



Ramón

FREIXA

SOMMAIRE

NOUVEAU PARTENARIAT.....	3
À PROPOS DE RAMÓN FREIXA.....	3
PLATS SIGNATURES EXCLUSIFS	4
UNE PASSION POUR LA GASTRONOMIE.....	5
CHEFS PARTENAIRES INTERNATIONAUX	6
AUTRES DÉLICIES GOURMANDS.....	7
À PROPOS DE MSC CROISIÈRES	8

NOUVEAU PARTENARIAT MSC CROISIÈRES - RAMÓN FREIXA

MSC Croisières étoffe son offre gastronomique déjà très impressionnante en accueillant le Chef espagnol primé Ramón Freixa au sein de son équipe de Chefs de renom.

Le Chef Freixa rejoint la famille MSC Croisières pour offrir à ses hôtes une expérience culinaire unique avec deux plats exquis, et des tapas authentiques.

Il formera les Chefs à bord des navires de façon régulière, afin de transmettre son incroyable savoir-faire et ainsi, leur permettre de reproduire ses créations.

De plus, le Chef Freixa va également créer des plats exclusifs pour les grandes occasions comme les repas de Noël et du Nouvel An à bord des navires de la flotte.

À PROPOS DE RAMÓN FREIXA

Ramón Freixa cotoie le milieu de la gastronomie depuis sa plus tendre enfance dans la boulangerie de son grand-père. Sa carrière a débuté de façon plus officielle lorsqu'il a repris le restaurant de son père El Racód'enFreixa. Ensuite, le Chef Freixa a ouvert son propre restaurant à Madrid, qui affiche fièrement aujourd'hui deux étoiles Michelin. Depuis, il n'a cessé de remporter des prix espagnols et internationaux récompensant ses qualités de Chef, et son restaurant.

Ramón Freixa est renommé pour être en phase avec son temps, utilisant les techniques les plus récentes au service d'une cuisine moderne et innovante. Il favorise une parfaite harmonie entre la tradition et l'avant-gardisme pour que chacun de ses plats soit à la fois élégant et savoureux.



PLATS SIGNATURES EXCLUSIFS POUR LES HÔTES MSC CROISIÈRES

Le Chef Freixa a créé 2 plats exceptionnels et une sélection de tapas, en exclusivité pour les hôtes de MSC Croisières

***Au restaurant principal lors des soirées de Gala
~ le Canard Royal aux petits oignons
et à la crème de foie gras***

Le Canard Royal aux petits oignons et à la crème de foie gras, plat signature du Chef Freixa, sera le choix incontournable au menu des soirées de Gala.



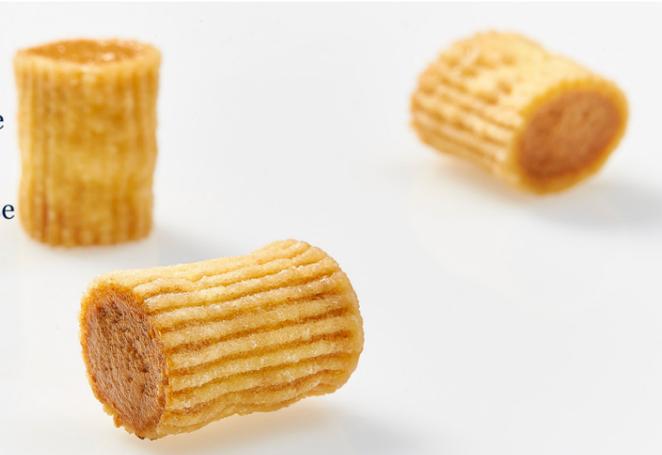
***Au restaurant du MSC Yacht Club
~ la Pluma ibérique laquée
et ses légumes sautés***

Une savoureuse pluma de porc ibérique tendre et laquée, avec une délicieuse mayonnaise au bouillon de bœuf.



***Au restaurant du MSC Yacht Club
~ une sélection de Tapas
pour les petites faims***

Belle sélection de tapas authentiques comme les rigatoni tomates et mozzarella, le cône d'omelette espagnole ou la petite salade russe aux oeufs de caille et au thon.



UNE PASSION POUR LA GASTRONOMIE

L'expérience MSC Croisières est résolument méditerranéenne. C'est un mode de vie où la gastronomie est une véritable passion. La compagnie a pour vocation de créer des émotions inoubliables pour ses hôtes, en leur permettant de découvrir de nouvelles cultures et de nouveaux goûts, tout en naviguant au cœur de destinations fabuleuses.

Ainsi, l'expérience gastronomique à bord des navires MSC Croisières est unique. Des plats authentiques et de qualité sont élaborés tous les jours à partir de produits frais, et reflètent la variété des saveurs du monde et de la Méditerranée sous toutes ses formes :



Dîners élégants dans le restaurant principal avec un vaste menu qui change tous les jours.

Repas plus décontractés dans les restaurants Buffet avec cuisines ouvertes pour admirer les Chefs au travail lorsqu'ils élaborent des pâtes, des pizzas, des desserts et autres gourmandises.

Repas gastronomiques dans les restaurants de spécialités : des nouveaux concepts internationaux comme The Butcher's Cut (authentique Steakhouse américain), ou l'Asian Market Kitchen by Roy Yamaguchi, à bord du *MSC Seaside*.

Bistrot français, pour une joie de vivre à la française dans une ambiance chaleureuse et décontractée.



Restaurant du MSC Yacht Club offrant des repas gastronomiques tout compris, atteignant les sommets de l'élégance et du raffinement. Les hôtes du MSC Yacht Club bénéficient de repas à heures libres dans le restaurant dédié.

CHEFS PARTENAIRES INTERNATIONAUX

MSC Croisières est fière de collaborer, aux côtés du Chef Freixa, et comptabilise aujourd'hui 6 Chefs et restaurateurs de renom à bord de sa flotte. Chacun d'entre eux, avec un style, un savoir-faire et une expertise propre à chacun, apporte une touche unique à l'offre culinaire à bord des navires de la flotte MSC Croisières, pour une expérience gastronomique inégalée.



Roy Yamaguchi - Pionnier de la gastronomie panasiatique et internationale, Roy Yamaguchi introduit sa cuisine-fusion à bord du *MSC Seaside* avec 3 restaurants uniques : Teppanyaki, Fusion Asiatique et Sushi.

Jean-Philippe Maury - Chocolatier et Chef-Pâtissier français, élu Meilleur Ouvrier de France pour ses desserts d'exception, crée des gourmandises disponibles sur l'intégralité de la flotte MSC Croisières. Ses desserts peuvent être dégustés dans les buffets, les restaurants de spécialités et au MSC Yacht Club. Les hôtes à bord du *MSC Meraviglia* peuvent également se régaler dans les bars "Chocolat & Café" ou "Crêpes & Gelato".

Carlo Cracco - Chef étoilé Michelin, incarnant la nouvelle génération de la cuisine progressive italienne. Chaque année, Chef Cracco crée des menus exclusifs MSC Croisières pour Noël et le Nouvel An. Il collabore également sur DOREMI Chef - une expérience culinaire interactive dédiée aux enfants.

Joseph Bastianich - Restaurateur américain, vigneron, et célébrité TV. Il a créé un plat signature servi lors de la soirée de Gala à bord du *MSC Seaside*.

Jereme Leung - Chef chinois de renom grâce à son interprétation contemporaine de la cuisine traditionnelle chinoise. Il a contribué à créer une offre gastronomique innovante, répondant à merveille aux goûts des hôtes chinois sur tous les navires opérant en Chine.

AUTRES DÉLICIES GOURMANDS

En plus de ses partenariats avec des Chefs de renom, MSC Croisières collabore également avec des marques alimentaires célèbres dans le monde entier, partageant la même passion pour une gastronomie de qualité.

Le *MSC Seaside* offre deux expériences uniques signées par le chocolatier italien Venchi. Venchi 1878 Chocolate Bar et Venchi 1878 Gelato & Crêperie offrent aux hôtes des délices sucrés raffinés. Les laboratoires de pâtisserie sont séparés des salons de dégustation par de grandes fenêtres, pour que tous les gourmands puissent admirer les Chefs pâtissiers à l'œuvre lorsqu'ils créent leurs recettes italiennes authentiques. Une fontaine à chocolat rend l'expérience encore plus gourmande... Venchi sera également disponible à bord du *MSC Seaview* à partir du mois de juin 2018.



MSC Croisières collabore aussi avec Eataly, le plus grand concept de marché italien du monde, depuis plus de six ans. Les hôtes peuvent ainsi explorer, goûter, acheter et approfondir leurs connaissances sur une gastronomie italienne authentique, directement inspirée de la Méditerranée. Il s'agit ici d'une opportunité véritablement unique d'embarquer pour un voyage de découvertes grâce à une cuisine et des vins raffinés. À bord du *MSC Meraviglia*, les hôtes peuvent découvrir trois concepts signés Eataly, incluant entre autres un Restaurant Italiano, offrant des plats traditionnels italiens élaborés à partir de produits frais savoureux.

À PROPOS DE MSC CROISIÈRES

MSC Croisières, basée en Suisse, est la plus grande compagnie de croisières privée au monde, leader en Europe et en Amérique du Sud. Pionnière dans le monde des croisières, la compagnie est une des plus jeunes dans l'industrie, et a atteint une croissance de 800% durant ses dix premières années, en construisant peu à peu sa notoriété internationale.

La flotte MSC Croisières compte aujourd'hui 14 navires ultramodernes, au design élégant et résolument innovant, offrant une expérience de vacances inégalée avec une gastronomie authentique, une offre de divertissements primée, de nombreuses possibilités de relaxation, un hébergement confortable, ainsi qu'un service impeccable et une grande expertise.

Dans le cadre d'un plan d'investissement de 10,5 milliards d'euros jamais vu dans l'industrie des croisières, la flotte de la compagnie s'étendra à 24 navires de croisières d'ici 2026. Aujourd'hui, MSC Croisières a conçu 6 nouvelles classes de navires, comptant uniquement des prototypes visant à repousser sans cesse les limites de l'architecture maritime et du design.

MSC Croisières a un grand sens des responsabilités envers les hommes et l'environnement dans lesquels elle opère. La compagnie montre donc le plus grand respect pour les océans et mers de la planète, et n'a de cesse de mettre en place des dispositifs toujours plus innovants pour limiter l'impact environnemental sur ses itinéraires.

Les croisières MSC sont vendues dans 67 pays. La compagnie compte plus de 17 000 employés dans le monde, à bord comme à terre. MSC Croisières fait partie du Groupe MSC, qui englobe les compagnies leader en matière de transport et de logistique.



mscpresarea.com