

宝珀携手米其林二星得主——双胞胎名厨聚林兄弟开展合作

宝珀Blancpain喜悦结识两位美食界的新朋友——荣获米其林二星荣誉的托马斯·聚林（Thomas Sühling）和马赛亚斯·聚林（Mathias Sühling）兄弟。他们目前定居于泰国曼谷市中心，经营以两人姓氏命名的聚林（Sühling）餐厅已有四年之久，这家餐厅现已跻身泰国首都市内最顶尖的美食圣地行列。兄弟俩将童年回忆中食之难忘的传统佳肴与当代中欧的美食理念相融合，创制出了全新的现代德式料理。

除了曾为著名烹饪比赛担任官方计时，并在品牌期刊《Lettres du Brassus》中品评世界顶级餐厅外，30多年来，宝珀也为许多知名主厨打造腕间時計。如今，宝珀很高兴能与聚林兄弟展开合作，而两人赢得的两颗米其林星徽亦将被列为由宝珀厨界密友们所斩获的共同殊荣。

高级钟表业与高级烹饪业皆遵守同样严苛的行业准则，无论是一枚宝珀時計，抑或一盘珍馐佳肴，其品质都有赖于精确的调整以及传统、创意与真实的巧妙融合。品牌的制表大师们与托马斯·聚林和马赛亚斯·聚林两位星厨都展现出了一种令人着迷的实力：他们都能将许多零部件或是丰富食材组合在一起，用以创制出巨匠杰作。更重要的是，时间在精致佳肴的制备过程中也起到了至关重要的作用。作为始创于1735年的光阴守护者，宝珀也将为聚林兄弟的厨房提供专业计时。今后，两人将在五十噶系列飞返计时码表及五十噶系列深潜器Bathyscaphe腕表的跃动节奏中创制菜肴。

兄弟星厨：托马斯·聚林和马赛亚斯·聚林

托马斯·聚林和马赛亚斯·聚林两兄弟于1977年出生于德国柏林（Berlin）。兄弟俩在首都的一家酒店接受了初次培训，开始了他们成为厨师的职业生涯。随后，两人共同决定，加入沃尔夫斯堡（Wolfsburg）Aqua餐厅的厨师团队，接受米其林三星主厨斯文·埃尔弗菲尔德（Sven Elverfeld）的指导。

度过这一段共同经历之后，聚林兄弟踏上了各自的征程。托马斯只身前往罗马（Rome）的米其林三星餐厅 La Pergola，与海因茨·贝克（Heinz Beck）一起精进厨艺。而马赛亚斯则搬到了荷兰（Netherlands），在 De Librije 餐厅与摘取米其林三星的厨师乔尼·布尔（Jonnie Boer）合作共事。

2008年，托马斯与海因茨·贝克在曼谷旅行时，曾与马赛亚斯一起受聘担任主厨，如此，这对双胞胎兄弟终于有机会再度携手，共同管理高档餐厅 Mezzaluna。该餐厅坐落于曼谷国家塔的穹顶之下，同时也是莲花大酒店（Lebua hotel）的一部分。

2016年，因为希望与彼此分享各自在职业生涯中收获的经验 and 技能，托马斯和马赛亚斯决定开设自己的餐厅聚林（Sühling）。他们所呈现的菜品皆源自于德国菜系，是融合了地道传统风味、现代美食理念和创新烹饪技术的美味佳肴。

2017 年，聚林（Sühring）餐厅开业刚满一年，就已在“全亚洲最棒的 50 家餐厅”榜单中名列第 13 位。同年，《米其林美食指南》（Michelin Guide）首次刊发了曼谷版，并授予二人第一颗米其林星徽。2018 及 2019 年，聚林（Sühring）餐厅又连续荣获米其林二星星徽；及至 2020 年，它在“全亚洲最棒的 50 家餐厅”榜单中的排名已上升至第 6 位。目前，该餐厅亦入选“全球最棒的 50 家餐厅”，这是一个定义全球最精致美食圣地的权威榜单。

在 2019 及 2020 年，聚林（Sühring）餐厅还相继加盟罗莱夏朵（Relais & Châteaux）和世界顶尖餐厅联盟（Les Grandes Tables du Monde associations），成为其中一员。

宝珀与“生活的艺术”

无论是对精细工艺的共同追求、对产品质量的高度重视，抑或对风土传统的尊重推崇，从任何一方面来看，高级制表业与高级烹饪界的邂逅，或者说，宝珀与“生活的艺术”的相遇，都是水到渠成，顺理成章。激荡热情、专业精神、创新活力和精湛技艺，这是宝珀 Blancpain 与高级美食艺术领域共同追求的价值理念。

宝珀与知名星级主厨结下了不解之缘，迄今为止，品牌的这些美食界密友共斩获了超过 100 颗米其林星徽。

故事开始于 1986 年，当时，人们对高级烹饪的热情还远不如今日这般高昂，时值宝珀挚友弗雷迪·吉拉德特（Frédéric Girardet）荣膺“世界最佳主厨”桂冠，宝珀为其倾情奉上了一枚经过特别镌刻的精美腕表。三年后，当弗雷迪·吉拉德特与保罗·博古斯（Paul Bocuse）和乔尔·侯布匈（也译作：卢布松）（Joël Robuchon）一同荣获“世纪名厨”称号时，宝珀再度信守了承诺，为每位大师都献上了一枚镌刻腕表，用以纪念难忘的获奖时刻。自那时起，宝珀的“厨界朋友圈”便不断扩大。如今，品牌更是与国际美食界的新生力量强强联手，其中包括西班牙名厨马丁·贝拉塞特吉（Martín Berasategui）、瑞士主厨埃德加博菲尔以及来自法国奥弗涅（Auvergne）地区的主厨朱利安·罗杰（Julien Royer），他们皆已获得《米其林指南》授予的星级荣誉。

2020 年，品牌与米其林指南开启为期三年的全球合作关系，彰显与著名米其林指南间的密切联系。双方都希望能通过共同的携手努力，再度提升共享的从业准绳及核心价值观，即，激荡热情、专业精神、创新活力和精湛技艺。

此外，宝珀还与包括罗莱夏朵（Relais & Châteaux）和立鼎世酒店集团（Leading Hotels of the World）在内的众多全球知名酒店业巨头建立了合作伙伴关系。