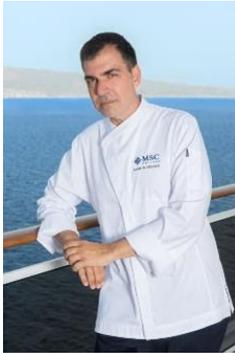




Notes éditeurs :
Plus d'informations sur les chefs

Ramón Freixa - double étoilé Michelin



Le premier chef à embarquer pour cette aventure unique est le chef espagnol Ramón Freixa, qui collabore avec MSC Croisières depuis le mois de mars 2018. Sa cuisine est osée et innovante, avec un brin de sagesse. Sa technique est impeccable, et il joue d'astuces visuelles et sensorielles pour surprendre. Son style est une juste combinaison de tradition et d'avant-gardisme, ainsi que d'un peu de folie et de bon sens qui se côtoient en parfaite harmonie.

Le chef Freixa est à la tête de plusieurs restaurants à Madrid (dont le Ramón Freixa Madrid de l'hôtel Unico, avec ses deux étoiles Michelin) et Cartagena de Indias (en Colombie), ainsi que le prestigieux « Ocean Cay » à bord du MSC Seaview, et le « HOLA Tapas Bar by Ramón Freixa » à bord des *MSC Meraviglia*, *MSC Bellissima* et *MSC Grandiosa*. Tous ces restaurants ont un concept différent, mais des racines méditerranéennes communes.

Allan Vila Espejo



Le chef Allan Vila Espejo est très populaire au Brésil, grâce à sa présence sur les petits écrans pendant plus de 15 ans, dans l'émission Chef Delights. Il est également auteur de plus de 10 livres culinaires bestsellers. Son expérience de plus de 30 ans dans les arts culinaires a renforcé son statut de grand chef au Brésil, sans compter les 15 restaurants qu'il a ouvert dans tout le pays en collaboration avec Andrea Conte

Christophe Krywonis



Christophe Krywonis est un chef argentin, restaurateur et personnalité TV. Il a appris à cuisiner avec sa grand-mère dès l'âge de 5 ans, et a ensuite commencé à exercer professionnellement dès l'âge de 15 ans.

Lorsqu'il a travaillé comme chef à Paris, il a eu l'opportunité de cuisiner pour de nombreuses célébrités comme Madonna, Robert De Niro ou Prince. Connu pour son penchant pour la cuisine française dans laquelle il s'est spécialisé, sa renommée n'en a été qu'accrue lorsqu'il a ouvert son propre restaurant « Christophe » à Buenos Aires en 1997.

De plus, il a été membre du jury des versions argentines de MasterChef et MasterChef Junior. En 2016, chef Krywonis a animé le programme TV « Pesadilla en la Cocina » (Cauchemar en Cuisine), et en 2018, il a fait partie du jury de « Bake Off Argentina » et de « Familias Frente a Frente » diffusées sur la chaîne argentine Telefe. Il est également connu pour avoir prêté sa voix aux versions françaises des films Disney « Ratatouille » et « Blanche Neige et le chasseur ».

Jorge Rausch



Né en Colombie, le chef Jorge Rausch est connu pour ses sept restaurants aux quatre coins de son pays natal, et au Costa Rica, ainsi que pour sa participation en tant que membre du jury de MasterChef Colombie. Il a également publié de nombreux livres de recettes, dont Criterión: Los Hermanos Rausch en la Cocina, qui lui a valu une nomination au « Gourmand World Cookbook Award ».

James Berckemeyer



Originaire de Lima au Pérou, James Berckemeyer est un chef hautement créatif avec une grande expérience dans le monde des affaires et de la gastronomie. Il a travaillé entre autres au restaurant Agli Amici (2 étoiles Michelin), El Celler de Can Roca (3 étoiles Michelin) et Arzak (3 étoiles Michelin).

Il a été Chef Exécutif pour plusieurs restaurants à Lima, et sa vaste expérience comprend plusieurs rôles de consultant à l'étranger (Chili, Colombie, Amérique-Centrale et États-Unis). James a participé à plusieurs événements internationaux en représentant le Pérou, sous l'égide de PROMPERU. En 2012 et en 2014 il a cuisiné à bord du World (résidences luxueuses en mer) et a aussi été invité par les Nations Unies en tant que Chef Exécutif pour le 70ème Dîner de

Gala à Genève, en Suisse, en 2015 et 2016.

Aujourd'hui, James dirige son restaurant COSME, l'un des restaurants les plus incontournables de Lima, qui offre un menu à la fois simple mais élaboré.

Roy Yamaguchi



Chef Roy Yamaguchi est un chef américain, restaurateur, auteur culinaire et personnalité du petit écran. Il est connu pour affirmer clairement ses racines japonaises dans ses plats toujours impeccables, élaborés à partir des ingrédients les plus frais. Il a également ouvert 30 restaurants « Roy's », dont 28 aux États-Unis, un au Guam et un à Okinawa au Japon.

Roy Yamaguchi a reçu de nombreuses distinctions, dont le prestigieux James Beard Award. Il a animé six saisons de l'émission créée par PBS-TV : Hawaii Cooks with Roy Yamaguchi, diffusée aux États-Unis et dans 60 autres pays. De plus, il a publié 60 livres culinaires. MSC Croisières collabore avec Roy

Yamaguchi depuis le lancement du MSC Seaside, à bord duquel Roy a développé son restaurant signature, l'Asian Market Kitchen, où les saveurs traditionnelles asiatiques se marient à la perfection avec les plats américains les plus incontournables. Un second Asian Market Kitchen a ouvert ses portes à bord du MSC Seaview en juin 2018.

Serge Dansereau



Le chef franco-canadien Serge Dansereau est allé à Sydney, en Australie, en 1983, et a débuté sa carrière au « The Regent » qui venait d'ouvrir à l'époque, et qui est régulièrement élu parmi les meilleurs hôtels du monde. Après seulement un an, le chef Dansereau est promu Chef Exécutif du Kable's, situé dans l'hôtel, et a mené ce restaurant vers sa gloire légendaire et une longue série de récompenses. Celles-ci incluent entre autres « Chef de l'Année » par le prestigieux Sydney Morning Herald Good Food Guide, ainsi que le Prix Spécial d'Excellence du Sydney Morning Herald.

En 1999, il devient chef et associé au « The Barthers' Pavillion », puis propriétaire unique depuis 2003. Il a largement contribué à faire de ce restaurant un des incontournables de la ville de Sydney. De plus, il est auteur de nombreux livres de cuisine, et anime l'expérience gastronomique « Chef's Table » au Bather's Pavillion.

Jereme Leung



La signature du chef Jereme Leung est l'alliance créative de plats chinois modernes et classiques régionaux. Très respecté par les critiques culinaires internationaux, Jereme Leung est expert dans les quatre grandes écoles de la cuisine chinoise : dim sum, barbecue, cuisine au wok et travail au couteau. Il a reçu le prestigieux « Five Star Diamond Award » en 2000 et en 2008, délivré par l'Académie Américaine des Sciences de l'Hospitalité, qui l'a placé au rang d'un des « Meilleurs chefs du monde ». Il a également fait des apparitions en tant que juge en chef dans la version chinoise de MasterChef.

MSC Croisières collabore avec le chef Jereme Leung depuis 2015, avec une première collaboration sur les menus proposés à bord du *MSC Lirica*. Il a également créé des menus spéciaux pour les restaurants principaux à bord des navires de la compagnie, et a son restaurant signature de cocottes, le Sea Pavillon, à bord du *MSC Splendida*, positionné en Asie.

Vikas Khanna - étoilé Michelin



Le chef Vikas Khanna a été désigné comme parmi les « 10 meilleurs chefs de tous les temps » par Deutsche Welle News, aux côtés de Julia Child et de Jamie Oliver. Il s'est pris de passion pour la gastronomie dès son plus jeune âge, et son amour de la cuisine a été inspiré par sa grand-mère qui l'a poussé à préparer des repas de mariage, et pour des réunions de famille, dès l'âge de 17 ans. Son parcours culinaire l'a conduit à New York et au restaurant Junoon, qui a reçu une étoile Michelin pour six années consécutives.

Puis, il a été juge pour les versions indiennes de MasterChef et de MasterChef Junior, et il a fait des apparitions dans d'autres émissions télévisées comme Hell's Kitchen et The Martha Stewart Show. Enfin, il a été le talent caché derrière la série Holy Kitchens, et a écrit plus de 35 livres culinaires.

Harald Wohlfahrt – triple étoilé Michelin



Classé dans le top 10 des meilleurs chefs au monde par le New York Times, le chef allemand Harald Wohlfahrt, qui a reçu de multiples récompenses, a développé son amour pour la cuisine et son goût pour les produits naturels pendant son enfance dans la ferme de ses grands-parents. Sa passion pour la haute-cuisine s'est formée lorsqu'il a travaillé dans des restaurants 2 et 3 étoiles Michelin, dont Alain Chapel en France. Il a ensuite obtenu sa certification Master Chef en 1980.

Puis, à l'âge remarquable de 24 ans, il devint Chef Exécutif au restaurant Schwarzwaldstube à Baiersbronn, et il est à ce jour le seul chef allemand à avoir conservé trois étoiles Michelin durant 26 années consécutives.

Son savoir-faire culinaire était très demandé par les élus les plus haut placés lorsque l'Agence Spatiale Européenne l'a engagé pour développer des repas pour ses astronautes à la Station Spatiale Internationale.