

Dossier de presse

Restauration – Saison 2019 Carte blanche au Chef étoilé Romuald ROYER

Pour la saison 2019, CORSICA line propose à ses clients un nouveau voyage gustatif à bord de ses navires desservant la Corse.

Grâce à la collaboration entre le Chef Romuald ROYER, restaurateur à Ajaccio et Propriano, et nos équipes à bord, la carte de la saison 2019 exalte les saveurs corses et méditerranéennes avec simplicité et délicatesse.



CORSICA linea / Romuald ROYER : deux univers qui avaient vocation à se rencontrer

Une philosophie commune : offrir au plus grand nombre un service et des produits de qualité

Depuis sa création en 2016, CORSICA linea place la satisfaction de ses clients au cœur de son projet d'entreprise. Au quotidien, cela se traduit par une conviction sans cesse réaffirmée et concrétisée par nos équipes et nos équipages : assurer, pour le plus grand nombre, une qualité de service particulièrement soignée, toujours en évolution pour anticiper les attentes des clients.



Le Chef étoilé Romuald ROYER a, de son côté, créé une cuisine, qui exalte les saveurs insulaires et méditerranéennes, tout en les rendant accessibles au plus grand nombre dans ses différents établissements. Dans sa boulangerie à Propriano, comme dans son restaurant MANI à Ajaccio, Romuald ROYER a su mêler finesse de l'art culinaire et convivialité « bon enfant ».

Deux acteurs, deux univers, réunis aujourd'hui pour offrir aux passagers de CORSICA linea une cuisine créative, en toute simplicité.

Carte blanche à Romuald ROYER : une invitation au voyage des saveurs

La nouvelle carte : simple comme un avocat crevettes, efficace comme un loup-bar méditerranéen

Des produits emblématiques de la destination « Corse » (brocciu, charcuterie, agrumes, etc.), des recettes « phares », signées par le Chef Romuald ROYER – comme l'inimitable croque-monsieur brioché jambon-fromage : la carte de la saison 2019 capitalise sur l'expérience du Chef dans le cadre de son restaurant MANI, à Ajaccio. Celui-ci sert en quelque sorte de laboratoire pour la duplication de nouvelles recettes.

Une aventure collective, un travail d'équipe

Cette nouvelle carte est également une occasion unique de valoriser le savoir-faire et le travail quotidien de nos équipes « cuisine » au service des passagers. Fédérer autour d'un tel projet répond aussi à une ambition de CORSICA linea : **faire de ses équipes les ambassadeurs d'un nouvel art de cuisiner à bord.**

L'alliance

CORSICA linea /

Romuald ROYER

marque une nouvelle

étape dans la qualité

de service que nous

déployons à bord de

nos navires.

Le « fait à bord » se

poursuit et se

renforce : le savoir-

faire de nos équipes

« cuisine » est ainsi

mis à l'honneur.



Romuald ROYER, un Chef qui sait ancrer la gastronomie corse dans la modernité



« Faire vivre ma cuisine à bord des navires de CORSICA linea a été un véritable challenge. Mon logiciel de restaurateur a dû s'adapter à un monde à part – celui du bord. »

Un monde où les contraintes sont différentes de celles d'un établissement classique – un service unique le soir, la prise en compte des conditions météo pour l'approvisionnement et le nombre de couverts, la régularité dans l'élaboration à chaque changement de bordée.

Recréer l'ambiance d'un restaurant à bord a été une occasion unique d'étoffer ma propre expérience et mon regard sur l'art culinaire ».

Qui dit nouvelle carte restaurant dit...nouvelle carte des vins !

En cohérence avec l'élaboration de sa nouvelle carte, CORSICA linea a choisi de faire appel à la connaissance du vignoble corse de **Raphaël PIERRE-BIANCHETTI**, Président de l'Association des Sommeliers de Corse de 2011 à 2017, et Maître-Sommelier de l'Union De la Sommellerie Française (UDSF) depuis 2014.



« La nouvelle carte des vins rend hommage à la viticulture corse. Subtile et équilibrée, elle est un concentré de notre île - du nord au sud - de la richesse de ses arômes. Généreux et puissants, fruités et forts, élaborés dans le respect de la tradition et de l'environnement, ces vins se marient harmonieusement avec les saveurs méditerranéennes de la nouvelle carte, signée par le chef Romuald Royer ».

Contact presse :
Pasquine ALBERTINI
06.46.36.31.92
palbertini@corsicalinea.com

Crédits photos :
JC Attard / TOTEM
Autourdu20