

Blancpain kündigt Zusammenarbeit mit Michaël Michaelidis an, dem dreimal mit Michelin-Sternen prämierten Koch des Restaurants Joël Robuchon in Tokio

Die Manufaktur Blancpain freut sich, den Drei-Sterne-Koch Michaël Michaelidis in ihrem kulinarischen Freundeskreis willkommen zu heißen. Seit er 2011 zur Familie Joël Robuchon gestoßen ist, mit der Blancpain seit den 1980er-Jahren eng verbunden ist, hat Michaelidis in vielen verschiedenen Ländern herausragende Fähigkeiten unter Beweis gestellt, bevor er 2017 zum Chefkoch des Restaurants Joël Robuchon in Tokio ernannt wurde. Seitdem ist er fortlaufend mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet worden.

Als Partnerin des Guide Michelin, offizielle Zeitnehmerin renommierter Kochwettbewerbe und mit Reportagen über die besten Restaurants der Welt in ihrer Unternehmenszeitschrift „Lettres du Brassus“ hat die Marke Blancpain seit über drei Jahrzehnten mit den berühmtesten Küchenchefs zusammengearbeitet und ihnen eine Uhr ans Handgelenk gelegt. Die Manufaktur freut sich, heute mit Michaël Michaelidis zusammenzuarbeiten, dessen drei Michelin-Sterne zu der Liste ihres Freundeskreises hinzukommen.

Die *Haute Horlogerie* und die *Haute Cuisine* haben dieselben hohen Ansprüche: Die Qualität einer Blancpain-Uhr und die eines Gourmet-Gerichts sind von der Feinabstimmung und der gekonnten Kombination von Tradition und Kreativität abhängig. Die Uhrmacher der Manufaktur und Chefkoch Michaël Michaelidis teilen die faszinierende Fähigkeit, eine Vielzahl von Bestandteilen und Zutaten so zusammenzufügen, dass Meisterwerke entstehen. Außerdem spielt die Zeit auch bei der Zubereitung eines raffinierten Gerichts eine entscheidende Rolle. Als Hüterin der Zeit seit 1735 wird Blancpain nun das Tempo in der Küche des Restaurants Joël Robuchon in Tokio vorgeben, deren Gerichte im Rhythmus des Flyback-Chronographen Fifty Fathoms entwickelt werden.

Chefkoch Michaël Michaelidis

Michaël Michaelidis wurde 1982 in Cannes geboren. Seine Leidenschaft für das Kochen hat er seiner Tante zu verdanken, die ein Fine Dining-Restaurant in den Niederlanden besaß. Während der Sommerferien arbeitete der junge Michaël als Lehrling bei ihr im Restaurant. Schon in diesem jungen Alter waren sein Talent, sein Fleiß und seine Sorgfalt unübersehbar.

Im Laufe der Jahre hat Michaelidis mit einigen der berühmtesten Restaurants der Welt zusammengearbeitet. Dazu zählen das Zwei-Sterne-Restaurant Palme d'Or im Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez, das Drei-Sterne-Restaurant Le Louis XV-Alain Ducasse in Monte

Carlo und das Spoon By Alain Ducasse in Hongkong, wo Michaelidis zur Auszeichnung des Restaurants mit dem zweiten Michelin-Stern beigetragen hat.

2011 stieß Chefkoch Michaelidis zur Familie Joël Robuchon, als Küchenchef des L'Atelier de Joël Robuchon in Hongkong, das drei Michelin-Sterne besitzt. Ihm gefiel vor allem das Konzept der offenen Küche, das ihm ermöglichte, mit den Gästen zu interagieren und seine besten Gerichte direkt vor ihren Augen zuzubereiten.

Nach zwei Jahren in Hongkong zog er nach Singapur, um als Chefkoch des Restaurants Joël Robuchon im Resorts World Sentosa neue Herausforderungen zu meistern.

Chefkoch Michaelidis erhielt für seine Errungenschaften große Anerkennung von Joël Robuchon persönlich sowie zahlreiche Auszeichnungen vom Michelin Guide und The Forbes Travel Guide. 2017 wurde er zum Chefkoch des Restaurants Joël Robuchon in Tokio ernannt, und wurde bereits mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Blancpain und l'Art de Vivre

Die Begegnung der Welt der *Haute Horlogerie* und der *Haute Cuisine* – zwischen Blancpain und der verfeinerten Lebenskunst, der Art de Vivre – ist naheliegend, sowohl wegen ihrer Bindung ans Handwerk als auch der Bedeutung, die sie der Qualität des Produkts beimessen, sowie ihrem Respekt vor dem Terroir und den Traditionen. Das Streben nach Exzellenz, das Know-how, die Präzision der Gesten und die Leidenschaft sind ebenfalls gemeinsame Werte.

Blancpain unterhält enge Beziehungen zu den größten Sterneköchen und kommt insgesamt auf mehr als 100 Michelin-Sterne im Kreis der aktuellen und früheren Freunde der Maison.

Alles begann 1986 – also lange bevor sich die breite Öffentlichkeit für die Gourmetküche begeisterte – als Blancpain dem Schweizer Frédy Girardet aus Anlass seiner Kür zum besten „Koch der Welt“ eine speziell gravierte Uhr schenkte. Drei Jahre später wiederholte die Uhrenmarke ihr Engagement, als er sowie Paul Bocuse und Joël Robuchon den Titel „Koch des Jahrhunderts“ verliehen bekamen. Damals ehrte Blancpain die drei mit einer Uhr, deren spezielle Gravur an die Auszeichnung erinnert. Seitdem ist der Freundeskreis von Blancpain weiter gewachsen. Heute zählen auch große Namen der internationalen Gastronomie wie der spanische Gourmetkoch Martín Berasategui, der Schweizer Edgard Bovier oder der Chef aus der Auvergne Julien Royer dazu – alle mit Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Durch eine dreijährige globale Partnerschaft mit dem Guide Michelin verknüpfte Blancpain im Jahr 2020 seine Verbindung zum berühmten Gastronomieführer noch enger. Mit dieser neuen Zusammenarbeit wollen die Manufaktur und der Guide Michelin gemeinsam die Exzellenz, die Leidenschaft und das Know-how fördern, die sie auszeichnen.

Die Manufaktur Blancpain ist außerdem Partner prestigeträchtiger Hotels, wie den Hotels der Vereinigung Relais & Châteaux.