



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Segmento / Restauración al viajero /



MSC ficha a Roy Yamaguchi para reforzar la oferta de alta cocina en sus cruceros

16-03-2016

MSC Cruceros anunció el pasado 16 de marzo, su asociación con el cocinero internacional Roy Yamaguchi. El innovador chef llevará a las cocinas de las naves de la compañía su singular fusión de tradiciones culinarias, estrenándose a bordo del crucero de última generación 'MSC Seaside'. La noticia ratifica el continuo compromiso de MSC Cruceros por ofrecer alta cocina internacional a bordo.

Tras el anuncio de la incorporación del chef **Roy Yamaguchi** como colaborador de la compañía, **Gianni Onorato**, consejero delegado de MSC Cruceros, ha explicado que *"nuestra esencia reside en el Mediterráneo, donde la pasión por la comida es un estilo de vida y tratamos de transmitir este sentimiento a cada uno de nuestros clientes mediante ingredientes frescos, auténticos y de la máxima calidad. Queremos emociones: la satisfacción que se siente tras una buena comida, el descubrimiento de nuevas culturas y sabores... todo esto sumado a las sensaciones de viajar a bordo de uno de nuestros espléndidos cruceros"*.

No obstante ha asegurado que *"la experiencia de cenar a bordo de MSC Cruceros se distingue por la gran variedad de cocina mediterránea e internacional. Además, cabe destacar que los cuatro chefs con quienes trabajamos actualmente (**Carlo Cracco**, **Jean-Phillippe Maury**, **Jereme Leung** y **Roy Yamaguchi**) fueron seleccionados como expertos en sus respectivas cocinas a nivel mundial y cada uno trae consigo esa misma maestría, llevando así la experiencia gastronómica a otro nivel"*.

Un restaurante pan-asiático en uno de los barcos más innovadores de la compañía

El chef Yamaguchi llevará sus especialidades a bordo del nuevo buque de última generación de MSC Cruceros, 'MSC Seaside' (el barco que sigue al sol), uno de los más innovadores y revolucionarios de la compañía. Será el primero en ser bautizado en Estados Unidos y realizará su crucero inaugural en diciembre de 2017. Durante todo el año surcará los mares del Caribe, siendo el primer barco de la flota en tener puerto base en Miami.

El cocinero participará en el diseño del nuevo restaurante pan-asiático, aportando su don creativo, a fin de que cada detalle haga de esta experiencia algo inolvidable para los clientes. Esto engloba muchos elementos: desde la creación de las recetas hasta la

elección de la porcelana para la vajilla, la selección de música ambiente para amenizar la degustación, el maridaje de vinos o incluso el material para presentar las cartas.

Como visionario culinario a nivel internacional y creador de la fusión de cocina Hawaiana, Yamaguchi combina sus dotes japonesas con su predilección por los ingredientes más frescos. Es el fundador de 29 restaurantes 'Roy' (28 de ellos se encuentran en los Estados Unidos y otro en Guam).

Entre sus numerosos premios destaca el prestigioso galardón 'James Beard', considerado el Óscar de la gastronomía. De hecho, Yamaguchi ha pasado de los fogones a la pantalla protagonizando seis temporadas de la serie *Hawaii cocina con Roy Yamaguchi*, televisada en más de 60 países. Sus secretos mejor guardados se pueden descubrir en los cuatro libros de cocina que ha publicado.

Las asociaciones con aclamados chefs de todo el mundo son parte de la estrategia de MSC Cruceros. Por ello, MSC Cruceros sólo trabaja con líderes en su campo, ofreciendo a cambio 300 años de experiencia en la navegación, la dedicación en cada una de las experiencias creadas a bordo, el compromiso con la excelencia y, por supuesto, el esmero en los detalles.