

Blancpain anuncia su colaboración con Michaël Michaelidis, chef con tres estrellas Michelin del restaurante Joël Robuchon de Tokio

Blancpain se complace en dar la bienvenida a su círculo de amigos culinarios al chef con tres estrellas Michelin, Michaël Michaelidis. Tras incorporarse en 2011 a la familia Joël Robuchon, cuyos vínculos con Blancpain perduran desde los años 80, el chef Michaelidis ha demostrado sus excelentes aptitudes en numerosos países antes de ser nombrado chef ejecutivo del restaurante Joël Robuchon de Tokyo en 2017. Desde entonces, ha obtenido consecutivamente tres estrellas Michelin.

Además de sus labores como socio de la Guía Michelin, cronómetro oficial de reconocidos concursos culinarios, así como cronista de los mejores restaurantes del mundo en su revista institucional *Lettres du Brassus*, Blancpain ha vestido las muñecas de famosos chefs durante más de tres décadas. Hoy, la Maison está encantada de colaborar con el chef Michaël Michaelidis, cuyas tres estrellas Michelin se unen a las filas del galardonado círculo de amigos culinarios de la marca.

La *alta relojería* y la *alta gastronomía* comparten una disciplina igualmente rigurosa: la calidad de un reloj Blancpain y de un plato gourmet dependen de precisos ajustes, junto con una mezcla sutil de tradición y creatividad. Los maestros relojeros de la Maison, así como el chef Michaël Michaelidis, demuestran su fascinante capacidad de ensamblar abundantes componentes e ingredientes para crear obras de arte. El tiempo, además, tiene un papel decisivo en la preparación de un exquisito manjar. Como fiel guardián del tiempo desde 1735, Blancpain marcará el compás en la cocina del restaurante Joël Robuchon de Tokyo, en donde a partir de ahora se elaborarán los platos al ritmo del Fifty Fathoms Flyback Chronograph.

El chef Michaël Michaelidis

Nacido en 1982 en Cannes, Michaël Michaelidis descubrió su pasión por la cocina gracias a su tía, que tenía un restaurante de alta cocina en los Países Bajos. Durante sus vacaciones de verano, el joven Michaël trabajaba como aprendiz junto a ella en el restaurante. Ya a esa tierna edad, su talento, diligencia y meticulosidad eran evidentes.

A lo largo de los años, el chef Michaelidis ha trabajado con algunos de los restaurantes más célebres del mundo. Entre ellos, la Palme d'Or, con dos estrellas Michelin en el Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez, Le Louis XV-Alain Ducasse en Montecarlo, con tres estrellas Michelin y el Spoon By Alain Ducasse de Hong Kong, donde contribuyó a la obtención de la segunda estrella Michelin por parte del restaurante.

El chef Michaelidis se unió a la familia Joël Robuchon en 2011, como chef de cocina de L'Atelier de Joël Robuchon en Hong Kong, que cuenta con tres estrellas Michelin. Le gustaba especialmente el concepto de cocina abierta, que le permitía interactuar con los clientes y preparar sus mejores platos ante sus ojos.

Tras dos años en Hong Kong, se trasladó al sur, a Singapur, para asumir un nuevo reto como chef ejecutivo del restaurante Joël Robuchon en el Resorts World Sentosa.

El chef Michaelidis ha recibido un gran reconocimiento por sus logros de manos del propio Joël Robuchon, así como numerosos premios de la Guía Michelin y la Guía de Viajes Forbes. En 2017, fue asignado como chef ejecutivo del restaurante Joël Robuchon de Tokio y ya ha adquirido allí tres estrellas Michelin.

Blancpain y el Arte de Vivir

El encuentro entre los mundos de la *alta relojería* y el de la *alta cocina*, entre Blancpain y el Arte de Vivir es plenamente evidente, tanto en términos de su adhesión común a la alta artesanía, como de la importancia otorgada a la calidad del producto o el respeto por lo local y las tradiciones. Estos valores compartidos también engloban la misma búsqueda de la excelencia, el conocimiento, el toque confiado y la verdadera pasión.

Blancpain cultiva vínculos especiales con los más grandes chefs galardonados, abarcando más de 100 estrellas Michelin entre su círculo de amigos, pasados y presentes.

Todo comenzó en 1986, mucho antes de la actual moda por la alta cocina, cuando la marca regaló a su amigo Frédy Girardet un reloj especialmente grabado al haber recibido el premio del Mejor Chef del Mundo. Tres años más tarde, Blancpain reafirmó su compromiso cuando Frédy Girardet, Paul Bocuse y Joël Robuchon, fueron proclamados Cocineros del Siglo. La Manufactura les honró en aquel momento obsequiándoles con un reloj grabado para conmemorar la ocasión. Desde entonces, el círculo de amigos de Blancpain ha continuado creciendo y hoy cuenta con nuevos nombres de la escena gastronómica internacional, como el chef español Martín Berasategui, el suizo Edgard Bovier y el auvernés Julien Royer, todos ellos galardonados con estrellas de la Guía Michelin.

En 2020, Blancpain expresó su estrecha relación con la famosa Guía Michelin a través de una asociación internacional de tres años. Mediante esta nueva colaboración, la Manufactura y la Guía Michelin buscan trabajar juntos para promover sus piedras angulares de excelencia, pasión y dominio.

Blancpain también es socio de prestigiosos hoteles, como son aquellos pertenecientes a Relais & Châteaux.