

## 블랑팡, 미쉐린 가이드 2스타를 부여받은 듀오 쥐링 트윈스와의 협업을 발표하다

블랑팡이 미식 & 요리 부문 친구로 새롭게 합류한 미쉐린 2스타 셰프 토마스 쥐링(Thomas Sühling)과 마티아스 쥐링(Mathias Sühling)에게 환영의 인사를 보낸다. 그들은 태국 수도의 대표 오픈 쿠킹 레스토랑 중 하나이자 방콕 중심부에 위치한 쥐링 레스토랑을 4년간 운영하고 있다. 이 듀오는 어린 시절 추억에서 영감을 받은 전통 요리와 현대적인 중앙 유럽의 영향을 조화시킨 모던 독일 메뉴를 선보이고 있다.

미쉐린 가이드 파트너, 유명 요리 대회 공식 타임키퍼뿐 아니라 정기 간행물인 “레트르 뒤 브라쉬(Lettres du Brassus)”에서 세계 최고 레스토랑들을 리뷰하고 있는 블랑팡은 30년이 넘는 세월 동안 유명 셰프들의 손목을 장식해왔다. 블랑팡은 수상 경력에 빛나는 요리 부문 파트너로 미쉐린 2스타를 획득한 쥐링 형제를 영입하며 새로운 협업을 진행한다.

*오픈 울로제리(Haute Horlogerie)*와 *오픈 쿠킹(haute cuisine)*은 모두 상당한 정교함과 세심함을 요구한다. 블랑팡 타임피스와 요리의 품질 모두 전통, 창조성, 정통성을 세련되게 버무리고 정확하게 조정해 만들어낸 결과물이다. 워치메이커, 그리고 토마스 쥐링과 마티아스 쥐링 같은 훌륭한 셰프는 모두 다양한 부품과 재료를 조합해 마스터피스를 창조해내는 매혹적인 능력을 보유하고 있다. 또한 정성과 섬세함을 요구하는 준비 과정에 있어 시간(time)이 매우 중요하다는 공통점도 지니고 있다. 1735년 이래 충실하게 시간을 측정해온 블랑팡은 쥐링 형제의 주방에서 그들을 위해 시간을 측정할 것이다. 지금부터 그들은 피프티 패덤즈 플라이백 크로노그래프, 피프티 패덤즈 바티스카프가 알려주는 시간에 맞춰 요리할 것이다.

### 셰프 토마스 쥐링 & 마티아스 쥐링 Chefs Thomas and Mathias Sühling

1977년 베를린에서 태어난 토마스 쥐링과 마티아스 쥐링은 독일 수도에 위치한 호텔에서 첫 견습 생활을 하며 셰프 커리어를 시작했다. 그 후 그들은 함께 볼프스부르크의 레스토랑 아쿠아(Aqua) 팀에 합류하기로 결심했고, 그곳에서 미쉐린 3 스타 셰프 스벤 엘버펠트(Sven Elverfeld)의 사사를 받았다.

이 경험을 토대로 쥐링 형제는 각자의 길을 갔다. 토마스는 로마의 3 스타 레스토랑 라 페르골라(La Pergola)로 향해 헤인즈 베크(Heinz Beck)에게 배우며 성장했다. 한편 마티아스는 네덜란드로 가 레스토랑 드 리브리예(Restaurant De Librije)의 3 스타 셰프 조니 보어(Jonnie Boer)와 함께 했다.

헤인즈 베크와 방콕 여행을 하던 중 2008 년 토마스는 자신의 형제 마티아스와 공동 셰프 자리를 제안 받았고, 르부아엣 스테이트 타워 호텔 돔에 위치한 하이엔드 레스토랑 메자루나(Mezzaluna)를 공동 경영하게 되었다.

2016 년 토마스와 마티아스는 커리어를 통해 축적한 그들의 유산과 노하우를 공유하고픈 마음을 담아 자신들의 레스토랑 쥐링(Sühring)을 오픈하기로 결심했다. 독일 요리에서 파생한 그들의 메뉴는 정통의 맛, 현대적인 영향, 혁신적인 요리 기법이 어우러진 것이 특징이다.

레스토랑을 연지 1 년 밖에 안된 2017 년 쥐링 레스토랑은 아시아 최고 레스토랑 50 중 13 위에 이름을 올렸다. 처음 진입한 레스토랑 중에서는 두 번째로 높은 순위였다. 같은 해 미쉐린 가이드는 방콕을 주제로 한 첫 에디션을 공개했고, 이 듀오에게 별 하나를 선사했다. 쥐링 레스토랑은 2018 년과 2019 년 2 년 연속 별 두 개를 획득했고, 2020 년 아시아 최고 레스토랑 50 중 6 위에 진입했다. 현재는 전 세계 가장 세련된 요리의 나라에 자리한 레스토랑으로 가득한 세계 최고 레스토랑 50 리스트에도 올라 있다.

쥐링 레스토랑은 2019 년 이래 르레 에 샤토(Relais & Châteaux), 2020 년 이래 Les Grandes Tables du Monde associations 의 일원이기도 하다.

## **블랑팡과 아르 드 비브르 Blancpain and the Art of Living**

*오프 올로제리*와 *오프 퀴진* 간의 조우, 그리고 블랑팡과 ‘아르 드 비브르(Art of Living)’ 간의 조우는 사실 너무나 자연스러운 것이다. 섬세한 장인정신, 제품의 품질을 강조하는 일반적 측면에서뿐 아니라 전통과 유산을 존중하는 측면 모두에서 그렇다. 공통적으로 탁월함, 전문성, 정교한 마무리, 진정한 열정의 가치를 추구한다.

블랑팡은 많은 과거와 현재 친구들로 이뤄진 100명 이상의 미쉐린 스타 셰프를 포함해 수상 경력에 빛나는 위대한 셰프들과 특별한 관계를 이어나가고 있다.

블랑팡이 세계 우수 셰프들과 특별한 관계를 맺게 된 것은 오프 퀴진에 대한 지금과 같은 열렬한 관심이 있기 전인 1986 년부터였다. 그 해 “세계 최고 셰프(World’s Best Chef)”상을 수상한 블랑팡의 친구, 프레디 지라르데(Frédy Girardet)에게 특별한 인그레이빙을 담은 시계를 선사한

것이다. 3년 후 블랑팡은 폴 보퀴즈(Paul Bocuse)와 조엘 로부송(Joël Robuchon)이 “셰프 오브 더 센츨리(Chefs of the Century)”가 되었을 때 다시 한번 그들 모두에게 수상을 기념하는 내용을 새긴 시계를 선물하며 경의를 표했다. 이후 블랑팡의 친구 범주는 계속해서 확대되었고, 현재 그 리스트에는 스페인 셰프 마르틴 베라사테기(Martín Berasategui), 스위스의 에드가 부비에(Edgard Bovier), 프랑스 오베르뉴(Auvergne) 출신의 줄리앙 로이어(Julien Royer) 등 미쉐린 스타를 획득한 셰프 친구들도 다수 포함되어 있다.

2020년 블랑팡은 3년간의 글로벌 파트너십을 통해 미쉐린 가이드와의 친밀하고 특별한 연결고리를 보여준다. 이 새로운 협업을 통해 블랑팡과 미쉐린 가이드는 탁월함, 열정, 전문성의 기준을 함께 높여나가고 있다.

블랑팡은 르레 에 샤토(Relais & Châteaux)와 리딩 호텔 오브 더 월드(Leading Hotels of the World)에 속한 프리미엄 호텔들의 파트너이기도 하다.