

## ブランパンが、ミシュランの2つ星を獲得した 双子のズーリング兄弟とのコラボレーションを発表

マニファクチュール ブランパンは、一流シェフが名を連ねるブランドフレンドの輪に、ミシュラン2つ星のシェフ、トーマス・ズーリングとマティアス・ズーリングを迎えました。バンコク中心部を拠点として、彼らはタイの首都で最も洗練された美食スポットの一つ、レストラン「ズーリング」で4年間、腕を振るっています。彼らは、子供時代の思い出からインスピレーションを得た伝統的な料理と現代の中欧料理のテイストを組み合わせ、現代ドイツ料理を提供しています。

ミシュランガイドのパートナーや有名な料理コンテストの公式タイムキーパーを務めたり、ブランドの広報誌『Lettres du Brassus』の中で世界屈指のレストランを紹介したりするだけでなく、ブランパンは有名シェフの手首を30年以上にわたり飾り続けています。ブランパンは、ミシュランの2つ星を獲得したズーリング兄弟とコラボレーションできることを大変嬉しく思います。

オートオルロジュリー（高級時計製造）もオートクイジーヌも共に厳格な規律が求められ、ブランパンのタイムピースの品質も、グルメ料理のクオリティも、伝統や創造性がさりげなく融合しながら正確に調整されるかどうかにかかっています。シェフのトーマス & マティアス・ズーリングも、時計技師も多彩な食材や部品を組み合わせる見事な技量を発揮して、傑作を誕生させます。時間は洗練された料理を準備する際に、極めて重要な役割を果たします。1735年から時の忠実な管理者であるブランパンは、これからズーリング兄弟のキッチンで時を刻み、そして彼らの料理は「フィフティ ファゾムス フライバック クロノグラフ」と「フィフティ ファゾムス バチスカーフ」のペースに合わせて作られます。

### シェフ、トーマス & マティアス・ズーリング

1977年にベルリンで生まれたトーマス & マティアス・ズーリングは、共にドイツの首都でシェフとしてのキャリアをスタートさせ、ベルリンのホテルで初めて見習いシェフとなりました。続いて、彼らは共にミシュラン 3 つ星シェフのスヴェン・エルバーフエルトが率いる、ヴォルフスブルクの「Restaurant Aqua」のチームに参加することを決めました。

この経験を経て、ズーリング兄弟はそれぞれ別の道を歩み始めます。トーマスは、ローマの 3 つ星レストラン「La Pergola Restaurant」に向かい、ハインツ・ベック氏のもとで腕に磨きをかけました。一方、マティアスはオランダに移り、レストラン「De Librije」で 3 つ星シェフのジョニー・ボア氏とともに働きました。

トーマスは 2008 年、ハインツ・ベック氏とバンコクを旅行中に、弟のマティアスとペアを組んでステート タワーのドームにあり、ルブアホテルの一部でもあるグルメレストラン「メツァルーナ」を共同で運営することを打診されました。

2016年、トーマスとマティアスは、これまでのキャリアを通じて自分達が受け継いできたことやノウハウを惜しみなく共有したいという意欲を持って、自分達のレストラン「ズーリング」をオープンすることを決めました。ドイツ料理をベースとする彼らの料理は、本格的な味や現代的なテイスト、斬新な料理テクニックが組み合わされています。

オープンからわずか1年後の2017年、美食レストラン「ズーリング」は「アジアのベストレストラン 50」で13位にランクインし、初のランクインを果たしたレストランの中では第2位となりました。同年、ミシュランガイドが初のバンコク版を発表し、この双子のシェフに初めて星を授与しました。2018年と2019年には、「ズーリング」は2年連続で2つ星を獲得し、2020年には「アジアのベストレストラン 50」で6位にランクインしました。現在、「ズーリング」は、世界で最も素晴らしい食事を提供するレストラン番付である「世界のベストレストラン 50」にもランクインしています。

「ズーリング」は、2019年からルレ・エ・シャトーのメンバーであり、2020年からはレ・グランド・ターブル・デュ・モンドのメンバーでもあります。

### ブランパンと「暮らしの芸術」

高級時計製造とオートクイジーヌの出会い、つまり、ブランパンと「暮らしの芸術」の融合は、卓越したクラフトマンシップの追求、品質を重視しテロワールと伝統を尊重するという同様の観点を持つことから、必然であったと言えるでしょう。これら共通の価値観には、卓越性、専門性、確かな感触、そして本物の情熱の追求も含まれます。

ブランパンは受賞歴のある世界中の素晴らしいシェフたちと特別な絆を育んでおり、現在および過去に獲得したミシュランの星の数が100を超える友情の輪が広がっています。

すべては、現在のオートクイジーヌブームが始まるずっと以前、ブランドフレンドであるシェフのフレディ・ジラルデ氏が「ワールド・ベスト・シェフ」を受賞した記念にブランパンが特別なエンブレミングを施した時計をプレゼントした1986年に始まりました。その3年後、ポール・ボキューズ氏とジョエル・ロブション氏と共にジラルデ氏が「シェフ・オブ・ザ・センチュリー」に輝いた時にも、ブランパンはオートクイジーヌへのコミットメントを改めて表明し、その受賞を記念して、それぞれにエンブレミングを施した時計を贈り、彼らの業績を称えました。これ以降、ブランパンの友情の輪は広がり続けており、現在ではスペイン人シェフのマルティン・ベラサテギ氏、スイスのエドガー・ボヴィエ氏、フランス・オーベルニュ地方出身のジュリアン・ロイヤール氏を初めとして、いずれもミシュランガイドで星を獲得し、料理界で国際的に活躍している一流シェフたちも新たに仲間入りを果たしています。

2020年、ブランパンは、3年間のグローバルパートナーシップを通して有名なミシュランガイドとの深い絆を表明しています。この新しいコラボレーションによって、ブランパンとミシュランガイドは、卓越性、情熱、専門技術を測る基準の推進に、共に取り組むことを決めました。

また、ブランパンは、ルレ・エ・シャトー、リーディング・ホテルズ・オブ・ザ・ワールドなどの一流ホテルとも提携しています。