

Muchas y conocidas son las opciones gastronómicas que se pueden encontrar a bordo de los barcos Princess Cruises. Ahora que la cocina de autor y de afamados chefs está tan de moda, el nuevo Majestic Princess vuelve a sorprender con el Restaurante La Mer

La Mer un bistró francés en alta mar



Bajo la tutela del [Chef francés Emmanuel Renaut](#), portador de 3 estrellas Michelin, La Mer ofrece al pasajero, no solo un sitio envidiable a bordo disfrutando del placer de la navegación, sino la conjunción perfecta de un bistró francés con los platos más característicos del Chef Renaut y la posibilidad de disfrutar de la experiencia 3 estrellas Michelin.

Emmanuel Renaut es un reconocido chef francés, poseedor de tres Estrellas Michelin, establecido desde el año 1998 en Mégève en Haute-Savoie donde fundó su Restaurante Flocons de sel. Recibió su primera estrella Michelin en 2003, la segunda en 2006 y la tercera en 2012. En 2012, Emmanuel Renaut fue nombrado “Chef Cocinero del Año”.

Marco Goetz es el Corporate Executive Chef. Su labor consiste en ir de barco en barco para comprobar la planificación de calidad de todos los productos. A bordo del [Majestic Princess](#) se encuentran dos Executive Chef, uno a cargo de los restaurantes y otro de la pastelería. La labor de Marco a bordo del Majestic Princess es estar al cargo de los restaurantes de pago, La Mer, el Harmony y el Crown Grill.

Nilo Oliva Palma es el Executive Chef responsable de toda la parte de cocina. De él dependen 296 personas que son las que trabajan en las cocinas del barco. No es tan difícil manejar a todo este personal porque existe un subchef que ayuda con sus responsabilidades. Pero se trata de un trabajo

muy exigente.

La Mer

¿Es difícil encontrar toda la materia prima?

Sí, porque nosotros tenemos que prever donde podemos comprar los productos.

Emily Dader es la Chef que ha trabajado con Emmanuel Renaut en el restaurante Focons du sel. Su labor a bordo en el restaurante La Mer es ayudar y proporcionar las recetas de Emmanuel al personal encargado de este restaurante. Ella es la que ha tomado el relevo del Chef y dota a La Mer del toque genuino de las 3 estrellas Michelin que posee Emmanuel.

Durante dos años Emily ha trabajado codo con codo en el Focons du sel con Emmanuel.

Y por último, pero no por eso menos importante,

Valentín Porumbita es el responsable del restaurante La Mer. Es a él, directamente, al que Emily le enseña la realización y elaboración de todos los platos.

Tuvimos el placer de poder charlar con todos ellos y este fue el resultado.

¿Cómo arriesga un reconocido chef francés, que posee 3 estrellas Michelin, al abrir su restaurante en un barco?

Emmanuel es un Chef muy famoso, trabaja mucho en Francia y es una persona que mira mucho al futuro. Él se maneja muy bien con la marca Princess Cruises y está muy a gusto con esta iniciativa.

Ahora también tiene en proyecto abrir un restaurante en Japón, por esa perspectiva de futuro que él posee, y expandir así su cocina haciéndola más internacional.

¿Qué va a encontrar el cliente en La Mer, la cocina propiamente dicha de él, de la mano de Emily o la fusión de la cocina también de Princess?

Ante todo la exclusividad de la cocina de Emmanuel. Una mezcla de su bistró y de su restaurante 3 estrellas, porque es diferente cocina, porque en el barco no se pueden realizar muchas recetas. Y algunos platos en exclusiva para La Mer. ...



[maxbutton id="1" url="https://drive.google.com/open?id=0B2g1AVbB02e-N1pPSlNsUDdCQkk" text="PDF"]

[maxbutton id="2" url="http://es.calameo.com/read/00525648222be75f16b2d"]