



Embarquez pour notre Cuisine

Dublin - Glasgow

Nous vous invitons, pour la cinquième année consécutive, à notre désormais célèbre croisière gastronomique organisée en partenariat avec PONANT. C'est au printemps que vous profiterez des magnifiques paysages d'Irlande et d'Écosse, des landes couvertes d'azalées et de rhododendrons sauvages et des somptueux produits de la mer et de la terre que nous offrent ces deux pays.

Ces beaux produits, vous les retrouverez dans l'assiette grâce à trois grands chefs étoilés qui organiseront des dîners de gala et des démonstrations culinaires, ainsi que dans le verre avec des dégustations des plus fameux whiskies, des grands champagnes et vins français que vous feront découvrir nos experts. Vous voyagez en compagnie des membres de notre rédaction et de nos invités prestigieux à bord de *L'Austral*, luxueux yacht de 132 cabines et suites de PONANT. Une odyssée inoubliable !



DUBLIN - GLASGOW - 9 jours / 8 nuits
du 17 au 25 mai 2016 à bord de *L'Austral*

À partir de **2870 €⁽¹⁾** par personne



PONANT
YACHTING DE CROISIÈRES



(1) Tarif Ponant Bonus, sur base occupation double, hors taxes et services facultatifs, hors taxes portuaires et sur avis. Plus d'informations sur www.ponant.com. Tarif sujet à évolution selon les disponibilités, au moment de la réservation. Droits réservés PONANT. Document et photos non contractuels. Crédits photos: DR / Philip Hanson / Clip / PONANT / iStock / François Létourneau / DR. Portrait de Philippe Faure-Broc : © Mathieu Watiau. Autres portraits : CCF / JDR.

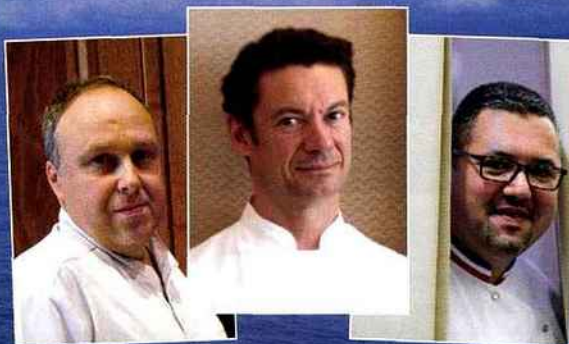


COMMUNIQUÉ CVF

croisière gastronomique et Vins DE FRANCE du 17 au 25 mai 2016

POUR VOUS ACCOMPAGNER

Trois chefs prestigieux, un Meilleur Sommelier du monde, un grand expert en whisky, des dîners de gala, des démonstrations culinaires et bien d'autres surprises...
Le tout orchestré par la rédaction de Cuisine et Vins de France.



Alain SOLIVERÈS

Chef du mythique restaurant Le Taillevent (à Paris) depuis 2002. Deux étoiles au Guide Michelin illuminent sa cuisine.

Alain PÉGOURET

Arrivé il y a presque 15 ans au restaurant Laurent (à Paris), il a donné un coup de jeune à cette institution. Une étoile au Guide Michelin.

Jean-Luc ROCHA

Meilleur Ouvrier de France, chef du Château Cordeillan-Bages (à Pauillac). Deux étoiles au Guide Michelin récompensent son talent.



Philippe FAURE-BRAC

Élu Meilleur Sommelier du monde 1992. Chroniqueur sur BFMTV dans l'émission In Vino, propriétaire du Bistrot du Sommelier (Paris).

Karine VALENTIN

Chef du service vins à la rédaction de Cuisine et Vins de France.

Contactez votre agence de voyages ou appelez le

N°Indigo 0 820 20 31 27

0,09 € TTC / MN