



MSC CROISIÈRES OFFRE SON SAVOIR-FAIRE GASTRONOMIQUE À L'ÉCURIE BWT ALPINE FORMULA ONE® TEAM LORS DU GRAND PRIX D'ITALIE

- *Une première mondiale : les grands chefs de MSC Croisières ont porté leur savoir-faire culinaire au bord du circuit, en servant une gastronomie d'exception chez BWT Alpine Formula One® Team lors du Grand Prix d'Italie, à l'Autodromo Nazionale Monza.*
- *En tant que Partenaire Premium de la BWT Alpine Formula One® Team, MSC Croisières a conçu un menu exclusif pour les pilotes, l'équipe des stands, les ingénieurs et les invités VIP tout au long du week-end de course.*
- *Les invités ont dégusté les plats signatures des restaurants de spécialités de MSC Croisières, dont Eataly, Kaito Sushi & Teppanyaki, Chef's Garden Kitchen, Hola! Tacos & Cantina, entre autres.*

Monza (Italie), le 8 septembre 2025 — Des hautes mers aux circuits de F1®, MSC Croisières a donné un aperçu de sa gastronomie exquise lors du Grand Prix d'Italie 2025.

Partenaire Premium de la BWT Alpine Formula One® Team, la compagnie est la première à proposer son savoir-faire culinaire sur un circuit de course automobile.

Trois de ses chefs primés ont fait découvrir les saveurs des restaurants de spécialités plébiscités de la compagnie — Eataly, Kaito Sushi & Teppanyaki, Chef's Garden Kitchen, Hola! Tacos & Cantina — directement aux pilotes, mécaniciens, ingénieurs et invités VIP.

« Cette opportunité nouvelle et unique nous a permis de mettre en lumière la créativité et le savoir-faire de nos chefs, en apportant sur le circuit la même expérience gastronomique authentique que nos hôtes apprécient à bord, pour régaler les membres de la BWT Alpine Formula One® Team et ses invités durant tout le week-end de course », déclare **Stéphane Franchini, Directeur Senior de la Restauration chez MSC Croisières.**

« Notre flotte de 23 navires compte plus de 72 restaurants de spécialités, déclinés en 16 concepts, offrant des expériences gastronomiques authentiques inspirées des cultures du monde entier. Nous répondons à toutes les envies et à tous les goûts, et invitons nos hôtes à explorer le monde à coups de fourchette, entre grands classiques et nouvelles créations savoureuses. En transposant notre savoir-faire à Monza, nous avons pu partager avec nos partenaires toute notre passion, notre précision et notre exigence d'excellence gastronomique. »

Le menu sur mesure a été imaginé par trois chefs de MSC Croisières : le chef italien multi-récompensé Luca Cesarini, le spécialiste reconnu des cuisines asiatiques Chef Xiao Wang, et Chef Pasquale Puziello,



avec un beau parcours au sein de maisons étoilées Michelin. Ensemble, ils cumulent des décennies d'expérience internationale dans des restaurants de renommée mondiale et des hôtels de luxe, reflet de la dimension globale de l'offre gastronomique de MSC Croisières.

Les pilotes, les membres de l'écurie et les invités VIP de la BWT Alpine Formula One® Team ont savouré un menu d'exception mettant à l'honneur des plats issus des concepts de restauration emblématiques de MSC Croisières, notamment :

- **Sashimi de hamachi et de saumon Ora King**, teriyaki à la truffe (*Kaito Sushi*)
- **La burrata**, compotée toscane de pain à la tomate et crumble d'olives Taggiasca au basilic (*Eataly*)
- **Tagliatelles à la truffe**, beurre toscane, Parmigiano Reggiano et truffe des Apennins (*Eataly*)
- **Morue charbonnière misoyaki**, galette de riz croustillante et beurre blanc au wasabi (*restaurant pan-asiatique*)
- **Travers de bœuf laqués**, purée de chou-fleur et oignons aigre-doux (*Chef's Garden Kitchen*)
- **Crab cakes** aux morceaux généreux de chair de crabe, rémoulade cajun, jeunes pousses et citron (*Butcher's Cut Steakhouse*)
- Desserts signatures, dont **Il Tiramisu** (Restaurant Ocean Cay) et **flan mexicain** (*Hola! Tacos Mexican Cantina*)

Luca Cesarini, Chef Exécutif de la flotte et développement produits F&B chez MSC Croisières, a déclaré : « *Ayant grandi devant les courses de Formule 1®, c'était pour moi un véritable privilège d'être au cœur de l'action et de servir un menu qui a contribué à préparer les pilotes de la BWT Alpine Formula One® Team avant leur course palpitante.* »

Guy Martin, Directeur marketing monde de la BWT Alpine Formula One® Team, a ajouté : « *En insufflant l'âme de la mer à la vitesse du circuit, les talentueux chefs de MSC Croisières ont conçu un voyage culinaire inoubliable, où passion et saveurs se sont rencontrées au Grand Prix d'Italie.* »

Cette collaboration s'inscrit dans le cadre du partenariat mondial annoncé plus tôt cette année entre MSC Croisières et la BWT Alpine Formula One® Team, deux marques unies autour d'une même exigence d'innovation, de précision et d'expériences mémorables — en mer comme sur le circuit.

MSC Croisières est Partenaire Premium de la BWT Alpine Formula One® Team depuis février 2025 et Sponsor Mondial de la Formule 1® depuis 2022.

FIN

Notes éditeurs

Pour en savoir plus sur certains restaurants de spécialités MSC Croisières :

Eataly



L'unique restaurant Eataly en mer offre une expérience italienne authentique avec une carte mêlant les incontournables de la marque et des créations disponibles exclusivement à bord.

Kaito Sushi Bar & Teppanyaki

Saveurs de l'Extrême-Orient, avec des tables teppanyaki spectaculaires qui ravissent et divertissent. En partenariat avec Wagyu Master, le restaurant propose notamment du bœuf Ozaki.

Butcher's Cut

Steakhouse à l'américaine, proposant des pièces de bœuf Meat by Linz sélectionnées avec le plus grand soin.

Hola! Tacos & Cantina

Cuisine d'inspiration latino-américaine et mexicaine façon street food, où les hôtes savourent des spécialités emblématiques et choisissent parmi une vaste sélection de tequilas, dans un cadre convivial et interactif.

Chef's Garden Kitchen

Le chef étoilé Michelin Niklas Ekstedt (chef, personnalité TV et auteur) a co-signé la carte du restaurant de spécialités Chef's Garden Kitchen à bord de *MSC World Europa*, centrée sur des ingrédients naturels et une philosophie « de la ferme à l'assiette en mer ». Le restaurant comprend un jardin hydroponique, et offre une expérience immersive avec une cuisine ouverte et une vue panoramique sur la mer.

Restaurant Ocean Cay

Restaurant signature de produits de la mer proposant une carte gourmande de poissons, fruits de mer et autres recettes, préparées avec des ingrédients ultra-frais et accompagnées d'une belle carte des vins.

Restaurant pan-asiatique

Un lieu où les saveurs vibrantes de l'Asie occupent le devant de la scène. Inspirée des riches traditions culinaires du continent, la carte associe épices audacieuses, ingrédients frais et savoir-faire d'exception pour une expérience gastronomique inoubliable.

-FIN-

À propos de MSC Croisières

Basée à Genève, en Suisse, MSC Croisières est une compagnie privée et familiale. Troisième plus grande compagnie au monde, MSC Croisières est leader en Europe, en Amérique du Sud, au Moyen-Orient ainsi qu'en Afrique du Sud, et affiche une forte croissance en Amérique du Nord et en Extrême-Orient.

La flotte MSC Croisières compte 23 navires modernes qui sillonnent les cinq continents, et en comptera deux supplémentaires dont le lancement est prévu en 2026 et en 2027.

Présente dans plus de 100 pays, la compagnie dessert plus de 300 destinations aux quatre coins du monde et accueille plus de 180 nationalités à bord.

MSC Croisières est fermement engagée à atteindre son objectif de zéro émission nette de gaz à effet de serre pour ses opérations maritimes à l'horizon 2050.