



## LE DON JUAN II, l'unique croisière gastronomique étoilée signée Frédéric Anton

*Paris, mardi 7 mars 2023*

*En 2023, le guide rouge distingue à nouveau Le Don Juan II, seule croisière gastronomique étoilée sur la Seine. Une récompense pour le Chef Frédéric Anton et son équipe, qui proposent depuis la fin d'année 2021 une croisière de haut vol. Retour sur ce pari fou : faire de la Seine une destination gastronomique incontournable.*

La compagnie des **Yachts de Paris** a relancé en octobre 2021 ses **soirées gastronomiques** sur **Le Don Juan II**. Au menu : **2 heures de navigation** pour un **dîner de prestige** sur la plus belle avenue de Paris, **la Seine**. De la tour Eiffel à la Conciergerie, la balade gastronomique signée **Frédéric Anton** offre chaque soir à une poignée de privilégiés la **traversée de la capitale illuminée**.

Aux commandes de ce mythique yacht, le Chef multi-étoilé propose un **voyage** intimiste à son image : une cuisine d'auteur subtile et épurée qui incarne l'harmonie de l'esthétique et du goût. Une **expérience insolite** alliant l'atmosphère feutrée d'un navire historique du siècle dernier au décor Art Déco, la magie des plus beaux monuments de la Ville Lumière, et le meilleur de la gastronomie française.

Soucieux de proposer aux convives une cuisine savoureuse de grande qualité, amoureux des produits de saison et soucieux d'une carte qui cultive la convivialité, Frédéric Anton met ici son savoir-faire et sa sensibilité au service d'un dîner croisière d'exception, avec l'ambition de faire de cette nouvelle adresse parisienne une destination gastronomique incontournable. Pari réussi !



Depuis 25 ans, Frédéric Anton signe une cuisine de produit « simple, efficace, non dénaturée ». Meilleur Ouvrier de France, Chef du Pré Catelan et du Jules Verne - respectivement trois étoiles et une étoile au guide Michelin, ce Chef originaire de Nancy exprime ici tout son talent et son exigence à bord du Don Juan II. Au centre de tout, des produits de pleine saison, issus d'un sourcing rigoureux. Cette approche naturaliste est au cœur des valeurs du chef, qui s'engage depuis toujours dans la transparence sur l'origine de ses produits, à se battre contre le gaspillage alimentaire ou à laisser les saisons guider sa cuisine, et non pas l'inverse.

Aujourd'hui, cette première étoile MICHELIN vient récompenser le savoir-faire de Frédéric Anton et consacrer le travail de l'ensemble de sa brigade et de l'équipe en salle.

*« Je suis très heureux de cette belle reconnaissance du travail accompli par toute l'équipe du Don Juan II depuis l'ouverture en octobre dernier. Cette première étoile au Guide Michelin nous conforte dans notre ambition : faire de la Seine une adresse gastronomique incontournable à Paris »*



### **LE DON JUAN II**

Ouvert du Mardi au Samedi de 19h45 à 23h15.

**Embarquement :** entre 19h45 et 20h15 au plus tard

**Adresse :** embarquement Port Debilly (Paris 16<sup>e</sup>).

**Parking :** à proximité et possibilité de déposer taxi.

**Transports en commun :** Métro Trocadéro (ligne 6) – Métro Léna (ligne 9) – Pont de l'Alma (RER C)

**Départ de la croisière :** Le bateau quitte le quai à 20h30 précises.

**Dîner :** De 21h à 22h30.

**Retour à quai :** Entre 22h30 et 23h

<https://donjuan2.yachtsdeparis.fr>

### **CONTACTS PRESSE**

**Audrey PAGNON**

+33 1 80 73 90 27

audrey.pagnon@sodexo.com