



CHEF CLAUDE LE TOHIC, 3 STELLE MICHELIN, APPRODA A BORDO DI EXPLORA I COME TERZO OSPITE DI ANTHOLOGY

Lo chef Claude Le Tohic ha ottenuto tre stelle Michelin per il Joël Robuchon a Las Vegas, mentre il suo attuale ristorante O' by Claude Le Tohic a San Francisco ha ricevuto una stella Michelin.



Explora Journeys, il brand di viaggi di lusso del Gruppo MSC, è orgoglioso di annunciare la sua collaborazione con lo chef Claude Le Tohic, Chef-Partner di O' by Claude Le Tohic a San Francisco, per dare la possibilità agli ospiti a bordo di EXPLORA I di provare un'esperienza senza precedenti. Lo chef ha diversi ristoranti stellati Michelin, tra cui il Joël Robuchon all'MGM Grand dove ha ottenuto tre stelle Michelin.

Anthology, celebrazione del talento culinario nel mondo, presenta Le Tohic come l'ultimo chef ospite per impreziosire l'esclusivo palcoscenico culinario a bordo di EXPLORA I. Lo chef Claude Le Tohic sarà il terzo chef ospite a mostrare il suo talento culinario in Anthology, una delle 11 esperienze dedicate alla gastronomia di alto livello a bordo della nave. Gli ospiti potranno gustare il suo menu da marzo a giugno 2024. Gli ospiti di EXPLORA I avranno l'opportunità di assaporare le creazioni dello chef Le Tohic per sperimentare un "Ocean State of Mind" culinario.

Lo chef Claude Le Tohic, del ristorante O' by Claude Le Tohic di San Francisco, premiato con una stella Michelin, è un'icona della cucina francese moderna e porterà la sua impareggiabile esperienza all'Anthology durante la navigazione di EXPLORA I lungo la costa del Pacifico nordamericano e centrale, attraversando l'Oceano Atlantico per raggiungere il Mediterraneo.

Alban Gjoka, Vicepresidente Food and Beverages di Explora Journeys, ha commentato: *"Mentre continuiamo a ridefinire i viaggi oceanici di lusso, Anthology è la testimonianza del nostro impegno a offrire esperienze culinarie a bordo ineguagliabili. La presenza dello chef Claude Le Tohic eleva questa serie a nuovi livelli, portando a bordo di EXPLORA I un'armoniosa fusione tra la raffinatezza francese e i sapori della West Coast".*

In collaborazione con Alban Gjoka e Franck Garanger, responsabile F&B di Explora Journeys, lo chef Le Tohic presenta i suoi piatti tipici che celebrano la cucina francese moderna, fondendo le tecniche classiche con i migliori prodotti della California. I piatti forti del menu includono: Cannelloni di capesante con una stravaganza di tartufi neri, schiuma di parmigiano e insalata agreste o il suo bouquet di verdure A5 Japanese Wagyu con condimento all'aglio nero.



Il viaggio culinario dello chef Le Tohic è iniziato nel nord della Francia, dove ha affinato le sue capacità in diversi ristoranti stellati, tra cui Jamin, il primo ristorante a tre stelle Michelin dello chef Robuchon a Parigi.

Claude Le Tohic, ispirato dal mantra "Cucina come se lo facessi per i tuoi cari. Assicuratevi di infondere passione", ha espresso il suo entusiasmo per la collaborazione, dichiarando: *"Sono lieto di collaborare con Explora Journeys alla realizzazione di un menu che si sposa perfettamente con i principi a me cari. La mia passione per i sapori regionali e gli ingredienti di provenienza responsabile si allineano perfettamente con l'etica del marchio. Infondendo Anthology di metodi culinari innovativi intrecciati a ricette antiche, prometto un'impresa culinaria eccezionale intrisa di passione sincera"*.

Questa collaborazione segna la terza di una serie di collaborazioni con illustri chef, a dimostrazione dell'impegno di Explora Journeys per l'eccellenza culinaria a bordo.



Menu degustazione di 7 portate a cura dello chef Claude Le Tohic e dello chef Franck Garanger

Canelé di Barbabietola Rossa e Grano Saraceno

gazpacho di cavolo rosso, marmellata di barbabietole alla brace, erbe aromatiche fresche

Composizione del caviale

tartare di hamachi, ravanello, crème aigrelette

Aragosta del Maine, rapa in agrodolce

Cannelloni di capesante

stravaganza di tartufo nero, spuma di parmigiano, insalata pastorale

Scampi alla brace

finocchi brasati, rouille di ricci di mare, brodo di citronella

Merluzzo Nero Arrosto

cinque spezie, salsa di spinaci e verjus, emulsione di lime makrut

Main Course

Petto di pollo allevato in fattoria

foie gras d'anatra, spugnone, bietole e sugo naturale

o

A5 Wagyu giapponese

bouquet di verdure, condimento all'aglio nero

o

Profumo Di Verdure Al Jus

ravioli ai funghi, butternut, estrazione vegetale di aglio nero

Agrumi

vellutata crema al limone, composta di pompelmo, sorbetto al mandarino

Una selezione di pasticcini e mini-dessert