

## Cunard partenaire du chef doublement étoilé Michel Roux

**Le chef deux étoiles Michelin sera le maître d'œuvre en termes de restauration à bord de Queen Anne, le nouveau navire de la flotte**



Cunard vient de signer un contrat exclusif avec le chef doublement étoilé au Guide Michelin, Michel Roux.

Le chef Michel Roux va imaginer, aux côtés des responsables culinaires de la compagnie de croisières Cunard, un menu de gala exclusif pour le restaurant "**Queens Grill**" du nouveau navire Queen Anne ainsi qu'un nouveau menu pour le pub du Queen Anne, le "**Golden Lion**".

Le nouveau menu, en cours d'élaboration, proposera une sélection de plats raffinés, repensés par le chef Michel Roux. Il sera lancé à bord de Queen Anne en mai 2024, avant d'être déployé sur le reste de la flotte au cours de l'année.

### De nouveaux lieux de restauration

Cunard a également dévoilé quatre nouvelles ambiances gastronomiques qui seront disponibles sur Queen Anne : Aji Wa, Aranya, Sir Samuels, et Tramonto, proposant ainsi aux passagers encore davantage de choix de restauration.

Trois de ces quatre nouveaux restaurants à bord de Queen Anne seront des alternatives (avec supplément) pour le dîner et viendront compléter les restaurants inclus dans le tarif et disponibles au déjeuner ainsi qu'au dîner, tels que le "Tramonto" et le pub "Golden Lion".

**Aji Wa**, un tout nouveau concept pour Cunard, proposera une cuisine japonaise créative influencée par les quatre saisons, avec des sushis et un menu à la carte disponible au déjeuner et au dîner, ainsi qu'une option supplémentaire le soir consistant en un menu dégustation spécial Omikase "choix du chef".

Cunard prend une nouvelle orientation gustative avec **Aranya**, un voyage à travers les saveurs épicées de l'Inde grâce à des menus élaborés par des experts. Il s'agit d'une expérience multisensorielle, depuis l'éclat des saveurs en bouche jusqu'à la luxueuse décoration intérieure sans oublier des baies vitrées afin de bénéficier d'une vue magnifique tout en prenant son repas.

Véritable steakhouse haut de gamme, **Sir Samuels** proposera le meilleur en termes de viande et de fruits de mer britanniques et australiens, complété par une carte des vins exceptionnelle. En plus d'un vaste choix de viande de bœuf de très haute qualité et cuisinée à la perfection, on trouvera également un large éventail de poissons et de fruits de mer. Tous les produits auront été sélectionnés de manière responsable pour davantage de fraîcheur et de saveur.

**Tramonto** transportera les passagers sur les rives ensoleillées de la Méditerranée, avec un menu regorgeant de saveurs fraîches et la possibilité de dîner en plein air tout en admirant le coucher du soleil par une chaude soirée d'été.

Les passagers auront également un accès exclusif aux restaurants correspondant à leur type de cabine, du restaurant **Britannia** sur deux niveaux, le plus grand restaurant **Britannia Club** de la flotte, aux restaurants intimistes **Princess Grill** et **Queens Grill** avec leur cadre fastueux inégalé.

« Nous sommes ravis de partager un aperçu de ce qui sera servi à bord de Queen Anne en 2024. Cunard est une compagnie réputée pour sa restauration de haute qualité, et nous sommes ravis de travailler avec les meilleurs chefs, de véritables experts dans leur domaine, afin de proposer un large éventail de choix en termes de restauration à nos passagers. Qu'il s'agisse de découvrir le meilleur du Japon dans notre nouveau bar à sushis et à saké, de dîner en plein air au Tramonto ou de savourer un repas au pub Golden Lion, il y en aura vraiment pour tous les goûts » déclare Angus Struthers, vice-président de Cunard.

« Alors que le compte à rebours a débuté avant le lancement de Queen Anne, le nouveau navire de la flotte, c'est un véritable privilège de collaborer avec les chefs responsables du département culinaire de chez Cunard qui sont extrêmement talentueux et passionnés. Selon moi, il n'y a pas de meilleure recette que de mélanger des ingrédients de haute qualité avec une exécution exigeante afin de créer des expériences inoubliables. Je suis très enthousiaste à l'idée de présenter très prochainement aux passagers les plats classiques du pub revisités », explique le chef Michel Roux.

<https://www.cunard-france.fr>

### A propos de Cunard

Cunard est une compagnie de croisières de luxe britannique, réputée pour ses expériences inoubliables à travers le monde. C'est l'un des principaux exploitants de navires à passagers sur l'Atlantique Nord depuis 1840 et pionnier des voyages transatlantiques ainsi que des tours du monde. L'expérience Cunard est basée sur une cuisine raffinée, des divertissements soigneusement sélectionnés et un service exceptionnel. Depuis les restaurants cinq étoiles et les salles à manger jusqu'aux conférenciers inspirants, en passant par la bibliothèque et les projections de films, chaque détail a été méticuleusement conçu pour rendre l'expérience unique. La flotte comprend trois navires : Queen Mary 2, Queen Elizabeth et Queen Victoria, avec des itinéraires en Europe, aux Caraïbes, en Extrême-Orient et en Australie.

Cunard est basé à Carnival House à Southampton et appartient à Carnival Corporation depuis 1998. En 2024, Queen Anne, toute nouvelle reine de la compagnie, rejoindra la flotte afin de former un luxueux quatuor. A son bord, les passagers retrouveront les espaces signature de la flotte mais également de nouvelles expériences gastronomiques et de divertissement. Queen Anne sera l'alliance parfaite entre les traditions maritimes de l'âge d'or des croisières et les avancées technologiques afin de répondre aux attentes des plus exigeants.

Un Océan de Croisières, agent général Cunard en France et à Monaco, participe à l'absorption carbone en investissant dans des projets certifiés de reforestation ayant un impact social et économique locaux, soutenus par le fonds de dotation Sétosphère

### Réseaux sociaux :

Facebook : [www.facebook.com/cunard](http://www.facebook.com/cunard)

Twitter: [www.twitter.com/cunardline](http://www.twitter.com/cunardline)

YouTube : [www.youtube.com/wearecunard](http://www.youtube.com/wearecunard)

Instagram : [www.instagram.com/cunardline](http://www.instagram.com/cunardline)

### Informations et réservations dans les agences de voyages et sur :

Site internet : [www.cunard-france.fr](http://www.cunard-france.fr) (disponibilités et tarifs en temps réel)

Agent Général pour la France et Monaco : Compagnie Internationale de Croisières

45, rue de Lourmel – 75015 Paris - Tel : 01.45.75.80.80

[cunard@unoceandecroisières.com](mailto:cunard@unoceandecroisières.com)

Contact presse : [So Between](http://SoBetween.com)

Fabienne Baudrier - Tel. : 06 79 14 98 30 – E-mail : [fabienne@sobetween.com](mailto:fabienne@sobetween.com)

Valérie Kaczala : Tel. : 06 74 08 95 31 – E-mail : [valerie@sobetween.com](mailto:valerie@sobetween.com)