



# Explora

JOURNEYS

**EXPLORA JOURNEYS PRESENTA LA SERIE CHEF INVITÉ  
CON EL CHEF ESTRELLADO THIERRY MARX A BORDO DE EXPLORA II  
DESDE EL 24 DE ENERO HASTA EL 4 DE FEBRERO DE 2025**

**UN VIAJE ENTRE LA CULTURA CRIOLLA Y PUERTOS SAGRADOS**



**París, Francia, 18 de septiembre de 2024** – [Explora Journeys](#), la marca de estilo de vida de lujo del Grupo MSC, ha anunciado el lanzamiento de su nueva serie Chef Invité. La compañía se complace en recibir a bordo del EXPLORA II al multiestrellado chef Michelin Thierry Marx, quien acompañará a los huéspedes en un crucero de 11 noches por el Caribe. Partiendo de Miami, los viajeros disfrutarán de una experiencia culinaria sin igual *“entre la cultura criolla y puertos sagrados”*.

Por invitación de Franck Garanger, Director Culinario de Explora Journeys, el chef Thierry Marx ha diseñado un viaje gastronómico exclusivo que enriquecerá la exploración caribeña de los pasajeros.

**Franck Garanger, Director Culinario de Explora Journeys**, ha comentado: *“Como hijos de panaderos, el chef Marx y yo hemos perfeccionado nuestro oficio durante muchos años y en muchos lugares distintos. Estoy encantado ante la perspectiva de reunirnos en este viaje y de tener a Thierry como primer invitado en nuestra Serie Chef Invité. No me cabe la menor duda de que sorprenderá y cautivará a nuestros invitados con su excelencia culinaria.”*

**El Chef Thierry Marx** ha añadido: *“Cuando la amistad y la gastronomía se unen, puedes crear platos extraordinarios y lograr cosas únicas.”*



# Explora

## JOURNEYS

Durante este viaje, los huéspedes vivirán una experiencia gastronómica inolvidable junto al chef Thierry Marx. Podrán participar en talleres de cocina donde descubrirán los secretos de sus recetas y disfrutarán de cenas exclusivas. En Pointe-à-Pitre, Guadalupe, explorarán mercados locales guiados por el chef, quien compartirá su conocimiento sobre la selección de ingredientes locales y cómo integra estos sabores únicos en sus creaciones culinarias.

En Antigua, los viajeros se embarcarán en una aventura gastronómica única al descubrir los sabores de la isla. Visitarán un productor local de hierbas y vegetales, donde podrán degustar y conocer cómo se cosechan estos ingredientes frescos. Luego, harán una parada en un famoso muelle de pescadores, conocido por sus pescados y langostas. Allí, el chef Marx demostrará su habilidad en la selección de mariscos y contará historias sobre la relación profunda de la isla con el océano.

Otro de los momentos destacados de esta travesía será una mesa redonda abierta donde los huéspedes podrán interactuar directamente con Thierry Marx. Esta conversación será una oportunidad para descubrir su pasión por la cocina, su trayectoria y sus inspiraciones, permitiendo a los amantes de la gastronomía profundizar en sus conocimientos culinarios.

Esta exclusiva serie estará disponible para los huéspedes a bordo de los barcos EXPLORA I y II.

**-FIN-**

**APPLE TREE:** [explorajourneys@appletree.agency](mailto:explorajourneys@appletree.agency) (913 190 515)

**Nathalie Chaminade:** [nathalie.chaminade@explorajourneys.com](mailto:nathalie.chaminade@explorajourneys.com)

### **Acerca de Explora Journeys**

Explora Journeys es la nueva marca de lujo del Grupo MSC, con sede en Ginebra, Suiza, creada en el corazón de la hospitalidad de lujo suiza. La marca surge de la visión de redefinir la experiencia en el océano para una nueva generación de viajeros de lujo, basándose en los 300 años de herencia marítima de la familia Aponte. La aspiración de la marca es crear un "Estado Mental del Océano" único conectando a los huéspedes con el mar, consigo mismos y con otros de ideas afines, mientras que itinerarios notables combinarán destinos renombrados con puertos menos transitados, para un viaje que inspira el descubrimiento en todas sus formas.

Entre 2023 y 2028, lanzarán una flota de seis barcos, comenzando con la entrega de EXPLORA I, que tuvo lugar en julio de 2023. Los barcos están equipados con las últimas tecnologías marítimas y de apoyo al medio ambiente, con las que Explora Journeys pretende introducir un nuevo estilo de viajes oceánicos transformativos. EXPLORA I cuenta con 461 suites, residencias y áticos frente al agua diseñados para convertirse en «hogares en alta mar» para los huéspedes. Estos podrán disfrutar de vistas panorámicas, terrazas para su uso personal, once experiencias culinarias únicas, seis restaurantes acogedores además de in-suite-dining, Chef's Kitchen, doce bares y salones interiores y exteriores, cuatro piscinas, amplios espacios en la cubierta con 64 cabañas privadas, spas y una novedosa propuesta de entretenimiento. Explora Journeys, inspirada en una marcada tradición europea, ofrecerá a los viajeros una experiencia en alta mar inmersiva, respetuosa e intuitiva.



# Explora

## JOURNEYS

EXPLORA II entró en servicio en septiembre de 2024. EXPLORA III entrará en servicio en 2026 y EXPLORA IV en 2027, ambos propulsados por GNL. EXPLORA V y EXPLORA VI entrarán en servicio en 2027 y 2028, respectivamente

Para obtener más información sobre Explora Journeys, visite [explorajourneys.com](https://explorajourneys.com) o síguenos en [Instagram](#), [Twitter](#), [Facebook](#).

### **Acerca del Chef Thierry Marx**

Conocido por su innovador enfoque de la cocina francesa, el chef Marx ha obtenido múltiples estrellas Michelin a lo largo de su carrera, incluidas dos en París por su restaurante Sur Measure. Además, ha sido galardonado, en marzo de 2024, con una estrella Michelin por su nuevo restaurante Onor. Formado por maestros de la cocina como Joël Robuchon y Alain Chapel, el viaje culinario de Marx, enriquecido por experiencias en diferentes partes del mundo como Japón y Australia, mezcla tradición con técnicas vanguardistas, lo que le convierte en uno de los chefs más respetados de su generación.

Además de sus logros culinarios, Thierry Marx manifiesta un fuerte compromiso con la responsabilidad social. Por ello, ha fundado Cuisine Mode d'Emploi(s), un programa pionero que proporciona formación culinaria gratuita a personas socialmente desfavorecidas, ayudándoles a reincorporarse al mercado laboral. Su dedicación a la innovación culinaria y la inclusión social le ha reportado numerosos honores, como el título de Oficial de la Orden Nacional de la Legión de Honor y el premio «Chef Mentor» de la Guía Michelin.

Este compromiso se refleja también en ONOR, un restaurante «comprometido con la restauración del mañana». Abierto en uno de los barrios más bellos de París, Faubourg Saint-Honoré, ONOR, dirigido por el Chef Marx y su socio, el Chef Ricardo Silva, realza los mejores productos de Francia al tiempo que fomenta la responsabilidad social a través de programas de reintegración laboral de los que procede un veinte por ciento del equipo.