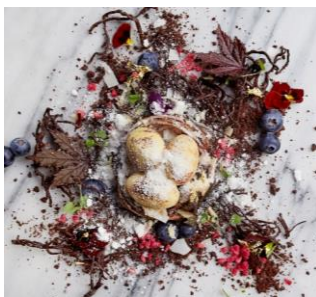




EXPLORA JOURNEYS SE ASOCIA CON LA CHEF EMMA BENGTTSSON, DEL RESTAURANTE AQUAVIT DE NUEVA YORK, COMO SEGUNDA CHEF INVITADA PARA EL RESTAURANTE ANTHOLOGY A BORDO DE EXPLORA I

Conectando culturas y tendiendo puentes entre continentes, la chef de Aquavit Emma Bengtsson, galardonada con dos estrellas Michelin, ofrecerá su cocina de autor a los huéspedes que viajen en los cruceros EXPLORA I por Norteamérica y el Caribe.



Ginebra, Suiza, 20 de septiembre de 2023 - Explora Journeys, la marca de estilo de vida de lujo del Grupo MSC, se enorgullece de anunciar su colaboración con la célebre chef Emma Bengtsson y el restaurante Aquavit de Nueva York para crear una experiencia culinaria sin igual para los huéspedes a bordo de EXPLORA I. La chef Bengtsson será la primera mujer chef residente en Estados Unidos que mostrará su talento culinario en Anthology, una de las 11 experiencias culinarias a bordo. Los huéspedes podrán degustar el selecto menú desde principios de octubre hasta finales de marzo. Además, Bengtsson asistirá personalmente a la navegación de nueve noches el 3 de octubre de 2023 desde Quebec a Nueva York.

La chef Emma Bengtsson es aclamada por sus interpretaciones creativas de platos clásicos y su enfoque innovador de la cocina con influencias de Escandinavia y los vibrantes sabores de Nueva York, mostrando un enfoque en la sostenibilidad y un profundo respeto por los ingredientes locales. Bengtsson, pionera de la alta cocina femenina, es la primera cocinera sueca y la segunda de Estados Unidos en recibir dos estrellas Michelin. Su inconfundible estilo de sencillez y sostenibilidad encaja a la perfección con la filosofía de Explora Journeys de ofrecer experiencias gastronómicas sostenibles y de origen local, creando al mismo tiempo un "Ocean State of Mind" culinario.

Michael Ungerer, CEO de Explora Journeys, ha expresado su entusiasmo por esta colaboración: *"La chef Bengtsson es una inspiración en el mundo culinario, y no podríamos estar más encantados de darle la bienvenida a bordo del EXPLORA I. Anthology ofrece una experiencia culinaria única para nuestros huéspedes, y ya hemos recibido excelentes comentarios de los que han navegado sobre las cenas curadas que se ofrecen en este lugar excepcional. Estamos deseando trabajar con la Chef Bengtsson para seguir*



ofreciendo a nuestros huéspedes una experiencia gastronómica de alto nivel que muestre su distintivo estilo culinario a través de una variedad de deliciosos platos."

La **chef Emma Bengtsson** también ha expresado su entusiasmo por la colaboración: *"Estoy encantada de asociarme con Explora Journeys para crear un menú que refleje los valores que compartimos tanto yo como la marca. Siempre he sentido un profundo aprecio por la cocina local y los ingredientes de origen sostenible, así que estoy deseando llevar estos aspectos a Anthology, mostrando técnicas progresistas combinadas con comida tradicional para una experiencia gastronómica excepcional."*

Bengtsson quería crear para los huéspedes de Anthology un menú que representara la esencia culinaria de su cocina en el restaurante Aquavit. Utilizando solo los mejores ingredientes y aplicando los singulares perfiles de sabor escandinavos producidos por el ahumado, el encurtido, la fermentación y el curado - todos ellos elementos básicos de Aquavit-, ha creado una experiencia gastronómica distintivamente diferente para esta ocasión tan especial.

El restaurante Anthology de EXPLORA I se define como un escenario culinario para que los chefs invitados elaboren menús en colaboración con Franck Garanger, Jefe de Cocina de Explora Journeys, mostrando cocinas globales, junto con maridajes de vinos de ilustres enólogos para una experiencia culinaria única. En un entorno de sofisticada y refinada elegancia, con la posibilidad de cenar al aire libre, [la luz tenue y bajos niveles de luz](#) y el impecable servicio crean un ambiente íntimo y elevado a la vez.

Franck Garanger, Jefe de Culinaria de Explora Journeys, comentó: *"Ha sido un placer absoluto trabajar con la chef Emma Bengtsson y su equipo [de Aquavit](#) para crear este increíble menú para los huéspedes a bordo de EXPLORA I. Mostrando la mezcla creativa de influencias escandinavas y los sabores vibrantes de la ciudad de Nueva York, esto realmente sigue nuestro espíritu de conectar culturas y continentes a través de descubrimientos culinarios".*

Los huéspedes a bordo de EXPLORA I pueden esperar un menú cuidadosamente elaborado que muestra lo mejor de las creaciones del Chef Bengtsson, utilizando sólo los ingredientes más frescos y finos procedentes principalmente de productores locales.

Explora Journeys sigue redefiniendo los viajes oceánicos de lujo, y la asociación con el Chef Bengtsson y [el restaurante Aquavit de Nueva York](#) es sólo un paso más para ofrecer a los huéspedes experiencias excepcionales y envolventes. Explora Journeys ofrecerá al viajero de lujo exigente de hoy la oportunidad de vivir una experiencia de viaje oceánico verdaderamente transformadora y con propósito, que reflejará tanto la esencia de cada destino visitado como el lujo europeo cosmopolita y vibrante de la marca.

Cenar en Anthology es una experiencia única que permite descubrir y enriquecerse, y no forma parte de las experiencias culinarias incluidas. Se aplica una tarifa por experiencia: Menú degustación - 190 EUR (210 \$) por persona, maridaje de vinos - 75 EUR (82 \$) por persona.

El buque pasará el invierno en Norteamérica y el Caribe antes de regresar a Europa en el verano de 2024 para recorrer el Mediterráneo.



~~-FIN-~~

~~-FIN-~~

~~**Nota para el editor: pulse aquí para descargar una selección de imágenes.*~~

~~**APPLE TREE**~~

~~**913 190 515**~~

~~explorajourneys@homeatc.com~~

~~-FIN-~~

~~**Nota para el editor: pulse aquí para descargar una selección de imágenes.*~~

~~**APPLE TREE**~~

~~**913 190 515**~~

~~explorajourneys@homeatc.com~~

~~**Para consultas de los medios de comunicación, póngase en contacto con
press@explorajourneys.com**~~

Acerca de Explora Journeys

Explora Journeys es la marca privada de estilo de vida de lujo 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 "estado mental oceánico" 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 2027 se botará una flota de cuatro 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 introduce un nuevo estilo de viaje oceánico transformador. **EXPLORA I** ofrece 461 suites, áticos y residencias frente al mar, diseñados para ser "hogares en el mar" para nuestros huéspedes, todos ellos con vistas panorámicas al océano, terraza privada, una selección de once experiencias culinarias distintas, a través de 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 bienestar y entretenimiento refinado. Inspirado en la herencia europea de la compañía, Explora Journeys ofrecerá a sus huéspedes una experiencia oceánica envolvente y una hospitalidad respetuosa e intuitiva.

EXPLORA II está actualmente en construcción y entrará en servicio en agosto de 2024. El EXPLORA III entrará en servicio en 2026 y **EXPLORA IV** en 2027; ambos buques estarán propulsados por GNL.

Para más información sobre Explora Journeys, visite explorajourneys.com o siganos en Instagram, Twitter, Facebook y LinkedIn.

Sobre Aquavit

Formatted: Font: 11 pt, English (United States)



Tras casi 36 años como institución neoyorquina, Aquavit sigue evolucionando sus menús y su ambiente con sorprendentes platos de temporada en tres menús degustación, y una experiencia a la carta y un programa de cócteles en el dinámico bar y salón.

El aclamado restaurante abrió sus puertas en Midtown en 1987 bajo la dirección de su propietario, Håkan Swahn, e introdujo los sabores escandinavos en Nueva York. Emma Bengtsson se unió al equipo de Aquavit en 2010 como chef pastelera antes de asumir el puesto de chef ejecutiva cuatro años más tarde. Bajo su tutela, el restaurante recibió dos estrellas Michelin el mismo año de su ascenso, lo que la convirtió en la primera mujer sueca en ostentar dos estrellas Michelin de forma ininterrumpida. Décadas después, este lugar emblemático de Nueva York sigue entusiasmando a los visitantes con su elegante cocina escandinava, una experiencia gastronómica que va mucho más allá del barrio de Midtown, en Manhattan.