

## دار بلانبان توسع دائرة أصدقاءها الحائزين على نجمة ميشلان مع الطهاة السويسريين ساتو وتوفولون

يفخر مصنع Le Brassus بالإعلان عن انضمام التوأّم السويسري "دومينيك ساتو" و"فابيو توفولون" إلى أصدقاء العلامة. حصل الطاهيين على نجمة ميشلان ثانية عام 2023، مجسدان القيم المشتركة التي تجمع بين دار بلانبان وفن الطهي، والمتمثلة في السعي إلى التميز والبراعة ودقة الحركة والشغف.

وبصفتها شريكاً عالمياً لدليل ميشلان ومسابقة الطهي Bocuse d'Or Switzerland وفنادق Relais & Châteaux، تزين بلانبان معاصم أشهر طهاة العالم منذ حوالي أربعة عقود. مسترشدين بالشغف والأصالة واحترام التقاليد والبراعة المتميزة. وتشارك الدار مع فن الطهي في إيمانها بقيم عميقة الجذور، تشهد على حب وبراعة الحرفيين. ويلتزم أصدقاء الدار بطهي المأكولات المستدامة باستخدام المنتجات المحلية، مخلصين للتقاليد الأصيلة مع إظهار مستوى متقدم من الابتكار والإبداع.

ويسر دار بلانبان اليوم أن ترحب بالطاهيين السويسريين دومينيك ساتو وفابيو توفولون، الحائزين على نجمة ميشلان، والذين حصلوا على جائزة الشيف الشاب في حفل نجمة دليل ميشلان السويسري لعام 2023. وعادة ما تمنح هذه الجائزة للطهاة الواعدين الذين تقل أعمارهم عن 35 عاماً، بهدف إلهام وتشجيع الطهاة الشباب على تخليد فن الطهي. وتعد النظير الأصغر لجائزة Mentor Chef، التي يقدمها المصنع تكريماً للطهاة الملتزمين بتدريب الطهاة الشباب ونقل معارفهم وخبراتهم إليهم. واحتفالاً بهذا التعاون الاستثنائي، يرتدي الطاهيين حالياً ساعتى Bathyscaphe Chronographe Flyback وBathyscaphe Quantième Complet من بلانبان. وتعد هاتين الساعتين مثاليتين للاستخدام عند الطهي، بفضل تصميمهما باستخدام السيراميك الأسود، وهي مادة تتميز بمقاومتها العالية للخدش وخصائصها المضادة للحساسية.

### الطاهيين دومينيك ساتو وفابيو توفولون

ولد دومينيك ساتو وفابيو توفولون عام 1989، وينحدران من مدينة شافهاوزن السويسرية، وشهدت حياتهما المهنية توالي العديد من المناصب المتميزة في سويسرا والعالم. شهد العام 2023، تسلم الشقيقتين التوأّمين مسؤولية إعداد الطعام في مطابخ مطعمي The Japanese Restaurant وThe Japanese by The Chedi at Gütsch، في فندق Chedi Andermatt من فئة الخمس نجوم في جبال الألب السويسرية. ونجح الثنائي في تمكين المطعم الأول من الحصول على نجمة ميشلان الثانية عام 2023، بينما مكّن المطعم الثاني، الذي يقع على ارتفاع حوالي 2,400 متر، من الاحتفاظ بنجمته. ويمزج هذين المطعمين المتميزين بين المطبخ الياباني والتأثيرات الأوروبية الكلاسيكية. باستخدام مكونات من المستوى الأول.

كما حصل الأخوان ساتو وتوفولون على لقب "مروجي العام" من قبل دليل "غولت ميلو" 2025، وذلك بفضل نقاطهما البالغ عددها 18 نقطة. ويتطلعان حالياً للحصول على نجمتهما الثالثة.

## بلانبان وآرت أوف ليفينغ

يعد التناغم بين عالم الساعات الفاخرة وفن الطهي الفاخر من بلانبان وآرت أوف ليفينغ، فائق الوضوح، سواء من حيث ارتباطهما المشترك بالتميز الحرفي أو الأهمية التي يتم إيلاؤها لجودة المنتج واحترام العادات والتقاليد. وتعد قيم السعي إلى التميز والمعرفة والدقة والشغف مشتركة بين العلامتين.

وتتمتع دار الساعات بعلاقة خاصة مع أعظم الطهاة الحائزين على نجمة ميشلان في العالم، إذ حصل أصدقاؤها السابقين والحاليين على أكثر من 100 نجمة. بدأت القصة عام 1986، قبل وقت طويل من الحيوية الاستثنائية التي يشهدها فن الطهي الراقى، وذلك عندما قدمت دار بلانبان لصديقتها فريدي جيرارديت ساعة محفورة مخصصة له عندما فاز بجائزة "أفضل طاه في العالم". بعد ثلاث سنوات، كرر المصنع التزامه عندما حصل فريدي جيرارديت وبول بوكوز وجويل روبوشون على لقب "طهاة القرن"، إذ تم تكريمهم عبر منحهم ساعة محفورة احتفالاً بهذه المناسبة. منذ ذلك الحين، استمرت دائرة أصدقاء الدار في النمو، مع ظهور أسماء جديدة في فن الطهي العالمي، المهمة بإرثها وقيمها، والراغبة في إرتداء ساعة من بلانبان.

عام 2020، جسدت بلانبان روابطها مع دليل تذوق الطعام الشهير في ميشلان في إطار شراكة عالمية. ويهدف هذا التعاون إلى الجمع بين الدار والدليل لتعزيز التميز والشغف والخبرة التي تميزهما. وتعد الدار بمثابة شريك في مسابقات الطهي، مثل Bocuse d'Or Switzerland منذ العام 2005.

كما تتعاون بلانبان مع الفنادق المرموقة، مثل Relais & Châteaux منذ عام 2014، وتعليقاً على هذه الشراكة، قال لوران جاردينيه، رئيس مجلس إدارة فنادق Relais & Châteaux: "يجتمع في إطار هذا التعاون جهتين رائدتين في عالم الساعات الفاخرة والضيافة الراقية، تشتركان في السعي لتحقيق الكمال والانسجام والأناقة. إذ يتم مشاركة الحركات الدقيقة والسعي لتحقيق الانسجام والجودة في المطبخ كما هو الحال في المصنع. إذ أن تجميع مئات القطع فائقة الصغر يتطلب الكثير من الدقة في العمل [...]. معاً، نتفهم الثراء الإنساني، بالإضافة إلى التعرف على أهمية التدريب المهني الذي يتطلب الصبر والتعاطف عبر جميع أفراد فرقنا".