

寶珀宣佈與東京 Joël Robuchon 餐廳 三屆米芝蓮星級名廚Michaël Michaelidis合作

寶珀歡迎米芝蓮三星級名廚Michaël Michaelidis加入美食界摯友的行列。Michaelidis主廚於2011年加入1980年代起與寶珀建立長久關係的Joël Robuchon大家庭，在多國展現超卓廚藝，並於2017年成為東京Joël Robuchon餐廳行政主廚。自此，他連續三次奪得米芝蓮之星。

作為合作夥伴，除了為米芝蓮多個著名烹飪比賽擔任官方計時，以及在旗下雜誌《Lettres du Brassus》定期介紹世界各地優秀的餐廳外，寶珀在過去三十多年來也一直是世界名廚的腕上珍寶。今天，對於能夠和Michaël Michaelidis展開全新合作，把這位米芝蓮三星主廚帶進其星光熠熠的廚藝界好友圈子之內，品牌也感榮幸萬分。

高級鐘錶和高級美食遵循著相似的嚴格規條，一枚寶珀時計和一份佳餚美食的質素同樣取決於精確的技藝，以及傳統和創意的巧妙融合。品牌的製錶師就如Michaël Michaelidis主廚一樣，擁有令人稱羨的才華與能力，可以隨心所欲地運用種種素材，創造出大師級的傑作。眾所周知，烹調精緻菜色的時候，時間往往扮演著極之重要的角色。自1735年以來，寶珀就一直對時間展現出無比的忠誠，而它將為東京Joël Robuchon餐廳的廚房帶來準繩節奏，讓五十噶飛返計時腕錶從此引領最精妙的菜餚製作。

Michaël Michaelidis 主廚

Michaël Michaelidis 於 1982 年在法國康城出生，他的姨母在荷蘭經營一間高級餐廳，自此燃起他對烹飪的熱情。暑假時，年輕的 Michael 在餐廳當學徒，在姨母身邊工作。即使年紀尚輕，他已展現出其才華，以及勤奮和細心等特質。

多年來，Michaelidis 主廚一直與全球著名餐廳合作。這些餐廳包括 Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez 的米芝蓮兩星級餐廳 Palme d'Or、位於蒙地卡羅的米芝蓮三星級餐廳 Le

Louis XV-Alain Ducasse、位於香港的 Spoon By Alain Ducasse (他協助該餐廳摘下第二枚米芝蓮之星) 。

Michaelidis 主廚於 2011 年加入 Joël Robuchon 的大家庭，擔任米芝蓮三星級餐廳香港 L'Atelier de Joël Robuchon 的行政主廚。他尤其喜愛開放式廚房的概念，令他能夠與賓客互動，在他們的眼前準備佳餚。

在香港度過兩年後，他南遷至新加坡，迎接新挑戰，為位於聖淘沙名勝世界的 Joël Robuchon 餐廳擔任行政主廚。

Michaelidis 主廚的成就獲得 Joël Robuchon 本人的贊許，亦屢獲《米芝蓮指南》和《富比士旅遊指南》的獎項。2017 年，他獲委任為東京 Joël Robuchon 餐廳的行政主廚，並已奪得三顆米芝蓮之星。

寶珀與生活藝術

高級鐘錶和高級美食兩個世界以及寶珀與生活藝術之間，本來就存在著一種相近的精神面貌。因為它們之間講究的，都是對精湛工藝帶有執著、對產品質量的珍視，還有對地域和傳統的尊崇。這些共有的價值，給兩者帶來了追求卓越品質、傳承精湛技藝、講究手法精確，及迸發澎湃熱情的獨特魅力。

寶珀與一眾屢獲殊榮的廚藝家們建立的特殊聯繫，在過去和現在的良朋好友圈子中，已集合了超過 100 顆米芝蓮之星。

這微妙緣份源於 1986 年，當時世界高級美食熱潮尚未出現，而寶珀已在 Frédy Girardet 獲得「世界最佳廚師」一獎後，為這位品牌摯友送上了一枚特別鑄刻的腕錶。三年後，寶珀再次展現對高級美食界的支持，在 Frédy Girardet、Paul Bocuse 和 Joël Robuchon 當選為「世紀廚師」時，為他們每人送上一枚鑄刻腕錶以表敬意。從那時起，寶珀在國際高級美食界的摯友與日俱增，包括多位嶄露頭角的國際名廚，例如來自西班牙的 Martín Berasategui、瑞士的 Edgard Bovier 和法國 Auvergne 地區的 Julien Royer，以上各位均是位列《米芝蓮指南》的星級廚師。

2020年，為了展示出和享譽世界《米芝蓮指南》的緊密聯繫，寶珀特別與之達成三年全球合作夥伴關係。於這個全新的合作當中，品牌將與《米芝蓮指南》攜手展現兩者對卓越、熱情和專業知識的熱切追求。

此外，寶珀也是Relais & Châteaux等世界最奢華酒店的合作夥伴。