



EXPLORA JOURNEYS PRESENTA AL CHEF CLAUDE LE TOHIC COMO TERCER CHEF INVITADO AL RESTAURANTE ANTHOLOGY A BORDO DE EXPLORA I

El Chef Claude Le Tohic consiguió tres estrellas Michelin en su restaurante Joël Robuchon en Las Vegas, y su actual restaurante O'by Claude Le Tohic en San Francisco ha recibido ya una estrella michelin



Ginebra, Suiza, 22 de febrero 2024 - [Explora Journeys](#), la marca de viajes en el mar de estilo de vida de lujo del Grupo MSC, ha anunciado su asociación con el Chef Claude Le Tohic, Chef-Socio de O' by Claude Le Tohic en San Francisco, para otorgar una experiencia culinaria sin igual a los huéspedes que viajen a bordo de EXPLORA I. Su experiencia cuenta con múltiples restaurantes con estrellas Michelin, incluyendo Joël Robuchon en el MGM Grand, donde obtuvo tres.

Anthology, un restaurante diseñado para celebrar el talento culinario mundial, ha escogido a Le Tohic como el chef invitado al exclusivo escenario gastronómico a bordo de EXPLORA I. El chef Claude Le Tohic será el tercer chef invitado a mostrar su talento culinario en Anthology, una de las 11 experiencias culinarias a bordo del barco. Los huéspedes podrán disfrutar de su menú desde marzo hasta junio de 2024, teniendo así la oportunidad de saborear las creaciones del Chef Le Tohic para experimentar un "Ocean State of Mind" culinario.

El chef Claude Le Tohic, del restaurante O' by Claude Le Tohic de San Francisco, galardonado con una estrella Michelin, es un icono de la cocina francesa moderna, que aportará su incomparable experiencia a Anthology mientras EXPLORA I navega por la costa pacífica de Norteamérica y Centroamérica, cruzando el océano Atlántico para llegar al Mediterráneo.

Alban Gjoka, vicepresidente de Alimentación y Bebidas de Explora Journeys, ha comentado: "A medida que continuamos redefiniendo los viajes oceánicos de lujo, Anthology se erige como testimonio de nuestro compromiso de ofrecer experiencias culinarias sin precedentes en el mar. La presencia del chef Claude Le Tohic eleva esta serie a nuevas alturas, aportando una armoniosa fusión de la sofisticación francesa y los sabores de la Costa Oeste a bordo de EXPLORA I".



En colaboración con Alban Gjoka y Franck Garanger, jefe Culinario de Explora Journeys, el Chef Le Tohic presenta sus platos emblemáticos que elogian la cocina francesa moderna, combinando técnicas clásicas con los mejores productos de California. Los platos más destacados del menú son: Canelones de vieira con una extravagancia de trufas negras, espuma de parmesano y ensalada pastoral, o su firma A5 bouquet de verduras japonesas de Wagyu con condimento de ajo negro.

El viaje culinario del Chef Le Tohic comenzó en el norte de Francia, donde perfeccionó sus habilidades en múltiples establecimientos con estrellas Michelin, entre ellos Jamin, el primer restaurante con tres estrellas Michelin del Chef Robuchon en París.

Claude Le Tohic, inspirado por el mantra *"Cocina como si lo hicieras para tus seres queridos. Asegúrate de infundirle pasión"*, ha expresado su entusiasmo por esta colaboración: *"Estoy encantado de colaborar con Explora Journeys en la elaboración de un menú que **coincide** con los principios que tanto valoro. Mi pasión por los sabores regionales y los ingredientes de origen responsable encaja perfectamente con el espíritu de la marca. **Quiero** impulsar Anthology con métodos culinarios innovadores **junto con** recetas consagradas, **para conseguir** una aventura gastronómica excepcional impregnada de pasión sincera"*.

Esta colaboración marca la tercera de una serie de asociaciones con ilustres chefs, mostrando el compromiso de Explora Journeys con la excelencia culinaria en el mar.

Cenar en Anthology es una experiencia única que permite descubrir y enriquecerse en un viaje único en el mar, y no forma parte de la oferta culinaria incluida. Se aplica una tarifa por experiencia - Menú degustación: 190 EUR (210 \$) por persona, maridaje de vinos: 75 EUR (82 \$) por persona.

EXOPLORA I pasará la primavera en Norteamérica y el Mar Caribe antes de regresar al Mediterráneo en el verano de 2024.

- FIN -

**Nota para el editor: pulse [aquí](#) para descargar una selección de imágenes.*

APPLE TREE: explorajourneys@appletree.agency (913 190 515)

Nathalie Chaminade: nathalie.chaminade@explorajourneys.com

Sobre Explora Journeys

Explora Journeys es la marca de estilo de vida de lujo de propiedad privada del Grupo MSC, con sede en Ginebra, Suiza, creada en el corazón de la hospitalidad de lujo suiza. La marca nace de la visión de redefinir la experiencia oceánica para una nueva generación de viajeros de lujo exigentes, basándose en los 300 años de herencia marítima de la familia Aponte. La aspiración de la marca es crear un *"Ocean State of Mind"* único, conectando a los huéspedes con el mar, con ellos mismos y con otras personas afines, mientras que los



extraordinarios itinerarios combinarán destinos de renombre con puertos menos transitados, para un viaje que inspire el descubrimiento en todas sus formas.

Entre 2023 y 2028 se lanzará una flota de seis buques, comenzando con la entrega de EXPLORA I, que tuvo lugar el 24 de julio de 2023. Equipado con las últimas tecnologías medioambientales y marinas, Explora Journeys presenta un nuevo estilo de viaje oceánico transformador. EXPLORA I ofrece 461 suites, áticos y residencias frente al mar, diseñados como "hogares en el mar" para sus huéspedes, todos ellos con vistas panorámicas al océano, terraza privada, una selección de once experiencias culinarias distintas, en seis vibrantes restaurantes más cenas en las suites, doce bares y salones (ocho interiores y cuatro exteriores), cocina del chef, cuatro piscinas, amplias cubiertas exteriores con 64 cabañas privadas, instalaciones de *wellness* y entretenimiento refinado. Inspirado en la herencia europea de la empresa, Explora Journeys ofrecerá a sus huéspedes una experiencia oceánica envolvente y una hospitalidad respetuosa e intuitiva.

EXPLORA II se encuentra actualmente en construcción y entrará en servicio en agosto de 2024, seguido por EXPLORA III en 2026 y EXPLORA IV en 2027, ambos barcos propulsados por GNL. EXPLORA V y EXPLORA VI entrarán en servicio en 2027 y 2028 respectivamente.

Para obtener más información sobre Explora Journeys, visite explorajourneys.com o siganos en [Instagram](#), [Twitter](#), [Facebook](#).

Nota a los editores: Menú degustación de 7 platos comisariado por el Chef Claude Le Tohic y el Chef Franck Garanger

Canelé de remolacha y trigo sarraceno

gazpacho de lombarda, mermelada de remolacha asada al carbón, hierbas frescas

Composición de caviar

tartar de hamachi, rábano, salsa aigrelette

bogavante de Maine, nabo agridulce

Canelones de vieira

extravagancia de trufas negras, espuma de parmesano, ensalada pastoral

Langostinos a la parrilla



hinojo estofado, rouille de erizo de mar, caldo de hierba limón

Bacalao negro asado

cinco especias, salsa de espinacas y verjus, emulsión de lima makrut

Platos principales

Pechuga de pollo de granja

foie gras de pato, colmenillas, acelgas y jugo natural

o

A5 Wagyu japonés

bouquet de verduras, condimento de ajo negro

o

Bouquet de verduras al jugo

raviolis de setas, calabaza, extracción de verduras al ajo negro

Cítricos

sedosa crema de limón, compota de pomelo, sorbete de mandarina

Selección de Mignardises y Mini Postres