

VERY
FRANCE

info@very-france.com

+33 (0)6 50 34 98 66

very-france.com

Agence & Atelier Pour Croisiéristes

VERY FRANCE

Rufey-sur-Seille, Jura, France



Intervention d'un Chef Étoilé à Bord

Description

Description de l'animation

Vivez une expérience gastronomique unique à bord grâce à l'intervention exceptionnelle d'un chef étoilé. Chaque chef élabore un menu exclusif et signe une recette spécialement conçue pour la croisière, en sélectionnant des produits issus des terroirs traversés. Une véritable invitation à découvrir la richesse culinaire locale tout en profitant d'un cadre exceptionnel sur le fleuve.

Concept de l'animation

Création d'un **menu sur-mesure inspiré des produits locaux** rencontrés au fil des escales.

Travail main dans la main avec l'équipe du bateau pour assurer une mise en place soignée et une parfaite exécution en cuisine.

Présentation du menu et échanges avec les passagers autour des **produits régionaux et des recettes emblématiques**.

Dégustation d'un menu exclusif, **signé par le chef**, servi pendant la croisière.

Remise d'une **fiche recette souvenir** aux passagers pour leur permettre de recréer l'expérience chez eux.

Une croisière d'exception

Jusqu'à **5 chefs étoilés** peuvent intervenir successivement ou en alternance sur une croisière, permettant aux passagers de découvrir plusieurs univers culinaires et de savourer une diversité de plats inspirés des différentes régions traversées.

Public

Tous les passagers, amateurs de gastronomie, curieux de découvertes locales et adeptes des expériences uniques.

Objectifs

Créer un **moment privilégié de rencontre entre les chefs et les passagers**.

Proposer une **immersion gastronomique en lien direct avec les territoires traversés.**

Valoriser les **produits locaux et les savoir-faire régionaux.**

Offrir une cuisine de prestige et un souvenir durable grâce aux menus signés et aux fiches recettes personnalisées.

Petite Histoire des Étoiles Michelin

L'histoire des étoiles Michelin commence avec la création du **Guide Michelin** en **1900** par les frères André et Édouard Michelin, fondateurs de la célèbre entreprise de pneumatiques. À l'origine, ce guide était un simple livret offert aux automobilistes pour les aider à trouver des garages, des stations-service, des hôtels et des restaurants pendant leurs trajets.

En **1926**, le Guide Michelin commence à distinguer les restaurants de qualité en leur attribuant une **étoile**. Face au succès, le système évolue : en **1931**, la fameuse classification **une, deux ou trois étoiles** est introduite.

Voici ce que signifient les étoiles :

1 étoile : Une très bonne table dans sa catégorie.

2 étoiles : Une cuisine excellente, qui mérite un détour.

3 étoiles : Une cuisine exceptionnelle, qui justifie à elle seule le voyage.

Le Guide Michelin s'appuie sur des inspecteurs anonymes, qui évaluent la qualité des produits, la maîtrise des cuissons, l'harmonie des saveurs, la personnalité du chef et la régularité des plats.

Aujourd'hui, les **étoiles Michelin sont devenues une référence mondiale dans la gastronomie**. Elles récompensent l'excellence, le savoir-faire et la créativité des plus grands chefs.

Category

1. Atelier

Categorie

1. Atelier

Date

18/04/2026

Circuit: Seine, Garonne, Rhône, Saône **Type:** Atelier culinaire

Lieu: À bord **Durée:** demi-journée

Nombre De Passagers: 160