



ALEXIS QUARETTI

Voyages d'un chef

DOSSIER DE PRESSE

SES RACINES, D'ICI & D'AILLEURS

Natif de la région parisienne, le chef Alexis Quaretti a passé la première moitié de son enfance à Fontainebleau. Aux côtés de sa grand-mère, il apprivoise tôt les contours d'une cuisine faite de sentiments, simple et rassurante. Très jeune, il reçoit la passion du terroir en héritage, cet amour du travail bien fait et cette patience dans l'effort qui vont jouer un rôle prépondérant dans sa vocation de chef. Marquées par les souvenirs de longs repas familiaux et de grandes tablées, ses premières années reflètent aussi avec douceur un art de vivre véritablement ancré dans le partage et dans la générosité.

À l'âge de 12 ans, il quitte l'Île de France avec sa famille et met le cap vers l'océan Indien, sur l'île de la Réunion. Terre d'histoire, cette cuisine des antipodes est un long métissage de saveurs et d'épices qui n'ont pas échappé à ce futur chef. Immergée dans la richesse du brassage réunionnais des cultures, à la fois mauricienne, africaine, chinoise, indienne et arabe, son adolescence est un cheminement initiatique de saveurs. De l'art de la préparation des ingrédients aux traditionnelles recettes de cuisson, Alexis Quaretti se confronte à des recettes aux goûts alors inconnus et souvent inattendus, et entame ainsi son premier carnet de voyage culinaire. Variations de couleurs et de textures, ces gastronomies fusionnées lui ont offert un répertoire de plats délicieux et épics, qu'il convoque avec maturité dans sa cuisine d'aujourd'hui.





Nourri de tous ces plaisirs authentiques qui célèbrent avec un égal bonheur viandes, poissons et végétaux, il décide d'en créer à son tour et c'est tout naturellement qu'il rejoint les rangs de l'école hôtelière pour assouvir sa curiosité. Le désir d'apprendre et de parfaire ses connaissances le conduit en 1998 à retourner sur le continent pour donner le meilleur de lui-même aux côtés d'artisans de talents. De ses débuts au Château de Marçay, un établissement Relais & Châteaux étoilé au Guide Michelin, tenu en cuisine par le chef David Grandjean, il retient le respect des grands fondamentaux de la gastronomie française et la rigueur dans l'exécution. Il y découvre alors combien l'art, le geste et la technique permettent de façonnner le goût et de transcender la matière sans jamais se départir d'ambition d'innovation. La cuisine devient pour lui un territoire de jeu, de ressentis et l'idée de se confronter à de nouveaux défis galvanise sa créativité.

En 2001, il rejoint l'équipe du chef triplement étoilé Alain Passard dans son restaurant L'Arpège, à Paris. Alexis Quaretti y découvre une gastronomie où la substance organique s'élève au rang de grand cru. Guidé par les seules notes que la nature lui offre en guise de créativité et de savoir-faire, le jeune chef apprend dans les règles de l'art à magnifier le végétal et à redéfinir le plaisir, même lors d'une simple dégustation de tomates en douze saveurs.

De 2002 à 2004, il continue son voyage initiatique en cuisine et pousse les portes de La Pyramide, une maison mythique de la Vienne aux plaisirs soignés par le chef Patrick Henrion. Devenu restaurant en 1822, cette institution régionale qui compte 2 étoiles au Guide Michelin a été le terrain d'expérimentation d'une cuisine certes classique, mais par-dessous tout précise, sobre et raffinée, à l'image de son patrimoine. Pendant un an, il occupe le poste de chef de partie, avant de finalement s'envoler pour Londres où son travail rigoureux et sa réputation lui valent d'intégrer le restaurant Garanger's, d'une quarantaine de couverts, au rang de chef de cuisine. Face à cette nouvelle clientèle d'amateurs épicuriens et cosmopolites, Alexis Quaretti aiguise sa pratique de la langue anglaise mais aussi celle d'une cuisine internationale, réunissant avec élégance le meilleur des produits et des cultures du monde.

En 2004, l'opportunité d'embarquer à bord de la compagnie de bâteaux de croisière Oceania Cruises se présente à lui. Sollicité pour un poste de sous-chef en charge du restaurant italien, il décide de sauter le pas et de rejoindre les effectifs de cette flotte de navires luxueux et intimistes. À l'image de cette nouvelle aventure entièrement dédiée à l'univers du voyage, sa cuisine versatile s'exprime dans une envie constante de se redéfinir à partir de chaque nouveau paysage où elle accoste. Pris par cette gastronomie d'escale, en total mouvement et libre de se réinventer tous les jours, le chef Alexis Quaretti va poursuivre le reste de sa carrière en mer. À bord de la compagnie Oceania Cruises, il connaîtra successivement les postes de chef exécutif puis de chef senior exécutif. En 2018, il poursuit son expérience de croisière au sein de Viking River Cruises. Pendant 3 ans, il occupera le poste de chef corporate senior exécutif avant d'être rappelé à bord des navires Oceania Cruises en tant que Directeur des programmes et du développement culinaires de la compagnie, son poste actuel.

Mars 2023, intronisation aux Maitres Cuisiniers de France



LA MER EN SCÈNE

Nourrissant sa mémoire de chef au gré de ses explorations, le chef Alexis Quaretti imagine une cuisine d'odyssée, toute en finesse et en verticalité. Les cartes et les menus qu'il élabore font l'éloge d'une nature étirant avec splendeur sa diversité et ses richesses. Avec beaucoup d'habileté et le talent créatif qui est le sien, Alexis Quaretti va subtilement imprimer sa marque et proposer aux gastronomes curieux de partir à la découverte de nouvelles sensations, inspirés des pays et des mers qu'il traverse. Au quotidien, entouré de ses équipes, il peut en toute liberté laisser s'exprimer sa créativité et parler ses convictions.

« Si ma cuisine de croisière s'inspire en grande partie de notre art de vivre à la française, elle reste pourtant très largement inspirée de mes rencontres dans les villes et les ports parcourus à travers le monde. Même si nous réfléchissons sans cesse avec mes équipes à faire évoluer nos concepts de restaurant vers une certaine excellence qui parle à chacun.e, notre philosophie et notre créativité restent ouverts aux voyages et aux richesses de l'expérience en mer »

Alexis Quaretti





Pensée pour le plaisir du goût, la gastronomie d'Alexis Quaretti est également un prétexte à la convivialité et au partage, s'ouvrant sur des moments de joie et d'émotions. Désireux de faire des restaurants dont il a la charge de véritables tables bistro-nomiques et gastronomiques en mer, il propose à sa carte une cuisine simple et raffinée à base de produits de saison, souvent pêchés localement, tout en conservant des techniques culinaires et des dressages modernes.

Au menu de cette cuisine, le thème du voyage est donc omniprésent. Soucieux de travailler des produits de qualité, le chef explore dès qu'il le peut les marchés lors de ses escales, pour ne servir que le meilleur de ces destinations :

« Respectueux et plein d'admiration pour les océans et leurs trésors, j'aime que mes assiettes expriment une émotion. À l'occasion d'une escale dans les îles Bora-Bora, j'ai un jour eu le privilège et la chance d'accompagner quelques pêcheurs locaux à la recherche de thons rouges. Une expérience humaine forte qui continue d'alimenter et d'inspirer ma pratique culinaire »

Alexis Quaretti

VOYAGE À LA CARTE



Commandé par la volonté de faire de Oceania Cruises des navires de destination pour tous les épicuriens en quête d'unique, le chef Alexis Quaretti a imaginé une cuisine aux saveurs mondiales et universelles, marquée par un savoir-faire français et une affection toute particulière pour la diversité des produits. Au cours de ses pérégrinations culinaires et culturelles à travers le monde, le chef a très vite poursuivi l'objectif d'une cuisine de cœur à la recherche de l'expression la plus simple des produits et d'une certaine pureté esthétique dans l'assiette.

Dans chacune de ses cartes, le convive avance entre jeux de couleurs et de matières, à travers des créations signatures au nom évocateur telles qu'un « Boeuf wagyu, poulpe tempura, mousseline de carottes, tartare pamplemousse-menthe » une « Escalope de Foie gras du Périgord, pomme caramélisée, sauce fruit de la passion et infusion aux fleurs d'Hibiscus » ou encore un « Risotto à la truffe noire et au citron vert » .. Le tout pouvant être accompagné d'une bouteille de Dom Pérignon, partenaire de l'aventure Oceania Cruises.

Ses menus, en constante évolution, affichent une dualité assumée entre la terre et la mer. Expriment des contrastes de saveurs et de températures, dont la complexité apparente se transforme en une pure évidence. Une figure libre, portée par un esprit curieux. L'écho d'une vie de métier, maîtrisé avec talent, pratiqué avec passion. La pratique qu'il fait de ses voyages à travers le globe s'inscrit consciencieusement dans une volonté de surprendre le convive par un accord harmonieux de tous les sens, où chacun des ingrédients fraîchement livrés à bord s'intègre à un autre pour former un tout.

Sans jamais renier ses origines gustatives, Alexis Quaretti mêle avec subtilité, les ingrédients venus des quatre coins du monde, des mets importés directement depuis les plus belles régions de l'hexagone qu'il affiche fièrement dans son menu de Cuisine Bourgeoise, tels que le « Brie de Meaux aux noix et laitues » , son « Filet de boeuf rôti » sans oublier quelques belles cuvées aux verres directement sourcées dans la région du Bordelais ou encore de la Loire.



UN CUISINIER, MAÎTRE À BORD

Sur tous les bateaux que compte la flotte Oceania Cruises, chaque intitulé de chaque menu a été soigneusement imaginé, réalisé et testé par le chef Alexis Quaretti. A la tête du développement culinaire de la compagnie, il décèle les tendances et les adapte aux besoins des passagers venus de tous horizons. Chaque année, il conçoit avec son équipe plus de 300 nouvelles recettes qui viendront s'ajouter ou remplacer les cartes de l'ensemble de ses restaurants.

Qu'il s'agisse de plats italiens typiques servis au Toscana (le restaurant italien), de viandes juteuses au Polo Grill (la Steak House), de cuisine continentale servie dans le Grand Dining Room, ou encore de plats incontournables de la cuisine française à la table du Jacques, les concepts de restauration de la flotte, sous la direction d'Alexis Quaretti constituent le cœur de la vie à bord d'Oceania Cruises.

Tout en respectant les codes et les usages de la compagnie, il s'ouvre grâce à sa vision vers de nouvelles dynamiques de création, à l'écoute des variations de notre monde contemporain. Spécialités locales, recette vegan, cartes de découverte, plats traditionnels ou encore cuisine d'inspiration, contribuent très largement à la prouesse gastronomique que délivre chaque jour ce croisiériste à la renommée internationale.





« Mes missions à bord des navires Oceania Cruises me permettent de partager mes convictions en tant que chef pour une cuisine capable d'embarquer tout le monde à bord, sans exception. Que je réfléchisse à une cuisine de haute volée ou à des recettes plus populaires, je tiens toujours à honorer les goûts de nos convives à travers des assiettes pleines d'émotions » .

Alexis Quaretti



[Accéder à la bibliothèque photos - Images libres de droits © Oceania Cruises](#)