



EXPLORA JOURNEYS S'ASSOCIE AVEC LA CHEF EMMA BENGTTSSON D'AQUAVIT NYC EN TANT QUE DEUXIÈME CHEF INVITÉ POUR LE RESTAURANT ANTHOLOGY À BORD DE L'EXPLORA I

En reliant les cultures et les continents, la chef Emma Bengtsson d'Aquavit, qui est doublement étoilée au guide Michelin, fera découvrir sa cuisine aux passagers de l'EXPLORA I en Amérique du Nord et dans les Caraïbes.



Genève, Suisse, 20 septembre 2023 - Explora Journeys, la marque de luxe du groupe MSC, est fière d'annoncer son partenariat avec la célèbre chef Emma Bengtsson et Aquavit NYC pour créer une expérience culinaire inégalée pour les clients à bord d'EXPLORA I. La chef Bengtsson sera la première femme et chef basée aux États-Unis à présenter ses talents culinaires à Anthology, l'une des 11 expériences culinaires à bord. Les hôtes pourront découvrir le menu élaboré du début du mois d'octobre à la fin du mois de mars, tandis que Bengtsson participera personnellement à la traversée de neuf nuits le 3 octobre 2023 entre le Québec et New York.

La chef Emma Bengtsson est reconnue pour ses interprétations créatives de plats classiques et son approche innovante de la cuisine, avec des influences de la Scandinavie et des saveurs vibrantes de la ville de New York, mettant l'accent sur la durabilité et un profond respect pour les ingrédients locaux. Pionnière de la gastronomie féminine, Mme Bengtsson est la première femme chef suédoise et la deuxième femme chef basée aux États-Unis à obtenir deux étoiles au guide Michelin. Son style distinctif de simplicité et de durabilité s'aligne parfaitement sur l'éthique d'Explora Journeys, qui consiste à proposer des expériences gastronomiques durables et d'origine locale, tout en créant un "état d'esprit océanique" sur le plan culinaire.

Michael Ungerer, CEO d'Explora Journeys, s'est réjoui de ce partenariat : *"La chef Bengtsson est une source d'inspiration dans le monde de la gastronomie, et nous sommes ravis de l'accueillir à bord d'EXPLORA I. Anthology offre une expérience culinaire unique à nos clients, et nous avons déjà reçu des commentaires exceptionnels de la part de ceux qui ont navigué sur les dîners organisés dans ce lieu exceptionnel. Nous sommes impatients de travailler avec la chef Bengtsson pour continuer à offrir à nos*



clients une expérience culinaire de haut niveau qui mettra en valeur son style culinaire distinctif à travers une variété de plats délicieux".

La **chef Emma Bengtsson** a également fait part de son enthousiasme pour ce partenariat : *"Je suis ravie de m'associer à Explora Journeys pour créer un menu qui reflète les valeurs que je partage avec la marque. J'ai toujours eu une profonde appréciation pour les cuisines locales et les ingrédients issus de l'agriculture durable, et je suis donc impatiente d'apporter ces aspects à Anthology, en mettant en avant des techniques progressives combinées à des plats traditionnels pour une expérience gastronomique exceptionnelle".*

Mme Bengtsson a voulu créer pour les voyageurs de l'Anthology un menu qui représente l'essence culinaire de sa cuisine au restaurant Aquavit. Sélectionnant les meilleurs produits et respectant les profils distinctifs de saveurs obtenus par les techniques ancestrales de fumage, marinage, fermentation et salaison -l'essence même de l'alchimie des saveurs orchestrées au restaurant Aquavit-, Emma propose un voyage des sens novateur pour cette occasion très spéciale.

Le restaurant Anthology d'EXPLORA I se définit comme une scène culinaire où les chefs invités élaborent des menus en collaboration avec Franck Garanger, chef culinaire d'Explora Journeys, mettant en valeur les cuisines du monde entier, avec des accords mets-vins réalisés par d'illustres vignerons, pour une expérience culinaire unique en son genre. Dans un cadre sophistiqué et raffiné, avec la possibilité de dîner à l'extérieur, une lumière tamisée et un service impeccable créent une atmosphère à la fois intime et raffinée.

Franck Garanger, directeur culinaire d'Explora Journeys, a déclaré : *"Ce fut un plaisir absolu de travailler avec la chef Emma Bengtsson et son équipe à Aquavit pour créer cet incroyable menu pour les clients à bord de l'EXPLORA I. Mettant en valeur le mélange créatif des influences scandinaves et des saveurs vibrantes de la ville de New York, ce menu suit vraiment notre philosophie de relier les cultures et les continents à travers les découvertes culinaires".*

Les hôtes à bord de l'EXPLORA I peuvent s'attendre à un menu soigneusement élaboré qui met en valeur les meilleures créations du chef Bengtsson, en n'utilisant que les ingrédients les plus frais et les plus raffinés provenant principalement de producteurs locaux.

Explora Journeys continue de redéfinir le voyage océanique de luxe, et le partenariat avec Aquavit NYC et le chef Bengtsson n'est qu'une étape supplémentaire pour offrir à nos clients des expériences exceptionnelles et immersives. Explora Journeys offrira aux voyageurs de luxe exigeants d'aujourd'hui la possibilité de vivre une expérience de voyage en mer véritablement transformatrice et utile, reflétant à la fois l'essence de chaque destination visitée et le luxe européen cosmopolite et vibrant de la marque.

Le dîner à Anthology est une expérience unique permettant la découverte et l'enrichissement, et ne fait pas partie des expériences culinaires incluses. Des frais d'expérience s'appliquent : Menu dégustation - 190 EUR (210 \$) par personne, accord mets-vins - 75 EUR (82 \$) par personne.



Le navire passera l'hiver en Amérique du Nord et dans la mer des Caraïbes avant de revenir en Europe à l'été 2024 pour des voyages en Méditerranée.

-FIN-

Pour les demandes de renseignements des médias, veuillez contacter press@explorajourneys.com

À propos d'Explora Journeys

Explora Journeys est la marque de luxe privée du groupe MSC, dont le siège se trouve à Genève, en Suisse, et qui a été créée au cœur de l'hospitalité de luxe suisse. La marque est née de la vision de longue date de redéfinir l'expérience océanique pour une nouvelle génération de voyageurs de luxe exigeants, en s'appuyant sur les 300 ans d'héritage maritime de la famille Aponte. L'ambition de la marque est de créer un "état d'esprit océanique" unique en connectant les hôtes à la mer, à eux-mêmes et à d'autres personnes partageant les mêmes valeurs, tandis que des itinéraires remarquables mêleront des destinations renommées à des ports moins fréquentés, pour un voyage qui inspire la découverte sous toutes ses formes.

Une flotte de quatre navires sera lancée entre 2023 et 2027, en commençant par la livraison d'EXPLORA I qui a eu lieu le 24 juillet 2023. Équipé des dernières technologies environnementales et marines, Explora Journeys introduit un nouveau style de voyage océanique transformateur. L'EXPLORA I propose 461 suites, penthouses et résidences en bord de mer, conçues pour être des "maisons en mer" pour nos hôtes, toutes avec une vue imprenable sur l'océan, une terrasse privée, un choix de onze expériences culinaires distinctes, à travers six restaurants dynamiques et des repas dans les suites, douze bars et salons (huit intérieurs et quatre extérieurs), la cuisine du chef, quatre piscines, de vastes ponts extérieurs avec 64 cabanas privées, des installations de 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 respectueuse et intuitive.

EXPLORA II est actuellement en construction et entrera en service en août 2024. L'EXPLORA III entrera en service en 2026 et l'EXPLORA IV en 2027, les deux navires étant propulsés au GNL.

Pour en savoir plus sur Explora Journeys, visitez le site explorajourneys.com ou suivez-nous sur Instagram, Twitter, Facebook et LinkedIn.

Quelques mots sur le restaurant Aquavit

Cette institution new-yorkaise se démarque depuis près de 36 ans par son atmosphère et ses menus enchanteurs, sans cesse renouvelés. L'Aquavit suggère des plats de saison créatifs à découvrir dans trois menus de dégustation ou à commander à la carte. Le bar lounge propose également une carte impressionnante de cocktails.

Cette grande table gastronomique a ouvert ses portes dans le quartier de Midtown en 1987, à New York, sous la direction de son propriétaire, Håkan Swahn, qui s'est imposé comme un ambassadeur extraordinaire des saveurs scandinaves sur le sol américain. Emma Bengtsson a rejoint la brigade de l'Aquavit en 2010, en tant que chef pâtissier puis elle a accepté le poste de chef de cuisine quatre ans plus



tard. Sous sa direction, le restaurant a reçu deux étoiles au Michelin l'année même de sa promotion. Depuis, Emma est la première femme suédoise à être, sans interruption, doublement étoilée au Michelin. Les décennies passent et cette grande table de New York ne cesse d'enchanter les palais les plus exigeants en leur servant une cuisine scandinave exquise. Une réputation gastronomique qui s'étend bien au-delà du quartier de Midtown à Manhattan.