

Blancpain annonce sa collaboration avec les jumeaux Sühring, un duo doublement étoilé au guide Michelin

La Manufacture Blancpain est fière d'accueillir parmi son cercle d'amis les chefs aux deux étoiles Michelin Thomas et Mathias Sühring. Établis à Bangkok, ils dirigent depuis quatre ans le restaurant Sühring, l'une des meilleures adresses de la capitale thaïlandaise. Le duo propose une cuisine allemande moderne combinant recettes traditionnelles inspirées de souvenirs d'enfance et influences contemporaines d'Europe centrale.

Partenaire du guide Michelin, chronométreur officiel de concours de cuisine réputés et chroniqueur des meilleures tables dans le monde avec son magazine Lettres du Brassus, Blancpain habille les poignets de chefs renommés depuis plus de trois décennies. La Manufacture est heureuse de collaborer aujourd'hui avec les frères Sühring, dont les deux étoiles Michelin s'ajoutent au palmarès de son cercle d'amis.

La haute horlogerie et la grande cuisine partagent une même rigueur : la qualité d'un garde-temps Blancpain et d'un plat gastronomique dépendent tous deux d'ajustements précis et d'un subtil mariage entre tradition et créativité. Les maîtres-horlogers de la Manufacture et les chefs Thomas et Mathias Sühring ont en commun une fascinante capacité à assembler avec justesse une multitude de composants et ingrédients afin de créer des chefs-d'œuvre. Qui plus est, le temps joue un rôle crucial dans la préparation d'un mets raffiné. Gardienne du temps depuis 1735, Blancpain donnera désormais le tempo aux frères Sühring, dont les plats seront élaborés au rythme des chronographes flyback Fifty Fathoms et Fifty Fathoms Bathyscaphe.

Chefs Thomas et Mathias Sühring

Nés à Berlin en 1977, c'est dans la capitale allemande que Thomas et Mathias Sühring débent leurs carrières de chefs. Tous deux apprennent leur métier dans un hôtel de la ville, avant de rejoindre ensemble l'équipe du restaurant Aqua à Wolfsburg, dirigée par le chef triplement étoilé au guide Michelin Sven Elverfeld.

À la suite de cette expérience, les frères Sühring prennent chacun leur propre chemin. Thomas décide d'intégrer l'établissement trois étoiles La Pergola, à Rome, où il évolue aux côtés de Heinz Beck. Mathias, quant à lui, s'envole pour les Pays-Bas afin de travailler avec le chef aux trois étoiles Jonnie Boer dans le restaurant De Librije.

En voyage à Bangkok avec Heinz Beck, Thomas se voit offrir en 2008 un poste de chef en binôme avec son frère Mathias. Les jumeaux dirigent désormais le restaurant gastronomique Mezzaluna, situé dans le dôme de la State Tower, à l'hôtel Lebua.

En 2016, Thomas et Mathias décident d'ouvrir leur propre établissement, le Sühring, avec la volonté de partager leur héritage et le savoir-faire acquis tout au long de leur parcours. Issus de la nouvelle cuisine allemande, leurs plats associent saveurs authentiques, influences modernes et techniques culinaires innovantes.

En 2017, après tout juste un an d'existence, le restaurant gastronomique des frères Sühling rejoint au 13^{ème} rang la liste des 50 meilleurs restaurants d'Asie, opérant ainsi la seconde meilleure entrée au classement. La même année, le guide Michelin dévoile son édition inaugurale dédiée à Bangkok et remet au duo sa première étoile. Le restaurant Sühling obtient une seconde étoile en 2018 et en 2019 successivement et atteint en 2020 le 6^{ème} rang du classement des 50 meilleurs restaurants d'Asie. Il fait aujourd'hui également partie des 50 meilleurs restaurants du monde, une liste qui recense les destinations gourmandes les plus exquises du globe.

Depuis 2019 et 2020 respectivement, l'établissement Sühling est membre Relais & Châteaux et Les Grandes Tables du Monde.

Blancpain et l'Art de Vivre

La rencontre entre le monde de la haute horlogerie et de la haute gastronomie, entre Blancpain et l'Art de Vivre est une évidence, tant au regard de leur attachement commun à l'artisanat, à l'importance portée à la qualité du produit, qu'au respect du terroir et des traditions. Quête de l'excellence, savoir-faire, précision des gestes et passion sont autant de valeurs partagées.

Blancpain entretient une relation privilégiée avec les plus grands chefs étoilés, totalisant plus de 100 étoiles Michelin parmi ses amis passés et présents.

Tout a commencé en 1986, bien avant l'engouement actuel pour la haute gastronomie, lorsque la Marque offre à son ami Frédy Girardet une montre spécialement gravée alors qu'il remporte le prix de "Meilleur Chef du monde". Trois ans plus tard, Blancpain réitère son engagement quand ce dernier, Paul Bocuse et Joël Robuchon sont désignés « Cuisiniers du Siècle ». La Manufacture les honore en leur offrant une montre gravée en souvenir de ce moment. Depuis, le cercle des amis de Blancpain s'est étoffé ; il compte aujourd'hui de nouveaux grands noms de la gastronomie internationale, tels que le chef espagnol Martín Berasategui, le Suisse Edgard Bovier ou le chef auvergnat Julien Royer, tous trois étoilés au guide Michelin.

En 2020, Blancpain matérialise ses liens avec le célèbre guide gastronomique en initiant un partenariat triennal mondial. À travers cette nouvelle collaboration, la Manufacture et le guide Michelin entendent promouvoir ensemble l'excellence, la passion et le savoir-faire qui les caractérisent.

Blancpain est également partenaire de prestigieux établissements hôteliers, comme les Relais & Châteaux et Leading Hotels of the World.