

DÉLICES D'INITIÉS

Saveurs raffinées, parfums épicés, arômes subtiles et légers... Grands Chefs étoilés et Sommeliers de renom sauront vous faire partager leurs secrets, leur passion, leur talent et vous inviteront chaque jour à déguster leurs créations. Une cuisine élégante qui laisse une grande place au plaisir, au goût et à la beauté...

« Une odyssée gourmande » entre Italie, Corse et péninsule Ibérique.

MARSEILLE • NICE

DU 2 MAI AU 9 MAI 2010

8 JOURS / 7 NUITS À BORD



CROISIÈRE THÉMATIQUE

LE DIAMANT

101

100

VOTRE PROGRAMME

JOUR	PROGRAMME	ARRIVÉE DÉPART
Di 02/05	Paris/Marseille (France) sur vol régulier Air France. Accueil et transfert au port. Embarquement de 16h à 17h.	18.00
Lu 03/05	Barcelone (Espagne)	08.30 22.00
Ma 04/05	Palma de Majorque (Îles Baléares - Espagne)	08.30 13.00
Me 05/05	Ajaccio (Corse-France)	14.00 19.00
Je 06/05	Civitavecchia/Rome (Italie)	08.30 22.00
Ve 07/05	Portoferraio (Italie)	08.00 23.00
Sa 08/05	Livourne (Italie)	07.00 19.00
Di 09/05	Nice (France) Débarquement Transfert à l'aéroport. Nice/Paris sur vol Air France.	08.00

TARIFS*

CROISIÈRE (7 nuits à bord)	
Cabine extérieure E	1 450 €
Cabine extérieure D	1 735 €
Cabine extérieure C	2 020 €
Cabine extérieure B	2 375 €
Cabine extérieure A	2 685 €
Grande Suite	3 020 €
Suite avec Balcon	3 425 €
* Suite de l'Armateur	3 520 €
Supplément cabine individuelle (1)	à partir de + 30%
Enfant de 8 à 12 ans (2)	Gratuit
Taxes portuaires et de sûreté obligatoires	231 €
FORFAIT OPTIONNEL TRANSPORT & SERVICES**	
Transport & services selon programme	165 €
Taxes aériennes (sujet à modification)	65 €

(* Voir Informations Générales et Spécifiques pages 128-129. (1) Nombre de cabines limité et sur demande. (2) Enfant partageant la cabine de 2 adultes. 3^{ème} passager en cabine triple : nous consulter. (***) Forfait valable dans la limite des places disponibles.



Gastronomie et Arts de la Table: Délices d'Initiés

Votre première étape aux pays des saveurs : **Barcelone**, rivale catalane de Madrid. Son caractère cosmopolite lui confère le statut de pôle culturel incontournable. C'est ensuite les **Baléares** qui se profilent à l'horizon et **Palma de Majorque** qui s'offre toute entière aux visiteurs.

Puis, tel un galet rose posé sur la Méditerranée, **l'île de Beauté** étonne par la diversité de ses paysages. **Ajaccio** est une ville où l'on vit dehors, ses nombreuses places, ses vieilles rues sont souvent très animées.

La magie continue lorsque vous découvrez **Rome**, la ville éternelle, véritable livre d'histoire à ciel ouvert. Vous partirez ensuite sur les traces de Napoléon 1^{er} et rejoindrez l'île impériale : **Elbe** dont les paysages sont une succession de panoramas exceptionnels. Sa capitale, **Portoferraio**, compte parmi les communes les plus anciennes de l'île. Enfin, la dernière escale vous offrira ses cités toscanes : **Pise** la célèbre, **Florence** l'éclatante.

VOS TEMPS FORTS

- Vos menus élaborés par de Grands Chefs étoilés s'inspirant de chacune de vos escales, sous le patronage du Président de la Fondation Escoffier.
- Rome, la ville éternelle abritant mille et un témoignages de son riche passé.
- La Toscane et ses côtes escarpées pour rejoindre Florence et Pise.



NOS INTERVENANTS*



Michel ESCOFFIER - Président de La Fondation Escoffier - Petit fils du « Maître »

Au cours de ses voyages, il s'aperçoit que le nom de son aïeul résonne partout à travers le monde. Il s'enthousiasme, redécouvre le patrimoine familial et s'engouffre dans les pas de son arrière grand père. Président de la fondation, il revendique et défend l'actualité du message d'Auguste Escoffier.



Daniel DORCHIES - Secrétaire Général International Adjoint de l'Ordre des Disciples d'Escoffier

Décoré de la Médaille d'Honneur de la Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière, il demeure Conseiller des Présidents Régionaux et Départementaux de l'Hôtellerie Restauration des Régions PACA et CORSE. Il est l'actuel Secrétaire Général International Adjoint de l'Ordre des Disciples d'Escoffier.



Jean-Pierre ROUS - Maître Sommelier

Jean-Pierre Rous mena sa carrière de sommelier dans les meilleurs restaurants et palaces de Paris et de la Côte d'Azur, carrière qu'il termina comme Chef Sommelier de Louis XV (Alain Ducasse) et de l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo (SBM).



Philippe CAILLOUET - Directeur de salle du restaurant « La Palme d'Or »

Philippe Caillouet occupe actuellement le poste de Directeur de salle de « La Palme d'Or », le restaurant gastronomique du célèbre palace cannois, Le Martinez. Il a en outre remporté le concours « Un des meilleurs Ouvriers de France » en 2004.



Patrick RAMBOURG - Historien des pratiques culinaires et alimentaires

Patrick Rambourg enseigne à l'Université Paris 7 Denis-Diderot (DEPAES). Il est l'auteur de nombreuses publications (livres et articles) sur l'histoire de la cuisine et de l'alimentation, et collabore à l'élaboration de repas historiques.



Philippe JOANNES - Chef et Directeur régional Lenôtre Côte d'Azur MOF 2000

Discret par nature, le Chef des cuisines Lenôtre Côte d'Azur préfère s'exprimer au travers de sa cuisine. Le Trianon Palace (Versailles), le Royal (Deauville), le Camélia (Bouguival) et bien d'autres, sont les premières adresses prestigieuses d'un apprentissage de qualité.



Christophe BACQUIE - 2 Etoiles Michelin - Relais et Châteaux « L'Hôtel du Castelet »

1^{ère} étoile « Michelin » en 2002 puis le titre prestigieux de « Meilleur Ouvrier de France en 2004. Enfin, depuis Février 2007, le Guide Michelin le couronne de deux étoiles. En 2008, récompensé par le Relais Gourmant Trophy, il devient Grands Chefs Relais et Châteaux.



Jacques CHIBOIS - 2 Etoiles Michelin - La Bastide Saint Antoine à Grasse

En 1981, Jacques Chibois devient le Chef de l'hôtel Gray d'Albion à Cannes, où il supervise le Royal Gray, qui fut le premier 2 étoiles de la ville de Cannes. En 1996 il crée son propre établissement : La Bastide Saint Antoine à Grasse où il obtient 2 étoiles au Michelin.



Stéphane RAIMBAULT - 2 Etoiles au Michelin - Relais et Châteaux « L'Oasis »

Après l'obtention de 2 étoiles Michelin en 1981, Stéphane RAIMBAULT Chef des cuisines du restaurant « Gérard Pangaud » à Paris décide de partir à Osaka pour diriger le restaurant « Le Rendez-vous » où il obtiendra 3 étoiles. Neuf ans plus tard, il prend en charge un restaurant mythique : L'Oasis à La Napoule.



Frédéric SOULIE - Animateur Présentateur

Lauréat du Prix de la Vocation Provençale 1997 décerné par la Fondation Vouland, il est le présentateur de l'émission La Cuisine d'à Côté, qu'il produit avec Jean-Luc Rosier à partir de septembre 2002, puis seul à partir 2006. Depuis septembre 2008, il présente aussi l'émission « C'est mieux le matin » toujours sur France 3 Méditerranée... Il sera l'animateur culinaire de cette croisière Gastronomique.

*Intervenants pressentis, sous réserve de désistement de dernière minute pour force majeure.

VOS EXCURSIONS

vendues exclusivement à bord.

BARCELONE

- Barcelone et Gaudi 1/2 j : 45 €
- Quartier gothique 1/2 j : 50 €

PALMA DE MAJORQUE

- Visite panoramique 1/2 j : 35 €
- Valldemossa 1/2 j : 50 €

AJACCIO

- Tour panoramique et visite de ville 1/2 j : 40 €
- Filitosa, site et musée 1/2 j : 75 €

CIVITAVECCHIA / ROME

- Rome en train, visite libre 1/2 j : 65 €
- Rome la cité éternelle 1 j : 150 €

PORTOFERRAIO

- Île d'Elbe et Souvenirs de Napoléon 1^{er} 1/2 j : 60 €

LIVOURNE

- Pise et Lucca 3/4 j : 95 €
- Florence 1 j : 150 €

Excursions et prix communiqués à titre indicatif et susceptibles de modifications voir pages 128-129.

VOS RÉDUCTIONS

Réservation anticipée : 150€ • Lune de miel, anniversaire de mariage, PACS : 100€ • Enchaînement avec la croisière précédente : 200€ Réduction maximale par passager : 350€ • Conditions en pages 128-129.

LES FORMALITÉS

• Pour les ressortissants français : passeport ou carte d'identité en cours de validité.