



PONANT et Relais & Châteaux, un partenariat renouvelé pour deux voyages gastronomiques exclusifs en 2023



PONANT et Relais & Châteaux, deux leaders de l'excellence de l'hospitalité et de la gastronomie, renouent leur collaboration en 2023. À la clé de ce partenariat unique, deux voyages inédits en Nouvelle-Zélande. L'un, en présence de Norka Mella Munoz et l'autre avec Jimmy McIntyre, deux chefs Relais & Châteaux de renom.

Réunis autour de l'Art de vivre à la française et de l'excellence, PONANT et Relais & Châteaux ont pensé deux itinéraires sous le signe de l'émotion, de l'engagement responsable et du partage. « *Je me réjouis du renouvellement de notre collaboration avec PONANT qui mettra en avant cette année deux chefs Relais & Châteaux d'exception autour d'une destination inédite* », s'enthousiasme Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux. En effet, chacune de ces deux croisières d'expédition en Nouvelle-Zélande sera ponctuée de moments gastronomiques uniques.

Un engouement partagé par Hervé Gastinel, Président de PONANT : « *Avec ces deux voyages singuliers au cœur de la Nouvelle-Zélande confidentielle, nos maisons ont eu à cœur de partager leur savoir-faire et leur passion pour concevoir ensemble des expériences authentiques et porteuses de sens* ».

Les chefs Norka Mella Munoz du Relais & Châteaux Wharekauhau Country Estate et Jimmy McIntyre du Relais et Châteaux Otahuna Lodge investiront respectivement le temps d'une croisière les cuisines du *Lapérouse* pour partager leur passion, proposant deux dîners de galas par voyage. Ils réaliseront leur plat signature, faisant la part belle à la gastronomie néo-zélandaise. Le spectacle culinaire ne se cantonnera pas aux assiettes puisque les chefs quitteront les coulisses de la cuisine pour exécuter un plat en démonstration, devant les passagers.



Cheffe exécutive du Wharekauhau Country Estate, Norka Mella Munoz a remporté plusieurs prix culinaires d'or en travaillant pour des hôtels tels que l'Intercontinental, Las Torres del Paine, l'Explora Patagonia et San Pedro de Atacama. À la tête des cuisines de ce Relais & Châteaux depuis décembre 2022, sa cuisine fusionne ses racines chiliennes ainsi que celles de son pays d'adoption, la Nouvelle-Zélande.



Jimmy McIntyre est le chef exécutif de l'Otahuna Lodge depuis 2004. Il est le plus ancien chef de lodge de Nouvelle-Zélande et est reconnu pour avoir développé l'un des programmes gastronomiques et vinicoles les plus exceptionnels du pays. Ayant déjà fait l'objet de reportages dans Bon Appetit, Conde Nast Traveller, le Financial Times et le Time, Jimmy est à l'origine de la célèbre philosophie "du potager à l'assiette" de cette propriété membre de Relais & Châteaux.

Zoom sur les itinéraires

Nouvelle Zélande : îles du Sud et Chatham

En présence de la cheffe [Norka Mella Munoz du Relais & Châteaux Wharekauhau Country Estate](#), cette expédition tropicale révélera toutes les richesses des paysages d'Aotearoa, le pays du long nuage blanc. Au départ de Wellington, capitale de la Nouvelle-Zélande, *Le Lapérouse* partira à la découverte de la côte est de l'île du Sud, dans l'un des environnements les plus préservés de la planète. La première escale se fera dans les Malborough Sounds, un vaste réseau de vallées submergées formant un dédale de péninsules et d'îles vallonnées. Viendront ensuite Kaikoura, célèbre pour sa riche biodiversité marine, les îles Chatham, entre paysages à couper le souffle et patrimoine maori intrigant, Akaroa et enfin Dunedin. Entre panoramas somptueux et faune sauvage, ce voyage est une occasion unique de se plonger dans l'histoire et la culture maories.

Wellington-Dunedin, à bord du Lapérouse. Du 25 novembre au 3 décembre 2023, 9 jours – 8 nuits.

À partir de 5 550€ - [Découvrir le voyage](#)

Séjour au Wharekauhau Country Estate en amont de la croisière PONANT et Relais & Châteaux proposent un programme de quatre jours et trois nuits au Relais & Châteaux Wharekauhau Country Estate, en amont de la croisière. Entre visites de vignobles de Martinborough et découverte des traditions de la région, ce tour en option offre une immersion complète dans la gastronomie kiwi. L'option comprend également l'ensemble des repas, servi dans ce domaine Relais & Châteaux.

4 750€ - [Découvrir le séjour exclusif au Relais & Châteaux Wharekauhau Country Estate](#)

Fjords millénaires et îles préservées du sud de la Nouvelle-Zélande

Le long de l'île du Sud, *Le Lapérouse* naviguera au cœur de paysages envoutants, en présence du chef [Jimmy McIntyre du Relais & Châteaux l'Otahuna Lodge](#). Depuis Dunedin, ce voyage d'exploration polaire dévoilera le magnifique parc national de Fiordland, qui fait partie intégrante du Te Wahipounamu, classé au patrimoine mondial de l'Unesco, et de ses fjords modelés par 100 000 ans de glaciation. Le navire mettra ensuite le cap sur les îles Snares, un archipel Subantarctique de Nouvelle-Zélande, et rejoindra Ulva Islan, l'un des rares sanctuaires exempts de prédateur, refuge pour de nombreuses espèces d'oiseaux et de plantes rares.

Dunedin-Dunedin, à bord du Lapérouse. Du 3 au 10 décembre 2023, 8 jours – 7 nuits.

À partir de 5 150 € - [Découvrir le voyage](#)

À PROPOS DE RELAIS & CHÂTEAUX

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients. Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des traditions hospitalières locales. Plus qu'un label de qualité, Relais & Châteaux est aussi un mouvement incarné par une vision forte et distinctive du métier, et un sens de l'hospitalité fondé sur l'émotion, pour faire découvrir le monde de la plus belle des façons.

À PROPOS DE PONANT

Explore to inspire : explorer pour mieux comprendre, apprendre, partager et protéger. PONANT s'engage depuis 35 ans pour un tourisme plus responsable et des voyages d'exploration porteurs de sens. La flotte sous pavillon français est composée de 13 navires de petite capacité, dotée d'équipements environnementaux dernière génération. Avec PONANT, l'exploration est raffinée, authentique et source d'inspiration. Plus d'informations sur www.ponant.com

Contacts Presse | Laure Foulatier +33(0)4 88 66 64 38 | Sonia Bukowski +33(0)4 88 66 64 16 | presse@ponant.com

#PONANT #INSTANTPONANT

© Crédits photo PONANT : @Studio PONANT - Nathalie MICHEL

© Crédits photo Norka Mella Munoz : @Wharekauhau Country Estate – Relais & Châteaux

© Crédits photo Jimmy McIntyre : @Stephen Goodenough – Otahuna – Relais & Châteaux

