

Dans cet épisode de "Making an Icon", vous découvrirez les coulisses de la conception de l'offre culinaire et de restauration de l'Icon. Cela va de l'élaboration d'une expérience de haute gastronomie où huit plats composent le menu qui se déguste aux sons de musique live, à la création d'un comptoir de sushis et de gyoza frais « à emporter ». Des années de recherches, de voyages et des centaines de dégustations et présentations, qui se résument finalement à trois ingrédients – la variété, la proximité et le choix – afin de créer une infinité de souvenirs pour chaque occasion pendant les vacances.

Des restaurants aux comptoirs, des lieux décontractés à ceux très chics, des endroits animés par de la musique live aux spectacles de chefs, Royal Caribbean concocte de quoi satisfaire les goûts de tous les passagers, quel que soit leur âge, l'ambiance choisie, que l'on soit en famille ou à deux.

Coup de projecteur sur quelques nouveautés parmi la vingtaine de lieux où se restaurer à bord de l'Icon of the Seas, toujours avec la promesse de repas plus que délicieux :

Vous pouvez visionner l'intégralité de l'épisode [ici](#)

- **AquaDome Market** : le 1^{er} « food hall » de Royal Caribbean avec 5 stands uniques proposant toute une gamme de saveurs, des crêpes sucrées et salées aux plats asiatiques et méditerranéens, ainsi qu'une sélection de vins et de bières.

- **Basecamp** : le nouveau spot gourmand de [Thrill Island](#), [Chill Island](#) et [The Hideaway](#) où l'on peut trouver des snacks tels des bretzels au fromage ou des petits pains bao aux crevettes croustillantes.

- **Empire Supper Club** : situé sur Central Park, le quartier le plus luxueux du navire, cette nouvelle adresse teintée d'extravagance est inspirée du vieux New York. Le menu haut de gamme, est composé de 8 plats d'inspiration américaine où les accords mets et vins se déclinent du caviar au wagyu. L'ambiance est musicale, un groupe y joue des airs classiques revisités.

- **Izumi in the Park** – Juste à côté du 1^{er} restaurant Izumi sur Central Park, ce comptoir 'à emporter' est ouvert toute la journée, on peut y déguster des sushis frais et de la cuisine de rue japonaise à emporter mais aussi des glaces Taiyaki (crème glacée vanille dans un cornet) agrémentées de 'topping' couleur arc en ciel hautement instagramables.

- **The Pearl Cafe** - De jour comme de nuit, ici, sur la [promenade royale](#), on y sert des sandwiches toastés préparés sur place, des cafés et boissons gratuites.

- **Pier 7** - C'est le brunch toute la journée dans ce nouvel établissement de [Surfside](#) ; à la carte, des plats décontractés d'inspiration californienne comme des tacos surf-and-turf, des œufs Bénédict au saumon fumé et des assiettes à partager.

- **Surfside Bites** : cette nouvelle halte gourmande permet de profiter au maximum de chaque minute d'aventure au [Surfside](#), au menu : des en-cas à grignoter, des hamburgers, du poulet pop-corn, des beignets à la cannelle et tout un tas d'autres choses pour combler les petites faims.

- **Surfside Eatery** - Situé au cœur de [Surfside](#), ce nouveau restaurant – buffet est dédié aux familles. Elles pourront ainsi passer toute la journée dans cette partie du navire avec leurs enfants et s'y restaurer du petit-déjeuner au dîner. Les petits comme les grands pourront se régaler, certains classiques destinés aux enfants seront adaptés en version adulte.