

Blancpain annuncia la sua collaborazione con i gemelli Sühring, un duo premiato con due stelle Michelin

La Manifattura Blancpain è orgogliosa di accogliere attraverso la sua cerchia di amici gli chef con due stelle Michelin Thomas e Mathias Sühring. Stabiliti a Bangkok, dirigono da quattro anni il ristorante Sühring, uno dei migliori indirizzi della capitale thailandese. La coppia propone una cucina tedesca moderna combinando ricette tradizionali ispirate da ricordi dell'infanzia con influenze contemporanee dell'Europa centrale.

Partner della guida Michelin, cronometrista ufficiale dei concorsi di cucina di rilievo ed editorialista delle migliori tavole del mondo con il suo magazine *Lettres du Brassus*, Blancpain veste i polsi degli chef famosi da più di tre decenni. La Manifattura è lieta di collaborare oggi con i fratelli Sühring, di cui le due stelle Michelin si aggiungono al palmarès della sua cerchia di amici.

L'alta orologeria e la grande cucina condividono lo stesso rigore: la qualità di un segnatempo Blancpain e di un piatto gastronomico dipendono entrambi da messe a punto precise e da un sottile matrimonio tra tradizione e creatività. I maestri orologiai della Manifattura e gli chef Thomas e Mathias Sühring hanno in comune una affascinante capacità di assemblare con esattezza una moltitudine di componenti e ingredienti al fine di creare dei capolavori. Il tempo inoltre svolge un ruolo cruciale nella preparazione di un cibo raffinato. Guardiano del tempo dal 1735, Blancpain darà del tempo d'ora in poi ai fratelli Sühring, di cui piatti saranno elaborati al ritmo dei cronografi flyback Fifty Fathoms e Fifty Fathoms Bathyscaphe.

Chef Thomas e Mathias Sühring

Nati a Berlino nel 1977, è nella capitale tedesca che Thomas e Mathias Sühring iniziano la loro carriera da chef. Entrambi imparano il mestiere in un hotel della città, prima di raggiungere insieme l'équipe del ristorante Aqua a Wolfsburg, diretto dallo chef tre volte stellato della guida Michelin Sven Elverfeld.

In seguito a questa esperienza, i fratelli Sühring prendono ognuno il proprio cammino. Thomas decide d'integrare l'istituzione tre stelle La Pergola, a Roma, dove si evolve al fianco di Heinz Beck. Quanto a Mathias, vola nei Paesi Bassi per lavorare con lo chef tre stelle Jonnie Boer nel ristorante De Librije.

In viaggio a Bangkok con Heinz Beck, Thomas si vede offrire nel 2008 un posto di chef in coppia con suo fratello Mathias. I gemelli dirigono ormai il ristorante gastronomico Mezzaluna, situato nella cupola della State Tower, all'hotel Lebua.

Nel 2016, Thomas e Mathias decidono di aprire il loro edificio, il Sühring, con la volontà di condividere il loro patrimonio e il savoir-faire acquisito durante il loro percorso. Provengono dalla *nouvelle cuisine* tedesca, i loro piatti associano sapori autentici, influenze moderne e tecniche culinarie innovative.

Nel 2017, giusto un anno dopo dalla sua esistenza, il ristorante gastronomico dei fratelli Sühring raggiunge il 13^{mo} posto nella lista dei 50 migliori ristoranti d'Asia, realizzando anche la seconda migliore entrata nella classifica. Lo stesso anno, la guida Michelin presenta la sua edizione inaugurale dedicata

à Bangkok e consegna al duo la prima stella. Il ristorante Sühring ottiene una seconda stella nel 2018 e successivamente nel 2019 e raggiunge nel 2020 il sesto rango della classifica dei 50 migliori ristoranti d'Asia. Oggi fa altresì parte dei 50 migliori ristoranti del mondo, una lista che identifica le destinazioni *gourmande* più squisite del globo.

Dal 2019 e 2020 rispettivamente, l'azienda Sühring è membro Relais & Châteaux e Les Grandes Tables du Monde.

Blancpain e l'Art de Vivre

L'incontro tra il mondo dell'alta orologeria e l'alta gastronomia, tra Blancpain e l'Art de Vivre è una prova, sia riguardo al loro comune legame con l'artigianato, all'importanza per la qualità del prodotto, sia al rispetto per il territorio e le tradizioni. Ricerca dell'eccellenza, savoir-faire, precisione dei gesti e passione sono dei valori condivisi.

Blancpain mantiene una relazione privilegiata con i più grandi chef stellati, totalizzando più di 100 stelle Michelin fra gli amici passati e presenti.

Tutto è iniziato nel 1986, ben prima l'infatuazione attuale per l'alta gastronomia, quando la Marca offre al suo amico Frédy Girardet un orologio appositamente inciso quando vince il premio di "Meilleur Chef du monde". Tre anni più tardi, Blancpain ribadisce il suo impegno quando, Paul Bocuse e Joël Robuchon vengono insigniti "Cuisiniers du Siècle". La Manifattura li onora offrendogli un segnatempo con una incisione in ricordo di quel momento. Da allora, la cerchia degli amici di Blancpain si è estesa; conta oggi nuovi grandi nomi della gastronomia internazionale, come lo chef spagnolo Martín Berasategui, lo svizzero Edgard Bovier o lo chef occitano Julien Royer, tutti e tre stellati guida Michelin.

Nel 2020, Blancpain concretizza i suoi legami con la celebre guida gastronomica iniziando una partnership triennale mondiale. Attraverso questa nuova collaborazione, la Manifattura e la guida Michelin intendono promuovere insieme l'eccellenza, la passione e il savoir-faire che li caratterizzano.

Blancpain è anche partner delle prestigiose istituzioni dell'hotellerie, come Relais & Châteaux e Leading Hotels of the World.