



La Cheffe doublement étoilée Stéphanie Le Quellec embarque avec Rivages du Monde pour une nouvelle croisière haute en saveurs

Le Danube gastronomique : Vienne, Budapest et les Portes de Fer

Du 19 au 30 octobre 2024



@Stéphane de Bourgies



@Benoit Linero

Une croisière fluviale au cœur de l'histoire européenne

Les rives du grand fleuve Danube ont vu naître et se défaire les plus grands empires d'Europe. Découvrir le Danube à bord d'un bateau de croisière est un incontournable de la croisière fluviale. Cette grande voie de communication et de commerce appelée Ister par les Grecs anciens forme aussi une frontière naturelle pour de nombreux pays qui la bordent. Sur ses berges se sont établis de nombreux peuples venus de l'Oural (Magyars), du Nord (Germaines, Vikings), du Sud (Romains) et de la mer Noire (Daces, Thraces, Turcs ottomans) faisant du cours du fleuve un creuset extraordinaire de civilisations. Naviguer sur les eaux du Danube, c'est suivre les méandres de l'histoire européenne et découvrir une multitude d'influences qui ont donné naissance à de prestigieux patrimoines artistiques et culturels.

Programme détaillé : [ICI](#)

Une pré-extension en Transylvanie est possible du 16 au 19 octobre.

Stéphanie Le Quellec, Cheffe invitée

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 au jourd'hui à son restaurant La Scène avenue Matignon à Paris.

Dans la continuité de **la collaboration débutée en 2023 avec Stéphanie Le Quellec**, Rivages du Monde invite la Cheffe 2 étoiles à bord du **nouveau fleuron de la flotte naviguant sur le Danube**. La cuisine est un langage universel qui parle d'émotions, de rencontres et de curiosité. Le voyage aussi. Entre Bucarest et Munich, le Danube se prête idéalement à une programmation alliant **découvertes culturelles, musicales et gastronomiques**. Au cours de cette édition très spéciale, Stéphanie Le Quellec partagera sa passion, son talent et sa générosité avec les passagers à l'occasion d'une **Masterclass**, et orchestrera **le dîner de gala** à bord.

« 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

Dates :

Du 19 au 30 octobre 2024

Bateau :

M/S AMADEUS SILVER II 5*

Les points forts :

- > Stéphanie Le Quellec, Cheffe 2 étoiles au Michelin, fera une Masterclass à bord et préparera un dîner de gala
- > Les visites de Bucarest, Belgrade, Budapest, Bratislava et Vienne incluses
- > Une série de conférences à bord proposée par un spécialiste des Balkans
 - > Un récital de piano à bord et un large choix de visites optionnelles
 - > Le vin inclus aux repas à bord

Prix par personne à partir de : 3 290 €



LE M/S AMADEUS SILVER II, 5 ROSES DES VENTS* : l'un des bateaux les plus confortables et les plus élégants à naviguer sur le Danube



LES ESPACES COMMUNS

Le pont Soleil est équipé d'une aire de jeux et de chaises longues. À l'avant du pont Panorama, le salon bar dispose de confortables fauteuils pour se détendre. Dans le prolongement, à l'extérieur, la River Terrace permet de profiter de la navigation à l'abri du vent. À l'entrée du salon, un espace intimiste, le Café Vienna, propose des spécialités viennoises pour une pause gourmande. À l'arrière du bateau, l'Amadeus Club, un petit salon chaleureux, dispose d'une bibliothèque. Au pont Principal, une salle de gymnastique est en libre accès. Le bateau propose également un service de coiffeur et de massage ainsi qu'une boutique. Le Wifi gratuit est disponible à bord. Tous les repas servis se prennent dans l'élégante salle de restauration panoramique. Le petit-déjeuner est proposé sous forme d'un savoureux buffet, le déjeuner et le dîner sont servis sur de belles tables nappées. Un menu avec plusieurs options est proposé avec vin, eau, thé ou café.

LES CABINES

Desservies par un ascenseur, les cabines réparties sur 3 ponts sont toutes extérieures. Elles disposent d'un ameublement moderne, très confortable, avec deux lits rapprochables, et offrent une décoration raffinée aux tons chaleureux. Au pont Principal, les cabines Confort ont une superficie de 16 m² et disposent d'une petite fenêtre haute. Aux ponts Supérieur et Panorama, les cabines Deluxe de 17,5 m² disposent d'une large baie vitrée ouvrable. Le pont Panorama offre également 12 Junior Suites d'une surface de 26,4 m² avec canapé et balcon privatif. Toutes les cabines sont équipées d'une salle d'eau avec douche, d'une TV, d'une climatisation, d'un téléphone, d'un sèche-cheveux et d'un coffre-fort. Les cabines des ponts Supérieur et Panorama disposent également d'un mini-bar.



<https://www.rivagesdumonde.fr/nos-bateaux/bateau-de-croisiere-cinq-roses-des-vents/amadeus-silver>

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