



MEDIENINFO

Februar 2022

Alexis Quaretti für die kulinarische Konzeptentwicklung verantwortlich

Oceania Cruises ernennt Director of Culinary Programs and Development

Wiesbaden – 10. Februar 2022. Oceania Cruises ist bekannt für die „Feinste Küche auf See“. Jetzt ernannte das internationale Kreuzfahrtunternehmen Küchenchef Alexis Quaretti zum Director of Culinary Programs and Development. Quaretti war bereits als leitender Küchenchef für Oceania Cruises tätig und kehrt nun zurück, um die Entwicklung, Einführung und Umsetzung neuer Konzepte zu beaufsichtigen. Mit ihm sollen die ausgezeichneten kulinarischen Erlebnisse auf den sieben Boutique-Schiffen und zwölf Restaurantmarken der Reederei kontinuierlich verbessert werden.

Ursprünglich aus Fontainebleau, Frankreich, begann Quaretti seine Karriere in einigen der besten Restaurants der Welt – darunter das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Château de Marçay, das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete L'Arpège und das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete La Pyramide. Im Jahr 2004 kam Quaretti zu Oceania Cruises und wurde 2008 im jungen Alter von 27 Jahren zum Küchenchef befördert. 2010 schloss er sich einem asiatischen Mogul an, um zwischen St. Tropez und Hongkong zu reisen und zu kochen, bevor er 2012 zu Oceania Cruises zurückkehrte. Zwei Jahre später wurde er zum Senior Executive Chef befördert und leitete 140 Köche an Bord. Im Jahr 2017 ergriff Alexis die Gelegenheit sein berufliches Wissen und seine Kreativität zu erweitern, indem er eine Führungsrolle bei Viking River übernahm. Hier leitete er die kulinarische Entwicklung und die Umsetzung der Menüs für alle Restaurants und gastronomischen Einrichtungen der Schiffe auf der ganzen Welt.

„Wir heißen Chef Alexis, einen der einflussreichsten Köche im Gastgewerbe, mit offenen Armen in der Familie von Oceania Cruises willkommen“, sagte Howard Sherman, President and CEO von Oceania Cruises. „Er bringt eine einzigartige Perspektive in diese Rolle ein, da er in den letzten 20 Jahren ein integraler Bestandteil unseres Wachstums und unserer Erfolge war und dabei geholfen hat, unseren Ruf mit der Feinsten Küche auf See aufzubauen. Um uns immer wieder herauszufordern und weiter zu verbessern, freuen wir uns sehr, dass Alexis mit seinem tiefen Fachwissen und seinem Streben nach Exzellenz unsere kulinarische Zukunft steuert.“

Quaretti plant seine kulinarische Philosophie bei Oceania Cruises zu integrieren. die von seiner Liebe und seinem Respekt für eine echte „Cuisine du Marche“ geprägt ist. Dabei respektiert man die Natur und damit die wechselnden Jahreszeiten und stellt sicher, dass die frischesten und schmackhaftesten Zutaten eingekauft und respektvoll zubereitet werden.

Weitere Informationen zu den Kreuzfahrten an Bord der luxuriösen Boutique-Schiffe von Oceania Cruises finden Interessierte unter www.OceaniaCruises.com.

ÜBER OCEANIA CRUISES

Oceania Cruises ist eine weltweit führende Kreuzfahrtreederei, die den Fokus auf exzellente Kulinarik sowie die Reiseziele legt. Die Flotte umfasst sechs kleine luxuriöse Kreuzfahrtschiffe mit persönlichem Ambiente für je 684 beziehungsweise 1.250 Gäste. Sie bieten ein unvergleichliches Urlaubserlebnis mit der „Feinsten Küche auf See“ sowie Reiserouten zu vielen interessanten Häfen rund um den Globus. Oceania Cruises bringt seine Gäste zu über 450 Zielen in der ganzen Welt – darunter in Europa, Alaska, Asien, Afrika, Australien, Neuseeland, Neuengland, Kanada, Bermuda, der Karibik, dem Panamakanal, Tahiti und im Südpazifik. Auch 180-tägige Weltreisen befinden sich im Programm. Zwei weitere Schiffe der Allura-Klasse für jeweils 1.200 Gäste sind derzeit in Auftrag und sollen 2023 und 2025 an die Reederei ausgeliefert werden.

OceaniaNEXT steht für eine umfassende Reihe von inspirierenden Verbesserungen. Der Umbau der Regatta-Klasse markierte den Anfang von aufregenden Projekten, die in den Jahren 2018, 2019 und darüber hinaus folgten. Diese ehrgeizige Markeninitiative hat alle Facetten des Oceania Cruises Gästeerlebnisses auf ein neues Niveau gehoben. Mit durchdachten, neuen Speiseerlebnissen und Menüs werden Gäste zudem die „Feinste Küche auf See“ neu genießen und sich dazu an Bord der persönlichen und luxuriösen Schiffe verwöhnen lassen sowie ihren Horizont durch intensive Erkundungstouren bereichern.

PRESSEKONTAKT

noble kommunikation GmbH

Janine Brauner | Anett Wiegand

Luisenstr. 7

D-63263 Neu-Isenburg

Mobil: +49 (0) 151 515 903 54 | +49 (0) 175 925 523 9

E-Mail: jbrauner@noblekom.de | awiegand@noblekom.de

