



**EXPLORA JOURNEYS PRÄSENTIERT DIE „CHEF INVITÉ SERIES“ MIT DEM MICHELIN-STERNEKOCH THIERRY MARX AN BORD DER EXPLORA II VOM 24. JANUAR BIS 4. FEBRUAR**

### **Zwischen kreolischer Kultur und malerischen Küsten**

**Paris, Frankreich, 18. September 2024** – Explora Journeys, die Luxus-Lifestyle-Marke der MSC Group, gibt die Einführung der neuen Chef Invité Series bekannt. Als besonderen Gast begrüßt das Unternehmen den mehrfach mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Koch Thierry Marx an Bord der EXPLORA II während einer 11-tägigen Kreuzfahrt durch die Karibik. Die Reise beginnt in Miami und bietet den Gästen eine unvergleichliche kulinarische Erfahrung „zwischen kreolischer Kultur und malerischen Küsten“.

Auf Einladung von Franck Garanger, dem kulinarischen Leiter von Explora Journeys, wird Thierry Marx eine exklusive kulinarische Reise für die Gäste gestalten, die das Geschmackserlebnis der Karibikreisen bereichern wird.

Franck Garanger, Leiter der Kulinarik bei Explora Journeys, erklärte: „Thierry Marx und ich kennen uns seit vielen Jahren, und wir sind beide als Bäckersöhne aufgewachsen. Im Laufe der Zeit haben wir unser Handwerk an verschiedenen Orten verfeinert. Ich freue mich sehr, dass wir auf dieser Reise wieder zusammenkommen und bin überzeugt, dass Thierry die Gäste mit seiner kulinarischen Exzellenz überraschen und begeistern wird.“

Thierry Marx fügte hinzu: „Wenn Freundschaft und Gastronomie aufeinandertreffen, entstehen herausragende Gerichte und außergewöhnliche Erlebnisse.“

Während der Reise erwartet die Gäste eine unvergessliche gastronomische Erfahrung mit Thierry Marx, bei der sie die Möglichkeit haben, an Kochworkshops und an exklusiven privaten Abendessen teilzunehmen, um die Geheimnisse seiner Rezepte zu entdecken. In Pointe-à-Pitre auf Guadeloupe erkunden die Gäste unter fachkundiger Führung die örtlichen Märkte. Dabei teilt Thierry Marx sein Wissen über die Auswahl der besten lokalen Zutaten und zeigt, wie er diese authentischen Aromen in seine meisterhaften Gerichte einfließen lässt.

In Antigua haben die Gäste die Gelegenheit, ein besonderes kulinarisches Abenteuer zu erleben. Sie besuchen einen lokalen Kräuter- und Gemüsegarten für ein exklusives Treffen und Verkostungen, bevor es zu einem renommierten Fischerhafen geht, der für die frischesten Fänge der Insel bekannt ist – darunter auch bester Hummer. Hier demonstriert der Chefkoch seine Expertise, gibt Tipps zur Auswahl der besten Meeresfrüchte und erzählt Geschichten, die die tiefe Verbundenheit der Insel mit dem Ozean widerspiegeln.

Ein weiteres Highlight der Reise wird eine offene Podiumsdiskussion sein, bei der die Gäste direkt mit Thierry Marx interagieren, über seine Leidenschaft für die Küche, seine Karriere und seine Inspirationen sprechen können. Diese einzigartige Begegnung bietet Feinschmeckern die Möglichkeit, ihr kulinarisches Wissen zu vertiefen und wertvolle Einblicke in die Welt der Gastronomie zu gewinnen.

Diese exklusive Serie an kulinarischen Reisen wird fortgeführt werden und wird für Gäste sowohl an Bord der EXPLORA I als auch der EXPLORA II verfügbar sein.

-ENDE-



# Explora

## JOURNEYS

**Für Presseanfragen wenden Sie sich bitte an: [press@explorajourneys.com](mailto:press@explorajourneys.com)**

### **Über Explora Journeys**

Explora Journeys ist die private Luxus-Lifestyle-Marke der MSC-Gruppe mit Hauptsitz im Herzen der Schweizer Luxusgastronomie in Genf. Die Marke entspringt der lang gehegten Vision, das Erlebnis auf hoher See für eine neue Generation anspruchsvoller Luxusreisender neu zu definieren und dabei auf die 300-jährige maritime Tradition der Familie Aponte zurückzugreifen. Als in Privatbesitz befindliche Luxus-Lifestyle-Marke der MSC-Gruppe versinnbildlicht Explora Journeys den Spirit des „Ocean State of Mind“, und erfindet die Hochsee-Kreuzfahrten neu – anspruchsvolle Reisende kommen sich selbst, den Weiten des Meeres und Gleichgesinnten näher. Außergewöhnliche Reiserouten beinhalten das Beste aus bekannten Reisezielen und kleinen, noch unbekanntem Häfen, die Einblicke in unentdeckte Juwelen bieten.

Von 2023 bis 2028 entsteht eine Flotte von sechs exklusiven Schiffen – den Anfang machte die EXPLORA I am 24. Juli 2023. Ausgestattet mit den neuesten Umwelt- und Meerestechnologien, führt Explora Journeys einen neuen Stil von transformativen Ozeanreisen ein. Die luxuriöse EXPLORA I bietet 461 Suiten, Penthäuser und Residenzen mit Meerblick, private Terrassen, eine Auswahl an elf verschiedenen kulinarischen Erlebnissen in sechs exklusiven Restaurants sowie In-Suite-Dining, zwölf Bars und Lounges (acht im Innen- und vier im Außenbereich), Chef's Kitchen, vier Swimmingpools, weitläufige Außendecks mit 64 privaten Cabanas, Wellness-Einrichtungen sowie hochkarätige Unterhaltungsangebote. Inspiriert vom europäischen Erbe der Reederei, besticht Explora Journeys mit einem intensiven Erlebnis auf hoher See und herzlicher Gastfreundschaft. Die EXPLORA II wurde am 12. September 2024 ausgeliefert. Die EXPLORA III wird 2026 und die EXPLORA IV 2027 in Betrieb genommen – beide Schiffe sind mit LNG-Antrieb ausgestattet. EXPLORA V und EXPLORA VI werden 2027 sowie 2028 in Betrieb genommen.

Weitere Informationen unter [explorajourneys.com](https://explorajourneys.com) sowie unter [Instagram](#), [Twitter](#), [Facebook](#) und [LinkedIn](#).

### **Über Thierry Marx**

Thierry Marx ist für seine innovative Herangehensweise an die französische Küche und sein mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Restaurant *Onor* bekannt, das im März 2024 seinen ersten Michelin-Stern erhielt. Im Laufe seiner Karriere hat er bereits mehrere Michelin-Sterne erkocht, darunter zwei für sein Pariser Restaurant *Sur Mesure*. Unter der Anleitung von kulinarischen Meistern wie Joël Robuchon und Alain Chapel ausgebildet, führt Marx' kulinarische Reise ihn durch verschiedene Länder, darunter Japan und Australien. Diese internationalen Erfahrungen verbindet er gekonnt mit Tradition und avantgardistischen Techniken, was ihn zu einem der angesehensten Köche seiner Generation macht.

Über die Küche hinaus ist Marx stark sozial engagiert. Er gründete das Programm *Cuisine Mode d'Emploi(s)*, das kostenlose Kochkurse für Menschen in schwierigen sozialen Lagen anbietet. Sein Engagement für kulinarische Innovation und soziale Integration brachte ihm zahlreiche Ehrungen ein, darunter den Titel „Offizier des Ordens der Ehrenlegion“ und die Auszeichnung „Chef Mentor“ des Michelin-Führers.

Dieses Engagement spiegelt sich auch in *Onor* wider, einem Restaurant, das sich der Nachhaltigkeit und dem Gedanken des „Restaurants der Zukunft“ verschrieben hat. *Onor* befindet sich im eleganten Pariser Stadtviertel Faubourg Saint-Honoré und wird von Marx und seinem Partner, Ricardo Silva, geleitet. Es präsentiert die besten Produkte Frankreichs und betont die kulturelle Vielfalt und den einzigartigen Geschmack des Landes. Soziale Verantwortung steht hier im Mittelpunkt: Zwanzig Prozent des Teams befinden sich entweder in einer beruflichen Wiedereingliederungsmaßnahme oder haben ihre Ausbildung an den *Cuisine Mode d'Emploi(s)*-Schulen absolviert.