

Blancpain объявляет о своем сотрудничестве с братьями-близнецами Зюринг, дуэтом, дважды удостоенным звезды гида Мишлен.

Мануфактура Blancpain рада приветствовать в кругу своих кулинарных друзей известных мишленовских шеф-поваров Томаса и Матиаса Зюрингов. Поселившись в самом центре Бангкока, они уже четыре года управляют рестораном Sühring, одним из лучших гастрономических мест столицы Таиланда. Дуэт предлагает современные немецкие блюда, сочетающие в себе традиционные рецепты, навеянные детскими воспоминаниями и современным влиянием Центральной Европы.

В дополнение к роли официального хронометриста прославленных гастрономических конкурсов и обозревателя лучших мировых ресторанов в корпоративном журнале «Lettres du Brassus», Blancpain украшают запястья знаменитых шефов на протяжении более трех десятилетий. Сегодня Мануфактура с радостью сотрудничает с братьями Зюринг, а две звезды Мишлен дополнили ряды отмеченного наградами круга кулинарных друзей бренда.

Высокое часовое искусство и искусство высокой кухни разделяют схожие неукоснительные дисциплины: качество часов Blancpain и блюд гурме, и те, и другие базируются на точности наряду с тонким сочетанием традиций, креативности и аутентичности. Часовщики, также как и шеф-повара Томас и Матиас Зюринги, демонстрируют завораживающую способность собирать богатство компонентов и ингредиентов для создания своих шедевров. Что еще важнее, время играет решающую роль в приготовлении изысканных деликатесов. Как верный хранитель времени с 1735 года, Blancpain будет задавать темп на кухне братьев Зюринг, чьи блюда с этого момента будут создаваться в такт хронографов flyback Fifty Fathoms и Fifty Fathoms Bathyscaphe.

Шеф-повара Томас и Матиас Зюринги

Родившиеся в 1977 году в Берлине, Томас и Матиас Зюринги начали свои карьеры в качестве шефов в столице Германии, где они оба получили свое первое образование в одном из отелей города. Затем вместе они решили присоединиться к команде ресторана Aqua в Вольфсбурге под руководством шеф-повара Свена Элверфельда, удостоенного тремя звездами Мишлен.

Следуя этому опыту, далее братья Зюринг пошли своими собственными путями. С одной стороны, Томас возглавил трехзвездочный ресторан La Pergola в Риме, где совершенствовал свои навыки вместе с Хайнцем Беком. С другой стороны, Матиас переехал в Нидерланды, чтобы работать с трехзвездочным шеф-поваром Джонни Буром в ресторане De Librije.

Во время поездки с Хайнцем Беком в Бангкок в 2008 году Томасу в паре с его братом Матиасом предложили должность шеф-повара, что привело близнецов к совместному управлению рестораном для гурманов Mezzaluna, расположенным под куполом Государственной башни и части отеля Lebua.

В 2016 году Томас и Матиас решили открыть собственный ресторан Sühring, желая поделиться своим наследием и ноу-хау, накопленными на протяжении всей своей карьеры. Блюда немецкой кухни сочетают в себе аутентичный вкус, современные веяния и инновационные кулинарные технологии.

В 2017 году, всего через год после запуска, гастрономический ресторан Sühring занял 13-е место в списке 50 лучших ресторанов Азии, став вторым в рейтинге среди вновь открывшихся. В том же году Гид Мишлен представил свое первое издание, посвященное Бангкоку, и наградил дуэт своей первой звездой. В 2018 и 2019 годах ресторан Sühring получил уже две звезды Мишлен, а в 2020 году он занял 6 место в рейтинге "50 лучших ресторанов Азии". Сегодня он также входит в список 50 лучших ресторанов мира; этот рейтинг определяет самые изысканные места для гурманов во всем мире.

С 2019 и 2020 года соответственно, ресторан Sühring также является членом ассоциаций Relais & Châteaux и Les Grandes Tables du Monde.

Blancpain и Искусство Жизни

Связь миров высокого часового искусства и высокой кухни, Blancpain и Искусства Жизни очень естественна, и в плане их общей принадлежности высокому мастерству, и важностью, возлагаемой на качество продукции, и уважением к местным продуктам и традициям. Эти общие ценности также включают в себя стремление к совершенству, опыт, профессионализм и истинную страсть.

Blancpain культивирует особые связи с величайшими шефами мира, удостоенными наград и насчитывающими более 100 мишленовских звезд, включая их в круг друзей в прошлом и настоящем.

Все началось в 1986, задолго до сегодняшнего поголовного увлечения высокой кухней, когда бренд наградили Фредди Жирарде заграрованными часами по случаю победы в номинации "Лучший шеф Мира". Три года спустя Blancpain вновь подтвердил свою приверженность миру высокой кухни, когда последний наряду с Полем Бокюзем и Жоэлем Робушоном были названы «Шефами Века». Мануфактура наградила их заграрованными по этому поводу памятными часами. С тех пор круг друзей Blancpain продолжал расширяться и сейчас включает новые на гастрономической сцене имена, включая испанского шефа Мартина Берасатегию (Berasategui), Эдгара Бовье из Швейцарии и Жульена Ройера из французского региона Оверни, каждый из которых был удостоен звезд Гиды Мишлен.

В 2020 году Blancpain подчеркивает свою тесную связь со знаменитым гидом Мишлен через трехлетнее глобальное партнерство. В рамках этого нового сотрудничества Мануфактура и гид Мишлен намерены двигаться в продвижении своих образцов качества, энтузиазма и мастерства.

Кроме того, Blancpain является партнером таких престижных отелей, как отели, принадлежащие Relais & Châteaux и Leading Hotels of the World.