

OCEANIA ALLURA שוברת מסורת: זיכיון קולינרי יקבל את תואר הסנדק

Posted on 14 באוקטובר by 2025 עוזי בכר



Oceania Cruises בחרה בתוכנית Food & Wine Best New Chefs ולא בדמות בודדת לשמש כסנדק הרשמי של האונייה החדשה Allura. שישה שפים מבוגרי התוכנית יובילו את טקס ההטבלה במיאמי בנובמבר 2025, ויסמלו את מחויבות החברה למצוינות גסטרונומית

Categories: חדשות, ראשי

Tag: [Oceania Allura](#)

Oceania Cruises, חברת השיט היוקרתית המתמחה בקולינריה ויעדים, הודיעה כי זיכיון השפים החדשים הטובים ביותר של **Food & Wine** ימשש כסנדק הרשמי של אוניית הדגל החדשה **Oceania Allura** ², שהושקה ביולי 2025 ותושק רשמית ב־13 בנובמבר במיאמי. זהו תקדים בענף: לראשונה תואר הסנדק מוענק למותג קולינרי ולא לדמות בודדת ² צעד המשקף את מחויבות החברה למצוינות גסטרונומית וחדשנות עולמית.

את המותג ייצגו בטקס הטבילה שישה שפים בולטים מבין בוגרי Food & Wine Best New Chefs הם יובילו את

לדברי **ג'ייסון מונטגיו (Jason Montague)**, מנהל היוקרה הראשי של Oceania Cruises, הבחירה במותג במקום בסנדק יחיד נועדה לבטא את האמונה כי "האוכל נמצא בלב החקירה הגלובלית". לדבריו, השפים שנבחרו מגלמים יצירתיות, מצוינות והשפעה תרבותית.

תוכנית Food & Wine Best New Chefs נוסדה ב-1988 והצמיחה מאז כמעט 400 שפים שהשפיעו על התרבות הקולינרית בארה"ב וברחבי העולם. **טום בייר (Tom Bair)**, מו"ל המגזין Food & Wine, ציין כי השותפות עם Oceania Cruises "מבטאת תשוקה משותפת לאוכל יוצא דופן ולמסעות בלתי נשכחים".

האונייה החדשה, המיועדת ל-1,200 נוסעים, תשיק חוויית שייט משודרגת עם דגש מובהק על **The Finest Cuisine** **@at Sea**. היא כוללת חדר אוכל גדול מרהיב, מרכז קולינרי מקצועי, סטודיו שפים רחב, וחזרתה של מסעדת הדגל הצרפתית **Jacques**. על הסיפון פועלים 12 מוקדי קולינריה [?] בהם ארבע מסעדות שף בחינם: Jacques, Red Ginger, Polo Grill ו-Toscana. חידוש ייחודי באונייה הוא **Crêperie** המגישה קרפים צרפתיים, וופלים בלגיים, **"Bubble waffles"** וקינוחי גלידה עשירים.



Crêperie - פינה מתוקה בספינה Oceania Allura. צילום אושיאניה קרוזס
Oceania Allura מתגאה ביחס יוצא דופן של שף אחד לכל שמונה נוסעים, ומחצית מצוות האונייה עוסקת בתחום הקולינרי ? נתון המחזק את תדמיתה כבעלת המטבח הטוב ביותר בים.

השיתוף עם Food & Wine אינו אירוע חד-פעמי: באוגוסט 2023 הובילה השפית עאישה איברהים שייט ייעודי באלסקה שכלל תפריטים ייחודיים, הדגמות חיות וטעמים מודרכות, ובכך העמיקה את שיתוף הפעולה עם המותג.

בטקס ההטבלה ייצגו את Food & Wine Best New Chefs השפים:

קייטי באטון (Katie Button) ? מסעדנית עטורת פרסים ומועמדת קבועה לפרסי ג'יימס בירד.

קלווין אנג (Calvin Eng) ❓ שף ובעלים של Bonnie's בניו יורק, מחבר ספר בישול וזוכה פרסים רבים.

עאִישָה איברהים (Aisha Ibrahim) ‏^[מקור ?] לשעבר שף מוביל במסעדת Canlis, בעלת חזון קולינרי עולמי ומועמדת לפרסים בינלאומיים.

טאבל בריסטול-ג'וזף (Tavel Bristol-Joseph) ‏ [?] שף-קונדיטור מוביל וחבר קבוצת Emmer & Rye.

ג'ורג' מנדס (George Mendes) ? שף פורטוגלי-אמריקאי עטור כוכבי מישלן ומייסד Aldea.

לורנס "LT" סמית' (Lawrence "LT" Smith) [?] שף פורץ דרך המשלב מורשות מקסיקניות ומזרח תיכוניות במסעדת שלו צ'ילטה.

השקת האונייה והטקס הצפוי מסמנים את העמקת הקשר בין תעשיית השיט היוקרתית לעולם הקולינריה העילית ² ומבססים את מעמדה של Oceania Cruises כחברה שמציבה את האוכל במרכז חוויית השיט.

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