

## 宝珀 Blancpain 宣布与东京乔尔·侯布匈餐厅米其林三星主厨 迈克尔·迈克利迪斯展开跨界合作

宝珀Blancpain热烈欢迎米其林三星主厨迈克尔·迈克利迪斯 (Michaël Michaelidis) 加入品牌“厨界朋友圈”。自20世纪80年代以来，乔尔·侯布匈 (Joël Robuchon, 又译：卢布松) 团队便与宝珀一直保持紧密合作。主厨迈克利迪斯于2011年加入乔尔·侯布匈的大家庭，之后陆续在许多国家展现出卓越厨艺，并于2017年被任命为东京 (Tokyo) 乔尔·侯布匈 (Joël Robuchon, 又译：卢布松) 餐厅行政总厨。自那以后，他便连续获得米其林三星称号。

除了作为《米其林指南》(Michelin Guide) 的合作伙伴、著名烹饪比赛的官方计时，以及品牌期刊《Lettres du Brassus》中世界顶级餐厅的评论员之外，宝珀三十多年来也为许多知名主厨打造过腕间時計。如今，宝珀很高兴能与主厨迈克尔·迈克利迪斯展开跨界合作，而其赢得的三颗米其林星徽亦将被列为由宝珀美食界好友们所斩获的共同殊荣。

高级制表与高级烹饪一脉相通，皆秉持同样严谨的行业准则：无论是宝珀時計，亦或珍馐佳肴，品质都仰赖于精准的掌控，以及传统和创意之间的精妙糅合。与主厨迈克尔·迈克利迪斯一样，宝珀的制表大师也同样展现出令人神往的非凡能力，他们在组装零部件和配比食材时均恪守精准原则，精益求精。更为重要的是，时间在精致佳肴的烹调中也起着至关重要的作用。作为始创于1735年的光阴守护者，宝珀也将为东京乔尔·侯布匈餐厅的厨房提供专业计时。今后，迈克利迪斯将在五十噶系列飞返计时码表及五十噶系列深潜器Bathyscaphe腕表的跃动中创制菜肴。

### 主厨迈克尔·迈克利迪斯

迈克尔·迈克利迪斯 1982 年出生于戛纳 (Cannes)，他的姑姑在荷兰 (The Netherlands) 拥有一家高级餐厅，也因此点燃了他对烹饪的热情。每逢暑假，年轻的迈克尔便会在姑姑的餐馆里当学徒。即使小小年纪，他的才华、勤奋和一丝不苟的特质已经显露无疑。

多年来，主厨迈克利迪斯一直与全球知名餐厅合作。这些餐厅包括戛纳马丁内斯君悦酒店 (Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez) 的米其林二星 Palme d'Or 餐厅、蒙特卡洛 (Monte Carlo) 的米其林三星路易十五餐厅 (Le Louis XV) 以及香港地区 (Hong Kong) 的 Spoon 餐厅，路易十五和 Spoon 餐厅皆由主厨艾伦·杜卡斯 (Alain Ducasse) 执掌，而香港地区的 Spoon 餐厅能够斩获米其林二星的殊荣，其中亦有迈克利迪斯的一份功劳。

迈克利迪斯于 2011 年加入乔尔·侯布匈团队，并担任香港地区 L'Atelier de Joël Robuchon 餐厅主厨，该餐厅拥有米其林三星称号。他特别喜欢开放式厨房，这样的设计可以让他与食客互动，并在客人眼前烹饪他的拿手菜肴。

在香港工作两年后，他南下新加坡（Singapore），接受全新挑战，在圣淘沙名胜世界（Resorts World Sentosa）的乔尔·侯布匈餐厅担任行政主厨。

主厨迈克利迪斯的厨艺获得了乔尔·侯布匈本人的高度认可，并获得了《米其林指南》和《福布斯旅游指南》（The Forbes Travel Guide）的众多奖项。2017年，迈克尔·迈克利迪斯被任命为东京乔尔·侯布匈餐厅行政总厨，当时的他已经获得了米其林三星称号。

### 宝珀 Blancpain 与生活艺术

无论是对精细工艺的共同追求、对产品质量的高度重视，抑或是对风土传统的尊重推崇，高级制表与高级烹饪的邂逅，以及宝珀与“生活艺术”之间的相遇，都是水到渠成，顺理成章。追求卓越品质，传承精湛技艺，讲究手法精确，迸发澎湃热情，这是宝珀与高级美食艺术领域共同的价值理念。

宝珀与知名星级主厨结下了不解之缘，迄今为止，品牌的这些美食界好友共斩获了超过100颗米其林星徽。

故事开始于 1986 年，当时，人们对高级烹饪的热情还远不如今日这般高昂，时值宝珀挚友弗雷迪·吉拉德特（Frédéric Girardet）荣膺“世界最佳主厨”（the “World’s Best Chef”）桂冠，宝珀为其倾情奉上了一枚经过特别镌刻的精美腕表。三年后，当弗雷迪·吉拉德特与保罗·博古斯（Paul Bocuse）和乔尔·侯布匈一同荣获“世纪名厨”（“Chefs of the Century”）称号时，宝珀再度信守了承诺，为每位大师都献上了一枚镌刻腕表，用以纪念难忘的获奖时刻。自那时起，宝珀的“厨界朋友圈”便不断扩大。如今，品牌更是与国际美食界的重要新生力量强强联手。他们之中包括：西班牙名厨马丁·贝拉塞特吉（Martín Berasategui）、瑞士主厨埃德加·博维尔（Edgard Bovier）以及来自法国奥弗涅（Auvergne region of France）地区的主厨朱利安·罗杰（Julien Royer），他们皆已获得《米其林指南》授予的星级荣誉。

2020年，品牌更通过为期三年的全球合作关系，彰显与著名的《米其林指南》间的密切联系。双方都希望能藉由此次全新合作，共同携手努力，再度提升共享的从业准绳及核心价值观，即，激荡热情、专业精神、创新活力和精湛技艺。

此外，宝珀还与罗莱夏朵（Relais & Châteaux）等知名酒店业巨头建立了合作伙伴关系。