

## ブランパンが、ミシュランガイド東京 2021で3つ星を 獲得しているジョエル・ロブション レストラン東京のシェフ、 ミカエル・ミカエリディス氏とのコラボレーションを発表

ブランパンは、一流シェフが名を連ねるブランドフレンドの輪に、ミシュラン3つ星のシェフ、ミカエル・ミカエリディス氏を迎えました。ミカエリディス氏が、1980年代よりブランパンとの結びつきが続いているジョエル・ロブション ファミリーに加わったのは2011年。多くの国でその卓越した手腕を発揮してきました。2017年にはジョエル・ロブション レストラン東京のエグゼクティブシェフに就任しました。以来、ミカエリディス氏は連続してミシュランの3つ星を獲得し続けています。

ブランパンは、ミシュランガイドのパートナーや有名な料理コンテストの公式タイムキーパーを務めたり、ブランドの広報誌『Lettres du Brassus』の中で世界屈指のレストランを紹介してきました。それに加え、ブランパンのタイムピースは有名シェフの手元を30年以上にわたり飾り続けています。ブランパンは、ミシュランの3つ星シェフ、ミカエル・ミカエリディス氏とコラボレーションし、受賞歴のある素晴らしいシェフとの友情の輪に迎え入れることができることを大変嬉しく思います。

オートオルロジュリー（高級時計製造）にもオートクイジーヌにも共に厳格な規律が求められます。また、ブランパンのタイムピースの品質も、グルメ料理のクオリティも、正確な調整と伝統と創造性の絶妙な融合にかかっています。シェフのミカエル・ミカエリディス氏もブランパンのウォッチメーカーも、多彩な食材や部品を組み合わせる見事な技量を発揮して、傑作を誕生させます。時間は洗練された料理を準備する際に、極めて重要な役割を果たします。1735年以来、時の忠実な管理人を務めてきたブランパンは、今後、ジョエル・ロブション レストラン東京の厨房で時を刻み、その料理は「フィフティ ファゾムス フライバック クロノグラフ」のペースに合わせて作られます。

### シェフ、ミカエル・ミカエリディス氏

1982年にカンヌで生まれたミカエル・ミカエリディス氏は、オランダでファインダイニングレストランを運営していた叔母の影響で料理に対する情熱を示すようになり、少年時代には、夏休みの間、叔母のレストランで見習いとして働いていました。その頃から、その才能、努力、緻密さは顕著に表れていました。

その後、ミカエリディス氏は数年間にわたり、世界中の有名レストランでシェフとして経験を積みました。その中には、ミシュラン 2 つ星の「パルムドール」(グランド ハイアット カンヌ ホテル マルチネス内)、ミシュラン 3 つ星の「ル・ルイ・キャンズ-アラン・デュカス」(モンテカルロ)、ミカエリディス氏がミシュラン 2 つ星獲得に貢献した「スプーン バイ アラン デュカス」(香港) などが含まれます。

2011 年には、ミシュラン 3 つ星を獲得している香港の「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のシェフ・ド・キュイジーヌに就任。ジョエル・ロブション ファミリーに加わります。ミカエリディス氏は、とりわけ、ゲストと交流を図りながら、目の前で最高の料理を用意できるオープンキッチンのコンセプトを楽しんでいました。

香港で 2 年間シェフを務めた後は、シンガポールに移り、リゾート・ワールド・セントーサ内のジョエル・ロブション レストランで新たな挑戦となるエグゼクティブシェフに就任します。

ミカエリディス氏は、ジョエル・ロブション氏本人からシェフとしての実績を大きく評価されるとともに、ミシュランガイドとフォース・トラベルガイドから数多くの賞を受賞しています。2017年には、ジョエル・ロブション レストラン東京のエグゼクティブシェフに任命され、すでにミシュランの3つ星を獲得しています。

## ブランパンと「暮らしの芸術」

オートオルロジュリーとオートキュイジーヌの出会い、つまり、ブランパンと「暮らしの芸術」の融合は、卓越したクラフトマンシップの追求、品質を重視しテロワールと伝統を尊重するという同様の観点を持つことから、必然であったと言えるでしょう。これら共通の価値観には、卓越性、専門性、確かな感触、そして本物の情熱の追求も含まれます。

ブランパンは受賞歴のある世界中の素晴らしいシェフたちと特別な絆を育んでおり、現在および過去に獲得したミシュランの星の数が100を超える友情の輪が広がっています。

すべては、現在のオートキュイジーヌブームが始まるずっと以前、ブランドフレンドであるシェフのフレディ・ジラルデ氏が「ワールド・ベスト・シェフ」を受賞した記念にブランパンが特別なエングレービングを施した時計をプレゼントした 1986 年に始まりました。その 3 年後、ジョエル・ロブション氏とポール・ボキューズ氏と共にジラルデ氏が「シェフ・オブ・ザ・センチュリー」に輝いた時にも、ブランパンはオートキュイジーヌへのコミットメントを改めて表明し、その受賞を記念して、それぞれにエングレービングを施した時計を贈り、彼らの業績を称えました。これ以降、ブランパンの友情の輪は広がり続けており、現在ではスペイン人シェフのマルティン・ベラサテギ氏、スイスのエドガー・ボヴィエ氏、フランス・オーベルニュ地方出身のジュリアン・ロワイエ氏を初めとして、いずれもミシュランガイドで星を獲得し、料理界で国際的に活躍している一流シェフたちも新たに仲間入りを果たしています。

2020年、ブランパンは、3年間のグローバルパートナーシップを通して有名なミシュランガイドとの深い絆を表明しています。この新しいコラボレーションによって、ブランパンとミシュランガイドは、卓越性、情熱、専門技術を測る基準の推進に、共に取り組むことを決めました。

なお、ブランパンは、ルレ・エ・シャトーなどの一流ホテルとも提携しています。