprit d'entreprise chez les jeunes, le développement des étudiants en mer et le bien-être des enfants.

Certification ISO

L'ensemble de la gestion des navires de Celestyal Cruises, y compris la gestion technique, la gestion des hôtels, des équipages et des bureaux, est certifié conformément aux normes ISO 9001/14001. L'autorité de certification est DNV, largement reconnue comme l'agence de notation la plus importante et la plus respectée du secteur maritime.

Suivez Celestyal Cruises sur : [Facebook](#), [Instagram](#), [Twitter](#), [LinkedIn](#), [Youtube](#), [Pinterest](#)

Membre de

