

Explora Journeys Nomme Franck Garanger à la Tête de Ses Expériences Culinaires

**Création d'une équipe culinaire de calibre mondial en vue de la traversée inaugurale en
mai 2023**

Genève, Suisse 9 février 2022 – Explora Journeys, la marque de croisière de luxe du groupe MSC, a nommé Franck Garanger en tant que Chef culinaire, lui confiant la mission de créer neuf expériences culinaires d'exception à bord de leur nouveau bateau EXPLORA I.

Proposant des plats aussi sains que savoureux provenant de sources locales et durables, Explora Journeys aspire à ce que ses voyageurs se laissent transporter par « l'Ocean State of Mind », et avec la nomination de Franck Garanger, les expériences culinaires ne feront pas exception.

Michael Ungerer, le Président-directeur exécutif d'Explora Journeys, a déclaré : « *Explora Journeys n'est pas juste un moyen d'explorer le monde, c'est un portail qui permet aux voyageurs de goûter aux saveurs internationales, en découvrant de nouvelles spécialités culinaires et expériences. Les compétences reconnues de Franck dans le domaine de la haute gastronomie européenne, alliées à sa passion pour la cuisine authentique feront évoluer la restauration en mer, allant jusqu'à la transformer. Grâce au mariage des saveurs internationales avec des ingrédients que Franck a lui-même sélectionnés pour leur qualité, chaque voyageur repartira la tête pleine de souvenirs des nombreux endroits visités et des spécialités culinaires servies à bord.* »

Franck Garanger s'est découvert une passion pour la cuisine très tôt, entamant sa carrière culinaire dès son plus jeune âge. Né à Angers, dans la Vallée de la Loire, il a grandi dans la boulangerie-pâtisserie familiale, toujours disposé à prêter main-forte à ses parents. Malgré son amour pour la pâtisserie, à 16 ans, Franck a décidé que l'heure était venue d'élargir ses horizons culinaires débutant ainsi un apprentissage de deux ans au restaurant étoilé Michelin Le Vert D'Eau, à Angers, sous la coupe du grand chef Jean-François Piers. C'est là qu'il s'est fait remarquer pour sa maîtrise de la cuisine, remportant le titre de l'un des dix jeunes meilleurs chefs de sa génération, une consécration qui présageait d'un brillant avenir. Franck a également travaillé pour de nombreux restaurants à la

renommée internationale aux côtés des plus grands noms de ce monde comme Paul Bocuse, Alain Passard et Thierry Marx.

Associant son amour pour la cuisine à son désir d'explorer le monde, Franck est devenu Chef de partie à bord des paquebots Silversea Cruises, où il a rapidement été promu au rang de Chef exécutif à bord, puis de Chef de toute la flotte, un poste qu'il a occupé pendant 4 ans avant d'être nommé Directeur culinaire chez Oceania Cruises.

Maintenant Chef culinaire pour Explora Journeys, Franck a été séduit par « *un niveau de haute gastronomie européenne qui confère une tout autre perspective à l'univers des croisières de luxe.* » Franck considère ce changement professionnel à la fois comme un nouveau défi et une occasion de « partir d'une toile blanche pour montrer au monde tout le potentiel de la cuisine en haute mer. » Interrogé sur la façon dont il compte s'y prendre pour réaliser cette ambition, Franck répond « *la fierté se lit non seulement dans les plats, mais aussi dans les yeux des chefs. Quand une équipe est fière, elle donne tout.* »

Pensés pour offrir des expériences gastronomiques exceptionnelles qui mettront à l'honneur le talent culinaire et les cultures locales, les neuf menus d'Explora Journeys regorgeront d'authenticité, chaque détail étant exécuté par Franck.

En nouant son tablier de chef pour Explora Journeys, Franck s'est imposé un objectif bien précis, « *acquérir une grande renommée pour la qualité des plats qu'il sert en haute mer, tout en brodant une histoire au fil des voyages et à travers les saveurs du monde* ». Franck sait pertinemment que les préférences culinaires sont en constante évolution, qu'il s'agisse de l'essor du bien-être, de la volonté de consommer des produits issus d'une agriculture plus durable ou du désir insatiable de goûter à des saveurs plus audacieuses et de découvrir des spécialités culinaires encore méconnues.

Ces tendances sont plus répandues que jamais et ont un impact direct sur les expériences culinaires en mer comme sur terre. Franck est convaincu que le fait de composer des menus qui reflètent l'état d'esprit des voyageurs et d'y intégrer tout un éventail de plats végétariens et d'origine végétale, un aspect dans lequel il se spécialise personnellement, est primordial pour apporter de la personnalité, de la sophistication et de l'intégrité à la restauration en mer.

À propos d'Explora Journeys

Explora Journeys redéfinit les voyages océaniques pour une nouvelle génération de voyageurs avertis. Avec le premier des quatre paquebots de luxe dont le départ est prévu en 2023, des itinéraires exceptionnels associeront des destinations réputées à des ports au charme plus confidentiel pour un voyage sur le thème de la découverte. Avec ses navires équipés des dernières technologies maritimes et environnementales, Explora Journeys propose une expérience unique de voyage de luxe tout compris

pour ceux qui veulent explorer différemment. Que ce soit à bord ou à terre, les passagers se reconnecteront avec l'essentiel : eux-mêmes, leurs proches et le monde qui les entoure. Avec 461 suites en front de mer, chaque passager profitera d'une vue imprenable sur la mer et d'une terrasse privative, tout en profitant de neuf expériences gastronomiques différentes, de quatre piscines, de cabines privées, d'un spa et de divertissements entièrement repensés.

Pour en savoir plus sur Explora Journeys, rendez-vous sur [Explora Journeys.com](https://www.explorajourneys.com) ou suivez-nous sur [Instagram](#), [Twitter](#), [Facebook](#) et [LinkedIn](#).