



nK

NOBLE KOMMUNIKATION

PRESSEINFORMATION

La Table par Maîtres Cuisiniers de France von Oceania Cruises®

Das exklusivste Fine-Dining-Restaurant auf See debütiert 2027 an Bord der Oceania Sonata™

Wiesbaden – 16. April 2026. Oceania Cruises® stellt neue Details zu La Table par Maîtres Cuisiniers de France vor, das an Bord des nächsten Schiffs der neuen Generation der Marke, der Oceania Sonata, debütieren wird. Das neue kulinarische Konzept ist das erste und einzige Restaurant auf See, das mit der Zustimmung der renommierten Maîtres Cuisiniers de France eröffnet wird – einer international hoch angesehenen Institution, die sich der Bewahrung und Weiterentwicklung des französischen gastronomischen Erbes verschrieben hat. Diese Auszeichnung unterstreicht die konsequente Verpflichtung von Oceania Cruises zu kulinarischer Exzellenz.



La Table par Maîtres Cuisiniers de France – ein Ausdruck exquisiter Küche an Bord der Oceania Sonata™ © Oceania Cruises

„Bei Oceania Cruises ist unsere Hingabe zur Kulinarik geprägt von kontinuierlicher Weiterentwicklung und Respekt vor Tradition – eine Philosophie, die auch die traditionsreiche Organisation der Maîtres Cuisiniers de France verkörpert. Mit La Table erwecken die Chefs Quaretti und Barale diese außergewöhnliche und branchenführende Zusammenarbeit zum Leben. Es wird eine Hommage an das kulinarische Erbe, meisterhaften Könnens und modernen Luxus – auf eine Weise, die sowohl bedeutungsvoll als auch unverkennbar Oceania Cruises ist“, sagt Jason Montague, Chief Luxury Officer von Oceania Cruises.

Exquisite, traditionell französische Menüs

Konzipiert als intimer Ort, wird La Table das exklusivste Fine-Dining-Restaurant auf See sein. Es bietet Platz für nur 18 Gäste und ermöglicht ein elegantes Dinner-Erlebnis ausschließlich mit Reservierung, das klassische französische Techniken mit innovativen Kombinationen vereint.

Als einzige Kreuzfahrtgesellschaft, deren kulinarisches Programm von gleich zwei Maîtres Cuisiniers de France geleitet wird – den Executive Culinary Directors Chef Alexis Quaretti und Chef Eric Barale – setzt Oceania Cruises hohe Maßstäbe für Gastronomie auf See. Die wechselnden Menüs präsentieren eine Vielzahl sorgfältig komponierter Gerichte, die in enger Zusammenarbeit mit eingeladenen Maîtres Cuisiniers de France aus aller Welt entstehen – von feinen Tartlets aus Granny-Smith-Apfel und Langustine bis hin zu mit Escargots gefüllter Seezunge Dover-Art, serviert mit Rosace-Gemüse und Weißweinsauce. Signature-Gerichte wie eine Kartoffelrolle mit Taschenkrebs, gekrönt mit Sturia Oscietra Kaviar, zeigen die Präzision und den modernen Anspruch, die La Table auszeichnen. Chef Quaretti und Chef Barale sowie ihre Teams werden das Menü kontinuierlich weiterentwickeln, um stets neue Facetten französischer Spitzenküche zu präsentieren. Darüber hinaus wird das Restaurant die renommierte Dom Pérignon Experience von Oceania Cruises beherbergen – ein Sechs-Gänge-Degustationsmenü, begleitet von drei außergewöhnlichen Jahrgangs-Champagnern.

„Dieses Restaurant ist für uns eine Herzensangelegenheit“, sagt Chef Quaretti. „Es spiegelt die Werte wider, die Chef Barale und ich teilen: Respekt vor der Technik, Wertschätzung für Geschmack und ein unerschütterliches Streben nach Exzellenz. Eingebettet in die ruhige, zurückhaltende Eleganz dieses neuen Bereichs an Bord der Oceania Sonata wird La Table den Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis bieten.“

„La Table ist eine natürliche Weiterentwicklung der reichen kulinarischen Tradition, die seit jeher mit luxuriösen Seereisen verbunden ist“, sagt Jean-Louis Dumonet, Präsident der USA- und Kanada-Delegation der Maîtres Cuisiniers de France. „Durch unsere Zusammenarbeit mit Oceania Cruises und ihren kulinarischen Leitern haben wir dieses Erbe mit Authentizität, handwerklichem Können und tiefem Respekt für die französische Gastronomie zum Leben erweckt. La Table steht für unser gemeinsames Ziel, raffinierte und unvergessliche Genusserlebnisse zu schaffen, bei denen die kulinarische Kunst im Mittelpunkt der Reise steht.“

Neben La Table und der neu eingeführten Nikkei Kitchen wird die Oceania Sonata insgesamt zehn erstklassige kulinarische Konzepte bieten, darunter den ikonischen Grand Dining Room sowie die charakteristischen Spezialitätenrestaurants der Reederei: Jacques, das elegante französische Restaurant; das panasiatische Red Ginger; das klassische Steakhouse Polo Grill; sowie Toscana, bekannt für seine authentische italienische Küche.

Weitere Informationen über Kreuzfahrten an Bord der luxuriösen Boutiqueschiffe von Oceania Cruises erhalten Interessierte im Reisebüro oder telefonisch unter (+49) 69 2222 33 00 sowie online unter www.OceaniaCruises.com.

BILDMATERIAL & DISCLAIMER

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie zum Download hier. Bitte beachten Sie die Bildrechte.

Aus Gründen des Leseflusses haben wir auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Gäste, Teammitglieder und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

ÜBER OCEANIA CRUISES

Oceania Cruises® ist die weltweit führende Luxus-Kreuzfahrtlinie mit Fokus auf Kulinarik und Reisezielen. Die acht kleinen, luxuriösen Schiffe der Reederei bieten Platz für maximal 1.390 Gäste und zeichnen sich durch Die Feinste Küche auf See® sowie abwechslungsreiche, erlebnisreiche Routen rund um den Globus aus. An Bord der von Designern inspirierten, kleinen Schiffe genießen Gäste sorgfältig kuratierte Reiseerlebnisse, die mehr als 600 Häfen in über 100 Ländern auf sieben Kontinenten umfassen – auf Reisen von sieben bis über 200 Tagen. Oceania Cruises hat vier Schiffe der Sonata-Klasse bestellt, deren Auslieferung für 2027, 2029, 2032 und 2035 vorgesehen ist. Oceania Cruises ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft von Norwegian Cruise Line Holdings Ltd. (NYSE: NCLH).

PRESSEKONTAKT

noble kommunikation GmbH

Ornella Auggenthaler | Janine Brauner

Kaiserstraße 19-21

60311 Frankfurt am Main

Mobil: +49 (0) 151 266 421 72 | +49 (0) 151 515 90 354

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