



**EXPLORA JOURNEYS PRÉSENTE LE CHEF CLAUDE LE TOHIC,
3^{ÈME} CHEF INVITÉ AU RESTAURANT ANTHOLOGY D'EXPLORA I**

Le Chef Claude Le Tohic a obtenu trois étoiles Michelin au sein du restaurant de Joël Robuchon à Las Vegas, tandis que son restaurant actuel, O' by Claude Le Tohic, à San Francisco, a reçu une première étoile Michelin.



Genève, Suisse, 22 février 2024 - Explora Journeys, la marque de voyage en mer de luxe du groupe MSC, est fière d'annoncer sa collaboration avec le **Chef Claude Le Tohic**, chef d'O' by Claude Le Tohic à San Francisco, pour proposer une expérience culinaire inégalée pour les invités d'EXPLORA I. Le chef est passé par plusieurs établissements étoilés au Michelin, notamment Joël Robuchon au MGM Grand où il a obtenu trois étoiles Michelin.

Le chef Claude Le Tohic est une icône de la cuisine française moderne. Il apportera son savoir-faire et sa créativité en proposant un menu dégustation de sept plats au sein du restaurant gastronomique Anthology, tandis que EXPLORA I naviguera le long de la côte pacifique de l'Amérique du Nord et de l'Amérique centrale, et traversera l'océan Atlantique pour atteindre la Méditerranée. Les hôtes pourront déguster son **menu élaboré de mars à juin 2024**.

Alban Gjoka, vice-président de la restauration Explora Journeys, a déclaré : *"Alors que nous continuons à redéfinir les voyages océaniques de luxe, Anthology témoigne de notre engagement pour offrir des expériences culinaires inégalées en mer. La présence du chef Claude Le Tohic perpétue l'excellence de concept inédit, en apportant une fusion harmonieuse de sophistication française et de saveurs de la côte ouest à bord de EXPLORA I."*

En collaboration avec Alban Gjoka et Franck Garanger, chef culinaire d'Explora Journeys, le chef Claude Le Tohic propose ses plats emblématiques célébrant la **cuisine française moderne**, mêlant les techniques classiques aux **meilleurs produits de Californie**. Parmi les mets incontournables du menu : Cannelloni de Saint-Jacques a de



truffes accompagnés de truffes noires, mousse de parmesan et salade pastorale ou son plat signature : le bœuf japonais Wagyu A5, bouquet de légumes et condiment à l'ail noir.

Le parcours culinaire du chef Claude Le Tohic a commencé dans le nord de la France, où il a perfectionné ses compétences dans de nombreux établissements étoilés, dont le Jamin, le premier restaurant trois étoiles Michelin du chef Joël Robuchon à Paris.

Claude Le Tohic, inspiré par le mantra "*Cuisinez comme si vous le faisiez pour vos proches. Veillez à y insuffler de la passion*", fait part de son enthousiasme à propos de cette collaboration : "*Je suis ravi de m'associer à Explora Journeys pour élaborer un menu qui résonne avec les principes qui me sont chers. Ma passion pour les saveurs régionales et les ingrédients issus d'un approvisionnement responsable correspond parfaitement à l'éthique de la marque. J'ai l'intention d'insuffler à Anthology des méthodes culinaires innovantes au service de recettes traditionnelles, promettant ainsi une aventure gastronomique exceptionnelle imprégnée d'une passion sincère.*"

Cette collaboration poursuit l'histoire d'Anthology et confirme l'engagement d'Explora Journeys pour l'excellence culinaire en mer.

Le dîner à Anthology ne fait pas partie de l'offre culinaire incluse.

Menu dégustation à 190 EUR par personne, 75 EUR par personne avec accord mets-vins.

A propos Explora Journeys

Explora Journeys est la nouvelle marque du groupe MSC, dont le siège se trouve à Genève, en Suisse, et a été créée au cœur de l'hospitalité de luxe suisse. En s'appuyant sur les 300 ans d'héritage maritime de la famille Aponte, la marque est née de la volonté de redéfinir l'expérience océanique pour une nouvelle génération de voyageurs exigeants. L'ambition de la marque est de créer un "Ocean State of Mind" qui reconnecte les hôtes à la mer, à eux-mêmes et à d'autres personnes partageant les mêmes valeurs, tout en proposant des itinéraires qui mélangent des destinations emblématiques et des ports confidentiels, pour un voyage qui invite à la découverte sous toutes ses formes.

Équipé des dernières technologies environnementales et marines, Explora Journeys offre un nouveau style de voyage océanique. Une flotte de six navires sera lancée entre 2023 et 2028, en commençant par EXPLORA I en mer depuis le 24 juillet 2023.

EXPLORA I dispose de 461 suites, penthouses et résidences en bord de mer, conçues pour être des "chez-soi en mer", chacune dotée d'une terrasse privée et offrant une vue imprenable sur l'océan, un choix de onze expériences culinaires à travers six restaurants ainsi qu'un dîner en suite, Chef's Kitchen, douze bars et salons (huit intérieurs et quatre extérieurs), quatre piscines, de vastes ponts extérieurs avec 64 cabanas privées, un espace bien-être, et des divertissements raffinés. Inspiré par l'héritage européen de la compagnie, Explora Journeys offrira à ses hôtes une expérience immersive de l'océan et une hospitalité raffinée et discrète.

EXPLORA II est actuellement en construction et entrera en service en août 2024.

EXPLORA III entrera en service en 2026 et EXPLORA IV en 2027, les deux navires étant propulsés au GNL.

EXPLORA V et EXPLORA VI entreront en service respectivement en 2027 et 2028.

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

Contacts presse

Matriochka Influences

Mélissa Ollivier – melissa.ollivier@mtrchk.com - 06 59 62 57 47

Lily Jeanne - lily.jeanne@mtrchk.com - 06 20 37 22 82

Menu dégustation en 7 services

élaboré par le Chef Claude Le Tohic et le Chef Franck Garanger

Cannelé de betterave et de sarrasin

*gaspacho de chou rouge, marmelade de betteraves
à la braise, herbes fraîches*

Composition de caviar

*tartare d'hamachi, radis, sauce aigrette
homard du Maine, aigre-doux de navets*

Cannelloni de Saint-Jacques

truffes noires, parmesan, salade pastorale

Langoustine au barbecue

*fenouil braisé, rouille d'oursin, bouillon de
citronnelle*

Cabillaud noir rôti

*cinq épices, épinards et sauce au verjus, émulsion
de makrut et de citron vert*

Choix d'un plat principal parmi :

Poitrine de poulet élevé à la ferme

*foie gras de canard, morilles, blettes et jus naturel
ou*

A5 Wagyu japonais

*bouquet de légumes, condiment à l'ail noir
ou*

Bouquet de légumes au jus

*raviolis aux champignons, butternut, extraction de
légumes à l'ail noir*

Citron

*crème soyeuse de citron, compote de
pamplemousse, sorbet clémentine*

Sélection de mignardises et de mini-desserts

