



Rivages du Monde présente sa nouvelle croisière gastronomique,
« Saveurs Bretonnes et Normandes »
avec la Cheffe 2 étoiles au Guide Michelin, **Stéphanie Le Quellec**

Départ le 16 mai 2023



@Stéphane de Bourgies



@Benoit Linero

SAVEURS BRETONNES ET NORMANDES

Cette croisière inédite le long des côtes françaises, depuis la façade atlantique jusqu'à la Manche, permettra aux passagers du World Explorer de découvrir l'extraordinaire richesse et variété du littoral vendéen, breton puis normand. Caps, îles, ports de pêche, édifices religieux, châteaux et villes chargées d'histoire seront au rendez-vous. Après Bordeaux et sa somptueuse architecture, les tours du port de La Rochelle, les décors de carte postale de l'île de Ré, la nature et la gastronomie généreuse de l'île d'Oléron sauront séduire les voyageurs en quête de découvertes multisensorielles. Suivront alors les paysages dentelés du golfe du Morbihan et la bien nommée Belle-Île-en-Mer. Le bateau, véritable yacht d'expédition tout confort, naviguera au large de la Bretagne à la découverte d'archipel et de citadelles, terrain de jeu et d'entraînement des plus grands navigateurs. Immenses falaises, écueils, dunes de sable, grandes baies, le Finistère offre un spectacle naturel saisissant. Après ces paysages sauvages, le Mont-Saint-Michel, les remparts de granit noir de Saint-Malo, les plages du Débarquement et le charmant port de Honfleur qui a inspiré tant d'artistes seront autant d'escales riches d'histoire et d'architecture. Une croisière, mettant à l'honneur nature préservée et gastronomie généreuse, qui plongera les voyageurs au cœur des traditions maritimes françaises.

STÉPHANIE LE QUELLEC, CHEFFE INVITÉE 2 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN

Stéphanie Le Quellec, Cheffe 2 étoiles au Michelin, fera une Masterclass à bord et préparera un dîner de gala.

Passionnée de cuisine depuis l'enfance, elle entre à l'école hôtelière à seulement 14 ans. En 2001, elle intègre les prestigieuses cuisines du George V aux côtés du chef Philippe Legendre, 3 étoiles au Guide Michelin. Après un passage remarqué dans l'émission Top Chef, qu'elle gagne, devenant la première lauréate femme du concours, elle obtient une première étoile au Guide Michelin en 2013 au restaurant de l'hôtel Prince de Galles à Paris, puis une seconde en 2019. Stéphanie Le Quellec se consacre aujourd'hui à son restaurant La Scène, avenue Matignon à Paris, pour lequel elle a décroché 2 étoiles au Guide Michelin seulement 4 mois après l'ouverture. Fin 2022, elle ouvre – conjointement avec son mari David Le Quellec – VIVE, avenue des Ternes : une table marine, vivante et joyeuse. Un hommage à nos côtes, où poissons méconnus, coquillages et crustacés se dégustent au rythme de la nature.

« J'ai imaginé un menu de gala qui exprime avec gourmandise, authenticité, émotion et précision, un moment de partage et de découverte. Comme le point d'orgue d'une expérience de croisière d'exception. » - Stéphanie Le Quellec.

Date de départ :

16 mai 2023

9 jours / 8 nuits

Les points forts :

- Stéphanie Le Quellec, cheffe 2 étoiles au Michelin, fera une Masterclass à bord et préparera un dîner de gala.
- Un itinéraire à la découverte des saveurs gastronomiques régionales
 - Les ports historiques du littoral atlantique français
 - La découverte de la Normandie des peintres
 - Les côtes sauvages de Bretagne et Belle-Île-en-Mer

Prix par personne à partir de : 3 220 €



LE WORLD EXPLORER, 5 ROSES DES VENTS* : un yacht au design épuré, tourné vers la mer



Spacieux et accueillant, conjuguant élégance et convivialité dans ses espaces intérieurs et extérieurs, le World Explorer a des allures de yacht d'exploration. Son design épuré et racé s'accorde harmonieusement à sa décoration intérieure aux couleurs chaudes. Les cabines (entre 17 m² et 44 m²), toutes avec vue sur l'extérieur, sont réparties sur 3 ponts et disposent d'un espace salon-bureau pour profiter pleinement de la vue donnant sur l'environnement naturel.

Les espaces à vivre ont été conçus de manière à être totalement orientés vers la mer, ce qui permet de profiter à tout instant de paysages époustouflants. Deux ponts entiers sont consacrés aux espaces collectifs. De la bibliothèque à la boutique, en passant par le Spa by l'Occitane, la piscine extérieure chauffée, la salle de fitness, la piste de course ou encore les salons, chaque espace est pensé pour que les hôtes vivent, selon leur humeur, des moments d'intimité ou de partage avec les autres passagers. Le restaurant offre pour le dîner une cuisine raffinée à la carte, servie à l'assiette en un seul service. Les petits déjeuners et déjeuners se prennent sous forme de buffets, à déguster à l'extérieur ou à l'intérieur selon le temps et ses envies. Le pont 7 donne accès au magnifique salon d'observation avec vue panoramique à 180° sur l'extérieur, qui incite à la contemplation et à la sérénité.

** Les bateaux Rivages du Monde sont classés par « roses des vents », entre 4 (petites unités de moins de 50 passagers) et 5 (magnifique navire, proposant un confort luxueux grâce aux meilleurs équipements).*

Découvrez le World Explorer : <https://www.youtube.com/watch?v=VXTOhyFbF5U>

Rivages du Monde : www.rivagesdumonde.fr
Informations et réservation : 01 58 36 08 36
