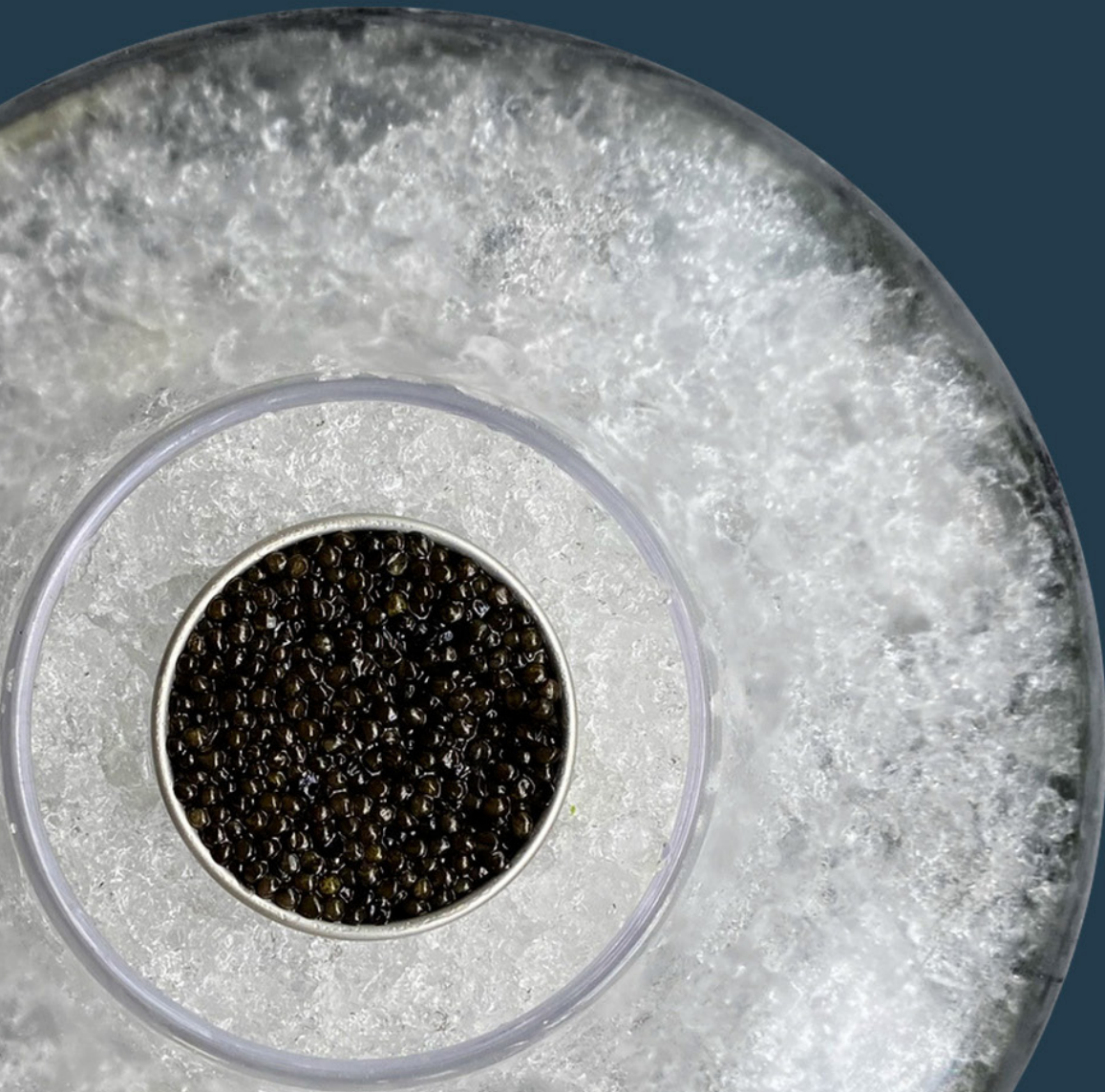




Don Juan II

La croisière
gastronomique étoilée,
signée Frédéric Anton

Dossier de presse





Don Juan II, la croisière gastronomique étoilée, signée Frédéric Anton

Frédéric Anton est aux commandes du mythique yacht Don Juan II, en face de la tour Eiffel, et propose une croisière gastronomique intimiste sur la Seine, récompensée par une étoile au Guide Michelin et 4 toques au Gault&Millau.

Condensé d'élégance, d'inspiration et d'excellence, la croisière dîner à bord du Don Juan II délivre une expérience exclusive, qui allie l'atmosphère feutrée d'un yacht Art déco unique, la magie des plus beaux monuments de la Ville Lumière et le meilleur de la gastronomie française.

Chef multi-étoilé et parisien de coeur, Frédéric Anton entend faire de la Seine une adresse gastronomique incontournable.

Ce voyage culinaire au décor exceptionnel ne pouvait avoir d'autre point de départ et d'arrivée que le plus emblématique des monuments : la tour Eiffel. C'est donc au port Debilly (Paris 16), en face de la Dame de Fer, que Don Juan II a attaché ses amarres.

Exclusivement proposée au dîner, la croisière gastronomique à bord de Don Juan II fait vivre à tous ses passagers les émotions uniques que suscite le Paris nocturne. Avec le défilé des monuments les plus iconiques dans le ciel changeant du soir, le charme de la nuit parisienne se fera ressentir avec intensité, jusqu'à la clôture de la soirée en face de la tour Eiffel scintillante.



Frédéric Anton, artisans des saveurs

Désigné Chef de l'année 2025, Frédéric Anton exprime tout son talent et son exigence à bord du Don Juan II. Amoureux des produits de saison et soucieux d'une cuisine qui cultive la convivialité, il ne cesse d'exercer son esprit novateur par des créations toujours plus graphiques et uniques. Frédéric Anton met son savoir-faire et sa sensibilité au service d'une croisière dîner d'exception, avec l'ambition de faire du Don Juan II une destination gastronomique incontournable.



Comment le Don Juan II s'inscrit-il dans votre parcours de Chef ?

Je continue mon chemin de cuisine gastronomique, en gardant mon identité et mon style. Il s'agit de proposer une cuisine d'auteur, à la fois simple et luxueuse, où le produit de saison est mis en valeur par les assaisonnements, les sauces et le travail du cuisinier.

Le Don Juan II est le seul bateau étoilé sur la Seine. Comment avez-vous réussi ce pari fou ?

L'ambition de toute l'équipe qui travaille sur le Don Juan II est de faire de la Seine une véritable adresse gastronomique. Nous travaillons pour cela. Après, la reconnaissance par les guides vient récompenser tout ce travail. Cette étoile au Guide Michelin est évidemment une grande fierté pour toute l'équipe, tout comme les 4 toques au Gault&Millau.

Quelle expérience souhaitez-vous proposer à la clientèle du Don Juan II ?

Mon ambition est de faire du Don Juan II une adresse gastronomique de référence. C'est un restaurant, qui a le plus beau décor du monde puisqu'il permet en plus d'admirer Paris par sa plus belle avenue, la Seine. L'assiette doit être à la hauteur du cadre ! C'est aussi une expérience intimiste, puisque le Don Juan II n'accueille que 12 tables, soit moins de 40 couverts.



Le Don Juan II, l'esprit transatlantique au XXI^e siècle

Le Don Juan II est un bâtiment historique du siècle dernier, dont la décoration fut confiée à la Maison Pierre Frey. Son décor Art Déco et ses bois exotiques se fondent naturellement dans l'esprit contemporain, qui définit l'esthétique actuelle. Il incarne ainsi à la perfection l'esprit yachting et le raffinement, qui vont de pair avec une célébration de l'Art de vivre à la Française.

Avec une capacité maximale de 36 convives, il est la promesse d'une expérience exclusive et intime tout au long du dîner, pour profiter de Paris dans le plus grand des luxes. C'est bien l'esprit de palace qui règne à bord : un service discret et irréprochable, qui fait de chaque traversée un moment inoubliable.

Le pont supérieur du Don Juan II est accessible durant la soirée afin de déguster une coupe de champagne en extérieur et d'assister au spectacle éblouissant de la tour Eiffel scintillante.



Frédéric Anton sculpte les saisons

Dans son menu dégustation, le Chef décline et interprète les produits de saison dans des plats structurés, qui confirment son talent d'artisan des saveurs.

Menu dégustation (240TTC , hors boisson) :

Le Crabe

Au parfum de Curry, Crème à l'Aneth, Caviar

La Saint-Jacques

Cuite au plat, Sauce Pommes à cidre, noix torréfiées

La Langoustine

En raviole, crème de Parmesan, fine gelée à la feuille d'Or

Le Chevreuil

Rôti, sauce poivrade, Embeurrée de chou truffée

Le Chocolat

Soufflé chaud, Crème glacée à la Pistache d'Iran

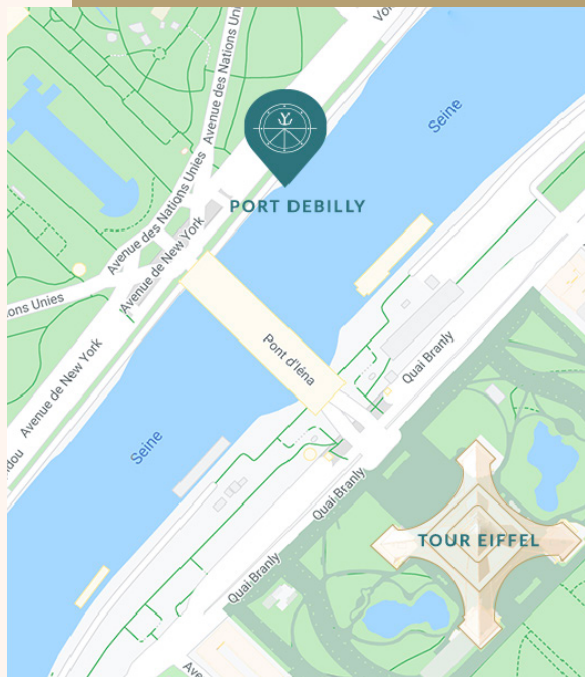
Diner – croisière, du mardi au samedi inclus.

- ☑ Embarquement Port Debilly (Paris 16) à partir de 19h45
- ☑ Départ de la croisière à 20h15 précises
- ☑ Retour à quai entre 22h30 et 23h00

Réservation sur <https://donjuan2.yachtsdeparis.fr>

et téléphone : +33 (0)1 83 77 44 40 ou par email à reservations.dj2@ydp.fr

Adresse :
Port Debilly,
75016 Paris.



Don Juan II
FRÉDÉRIC ANTON



Contact presse :

Don Juan II :
Audrey Pagnon
audrey.pagnon@sodexo.com
+33 1 80 73 90 27

