

دار بلانpain تحتفي بأربعين عاماً من فن الطهي عبر عرض سلسلة فيديوهات يشارك فيها طهاؤها الشركاء

مرّت أربعة عقودٍ على المسيرة المشتركة، وتشكّل حولها مجتمعٌ من الأصدقاء الحائزين على أكثر من 100 نجمة ميشلان! تحتفي دار بلانpain بمرور 40 عاماً على شغفها المشترك مع المطابخ الراقية، إلى جانب نخبةٍ من أعظم الطهاة حول العالم. وبهذه المناسبة، اختطف الطهاة الشركاء للدار الأضواء في سلسلة فيديوهات جديدة تكشف الستار عن أصواتهم وقصصهم ومصادر إلهامهم، حيث يلتقي عالم الساعات الفاخرة مع فن الطهي الراقى في أبهى صور التعبير الشخصي.



تواصل بلانpain ترسيخ علاقتها الفريدة مع فن الطهي الراقى من خلال عالم فن الحياة الذي طالما تميزت به. وعلى مدى أربعين عاماً، نسجت الدار علاقات راسخة مع أبرز الأسماء في عالم فن الطهي العالمي، يجمعها سعيٌّ مشترك نحو التميز والدقة والحرفية والإحساس. ولم يقتصر دور هؤلاء الطهاة على كونهم شركاء للدار، بل أصبحوا أصدقاء حقيقيين ساهموا في تشكيل نهج بلانpain في عالم الضيافة.

تجمع بين صناعة الساعات الراقية وفن الطهي علاقةً طبيعية وعميقة في آنٍ واحد. فكلاهما يستند إلى تقديرٍ عميقٍ للإرث والأصول، والتزام راسخ بأعلى معايير الجودة، وتقانٍ في إتقان الحرفية إلى أرفع المستويات. وسواء تجسّد ذلك في ابتكار ساعة استثنائية أو في إعداد طبق حائز على نجمة ميشلان، فإنّ الكمال هو ثمرة الصبر والدقة والشغف. وقد بدأت علاقة بلانpain الراسخة بعالم الطهي في عام 1986، حين كزمت الدار صديقها فريدي جيرارديت عبر منحه ساعة محفورة خصيصاً احتفالاً بحصوله على لقب "أفضل طاهٍ في العالم". وفي عام 1989، كانت بلانpain حاضرةً في واحدة من أبرز المحطات في تاريخ فن الطهي، عندما حصل فريدي جيرارديت وبول بوكوز وجويل رويوشون على لقب "طهاة القرن". ومنذ ذلك الحين، استمرت دائرة أصدقاء الدار في النمو، مع ظهور أسماء بارزة جديدة في فن الطهي العالمي، المهتمة بإرثها وقيمها، والراغبة في ارتداء ساعة من بلانpain، بدءاً من ساعتَي Fifty Fathoms و Bathyscaphe اللتان تتمتعان بروحٍ تتبض بالمغامرة وصولاً إلى ساعة Villeret الكلاسيكية. وقد تطور هذا الشغف بفن الطهي ليشكل مجتمعاً يضم أكثر من 100 نجمة ميشلان بين أصدقاء بلانpain وشركائها، السابقين والحاليين، إلى جانب تعاونها مع مسابقة الطهي Bocuse d'Or ومجموعات الفنادق المرموقة Relais & Châteaux.

رؤية متجددة لفن الحياة لدى بلانpain

احتفالاً بمرور 40 عاماً على علاقات بلانpain المترابطة التي تجمعها بعالم فن الطهي، تكشف الستار عن سلسلة فيديوهات جديدة مخصصة لعالم "فن الحياة" الخاص بها، حيث تقدم لقطات إنسانية وشخصية للطهاة الذين يجسدون القيم المشتركة بينهما. ومن خلال سرد الحكايات الشخصية، والذكريات العزيزة، ومصادر الإلهام، وفلسفات الطهي، تسلط هذه السلسلة الضوء على نخبة من أبرز المواهب في عالم فن الطهي. وقد صُممت كسلسلة من اللقاءات العاطفية والأصيلة، بحيث تحثي بالعلاقة الفريدة التي تربط بلانpain بعالم فن الطهي، مع إبراز القيم المشتركة بين عالم الساعات الفاخرة وفن الطهي الراقى. تفتتح أول حلقاتها بفديو يعود إلى الماضي، يستعرض أربعة عقود من العلاقة التي تجمع بلانpain بعالم فن الطهي. ومن خلال لقطات أرشيفية ومحطات تاريخية بارزة، يسلط الفيديو الضوء على نشأة هذا المسار الفريد وتطوره، والذي ما زال جزءاً أصيلاً من الحمض النووي لبلانpain حتى اليوم.

دائرة أصدقاء بلانpain الحائزين على نجمة ميشلان

ازداد ثراء عالم "فن الحياة" لدى بلانpain على مرّ السنين بفضل مجموعة من الطهاة المشهورين عالمياً، والتي تضم حالياً:

- **مارتن بيراساتيغوي** / أسبانيا، دبي / 9 نجوم
الطاهي الإسباني الحاصل على أكبر عدد من النجوم في بلده.
- **جوليان رويبر** / سنغافورة، هونغ كونغ / 4 نجوم
الطاهي الفرنسي الذي ينحدر من عائلة من المزارعين، وقد أطلق على مطعمه في سنغافورة اسم Odette تكريماً لجَدَّته واستحضاراً لذكرياته معها ومطبخها.
- **جلين فييل** / فرنسا / 3 نجوم
الطاهي الفرنسي من مطعم L'Ousteau de Baumanière الحائز على ثلاث نجوم، والذي يعمل كعضو لجنة تحكيم في برنامج الطهي الفرنسي Top Chef.
- **هيدياكي ماتسو** / اليابان / 3 نجوم
الطاهي الياباني الرائد في مجال مصايد الأسماك المستدامة من خلال إدخال الأسماك المستزرعة للحفاظ على البيئة البحرية، وقد استمد شغفه بالطهي من احتفالات الشاي التي كان يحضرها.
- **توماس ومائياس سوهرينغ** / تايلاند / 3 نجوم
الطاهيان التوأمان الألمانيان اللذان تعلّما الطهي خلال العطلات المدرسية في مزرعة أجدادهما.
- **كريستوفر كوتانسو** / فرنسا / 3 نجوم
الطاهي الفرنسي الذي يعمل أيضاً صياداً وبطلاً في مجال المأكولات البحرية المستدامة.
- **كريستوف هاي** / فرنسا / نجمتان
الطاهي الفرنسي الذي يعتمد نهج الاكتفاء الذاتي ويمتلك قطعاً من أبقار الواغيو.
- **روي باولا** / البرتغال / نجمتين
الطاهي البرتغالي الذي يرتبط مطبخه ارتباطاً وثيقاً بالمحيط الأطلسي.
- **دومينيك ساتو وفابيو توفولون** / سويسرا / 3 نجوم
الطاهيان التوأمان السويسريان اللذان يروّجان للأناقة البسيطة.
- **هولغر بودندورف** / ألمانيا / نجمة واحدة
الطاهي الألماني الذي يعمل أيضاً كصاحب فندق تابع لمجموعة Relais & Châteaux.
- **سون جونغ وون** / كوريا الجنوبية / نجمتان
الطاهي الكوري الجنوبي الذي يركز على المأكولات العصرية والموسمية والمستدامة، وقد شارك

في ثلاثة برامج تلفزيونية، وهي: "Culinary Class Wars"، و "Please Take Care of My Refrigerator"، و "Bistro Shigor".

• **خوان أمادور / النمسا / 3 نجوم**
الطاهي النمساوي الذي يُعدّ أحد أبرز الشخصيات في عالم فن الطهي الأوروبي المعاصر.

كما انضم مؤخراً أربعة أصدقاء جدد للدار من سويسرا، وهم كالتالي:

- أوليفيه جان / جنيف / نجمتان
- تيتوان كلوديه / جنيف / نجمتان
- بيتر نوغل / بازل / 3 نجوم
- شارلين بيشون / كريسييه / 3 نجوم

توسيع العائلة السويسرية

ترحب دار بلانبان بانضمام مواهب سويسرية جديدة إلى عالم "فن الحياة" الخاص بها، مما يعزز علاقاتها المترابطة مع مشهد فن الطهي الاستثنائي في البلاد.

أوليفيه جان (جنيف، نجمتان)

أوليفيه جان هو الشيف التنفيذي في فندق The Woodward Hotel ومطعم L'Atelier Robuchon الحائز على نجمتين في جنيف. وتستند فلسفته في الطهي إلى البساطة ومراعاة المواسم واحترام المكونات الاستثنائية، مما يتيح لكل عنصر أن يعبر عن كامل إمكاناته. وتدرّب هذا الطاهي الفرنسي على يد آلان دو كاس وجويل رويوشون، وانتقل من مونت كارلو إلى باريس وتابيه، وأصبح أصغر طاهٍ تنفيذي في مجموعة رويوشون وهو في السابعة والعشرين من عمره. ويستمر اليوم في تقديم تجارب طهي راقية يجتمع فيها savoir-faire الفرنسي مع الدقة والإبداع. وتعكس فلسفته التوجيهية مزيجاً من الانضباط ومتعة التنفيذ، مستوحاة من مقولة جده : *"La joie est dans l'action et dans l'effort."* (الفرح يكمن في الفعل وفي الجهد).

تيتوان كلوديه (جنيف، نجمتان)

يشغل تيتوان كلوديه منصب المسؤول عن برنامج الحلويات في فندق The Woodward Hotel في جنيف، والذي يضم مطعم L'Atelier Robuchon الحائز على نجمتين. ويعود أصله إلى مدينة بيزانسون الفرنسية، حيث يمزج بين الرؤية الفنية والمهارة الفنية الرفيعة. ويبتكر هذا الطاهي حلويات تجمع بين الجمال البصري اللافت والبراعة الفنية الرفيعة، مستوحياً من الطبيعة والفنّ والعالم الدقيق لصناعة الساعات. ويهدف من خلال كلّ ابتكار من ابتكاراته إلى نقل إحساس بالحنين إلى الطفولة. وكان يعمل سابقاً في مطاعم طهي فرنسية مرموقة، كما حصل على جائزة Gault & Millau Switzerland Pastry Chef لعام 2025، إضافة إلى جائزة La Liste Pastry Talent لعام 2025. وتتميّز إبداعاته بالأناقة والهندسة والعمق العاطفي، لتقدّم لمسة ختامية راقية للتجربة الذواقة.

بيتر نوغل (بازل، 3 نجوم)

وُلد بيتر نوغل في بافاريا، وهو طاهٍ ألماني- سويسري يدير مطبخ مطعم Cheval Blanc by Peter Knogl في فندق Grand Hôtel Les Trois Rois الواقع في بازل منذ عام 2007. وقد حصل على ثلاث نجوم ميشلان و19 نقطة في دليل Gault & Millau، كما احتل المرتبة الأولى في تصنيف La Liste لعامي 2025 و2026. ويجمع أسلوبه بين المطبخ الفرنسي ونفحات مستوحاة من مطابخ البحر الأبيض المتوسط وآسيا. ويجسد شغفه الراسخ بصناعة الساعات فلسفة مشتركة، حيث يقول: "لطالما سحرتني البراعة الفنية في صناعة الساعات لسنوات كثيرة. فعندما أُتيحت لي الفرصة لزيارة مصنع بلانبان في Vallée de Joux، لفتتني أجواء الهدوء والسكينة التي يحتضنها المكان. وأقدر ما تتمتع به بلانبان من تصاميم خالدة، وأجواء عائلية دافئة ومليئة بالثقافة، فضلاً عن حرفية دقيقة. وفي نهاية المطاف، لا يختلف الأمر كثيراً عما نعيشه في مطبخنا الحائز على نجمة ميشلان؛ إذ لا يتحقق الكمال إلا عندما تتناغم جميع العناصر معاً بدقة متناهية".

شارلين بيشون (كريسييه، 3 نجوم)

شارلين بيشون هي خبيرة نبيذ فرنسية في مطعم Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier، حيث تعمل فيه منذ عام 2018. وفي عام 2022، تولت منصب رئيسة خبراء التنفيد في هذا المطعم الحائز على 3 نجوم ميشلان. وقد حازت على جائزة Michelin Sommelier Award 2025 وجائزة Gault & Millau Sommelier لعام 2026، وهي معروفة بخبرتها الاستثنائية في تنسيق النبيذ مع الأطباق ويتميزها في تقديم تجربة خدمة استثنائية. ويتميز أسلوبها بالدقة والحساسية والفهم العميق للعواطف في عالم الطهي، حيث تعمل على إثراء كل تجربة طعام من خلال تنسيقات مدروسة بعناية ترتقي بالتعبير الذواقي. وُلدت بالقرب من أنغوليم في فرنسا، وقضت طفولتها بين كروم العنب برفقة جدّها، صانع النبيذ، وكأنّها كانت مُهيّأة منذ البداية لمسارٍ في عالم النبيذ.