

Blancpain annuncia la collaborazione con Michaël Michaelidis, chef Michelin tristellato del Ristorante Joël Robuchon di Tokyo

La Maison Blancpain è lieta di accogliere Michaël Michaelidis, chef Michelin tristellato, nella sua cerchia di amici. Il legame tra Blancpain e la famiglia Joël Robuchon, di cui Michaelidis fa parte dal 2011, esiste sin dagli anni Ottanta. Nei suoi spostamenti, lo chef ha dato dimostrazione di un talento incontenibile: una carriera culminata, nel 2017, con la nomina a Executive Chef per il Ristorante Joël Robuchon di Tokyo e proseguita con la conquista di tre stelle Michelin.

Partner della guida Michelin, cronometrista ufficiale dei concorsi di cucina di rilievo ed editorialista delle migliori tavole del mondo, con il suo magazine Lettres du Brassus, Blancpain veste i polsi degli chef famosi da oltre tre decenni. La Manifattura è lieta di collaborare oggi con lo chef Michaël Michaelidis, le cui tre stelle Michelin si aggiungono al palmarès della sua cerchia di amici.

L'alta orologeria e la grande cucina condividono lo stesso rigore: la qualità di un segnatempo Blancpain e di un piatto gastronomico dipendono da messe a punto precise e da un delicato connubio tra tradizione e creatività. I maestri orologiai della Manifattura e lo chef Michaël Michaelidis hanno in comune l'affascinante capacità di assemblare con esattezza una moltitudine di componenti e ingredienti al fine di creare dei capolavori. Il tempo, inoltre, svolge un ruolo cruciale nella preparazione di una raffinata prelibatezza. Guardiano del tempo dal 1735, Blancpain farà da metronomo nelle cucine del Ristorante Joël Robuchon di Tokyo, le cui pietanze saranno preparate al ritmo del cronografo flyback Fifty Fathoms.

Lo chef Michaël Michaelidis

Nato a Cannes nel 1982, Michaël Michaelidis scopre la passione per la cucina per merito di una zia, proprietaria di un ristorante di alto livello nei Paesi Bassi. Durante le vacanze estive il giovane Michaël aiutava infatti la parente in qualità di apprendista, dimostrando nonostante l'età un talento, una diligenza e una precisione fuori dal comune.

Nel corso degli anni lo chef Michaelidis ha collaborato con alcuni dei più celebri ristoranti al mondo, tra cui il Palme d'Or del Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez (due stelle Michelin), il Le Louis XV-Alain Ducasse di Monte Carlo (tre stelle Michelin) e lo Spoon by Alain Ducasse di Hong Kong, dove ha contribuito alla conquista della seconda stella Michelin.

Nel 2011 lo chef Michaelidis è entrato a far parte della famiglia Joël Robuchon in qualità di Chef de Cuisine presso L'Atelier de Joël Robuchon di Hong Kong, che vanta tre stelle

Michelin. La cucina a vista, elemento molto apprezzato da Michaelidis, gli ha consentito di interagire con i commensali, deliziandoli con la spettacolare preparazione delle sue pietanze.

Trascorsi due anni a Hong Kong, lo chef si è spostato a sud, a Singapore, nelle nuove vesti di Executive Chef presso il Ristorante Joël Robuchon del Resorts World Sentosa.

Le prodezze culinarie dello chef Michaelidis gli hanno guadagnato grandi lodi da parte dello stesso Joël Robuchon, oltre che numerosi premi Guida Michelin e Forbes Travel Guide. Nel 2017 è stato nominato Executive Chef del Ristorante Joël Robuchon di Tokyo, aggiudicandosi in questo breve lasso di tempo le tre stelle Michelin.

Blancpain e l'Art de Vivre

L'affinità tra il mondo dell'alta orologeria e dell'alta gastronomia, tra Blancpain e l'Art de Vivre, è evidente nell'amore per l'artigianato, nell'importanza riservata alla qualità del prodotto e nel rispetto per il territorio e le tradizioni. Ricerca dell'eccellenza, savoir-faire, precisione dei gesti e passione sono valori condivisi.

Blancpain intrattiene una relazione privilegiata con i più grandi chef stellati, con un totale di oltre 100 stelle Michelin fra amici passati e presenti.

Tutto inizia nel 1986, ben prima dell'infatuazione attuale per l'alta gastronomia, quando la Maison offre all'amico Frédy Girardet un orologio inciso appositamente per celebrare la vittoria del premio "Meilleur Chef du Monde". Tre anni più tardi, Blancpain ribadisce il suo impegno nel momento in cui Paul Bocuse e Joël Robuchon vengono insigniti del titolo di "Cuisiniers du Siècle": la Manifattura li omaggia con il dono di un segnatempo che reca un'incisione commemorativa. La cerchia degli amici di Blancpain si è da allora estesa sempre di più, fino a comprendere nuovi grandi nomi della gastronomia internazionale: ricordiamo lo chef spagnolo Martín Berasategui, lo svizzero Edgard Bovier e lo chef alvernese Julien Royer, tutti e tre stellati Guida Michelin.

Nel 2020, Blancpain concretizza il suo legame con la celebre guida gastronomica dando avvio a una partnership triennale a livello mondiale. Attraverso questa nuova collaborazione, la Manifattura e la Guida Michelin intendono promuovere quelli che sono i loro comuni denominatori: eccellenza, passione e savoir-faire.

Blancpain è inoltre partner di numerosi hotel di prestigio, tra cui le strutture dell'associazione Relais & Châteaux.