



## **Des menus créés par un chef étoilé et des nouveaux espaces de restauration : la gastronomie s'invite à bord des navires Corsica Ferries**

Fidèle à sa stratégie d'innovation pour proposer des services de qualité, Corsica Ferries a repensé et modernisé l'ensemble de ses concepts de restauration. La compagnie, qui collabore de longue date avec des chefs étoilés, s'est adjoint depuis 2016 les talents de Matteo Temperini pour constituer des menus savoureux et former les équipes de restauration. La mise en service du navire *Pascal Lota* en juin est également l'occasion de lancer un nouveau concept burger *Le Main Street*. Au total, plus d'un million de couverts sont servis chaque année par Corsica Ferries.

### **Une restauration préparée à bord**

Bon nombre de passagers l'ignorent : à bord des navires Corsica Ferries, les plats proposés sont faits « maison ». Pas de repas industriels conditionnés et livrés, toute la restauration est préparée sur place par des équipes formées par la compagnie. Les multiples points de restauration proposent des spécialités basées sur des recettes mises au point avec la collaboration de l'« Executive Chef » de la compagnie. Les dix-sept chefs expérimentés de la flotte interprètent au quotidien ses recettes, accompagnés de leur brigade d'une dizaine de cuisiniers.

### **Des repas créés par un chef étoilé**

Depuis 2013 Corsica Ferries collabore avec des Chefs étoilés pour innover et former ses équipes. L'« Executive Chef » a pour mission de créer les nouvelles recettes, de standardiser l'offre à bord de la flotte et de former le personnel de cuisine en apportant une expertise pointue sur les plus récentes techniques culinaires de conservation, cuisson et présentation. Le Chef étoilé participe avec la direction à la création des cartes et aux décisions concernant les achats de matières premières et les investissements. Il coordonne le travail des chefs de bord, élabore des menus à base de produits frais et propose des formations dédiées au personnel de restauration. Depuis 2016, Matteo Temperini occupe le poste d'« Executive Chef » à bord de la flotte Corsica Ferries et dispense cent journées de formation pour renforcer les compétences du personnel et viser l'excellence.

### **Traçabilité et fraîcheur garanties**

Les restaurants Corsica Ferries proposent une cuisine méditerranéenne qui reprend les fondamentaux des recettes italiennes et françaises. Une attention particulière est portée à la qualité des ingrédients et à la traçabilité des matières premières. « *Nous privilégions des produits frais et sains* » indique Sébastien Romani, en charge de la division « hôtellerie et restauration » de la flotte. Il précise : « *Nous maîtrisons toutes les étapes de préparation à bord, depuis le choix des matières premières jusqu'à la composition des plats.* ». Les cuisines des navires Corsica Ferries sont approvisionnées jusqu'à deux à trois fois par semaine pour les produits frais. En 2016, 210 tonnes de légumes et 260 tonnes de fruits frais ont été livrés à bord des ferries pour la préparation des repas.

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Le 24 avril 2017



### Matteo Temperini, un chef de renommée internationale

Originaire de Toscane, Matteo Temperini a reçu sa première étoile Michelin en 2009, à 29 ans, pour son travail au *Gallopapa* dans la région du Chianti. Le parcours de ce jeune chef impose le respect par ses prestigieuses collaborations. Ancien collaborateur d'Alain Ducasse au *Spoon Food & Wine* à Paris et au *Louis XV* à Monaco, il a travaillé pour différentes maisons, de Sienne à New York en passant par le *Royal Monceau*. En 2012, son talent est à nouveau récompensé par une étoile Michelin, en tant que chef du restaurant gastronomique *La Sponda* à Positano, dans la région de Naples.

Matteo Temperini est passionné des saveurs méditerranéennes qu'il marie avec une grande habileté, en respectant l'authenticité et la fraîcheur des ingrédients. Depuis 2016, il apporte son exigence et son talent de chef étoilé pour combler le palais des passagers de Corsica Ferries.

### Des espaces de restauration modernisés

Cette saison, les navires Corsica Ferries accueillent les passagers dans des espaces de restauration modernisés et adaptés à tous les goûts et à tous les budgets. Ces nouveaux concepts, déclinés sur l'ensemble de la flotte, proposent des restaurants accueillants avec, pour chacun, une ambiance, une personnalité distincte et un logo dédié.

Le restaurant cosy *Dolce Vita* et sa carte gastronomique, le Bar *Riviera Lounge* et son cadre élégant, le Buffet *La Veranda*, avec vue sur mer et sa formule « à volonté », *Yellow's*, self-service gourmand pour toute la famille qui adapte sa carte à la saison, et *Gusto*, restaurant italien de pâtes et pizzas, se distinguent par leur style et leur offre de restauration. Le *Lido Beach Bar*, situé sur le solarium, et le *Sweet Café* proposent une restauration sur le pouce dans une ambiance détendue. Dernière nouveauté : les passagers qui emprunteront dès juin le *Pascal Lota*, dernier navire de la flotte, auront le privilège de découvrir les burgers maison préparés au *Main Street*.



### La restauration Corsica Ferries en chiffres

17 Chefs de bord, 1 Executive Chef, 500 serveurs en salle (restaurants et bars) et 130 préparateurs en cuisine constituent l'équipe de restauration de la flotte Corsica Ferries.

Côté logistique, plus de 2 000 tonnes de vivres ont été acheminées sur les navires en 2016 à raison d'une livraison une à trois fois par semaine sur chaque navire.

Plus de 500 000 € ont été investis par Corsica Ferries en 2016 pour la rénovation des espaces bars et restauration des navires.

#### A propos de Corsica Ferries

Entreprise de dimension européenne basée à Bastia, Corsica Ferries est une compagnie maritime de premier plan sur le marché du transport maritime de passagers et de véhicules depuis le continent européen (France et Italie), à destination de la Corse, de la Sardaigne et de l'île d'Elbe. Au cœur de ses priorités : l'innovation au service de la satisfaction clients et le maintien de la performance de son offre de traversées et de services. Forte d'une flotte de 13 navires, Corsica Ferries dessert 17 lignes, propose jusqu'à 30 traversées par jour et a transporté 3,6 millions passagers et 1 million de véhicules en 2016. Elle occupe le 5<sup>ème</sup> rang mondial des compagnies de ferries en capacité de transport de passagers. Plus d'informations sur [www.corsica-ferries.fr](http://www.corsica-ferries.fr).

Contact presse Corsica Ferries: Sophie Ferger - 06 20 02 60 81 - [sferger@communiques.fr](mailto:sferger@communiques.fr)