CROISIÈRE DE 5 JOURS / 4 NUITS - RÉF. GPG_PP

Croisière gastronomique sur la Seine - Repas imaginé par Pierre Gagnaire, 3 étoiles au Guide Michelin - Une escapade gourmande entre saveurs et patrimoines (formule port/port)

FRANCE

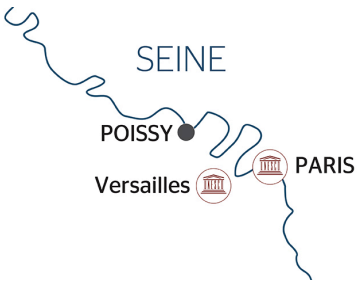
Paris et la Seine : une croisière entre art, histoire et gastronomie

Embarquez pour une parenthèse remarquable au cœur de la capitale et de ses environs, entre art de vivre, patrimoine et haute gastronomie. Cette croisière signée par la compagnie CroisiEurope vous invite à découvrir Paris et la vallée de la Seine sous un angle privilégié, où chaque instant se savoure comme une expérience à part entière. Au fil de la navigation, de Paris à Poissy, vous serez porté par la magie des paysages et la richesse culturelle des escales : Paris illuminé “by night”, berceau de l’histoire sur l’île de la Cité avec la cathédrale Notre-Dame de Paris, trésors artistiques au musée Jacquemart-André et au musée des Arts Décoratifs, sans oublier une immersion émouvante à Versailles à la découverte de l’intimité gourmande des souverains au château de Versailles. Chaque journée est sublimée par une cuisine gastronomique raffinée, orchestrée par les Chefs à bord, transformant cette croisière en véritable voyage des sens, entre culture, histoire et plaisirs de la table.

Pierre Gagnaire : la cuisine comme langage artistique

La gastronomie sera au cœur de votre voyage, avec des repas d’exception placés sous le signe de la créativité et de l’audace, inspirés par l’univers de Pierre Gagnaire. Il a profondément bousculé les codes de la cuisine classique française en introduisant une approche plus libre, intuitive et artistique. Là où d’autres recherchent la perfection technique, lui privilégie l’émotion et la surprise. Chaque repas devient ainsi une véritable expérience sensorielle, où les saveurs se répondent, se contrastent et se réinventent pour éveiller les sens et marquer les esprits.





TEMPS FORTS

- La présence exceptionnelle du Chef(1) Pierre Gagnaire, 3 étoiles au Guide Michelin
- Repas de haute gastronomie à bord, élaborés par les Chefs CroisiEurope
- Le forfait "Accord Mets & Vins" : une manière d'enrichir votre expérience à bord en associant chaque plat à une sélection de vins soigneusement choisis. Une immersion gustative complète qui séduira les amateurs de gastronomie comme les épicuriens en quête d'exception
- TOUTES LES EXCURSIONS INCLUSES
- LES INCONTOURNABLES :
- Le raffinement du musée Jacquemart-André, un hôtel particulier remarquable abritant l'une des plus belles collections privées de Paris
- Le berceau historique de Paris, découverte de l'île de la Cité avec la cathédrale Notre-Dame de Paris
- L'univers des arts décoratifs, visite du musée des Arts Décoratifs, véritable voyage à travers les styles et les époques

LES PLUS CROISIEUROPE

- Pension complète - BOISSONS INCLUSES aux repas et au bar
- Cuisine française raffinée - Dîner et soirée de gala - Cocktail de bienvenue
- Wifi gratuit à bord
- Système audiophone pendant les excursions
- Présentation du commandant et de son équipage
- Animation à bord
- Assurance assistance/rapatriement
- Taxes portuaires incluses

Programme jour par jour

JOUR 1

PARIS

Embarquement. Présentation de l'équipage et cocktail de bienvenue. Navigation Paris "by night" (sous réserve du niveau d'eau). Dîner gastronomique. Navigation de nuit vers Poissy.

JOUR 2

PARIS - POISSY - Versailles, dans l'intimité gourmande du Roi - POISSY

Matinée en navigation vers Poissy. Conférence à bord « À table avec l'histoire » quand la gastronomie raconte la France. Déjeuner gastronomique élaboré par les Chefs CroisiEurope. L'après-midi, partez à la découverte de l'intimité gourmande des souverains au château de Versailles. Dîner gastronomique élaboré par les Chefs CroisiEurope.

JOUR 3

POISSY - PARIS

Matinée en navigation vers Paris. Conférence à bord « La table des souvenirs » : voyage interactif au cœur de la gastronomie française, entre récits, émotions et échanges avec un conférencier. Déjeuner gastronomique élaboré par les Chefs CroisiEurope. L'après-midi, dans l'intimité d'un hôtel particulier parisien visite du musée Jacquemart André. Dîner gastronomique « le récit des saveurs : une table conviviale signée Chef Pierre Gagnaire.

JOUR 4

PARIS

En matinée, visite guidée de l'île de la Cité et de la cathédrale Notre-Dame de Paris(3). Déjeuner gastronomique élaboré par les Chefs CroisiEurope. L'après-midi, visite du musée Carnavalet(4). Dîner de gala gastronomique élaboré par les Chefs CroisiEurope.

JOUR 5

PARIS

Débarquement.

Les excursions

Excursions incluses (4)



Découverte de l'intimité gourmande des souverains au château de Versailles

4h Authentique PM

Dans l''intimité d'un hôtel particulier parisien visite du musée Jacquemart André

4h Authentique PM

Visite du musée Carnavalet

4h Authentique PM



PARIS, L'ÎLE DE LA CITÉ

3h Authentique MATIN

Notre prix comprend

la croisière en pension complète du dîner du J1 au petit déjeuner buffet du J5 - le forfait "Accord Mets & Vins" (incluant d'office les boissons) - le logement en cabine double - le cocktail de bienvenue - les repas gastronomiques à bord - la présence du Chef Pierre Gagnaire(1) - les excursions mentionnées au programme - la soirée de gala - l'assurance assistance/rapatriement - les taxes portuaires.

NB : Pour des raisons de sécurité de navigation, la compagnie et le capitaine sont seuls juges pour modifier l'itinéraire de la croisière. Cette croisière est sous l'influence de la marée et les horaires d'arriver aux escales peuvent être modifiés. (1) Sauf cas de force majeure, en cas d'indisponibilité, un remplaçant sera nommé par l'une ou l'autre de ces personnalités. (2) En fonction du niveau d'eau. (3) En cas d'indisponibilité ou de célébrations, la visite de la cathédrale Notre-Dame de Paris sera remplacée par la visite de la Sainte Chapelle. (4) Visite du musée Carnavalet sous réserve dedisponibilité lors de l'ouverture des réservations. En cas d'indisponibilité,une visite alternative de même intérêt culturel sera proposée. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Notre prix ne comprend pas

l'assurance annulation/bagages - les dépenses personnelles - les acheminements.

Informations pratiques

- Pierre Gagnaire
- L'alchimiste du goût à l'humeur vagabonde
- Pierre Gagnaire est un chef emblématique de la gastronomie française contemporaine, reconnu pour sa créativité et son approche artistique de la cuisine. Véritable créateur culinaire, il propose une cuisine surprenante qui mêle émotion, esthétique et innovation.
- Né en 1950 dans la Loire, il est initié très tôt à la cuisine par son père. Après des expériences marquantes auprès de grands chefs comme Paul Bocuse et Alain Senderens, il ouvre son propre restaurant à Saint-Étienne en 1980, où il obtient rapidement trois étoiles au Guide Michelin.
- Malgré ce succès, il connaît une faillite en 1996, un tournant difficile qui le pousse à se réinventer à Paris. Soutenu par des mécènes, il rebondit brillamment et poursuit son travail en bousculant les codes de la cuisine classique française.
- Sa cuisine, influencée par ses voyages, les arts et les cultures du monde, se distingue par sa liberté, sa complexité et son esthétique soignée. En collaboration avec le physico-chimiste Hervé This, il explore également de nouvelles approches comme la gastronomie moléculaire.
- Aujourd'hui, Pierre Gagnaire dirige plusieurs restaurants à travers le monde et continue d'innover, privilégiant l'émotion, les associations inattendues et une vision moderne de la haute cuisine.

FORMALITÉS

Carte nationale d'identité ou passeport en cours de validité obligatoire. Les ressortissants hors UE sont priés de consulter leur ambassade ou leur consulat.