



## EMBARQUEZ POUR UNE Cuisine et Vins DE FRANCE



Après le succès des éditions précédentes, Cuisine et Vins de France, le magazine référent de la gastronomie et du vin, vous propose cette année une odyssée gourmande de Lisbonne à Bordeaux. Un voyage exclusif à la découverte du plaisir du goût et des cultures, à la frontière de la Méditerranée et de l'Atlantique.

Nous voguerons tout au long des côtes portugaises, espagnoles et françaises, accompagnés par une cuisine étoilée d'un raffinement extrême et par des vins qui font l'excellence du Portugal, de l'Espagne et de la France. Un itinéraire gastronomique qui comblera tous les épiciers.

**LISBONNE - BORDEAUX - 7 nuits**  
Du 4 au 12 mai 2014 à bord du BORÉAL

A partir de **2040 €<sup>(1)</sup>personne**

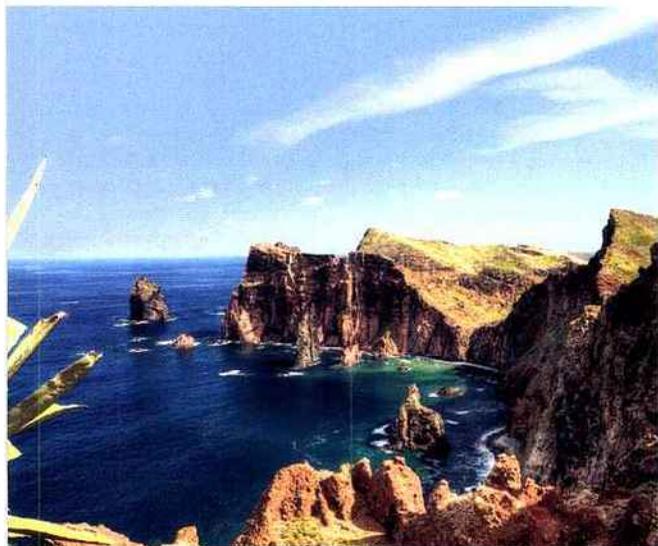


(1) Tarif forfait complet, sur base occupation double, hors taxe de port et post-acheminement, hors taxes portuaires et de sûreté, plus d'informations sur www.ponant.com. Tarif sujet à évolution selon les disponibilités au moment de la réservation. Droits réservés. COMPAGNIE DU PONANT. Document et photos non contractuels. Crédits photos : DR / iStock - COMPAGNIE DU PONANT. Portraits : © Restaurant Hélène Dorozzo - Peter Keller - Marc Walter - Patrick Cronenberg / DK



# CROISIÈRE GASTRONOMIQUE

EN PARTENARIAT AVEC  
**COMPAGNIE DU PONANT**  
YACHTING DE CROISIÈRE



En compagnie de membres de la rédaction et de nos invités prestigieux, embarquez à bord du BORÉAL, luxueux yacht intimiste de 132 cabines et suites de la Compagnie du Ponant. Au programme : des dîners de gala orchestrés par Héléne Darroze, Jean Sulpice et Nicolas Magie, chefs étoilés les plus brillants de leur génération, des accords vins et musiques insolites, des dégustations de grands vins et de grandes cuvées de champagne en compagnie d'experts : Philippe Faure-Brac et Paolo Basso, tous deux élus Meilleurs Sommeliers du monde, et Olivier Dauga. Nous espérons vous retrouver très bientôt pour vivre avec vous ces moments exceptionnels et inoubliables.



Contactez votre agence de voyages ou appelez le

## NOS INVITÉS



**Héléne DARROZE**

Quatrième génération d'une famille de cuisiniers du Sud-Ouest. Chef du restaurant Héléne Darroze (Paris), du The Connaught (Londres) et du Raff House (Moscou), 2 étoiles au guide Michelin.



**Jean SULPICE**

Chef du restaurant Jean Sulpice (Val Thorans), la table gastronomique la plus haute d'Europe. 2 étoiles au guide Michelin, membre de l'association Les Plus Grandes Tables du monde.



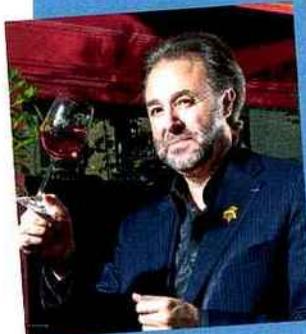
**Nicolas MAGIE**

Chef du restaurant gastronomique de l'hôtel Saint-James à Bordeaux (Relais & Châteaux). 1 étoile au guide Michelin.



**Paolo BASSO**

Meilleur Sommelier du monde 2013. Membre de prestigieux concours de dégustation et fondateur d'une société de conseil, Ceseo vini. Expert en vins rares.



**Philippe FAURE-BRAC**

Meilleur Sommelier du monde 1992. Chroniqueur BFMTV, propriétaire du Bistrot du Sommelier (Paris).



**Olivier DAUGA**

Fondateur de la société Le Faiseur de vin. Consultant et expert des vignobles bordelais.