

## 著名星級主廚 Joël Robuchon 出席寶珀紐約專門店開幕典禮

高級製錶品牌寶珀慶祝其紐約專門店正式開幕，新店位於第五大道 697 號，大會更邀請了國際知名主廚兼品牌好友 Joël Robuchon 一起參與盛事，並在 Alain Delamuraz 先生 (Vice-President and Head of Marketing, Blancpain) 的陪同下參觀新店及回顧品牌的歷史及成就。

寶珀與這位才華洋溢的法國主廚之間的友誼有目共睹，今次亦可謂雙喜臨門。一方面寶珀的全新紐約專門店開幕，同時這位曾獲得 31 顆米芝蓮星的主廚亦藉此機會與寶珀共慶盛事，在附近區域開設了他的餐廳 "L'Atelier Joël Robuchon"，作為其在歐洲、亞洲和北美以外建立的最新據點。新店的銷售區域佔兩層，全新設計的裝潢令人耳目一新，面積達 375 平方米（即 4036 平方尺）。

出席是次活動的眾多記者和品牌之友都在 Alain Delamuraz 先生的帶領下參觀新店及深入寶珀的世界。其後，品牌與這位傳奇法國大廚之間的對談中亦重點提出兩者共同的核心價值觀，例如對質量及卓越的追求、其專業的知識、精巧的觸感以及精湛的技術。Alain Delamuraz 先生最後作出總結，指出大家的共同哲學：「積極創新是我們的傳統理念，這和 Joël Robuchon 是完全一樣的，同時他的技術和創作亦不斷進步。我們有決心繼續向前及為品牌建設更好的將來。」另一邊廂，米芝蓮星級大廚亦表示他與寶珀有著共同的理念，並在提及品牌的五十噶系列、巨匠系列以及經典系列時指：「早前我有機會在參觀寶珀製錶工場期間仔細觀察製錶大師的工作，看到他們對工作的專注，並全情投入於工藝之中，我理解我們作為廚師和製錶師們，均為製作我們的作品而感到自豪。」

在活動尾聲時，Joël Robuchon 突然興之所至，為專門店掛起掛鐘。他自豪地將他的獎品重新安置，象徵著他與 "Vallée de Joux" 製錶工場的深深聯繫，同時強調「時間是烹飪的重要一環」。

30 多年來，在高級烹飪取得今天的盛名之前，寶珀早已跟精於廚藝的大人物建立了友好的關係。而品牌與 Joël Robuchon 的關係，早就建立於 1989 年，當時，他與 Frédy Girardet 和 Paul Bocuse 皆被 Gault & Millau 指南提名為「Chefs of the Century」，品牌還特別為他們各人呈獻飾有特別雕刻的腕錶以作紀念。多年來，品牌的製錶工場一直與國際知名廚師擁有共同理念，追求和鞏固對更好的生活藝術。