

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Première en mer: Costa Crociere produit de la mozzarella à bord

Costa Croisières propose désormais à ses clients de la mozzarella de bufflonne de sa propre fabrication. Une cuisine et des produits authentiquement italiens sont à la base du concept culinaire «Italy's finest» de la compagnie maritime. Par ailleurs, le show culinaire «Bravo Chef» célèbre une première sur le Costa Pacifica.

Zurich, le 07 décembre 2016 – A bord du Costa Diadema, le dernier né de la flotte de Costa, et sur le Costa Favolosa, s'est ouvert le «Mozzarella Gourmet Bar». Les clients ont la possibilité dès maintenant de goûter à la véritable mozzarella de bufflonne italienne fraîchement produite à bord ainsi qu'à d'autres antipasti. En collaboration avec la «Latteria del Curatino», le fromage est fabriqué directement sur place à l'aide d'un appareil à mozzarella italien – comme dans une véritable laiterie. Le fromage blanc provient de bufflonnes de la région de Salerne. L'an prochain, la production de mozzarella sera étendue à six autres navires de la flotte de Costa. La mozzarella de bufflonne fraîche sera aussi utilisée dans les pizzerias à bord pour la fabrication des pizzas maison.

Italy's finest et Bruno Barbieri

L'offre en mets et en vins dans les restaurants des navires de Costa repose sur une sélection de 520 menus régionaux italiens, qui représentent les 18 régions d'Italie et qui reflètent le riche patrimoine culinaire du pays. En outre, depuis cette année, est servi dans les restaurants un menu de gala de dix plats concocté par le chef vedette italien Bruno Barbieri.

Nouveau show culinaire à bord

Les clients de Costa Croisières peuvent se réjouir d'un nouveau show culinaire. «Bravo Chef» a déjà célébré avec succès ses débuts à bord du Costa Pacifica et il sera possible de voir maintenant le spectacle sur sept autres bateaux de Costa. Les chefs cuisiniers de Costa montrent personnellement, étape par étape, comment sont préparés les meilleurs plats de la cuisine italienne et internationale – et les clients peuvent aussi concourir les uns contre les autres dans le cadre de duels culinaires. Dans la deuxième version de «Bravo Chef: The Battle», les clients s'affrontent sous le regard critique d'un jury pour l'obtention du titre «Bravo Chef pour un jour».

Partenaire des plus grands

Dans le domaine alimentaire, Costa Crociere mise sur de puissants partenariats et coopère avec de grands fabricants italiens tels que Barilla, Illy, Campari et Ferrari Spumante. Cette année, le célèbre producteur italien de vins mousseux a enlevé, lors du championnat du monde du champagne et du vin mousseux, le titre de «Meilleur vin mousseux d'Italie». Avec Campari, Costa a par ailleurs établi, le 13 mai 2016, un record du monde inscrit au Guinness en servant à bord du Costa Favolosa le plus grand Aperol Spritz d'une contenance de 1000 litres.

Au sujet de Costa Croisières :

Costa Crociere S.p.A. est la principale société de croisières en Europe. Les 25 bateaux des marques Costa Crociere, AIDA Cruises et Costa Asia ont ensemble une capacité de 68 000 lits. En 2019/2020, la flotte de Costa s'enrichira de deux nouveaux bateaux propulsés par du gaz naturel liquéfié (GNL) et de deux nouveaux bateaux pour la marque Costa Asia. Dans le monde, l'entreprise occupe 27 000 collaborateurs à bord de ses navires de croisière ainsi que dans ses 20 représentations réparties dans 14 pays.

Pour plus d'informations :

PrimCom

Sophie Portenier

Tél. +41 44 421 41 32

s.portenier@primcom.com

www.primcom.com

Costa Croisières Suisse

Rebecca Amstutz

Tél. +41 44 360 20 28

amstutz@ch.costait

www.costacroisieres.ch