

Blancpain anuncia su colaboración con los gemelos Sühling, un dúo con dos estrellas Michelin

La Manufactura Blancpain se complace en dar la bienvenida a su círculo de amigos culinarios a los chefs con dos estrellas Michelin Thomas y Mathias Sühling. Asentados en el corazón de Bangkok, dirigen el restaurante Sühling desde hace cuatro años, uno de los más exquisitos espacios gastronómicos de la capital de Tailandia. El dúo propone combinar la moderna comida alemana con platos tradicionales, inspirados en sus memorias de la niñez y en influencias de la Europa Central contemporánea.

Además de sus labores como socio de la Guía Michelin, cronómetro oficial de reconocidos concursos culinarios, así como cronista de los mejores restaurantes del mundo en su revista institucional “Lettres du Brassus”, Blancpain ha vestido las muñecas de famosos chefs durante más de tres décadas. Actualmente, la Manufactura está encantada de colaborar con los hermanos Sühling, cuyas dos estrellas Michelin se unen a las filas del galardonado círculo de amigos culinarios de la marca.

La alta relojería y la alta gastronomía comparten una disciplina igualmente rigurosa: la calidad de un reloj Blancpain y de un plato gourmet dependen de precisos ajustes, junto con una mezcla sutil de tradición y creatividad. Los maestros relojeros de la Manufactura, así como los cocineros Thomas y Mathias Sühling, demuestran su fascinante capacidad de ensamblar abundantes componentes e ingredientes para crear obras de arte. El tiempo, además, tiene un papel decisivo en la preparación de un exquisito manjar. Como fiel guardián del tiempo, desde 1735, Blancpain marcará el compás en la cocina de los hermanos Sühling, que desde ahora elaborarán sus platos al ritmo de los cronógrafos flyback Fifty Fathoms y Fifty Fathoms Bathyscaphe.

Chefs Thomas y Mathias Sühling

Nacidos en 1977 en Berlín, Thomas y Mathias Sühling comenzaron sus carreras como chefs en la capital alemana, donde recibieron su primera formación en un hotel de la ciudad. Posteriormente, decidieron unirse juntos al equipo del Restaurante Aqua en Wolfsburgo, dirigido por el chef Sven Elverfeld, que cuenta con tres estrellas Michelin.

Tras esta experiencia, los hermanos Sühling separaron sus caminos. Thomas se dirigió al Restaurante La Pergola en Roma, con tres estrellas, donde evolucionó junto a Heinz Beck. Mathias, por su parte, se mudó a los Países Bajos para trabajar con el cocinero Jonnie Boer, con tres estrellas, en el Restaurante De Librije.

Cuando colaboraba con Heinz Beck en Bangkok, en 2008, Thomas recibió una oferta para trabajar como chef en pareja con su hermano Mathias, lo que llevó a los gemelos a gestionar conjuntamente el restaurante gourmet Mezzaluna, ubicado en el domo de la State Tower y parte del hotel Lebua.

En 2016, Thomas y Mathias decidieron abrir su propio restaurante, el Sühring, con la voluntad de compartir su legado y saber hacer, adquirido a lo largo de su carrera. Con origen en la cocina alemana, sus platos mezclan sabores auténticos, influencias modernas e innovadoras técnicas culinarias.

En 2017, sólo un año después de su lanzamiento, el restaurante gastronómico Sühring fue el 13º en la lista de los 50 Mejores Restaurantes de Asia, representando la segunda mejor entrada en la clasificación. Ese mismo año, la Guía Michelin desveló su edición inaugural, dedicada a Bangkok, y premió al dúo con su primera estrella. En 2018 y 2019, el restaurante Sühring recibió dos estrellas Michelin consecutivas y, en 2020, fue clasificado 6º en la lista de los 50 Mejores Restaurantes de Asia. Actualmente, también es parte de los 50 mejores restaurantes del mundo, un ranking que identifica a los destinos gourmet más exquisitos del mundo.

Desde 2019 y 2020, respectivamente, el restaurante Sühring también es miembro de las asociaciones Relais & Châteaux y Les Grandes Tables du Monde.

Blancpain y el Arte de Vivir

El encuentro entre los mundos de la alta relojería y la alta cocina, entre Blancpain y el Arte de Vivir, es plenamente evidente, tanto en términos de su adhesión común a la artesanía, como de la importancia otorgada a la calidad del producto, o el respeto por la gastronomía local y las tradiciones. Estos valores comunes también engloban la misma búsqueda de la excelencia, conocimiento, toque confiado y verdadera pasión.

Blancpain cultiva vínculos especiales con los más grandes chefs galardonados, abarcando más de 100 estrellas Michelin en su círculo de amigos, pasados y presentes.

Todo comenzó en 1986, mucho antes de la actual moda por la alta cocina, cuando la marca regaló a su amigo Frédy Girardet un reloj especialmente grabado al ser designado el Mejor Chef del Mundo. Tres años más tarde, Blancpain reafirmó su compromiso cuando Frédy Girardet, Paul Bocuse y Joël Robuchon fueron proclamados “Cocineros del siglo”. La Manufactura les honró en aquel momento, obsequiándoles con un reloj grabado para conmemorar la ocasión. Desde entonces, el círculo de amigos de Blancpain ha continuado creciendo y hoy cuenta con nuevos nombres de la escena internacional gastronómica, como el cocinero español Martín Berasategui, el suizo Edgard Bovier y el chef auvernés Julien Royer, todos ellos galardonados con estrellas de la Guía Michelin.

En 2020, Blancpain expresa su estrecha relación con la famosa Guía Michelin, a través de una asociación global a tres años. Mediante esta nueva colaboración, la Manufactura y la Guía Michelin buscan trabajar juntos para promover sus piedras angulares de excelencia, pasión y dominio.

Blancpain también es socio de prestigiosos hoteles, como son aquéllos pertenecientes a Relais & Châteaux y Leading Hotels of the World.