

- Communiqué de presse -

Mardi 15 octobre 2024

Une première croisière pour les Maitres Cuisiniers de France du 16 au 26 octobre 2024

Demain, mercredi 16 octobre, quatre Maitres Cuisiniers de France, embarqueront dans le port de La Valette, à Malte, pour une croisière de 10 jours afin de faire rayonner la gastronomie française sur les navires de la compagnie Oceania Cruises. Le Perpignanais Alexis Quaretti, directeur culinaire exécutif de cette compagnie américaine, et son binôme Eric Barale, auront le plaisir d'accueillir sur leur bateau, les chefs Gérard Bertholon et David Deshaies. Avec des convives en immense majorité étrangers, ils auront à coeur de mettre en avant les produits français.



Eric Barale et Alexis Quaretti - Photo : Eric Vitale.

Créée en 1951, l'association des Maîtres Cuisiniers de France a pour principale volonté de soutenir et de promouvoir l'art culinaire français, dans notre pays et à l'international. Les chefs Alexis Quaretti et Eric Barale, membres actifs de cette association, sont directeurs exécutifs culinaires d'une des plus grandes compagnies de croisière Oceania Cruises. Toute l'année, à travers les 300 menus qu'ils créent chaque année pour la quarantaine de restaurants embarqués sur les 7 navires d'Oceania Cruises, le binôme célèbre « nos techniques, nos produits, nos savoirs faire et les font découvrir à une clientèle très cosmopolite ».

Ambassadeurs d'une cuisine française qui fait toujours autant rêver la clientèle étrangère de passage dans leurs restaurants

Le duo a décidé d'inviter d'autres chefs français à bord, Gérard Bertholon et David Deshaies, pour exacerber (encore d'avantage) cette « french touch » qui fait assurément notre renommé à travers le monde. Gérard Bertholon a évolué dans les cuisines des chefs triplement étoilés au guide Michelin Alain Chapel et Louis Outhier, avant de travailler pour l'Orient Express, notamment sur les techniques de conservation sous vides, dont il est un éminent spécialiste. Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole, intronisé à l'Académie Culinaire de France en 2014, il est un ambassadeur de la cuisine française à travers le monde. Quant à David Deshaies, il est aussi passé par de magnifiques établissements comme Le Pralong à Courchevel ou La Côte Saint-Jacques à Joigny, avant d'ouvrir plusieurs établissements reconnus à Washington.

10 jours de croisière pour faire découvrir la haute gastronomie française, ses produits, ses vins et ses plats traditionnels

De La Valette (Malte) à Civitavecchia, au nord de Rome, les quatre chefs multiplieront les sensibilisations et actions pour faire briller notre patrimoine culinaire, nos produits, nos vins ou nos plats traditionnels, au cours d'un brunch spécial ou d'un huit mains articulé autour de cuvés prestigieuses.

Au menu, on retrouvera notamment un macaron de foie gras et sa gelée de citron vert (servi avec un Ruinart Brut Rosé). Puis, le repas se poursuivra avec un œuf parfait avec crème de vodka et caviar. Les convives auront ensuite le droit à un bœuf à la royale (filet mignon de bœuf et foie gras, pommes de terre feuilletées, champignons de saison, sauce périgourdine). Ils découvriront alors un fromage lyonnais typique, la Cervelle des Canuts, avec son terreau de pain de seigle et ses radis, le tout servi avec un Chevalier Grand Cru classé de Graves (Pessac Léognan).

Enfin, le repas sera conclu par un entremet au chocolat, mousse de caramel et chocolat blanc, praliné noisettes et feuille d'or, qui mettra en évidence un moment de notre patrimoine viticole français : un Château d'Yquem (Sauternes).



A propos d'Oceania Cruises :

Fondée en 2003, la compagnie Oceania Cruises compte actuellement, 7 bateaux en activité : Regatta, Insignia, Nautica, Sirena, Marina, Riviera, et le dernier en date Vista - qui est entré en service en mai 2023. Un nouveau navire appelé Allura rejoindra la flotte d'Oceania Cruises en 2025.

