



**EXPLORA JOURNEYS DÉVOILE SA SÉRIE CHEFS INVITÉS
AVEC LE CHEF THIERRY MARX A BORD D'EXPLORA II**

Entre culture créole et rivages paradisiaques



Genève, Suisse, 10 octobre 2024 – Explora Journeys, la marque de voyages de luxe du groupe MSC, annonce aujourd'hui le lancement de sa série Chefs Invités. La marque a le plaisir d'accueillir le chef multi-étoilé Michelin, Thierry Marx, à bord d'EXPLORA II pour une croisière de 11 nuits dans les Caraïbes, du 24 janvier au 4 février. Au départ de Miami, les invités vivront une expérience culinaire inédite "entre culture créole et rivages paradisiaques".

Invité par le chef Franck Garanger, Chef Culinaire d'Explora Journeys, le chef Thierry Marx a pensé un voyage épicurien exclusif.

Franck Garanger, Chef Culinaire d'Explora Journeys, **déclare** : *"Le chef Marx et moi nous connaissons depuis de nombreuses années, et sommes tous deux fils de boulangers. Nous perfectionnons notre art depuis de nombreuses années et aux quatre coins du monde. Je suis ravi que nous soyons réunis pour ce voyage, et je ne doute pas que Thierry surprendra et ravira les convives par son excellence culinaire."*

Le chef Thierry Marx ajoute : *"Lorsque l'amitié et la gastronomie se rencontrent, on peut créer des plats remarquables et accomplir des choses extraordinaires."*

Tout au long de ce voyage, les invités embarqueront pour une expérience gastronomique inoubliable aux côtés du chef Thierry Marx. Ils auront l'occasion d'assister à des ateliers de cuisine pour apprendre les secrets de ses recettes et de participer à des dîners privés. À Pointe-à-Pitre, en Guadeloupe, les invités visiteront un marché en compagnie des chefs, tandis que le chef Thierry Marx partagera son expertise sur la sélection des meilleurs ingrédients locaux, offrant un aperçu de la façon dont il intègre ces saveurs uniques dans ses propres chefs-d'œuvre culinaires.



À Antigua, les invités pourront se livrer à une aventure gastronomique unique à travers les saveurs de l'île, avec une visite privée chez un producteur local d'herbes et de légumes pour une rencontre et des dégustations, avant de s'arrêter sur un quai de pêcheurs, spécialisé dans les poissons et homards les plus frais de l'île. Le chef y prodiguera des conseils pour sélectionner les meilleurs fruits de mer.

Un autre moment fort du voyage sera une table ronde ouverte où les invités pourront interagir directement avec Thierry Marx, en discutant de sa passion pour la cuisine, de sa carrière et de ses inspirations. Cette interaction unique permettra aux épicuriens d'approfondir leurs connaissances culinaires et de mieux comprendre le monde de la gastronomie.



-FIN-

Pour toute demande, contacter explorajourneysfrance@karlaotto.com

À propos d'Explora Journeys

Explora Journeys, la nouvelle marque du groupe MSC, dont le siège se trouve à Genève, a été créée au cœur de l'hospitalité de luxe suisse. En s'appuyant sur les 300 ans d'héritage maritime de la famille Aponte, la marque est née de la volonté de redéfinir transformer les croisières haut de gamme en voyages en mer d'exception pour une nouvelle génération de voyageurs exigeants. Son ambition est de créer un "Ocean State of Mind" qui reconnecte les hôtes à la mer, à eux-mêmes et à d'autres personnes partageant les mêmes valeurs, tout en proposant des itinéraires qui mélangent des destinations emblématiques et des ports confidentiels, pour un voyage qui invite à la découverte sous toutes ses formes. Inspiré par l'héritage européen de la compagnie, Explora Journeys offrira à ses invités un nouveau style de voyage en mer : une expérience immersive de l'océan et une hospitalité raffinée et discrète.

Une flotte de six navires de luxe sera lancée entre 2023 et 2028, la livraison d'EXPLORA I a eu lieu le 24 juillet 2023. Équipé des dernières technologies environnementales et marines, Explora Journeys introduit un nouveau style de voyage en mer.

EXPLORA I propose 461 suites, penthouses et résidences, conçues pour être des "Homes at sea" pour les invités, toutes avec une vue imprenable sur l'océan, une terrasse privée, un choix de onze expériences culinaires à travers



six restaurants ainsi que le Room service, le Chef's Kitchen, douze bars et salons (huit intérieurs et quatre extérieurs), quatre piscines, de vastes ponts extérieurs avec 64 cabanas privées, des installations de bien-être, et des divertissements raffinés. Inspiré par l'héritage européen de la compagnie, Explora Journeys offre à ses invités une expérience immersive de l'océan et une hospitalité respectueuse et intuitive.

EXPLORA II est entré en service le 12 septembre 2024. EXPLORA III entrera en service en 2026 et EXPLORA IV en 2027, les deux navires étant propulsés au GNL. EXPLORA V et EXPLORA VI entreront en service respectivement en 2027 et 2028.

A propos du Chef Thierry Marx

Renommé pour son approche innovante de la cuisine française et son restaurant étoilé Michelin, Onor (qui a récemment reçu sa première étoile Michelin en mars 2024), le Chef Marx a obtenu plusieurs étoiles Michelin tout au long de sa carrière, dont deux à Paris pour son restaurant Sur Mesure.

Formé par des maîtres culinaires tels que Joël Robuchon et Alain Chapel, le parcours de Marx, enrichi par des expériences au Japon, en Australie et ailleurs, allie tradition et techniques avant-gardistes, faisant de lui l'un des chefs les plus respectés de sa génération.

Au-delà de la cuisine, Marx est profondément engagé dans la responsabilité sociale. Il a fondé Cuisine Mode d'Emploi(s), un programme proposant une formation culinaire gratuite aux personnes en situation de difficulté sociale. Son travail en matière d'innovation culinaire et d'inclusion sociale lui a valu de nombreuses distinctions, dont le titre d'Officier de la Légion d'honneur et le prix "Chef Mentor" du Guide Michelin.

Cet engagement se reflète également dans ONOR, un restaurant "engagé à restaurer demain". Ouvert dans l'un des plus beaux quartiers de Paris, le Faubourg Saint-Honoré, ONOR, dirigé par le Chef Marx et son associé, le Chef Ricardo Silva, met en avant les meilleurs produits de France, tout ce qui constitue son identité, sa culture et son goût. Engagé dans la responsabilité sociale, le restaurant favorise la réinsertion professionnelle. Vingt pour cent de son équipe est soit en cours de réinsertion, soit issu des écoles de formation Cuisine Mode d'Emploi(s).