

Blancpain объявляет о партнерстве с Михаэлем Микаэлидисом, шефом ресторана Joël Robuchon Restaurant Токуо, трижды удостоенным звезды Мишлен

Мануфактура Blancpain гордится тем, что круг ее друзей в области кулинарии пополнил шеф Михаэль Микаэлидис, в послужном списке которого уже три звезды Мишлен. В 2011 году Микаэлидис присоединился к семейству Жюэля Робюшона, с которым Blancpain поддерживает партнерские отношения, начиная с 1980-х годов. Он продемонстрировал свое выдающееся мастерство во многих странах мира, а в 2017 году получил предложение стать шефом ресторана Joël Robuchon Restaurant Токуо. С тех пор Михаэль одну за другой получил три звезды Мишлен.

Помимо партнерства с Гидом Мишлен, роли официального хронометриста прославленных гастрономических конкурсов и обозревателя лучших мировых ресторанов для своего корпоративного журнала «Lettres du Brassus», на протяжении более трех десятилетий часы Blancpain украшают запястья знаменитых шеф-поваров. Сегодня Мануфактура с удовольствием начинает сотрудничество с шефом Михаэлем Микаэлидисом, три звезды Мишлен которого отныне пополнили копилку достижений кулинарных друзей бренда.

Высокое часовое искусство и Высокую кухню объединяет схожий методичный подход: качество и часов Blancpain, и изысканных блюд обусловлено безупречной точностью исполнения и гармоничным сочетанием творчества и традиций. Часовщики Мануфактуры, так же как и шеф Михаэль Микаэлидис, демонстрируют искусное умение собирать свои шедевры из множества компонентов и ингредиентов. Более того, в приготовлении изысканных деликатесов время играет решающую роль. Как верный хранитель времени с 1735 года, Blancpain будет задавать темп на кухне ресторана Joël Robuchon Restaurant Токуо, блюда которого с этого момента будут создаваться в такт хронографа Fifty Fathoms Flyback.

Шеф-повар Михаэль Микаэлидис

Микаэль Микаэлидис родился в 1982 году в Каннах. Любовь к кулинарии ему привила тетья, у которой был свой ресторан в Голландии. Во время летних каникул юный Микаэль работал у нее в ресторане в качестве ее помощника. Уже в этом возрасте он проявлял усердие, тщательность и недюжинный талант.

На протяжении многих лет Микаэлидису довелось поработать в самых знаменитых ресторанах мира, включая обладателя двух звезд Мишлен ресторан Palme d'Or при отеле

Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez, ресторан Le Louis XV-Alain Ducasse в Монте-Карло (три звезды Мишлен) и ресторане Spoon By Alain Ducasse в Гонконге, где во многом благодаря его усилиям ресторан получил вторую звезду Мишлен.

В 2011 году Микаэлидис вошел в семью Жоэля Робюшона и начал работать в качестве шефа в ресторане L'Atelier de Joël Robuchon в Гонконге, отмеченном тремя звездами Мишлен. Его особенно привлекает концепция open kitchen, которая предполагает, что блюда шеф готовит на глазах посетителей и может с ними общаться.

После двух лет в Гонконге Микаэлидис перебрался южнее – в Сингапур, где ему предложили стать шефом ресторана Joël Robuchon Restaurant комплекса Resorts World Sentosa.

Микаэль Микаэлидис получил высокое признание от самого Жоэля Робюшона и целый ряд поощрений от Гюда Мишлен и знаменитого Forbes Travel Guide. В 2017 году ему предложили должность шефа в ресторане Joël Robuchon Restaurant Tokyo, и на сегодняшний день в его послужном списке уже три звезды Мишлен.

Blancpain и «искусство жить»

Союз *Высокого часового искусства* и *Высокой кухни* абсолютно закономерен, учитывая единые фундаментальные ценности Blancpain и «искусства жить», такие как мастерство, приоритет качества и почитание традиций и местных особенностей. Мануфактуру и кулинарный мир также объединяют общее стремление к совершенству, профессионализм, безошибочное чутье и неиссякаемый энтузиазм.

Blancpain поддерживает особые отношения с величайшими шефами мира, чьи заслуги получили высокую оценку. Суммарное количество звезд Мишлен, которыми владеют друзья бренда (сегодня и в прошлом), превышает 100.

Все началось в 1986 году, задолго до сегодняшнего поголовного увлечения Высокой кухней, когда бренд наградил своего друга Фредди Жирарде часами с особой гравировкой по случаю победы в номинации «Лучший шеф-повар мира». Три года спустя Blancpain вновь подтвердил свою приверженность миру Высокой кухни, когда Фредди Жирарде наряду с Полем Бокюзом и Жоэлем Робюшоном были признаны «Шеф-поварами века». По этому случаю Мануфактура вручила им памятные часы с гравировкой. С тех пор круг друзей Blancpain продолжал расширяться и сейчас включает новые имена на гастрономической сцене, такие как испанец Мартин Берасатеги, швейцарец Эдгар Бовье и Жульен Ройер из французского Оверни. Каждый из них удостоен звезд Мишлен.

В 2020 году Blancpain продолжил свое сотрудничество со знаменитым Гидом Мишлен, заключив с ним договор о трехлетнем глобальном партнерстве. В рамках этого нового партнерства Мануфактура и Гид Мишлен предполагают и далее объединять усилия в утверждении таких общих ценностей, как качество, увлеченность и мастерство.

Также Blancpain является партнером престижных отелей – таких, как входящие в сеть Relais & Châteaux.