

פור סיזנס משיקה תוכנית שפים בינלאומית בסיפון היאכטה החדשה

Posted on 23 באוקטובר 2025 by עוזי בכר



עם השקת Four Seasons I בשנת 2026, הרשת מביאה לים את שורת השפים עטורי כוכבי המישלן שלה 🌟 מתפריטים בהשראת יעדים ועד חוויות טעימות אקסקלוסיביות בסגנון אומקסה

Categories: [חדשות](#), [ראשי](#)

Tag: [פור סיזנס](#)

פור סיזנס (Four Seasons) מרחיבה את אמנות האירוח גם אל הים. לקראת השקת היאכטה הראשונה שלה, **Four Seasons I**, המתוכננת לשנת 2026, הרשת הכריזה על תוכנית קולינרית בינלאומית חדשה שתאחד בסיפון שפים עטורי כוכבי מישלן ממסעדות הדגל שלה ברחבי העולם. מדובר בחוויה שתציב סטנדרט חדש לאוכל בים 🌊 חיבור בין שורשים קולינריים אזוריים, יצירתיות מודרנית ויוקרה חסרת פשרות.

במסגרת היוזמה, שתיקרא **"תוכנית שף הבית" (Chef-in-Residence Program)**, יארחו הפלגות נבחרות ב-Four Seasons I של שפים מובילים ממסעדות פור סיזנס ברחבי העולם. כל אחד מהם יוביל חוויות טעימה ייחודיות,

בהשראת המטבח המקומי של יעד ההפלגה.

המהלך, כך לפי הודעת החברה, נועד להרחיב את הסטנדרטים הקולינריים של פור סיזנס גם אל תחום השייט. "מצוינות קולינרית תמיד הייתה עמוד תווך בחוויית פור סיזנס", אמר **בן טרוד (Ben Trodd)**, מנכ"ל Four Seasons Yachts. "עם השקת היאכטה הראשונה שלנו, אנו לוקחים את המורשת הזו לאופקים חדשים, ויוצרים הצעה שאין לה מתחרים בעולם הים."



השף הראשי ארמנדו פרמן טולדו. צילום פור סיזנס

בראש התוכנית עומדים השף הראשי **ארמנדו פרמן טולדו (Armando Ferman Toledo)** והשף דה-קולינרי **גרארדו אקונזו (Chef de Cuisine Gerardo Acunzo)**, אשר יפקחו על כל מערך המטבחים באונייה. טולדו, ששימש במטבחים עטורי כוכבי מישלן ברחבי אירופה, מתמחה במטבח עילי איטלקי וישגיח על 11 מסעדות וברים שונים, בהם **Terrasse** בהשראה ים-תיכונית ו-**Miuna** מסעדת אומקסה אינטימית. "המשימה שלנו היא ליצור חוויה שחורגת מעבר לארוחה", הסביר טולדו. "כל תפריט נולד מהשראה של מסלול, תרבות ומרכיב עונתי."

אקונזו, בעל ניסיון של מעל ל-13 שנים במסעדות עילית באירופה ואסיה, ינהל את "**Sedna**" חדר האוכל המרכזי של היאכטה. הוא מתאר את תפקידו כ"הזדמנות לייצר דיאלוג בין תרבויות דרך אוכל", ומדגיש את הרצון "לאתגר את הציפיות לגבי מה שאפשרי בים."

שפים אורחים מכל קצוות העולם

בין האורחים הראשונים בתוכנית ניתן למצוא את השף **לוקה פיסקצי (Luca Piscazzi)**, ממסעדת **Pelagos** שבמלון **Four Seasons Astir Palace** באתונה. פיסקצי יוביל שתי הפלגות בים התיכון ובאיים היווניים, ויצג תפריטים המבוססים על תוצרת עונתית מקומית וחדשנות טכנית.

אליו יצטרף השף **גיום גליוט (Guillaume Galliot)**, המוביל את **Caprice** מסעדת שלושה כוכבי מישלן במלון

Four Seasons Hong Kong. גליוט ייקח את ההובלה בשייט יולי 2026 לאורך החוף הדלמטי, שם יגיש פרשנות עדינה ומודרנית למטבח הצרפתי.

עוד בתוכנית: **פאולו לבציני (Paolo Lavezzini)** ממסעדת **Il Palagio** שבמלון **Four Seasons Hotel Firenze**, **יוריק טישה (Yoric Tièche)** ממסעדת **Le Cap** שבמלון **Grand-Hôtel du Cap-Ferrat** בצרפת. כל אחד מהם יחתום על סדרת ארוחות טעימה ואירועי אוכל אינטימיים לאורחי הספינה.

חגיגה של תרבות, עונה ויעד

בפור סיאנס מדגישים כי התוכנית נועדה "להפוך כל הפלגה למסע קולינרי". התפריטים יתחדשו בהתאם לנתיבי השייט, לשווקים המקומיים ולחומרי הגלם הטריים בכל נמל עגינה.

"זוהי זכות לשתף פעולה עם צוות שפים בינלאומי בתוכנית השף הבית שלנו", מסכם השף אקונו. "המטרה שלנו היא לגלם את מהותה של פור סיאנס גם בים? שילוב של אמנות, גיוון ורוח גילוי."

ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "[קרנז חלום של הפלגה](#)" הייחודית בעולם הקרנזים. למעלה מ-16,000 חברים

הצטרפו לקבוצת הוואטסאפ "[קרנז אין-חדשות חמות מהים](#)"

חפשו אותנו גם [בטלגרם](#)

.There are no comments yet