

KORYPHÄE CLAUDE LE TOHIC IST DRITTER GASTKOCH AN BORD DER EXPLORA I

Küchenchef Claude Le Tohic erhielt bereits drei Michelin-Sterne für das Restaurant Joël Robuchon in Las Vegas, während sein derzeitiges Restaurant O' by Claude Le Tohic in San Francisco einen Michelin-Stern trägt. An Bord der Explora I gastiert der renommierte Küchenchef im Restaurant Anthology.



Genf, 22. Februar 2024 - [Explora Journeys](#), die Luxus-Lifestyle-Marke der MSC-Gruppe, gibt exklusive Partnerschaft mit renommiertem Küchenchef Claude Le Tohic bekannt. Le Tohic kreiert als Gastkoch im Restaurant Anthology ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis an Bord der EXPLORA I. Er sammelte bereits jahrelange Erfahrung in mehreren mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants, darunter Joël Robuchon im MGM Grand in Las Vegas, wo er drei Michelin-Sterne erhielt, sowie als Küchenchef und Partner des O' by Claude Le Tohic in San Francisco, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Küchenchef Claude Le Tohic ist bereits der dritte Gastkoch, der sein kulinarisches Talent in das exklusive Restaurant Anthology – eines von elf kulinarischen Erlebnissen an Bord der EXPLORA I – einbringt. Von März bis Juni 2024 können Gäste hautnah in den Genuss der exquisiten Kreationen des legendären Küchenchefs kommen, und in das für Explora Journeys typische "Ocean State of Mind"-Lebensgefühl eintauchen. Le Tohic ist besonders für seine Kompositionen der modernen französischen Küche bekannt.

„Wir definieren Luxusreisen auf hoher See neu und das Anthology ist einmal mehr ein Beweis für unser leidenschaftliches Engagement, unvergleichliche kulinarische Erlebnisse auf dem Meer zu bieten. Küchenchef Claude Le Tohic ist eine absolute Ikone und bringt französische Raffinesse mit den Aromen der Westküste an Bord der EXPLORA I auf harmonische Weise in Einklang“, sagt Alban Gjoka, Vice President of Food and Beverages, Explora Journeys.

In Zusammenarbeit mit Alban Gjoka und Franck Garanger, kulinarischer Leiter von Explora Journeys, stellt Küchenchef Le Tohic seine charakteristischen Kompositionen vor, die die moderne französische Küche zelebrieren und klassische Techniken mit den besten Produkten Kaliforniens verbinden. Zu den Highlights gehören: Cannelloni von der Jakobsmuschel mit einem Hauch von schwarzem Trüffel, Parmesanschaum und Hirtensalat oder sein charakteristisches A5-Gemüsebouquet vom japanischen Wagyu mit schwarzem Knoblauch.



Le Tohics kulinarische Karriere begann in Nordfrankreich, wo er sein Können in mehreren mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants perfektionierte; darunter das Jamin, das erste Drei-Michelin-Sterne-Restaurant von Küchenchef Robuchon in Paris.

„Leidenschaft ist das A und O eines jeden Gerichts. Kochen Sie, als ob Sie es für Ihre Lieben tun“, so Claude Le Tohic. „Ich freue mich sehr, mit Explora Journeys zusammenzuarbeiten und ein Menü zu kreieren, das meiner Philosophie entspricht. Meine Leidenschaft für regionale Aromen und verantwortungsbewusst beschaffte Produkte passen perfekt zum Ethos der Marke. Ich freue mich darauf, das exklusive Anthology mit einem innovativen Twist zu bereichern, während ich auf altbewährte Rezepturen zurückgreife“, ergänzt der passionierte Küchenchef.

Das Degustationsmenü im Anthology Restaurant kostet 190 Euro (\$210) pro Person, die Weinbegleitung 75 Euro (\$82) pro Person.

Die EXPLORA I wird im Frühjahr 2024 in Nordamerika und in der Karibik unterwegs sein, bevor sie im Sommer ins Mittelmeer zurückkehrt.

Pressekontakt: press@explorajourneys.com

Über Explora Journeys

Explora Journeys ist die private Luxus-Lifestyle-Marke der MSC-Gruppe mit Hauptsitz im Herzen der Schweizer Luxusgastronomie in Genf. Die Marke entspringt der lang gehegten Vision, das Erlebnis auf hoher See für eine neue Generation anspruchsvoller Luxusreisender neu zu definieren und dabei auf die 300-jährige maritime Tradition der Familie Aponte zurückzugreifen. Als in Privatbesitz befindliche Luxus-Lifestyle-Marke der MSC-Gruppe versinnbildlicht Explora Journeys den Spirit des „Ocean State of Mind“, und erfindet die Hochsee-Kreuzfahrten neu – anspruchsvolle Reisende kommen sich selbst, den Weiten des Meeres und Gleichgesinnten näher. Außergewöhnliche Reiserouten beinhalten das Beste aus bekannten Reisezielen und kleinen, noch unbekanntem Häfen, die Einblicke in unentdeckte Juwelle bieten.

Von 2023 bis 2028 entsteht eine Flotte von sechs exklusiven Schiffen – den Anfang machte die EXPLORA I am 24. Juli 2023. Ausgestattet mit den neuesten Umwelt- und Meerestechnologien, führt Explora Journeys einen neuen Stil von transformativen Ozeanreisen ein. Die luxuriöse EXPLORA I bietet 461 Suiten, Penthäuser und Residenzen mit Meerblick, private Terrassen, eine Auswahl an elf verschiedenen kulinarischen Erlebnissen in sechs exklusiven Restaurants sowie In-Suite-Dining, zwölf Bars und Lounges (acht im Innen- und vier im Außenbereich), Chef's Kitchen, vier Swimmingpools, weitläufige Außendecks mit 64 privaten Cabanas, Wellness-Einrichtungen sowie hochkarätige Unterhaltungsangebote. Inspiriert vom europäischen Erbe der Reederei, besticht Explora Journeys mit einem intensiven Erlebnis auf hoher See und herzlicher Gastfreundschaft.

Die EXPLORA II befindet sich derzeit im Bau und soll im August 2024 in Betrieb genommen werden. EXPLORA III wird 2026 und EXPLORA IV 2027 in Betrieb genommen – beide Schiffe sind mit LNG-Antrieb ausgestattet. EXPLORA V und EXPLORA VI werden 2027 sowie 2028 in Betrieb genommen.

Weitere Informationen unter explorajourneys.com sowie unter [Instagram](#), [Twitter](#), [Facebook](#) und [LinkedIn](#).



Zusatzinformationen: 7-Gänge-Degustationsmenü kuratiert von Küchenchef Claude Le Tohic und Küchenchef Franck Garanger

Rote Bete und Buchweizen-Cannelé

Rotkohl-Gazpacho, über Holzkohle gebratene Rübenmarmelade, frische Kräuter

Kaviar-Komposition

Hamachi-Tartar, Rettich, Aigrelette-Sauce, Hummer, süß-saure Rübe

Cannelloni aus Jakobsmuschel

Ein Hauch von schwarzem Trüffel, Parmesanschaum, Hirtensalat

Gegrillte Langustine

Geschmorter Fenchel, Seeigel-Rouille, Zitronengrasbrühe

Gebratener schwarzer Kabeljau

fünf Gewürze, Spinat und Verjus-Sauce, Makrut-Limetten-Emulsion

Hauptgänge zur Wahl

Hühnerbrust vom Bauernhof

Entenstopfleber, Morcheln, Mangold und Naturjus



Alternativ

A5 Japanisches Wagyu

Gemüse-Bouquet, schwarze Knoblauchwürze

Alternativ

Gemüse-Bouquet au Jus

Pilzravioli, Butternuss-Kürbis, schwarzer Knoblauch-Gemüseextrakt

Kompositionen aus Zitrusfrüchten

Seidige Zitronencreme, Grapefruitkompott, Mandarinsorbet

Eine Auswahl an Mignardises und Mini-Desserts