

ריג'נט מציגה: מרכז קולינרי חדש שיעמיק את המסע בכל יעד

Posted on 6 בדצמבר 2025 by עוזי בכר



חווית העשרה קולינרית בלעדית תושק ב-2026 ותחבר בין מטיילי יוקרה ליעדים דרך טעמים, היסטוריה וסיפור. האולפנים החדשים יוקמו כחלק משיפוץ מקיף בשתי האוניות, ויציעו סדרת חוויות עשירה: שולחן השף וסיורים קולינריים

Categories: חדשות, ראשי

Tag: [Regent Seven Seas Cruises](#), [Epicurean Enrichment Studio](#)

ריג'נט סבן סזי קרוזס (Regent Seven Seas Cruises), אחת מחברות השייט היוקרתיות בעולם, מרחיבה את עולם ההעשרה הקולינרית בים ומשיקה את **Epicurean Enrichment Studio** תיאטראות קולינריים חדישים שיוקמו בסיפון של הספינות **Seven Seas Mariner** ו-**Seven Seas Voyager**.

הסטודיו החדש פותח על ידי השפית הראשית ומנהלת העשרה קולינרית בקו, **קתרין קלי (Kathryn Kelly)**, והוא ישולב לראשונה ב-**Seven Seas Mariner** בשייט העולמי של 2026 ולאחר מכן על ב-**Seven Seas Voyager** החל ממאי 2026.

לדברי **ג'ייסון מונטגיו (Jason Montague)**, מנהל היוקרה הראשי בריג'נט: "חוויה קולינרית תמיד הייתה בלב טיולי

יוקרה. הסטודיו החדש יחבר את האורחים למסורות ולסיפורי היעדים דרך טעמים אותנטיים - מתבליני הודו ועד לשמני זית מהים התיכון."

כחלק מהשדרוג המקיף (עלות של מיליוני דולרים), יוסבו מתחמים מרכזיים בשתי האוניות: טרקלין הכוכבים ב-Mariner ומרחב Club.com ב-Voyager – לאולפני Epicurean Enrichment מודרניים ומאובזרים.

חמשת עמודי התווך של Epicurean Enrichment Studio

ריג'נט ביססה את הסטודיו על חמישה מרכיבים עיקריים, שמשלבים העמקה קולינרית, למידה חווייתית וחשיפה למטבחי העולם.

1. סדרת Epicurean Passport

אבן היסוד של התוכנית: הרצאות סוחפות המוקדשות להיסטוריה הקולינרית של כל אזור, למרכיבים מובילים ולמתכונים מסורתיים. המשתתפים יקבלו **דרכון קולינרי מוטבע** ודפי מתכונים מאוירים עם השלמת כל אזור. התוכנית תכלול למעלה מ-20 "אזורים קולינריים", בהם: פולינזיה, דרום-מזרח אסיה, חצי האי האיברי, הודו ופטגוניה.

2. מעגל השף (Chef's Circle)

זמין בלעדית לבוגרי Epicurean Passport. כולל פעילויות משתנות לפי יעד ושף מדריך:

- תחרויות טריוויה קולינריות.
- הקרנות סרטים.
- שיעורי מיקסולוגיה.
- מפגשי סופרים וחתימות ספרים.
- סיפורי שפים מאחורי הקלעים.

3. שולחן השף (Chef's Table)

חוויית לימוד אינטימית בשני חלקים: **הרצאה מקצועית בקבוצה קטנה** על נושאים כמו שמני זית, תבלינים או מסורות בישול, ולאחריה **הדגמת בישול חיה** בהתאם ליעד פאיייה בספרד, ביריאני בהודו, גראבלקס בסקנדינביה ועוד.

4. סיורי העשרה קולינריים בהנחיית שף

מעל 70 סיורי חוף קולינריים חדשים, בהובלת שפים של החברה: ביקור בשווקים מקומיים, כרמים בולטים, מטבחים אותנטיים ובתי מלאכה אזוריים. לאחר החזרה לאונייה מוצעת סדנת המשך בסטודיו - לחיבור בין היעד ליישום במטבח.

5. ארוחות בהנחיית שף

ארוחות ערב אקסקלוסיביות למוזמנים בלבד, עד שמונה משתתפים, במסעדות המיוחדות של החברה. הערב נפתח בקוקטייל ובשיחה קולינרית עם צוות השפים, וממשיך לארוחה מרובת-מנות בהשראת היעד. בכל הפלגה תתקיים קבלת פנים חגיגית עם יין מבעבע, מפגש עם השפים האזוריים ורישום לפעילויות חמשת עמודי התווך - חווייה המשלבת יוקרה, עומק תרבותי ותשוקה אמיתית למטבחי העולם. ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק **"קרוז חלום של הפלגה"** הייחודית בעולם הקרוזים. למעלה מ-16,000 חברים

הצטרפו לקבוצת הוואטסאפ "קרוז אין-חדשות חמות מהים"
חפשו אותנו גם בטלגרם

.There are no comments yet