

دار بلانبان تتعاون مع ميكائيل ميكائيليان، شيف مطعم جويل روبوشون طوكيو الحاصل على ثلاث نجومات في دليل ميشلان

يسر دار بلانبان الترحيب بالطاهي ميكائيل ميكائيليان الحاصل على ثلاث نجومات من ميشلان، بعد انضمامه إلى عائلة جويل روبوشون عام 2011، والتي استمرت علاقاتها مع بلانبان منذ ثمانينيات القرن الماضي، أظهر الشيف ميكائيليان مهارات رائعة في العديد من البلدان قبل تعيينه كـشيف تنفيذي لمطعم جويل روبوشون في طوكيو عام 2017. ومنذ ذلك الحين، حصل على ثلاث نجوم ميشلان لثلاث سنوات متتالية.

تعتبر ساعات دار بلانبان الشريك الرئيسي لدليل ميشلان، وناظم الوقت الرسمي في مسابقات الطهي الشهيرة، وأهم مراجعي قائمة المطاعم في العالم عبر مجلتها الدورية "Lettres du Brassus"، إضافة إلى تألقها على معاصم أشهر الطهاة العالميين لأكثر من ثلاثة عقود. ويفخر الدار بالتعاون مع نجم ميشلان الثلاث، الشيف ميكائيل ميكائيليان، الذي انضم إلى صفوف دائرة أصدقاء الطهي الحائزة على جوائز من العلامة التجارية.

وتتشارك علامة الساعات الفاخرة مع المطابخ الراقية في اهتمامها بمعايير الانضباط الصارم: حيث تعتمد جودة ساعات بلانبان والأطباق الفاخرة على الاهتمام بأدق التفاصيل إلى جانب المزج على نحو ذكي بين التقاليد والابتكار والأصالة. يُظهر خبراء صناعة الساعات والطهاة المهرة مثل ميكائيل ميكائيليان قدرة رائعة على استخدام مجموعة من المكونات لتحقيق إنجازات رائعة، إضافة إلى لعب دور محوري في تحضير أشهى الأطباق. وستحدد دار بلانبان، بصفته ناظماً موثقاً للوقت منذ عام 1735، الإيقاع في مطبخ جويل روبوشون في طوكيو، حيث سيتم رسم أطباقهم على ساعة Fifty Fathoms flyback من الآن فصاعداً.

الشيف ميكائيل ميكائيليان

ولد الشيف ميكائيليان عام 1982 في مدينة كان، حيث استلهم روح الطهي وإبداعاته من قبل عمته، التي كانت تمتلك مطعمًا فاخرًا في هولندا. خلال إجازته الصيفية، عمل الشاب ميكائيل كمتدرب في مطعمها. وتميز في ذلك العمر الصغير بموهبته واجتهاده ودقته.

على مر السنين، عمل الشيف ميكائيليان مع أشهر المطاعم حول العالم، ومن ضمنها فندق جراند حياة كان مارتينيز، الحائز على نجمتي ميشلان السعفة الذهبية، ولو لويس كينز- ألان دو كاس الحائز على ثلاث نجوم ميشلان في مونت كارلو، وسبون باي ألان دو كاس في هونغ كونغ، الذي تم ترشيحه للحصول على جائزة نجمة ميشلان الثانية للمطاعم.

انضم الشيف ميكائيليان إلى عائلة جويل روبوشون عام 2011، بصفته الطاهي في مطبخ لاتولييه دو جويل روبوشون في هونغ كونغ، الحائز على ثلاث نجوم ميشلان، حيث استمتع بمفهوم المطبخ المفتوح، الذي مكنه من التفاعل مع الضيوف، وإعداد أفضل أطباقه أمام أعينهم.

بعد عامين من العمل في هونغ كونغ، انتقل الشيف جنوبًا إلى سنغافورة لخوض تحدٍ جديد بصفته الشيف التنفيذي لمطعم جويل روبوشون في ريزورتس وورد سينتوزا.

حصل الشيف ميكائيليان على تقدير كبير لإنجازاته من قبل عائلة جويل روبوشون، والعديد من جوائز دليل ميشلان ودليل فوربس للسفر. عام 2017، تم تعيينه كـشيف تنفيذي لمطعم جويل روبوشون طوكيو، حيث حصل على ثلاث نجوم ميشلان.

دار بلانpain وفن الحياة

ويعتبر التوافق بين فن تصنيع الساعات الفاخرة وتحضير المأكولات الراقية، وبين بلانpain وفن الحياة أمر بديهي، سواء من حيث ارتباطهما المشترك بالاعتماد على التصنيع اليدوي المميز، والاهتمام بجودة المنتجات، وكذلك الالتزام بالعبادات والتقاليد. تشمل هذه القيم المشتركة أيضاً البحث عن التميز والخبرة والمسة السحرية والشغف الحقيقي.

وقد استطاعت الدار الشهيرة العديد من الصداقات على مر السنين شملت أكثر من 100 نجم من نجوم دليل ميشلان في الماضي والحاضر.

لذا كان من الطبيعي أن تهتم دار بلانpain بتعزيز علاقاتها مع أشهر الطهاة الحائزين على جوائز. وقد بدأ هذا الاهتمام عام 1986، قبل فترة طويلة من الاهتمام الحالي بمجال المأكولات الراقية، عندما قدمت الدار لصديقتها فريدي جيرارديت ساعة صممت خصيصاً له عند نييله جائزة "أفضل طهاة العالم". ثم قامت الدار بعد ذلك بثلاث سنوات بتكريم كل فريدي جيرارديت وبول بوكوز وجويل روبوشون لنيلهم جائزة "طهاة القرن، عبر منح كل منهم ساعة محفورة تخليداً لهذه المناسبة. منذ ذلك الحين، استمرت دائرة أصدقاء بلانpain في النمو لتضم أسماء جديدة في مشهد فن الطهو العالمي، بما في ذلك الطاهي الأسباني مارتن بيراساتيجوي وإدجار بوفير من سويسرا وجوليان روبيير من منطقة أوفيرني بفرنسا، والحاصلين جميعاً على نجوم التميز في دليل ميشلان.

في العام 2020 أعلنت دار بلانpain عن دخولها في شراكة استثنائية مع دليل ميشلان السياحي الشهير، تمتد لثلاث سنوات. ويهدف الشريكين في إطار هذا التعاون إلى الترويج لمعايير التميز والشغف والخبرة.

وتتعاون دار بلانpain أيضاً مع العديد من الفنادق المرموقة كتلك التي تنتمي إلى مجموعة Relais & Châteaux.