



# Explora

JOURNEYS

**EXPLORA JOURNEYS PRESENTA LA SERIE CHEF INVITÉ  
CON THIERRY MARX, STELLA MICHELIN, A BORDO DI EXPLORA II DAL 24 GENNAIO  
AL 4 FEBBRAIO**

## **TRA CULTURA CREOLA E COSTE SANTE**

**Parigi, Francia, 18 settembre 2024** - Explora Journeys, il brand di viaggi oceanici lifestyle di lusso del Gruppo MSC, ha annunciato oggi il lancio della serie Chef Invité. Il marchio è lieto di accogliere lo chef pluristellato Thierry Marx a bordo di EXPLORA II durante una crociera di 11 notti nei Caraibi. Partendo da Miami, gli ospiti potranno vivere un'esperienza culinaria senza precedenti "tra cultura creola e coste sante".

Su invito dello chef Franck Garanger, responsabile del settore culinario di Explora Journeys, lo chef Thierry Marx creerà per gli ospiti un esclusivo viaggio gastronomico che arricchirà la loro esplorazione dei Caraibi.

**Franck Garanger, responsabile culinario di Explora Journeys**, ha dichiarato: *"Lo chef Marx e io ci conosciamo ormai da molti anni, essendo entrambi cresciuti come figli di fornai. Abbiamo affinato il nostro mestiere nel corso di innumerevoli anni e in diverse località. Sono lieto che ci riuniremo in questo viaggio e non ho dubbi che Thierry sorprenderà e delizierà con la sua eccellenza culinaria"*.

**Lo chef Thierry Marx** ha aggiunto: *"Quando l'amicizia e la gastronomia si uniscono, si possono creare piatti notevoli e realizzare cose straordinarie"*.

Durante questo viaggio, gli ospiti intraprenderanno un'indimenticabile esperienza gastronomica al fianco dello chef Thierry Marx, dove avranno l'opportunità di partecipare a laboratori di cucina per svelare i segreti delle sue ricette e partecipare a esclusive cene private. A Pointe-à-Pitre, in Guadalupa, gli ospiti esploreranno i mercati locali con visite guidate, mentre lo chef condividerà la sua esperienza nella selezione dei migliori ingredienti locali, offrendo una panoramica su come incorpora questi sapori unici nei suoi capolavori culinari.

Ad Antigua, gli ospiti potranno vivere un'avventura gastronomica unica nel suo genere attraverso i sapori dell'isola, con una visita privata a un produttore locale di erbe e verdure per un incontro e una degustazione, prima di una sosta al molo di un rinomato pescatore, specializzato nel pescato più fresco dell'isola e nell'aragosta. Qui, lo chef dimostrerà la sua esperienza, offrendo consigli sulla selezione dei migliori frutti di mare e storie legate al profondo rapporto dell'isola con l'oceano.

Un altro momento saliente del viaggio sarà una tavola rotonda aperta in cui gli ospiti potranno interagire direttamente con lo chef Thierry Marx, discutendo della sua passione per la cucina, della sua carriera e delle sue ispirazioni. Questa interazione unica consentirà agli ospiti di approfondire le proprie conoscenze culinarie e di ottenere informazioni sul mondo della cucina.

Questa serie esclusiva sarà disponibile per gli ospiti a bordo di EXPLORA I e II.



# Explora

## JOURNEYS

### **About Explora Journeys**

Explora Journeys è il marchio privato di lifestyle di lusso del Gruppo MSC, con sede a Ginevra, in Svizzera, creato nel cuore dell'ospitalità di lusso svizzera. Il marchio nasce dalla visione di lungo corso di ridefinire l'esperienza oceanica per una nuova generazione di viaggiatori di lusso esigenti, attingendo ai 300 anni di eredità marittima della famiglia Aponte. L'aspirazione del marchio è quella di creare un "Ocean State of Mind" unico nel suo genere, mettendo in contatto gli ospiti con il mare, con se stessi e con altre persone che la pensano allo stesso modo, mentre itinerari straordinari fondono destinazioni rinomate con porti meno battuti, per un viaggio che ispira la scoperta in tutte le sue forme.

Una flotta di sei navi di lusso sarà varata dal 2023 al 2028, a partire dalla consegna di EXPLORA I, avvenuta il 24 luglio 2023. Explora Journeys introduce un nuovo stile di viaggio oceanico. EXPLORA I offre 461 suite, attici e residenze con vista sull'oceano, progettate per essere "case sul mare" per gli ospiti, tutte con ampie vedute sull'oceano, terrazza privata, una scelta di undici esperienze culinarie distinte in sei vivaci ristoranti più cene in suite, Chef's Kitchen, dodici bar e lounge (otto interni e quattro esterni), quattro piscine, ampi ponti esterni con 64 cabine private, strutture per il benessere e intrattenimento raffinato. Ispirato al patrimonio europeo della compagnia, Explora Journeys offrirà agli ospiti un'esperienza oceanica coinvolgente e un'ospitalità rispettosa e intuitiva.

EXPLORA II è entrata in servizio il 12 settembre 2024. EXPLORA III entrerà in servizio nel 2026 e EXPLORA IV nel 2027; entrambe le navi saranno alimentate a GNL. EXPLORA V ed EXPLORA VI entreranno in servizio rispettivamente nel 2027 e nel 2028.

### **About Chef Thierry Marx**

Rinomato per il suo approccio innovativo alla cucina francese e per il suo ristorante stellato Onor (che ha recentemente ricevuto la sua prima stella Michelin nel marzo 2024), lo chef Marx ha ottenuto diverse stelle Michelin nel corso della sua carriera, tra cui due a Parigi per il suo ristorante Sur Mesure. Formato da maestri della cucina come Joël Robuchon e Alain Chapel, il percorso culinario di Marx, arricchito da esperienze globali in Giappone, Australia e oltre, fonde la tradizione con tecniche d'avanguardia, rendendolo uno degli chef più rispettati della sua generazione.

Al di là della cucina, Marx è profondamente impegnato nella responsabilità sociale. Ha fondato Cuisine Mode d'Emploi(s), un programma che offre formazione culinaria gratuita a persone che devono affrontare sfide sociali. Il suo lavoro di innovazione culinaria e inclusione sociale gli è valso numerosi riconoscimenti, tra cui il titolo di Ufficiale dell'Ordine della Legion d'Onore e il premio "Chef Mentor" della Guida Michelin. Questo impegno si riflette anche in ONOR, un ristorante "impegnato a ripristinare il domani". Aperto in uno dei quartieri più belli di Parigi, Faubourg Saint-Honoré, ONOR, guidato dallo chef Marx e dal suo socio, lo chef Ricardo Silva, mette in risalto i migliori prodotti della Francia, tutto ciò che ne costituisce l'identità, la cultura e il gusto. Impegnato nella responsabilità sociale, il ristorante promuove il reinserimento nel mercato del lavoro. Il 20% del suo team è in fase di reinserimento o proviene dalle scuole di formazione Cuisine Mode d'Emploi.