

Blancpain annonce sa collaboration avec Michaël Michaelidis, chef aux trois étoiles Michelin du restaurant Joël Robuchon à Tokyo

Blancpain est heureuse d'accueillir parmi son cercle d'amis le chef aux trois étoiles Michelin Michaël Michaelidis. Après avoir rejoint la famille Joël Robuchon en 2011 – laquelle entretient des liens étroits avec la Manufacture depuis les années 80' –, le chef Michaelidis a démontré des compétences remarquables à l'international avant d'être nommé Chef de Cuisine du restaurant Joël Robuchon à Tokyo en 2017. Depuis, il a été récompensé de trois étoiles Michelin.

Partenaire du guide Michelin, chronométreur officiel de concours de cuisine réputés et chroniqueur des meilleures tables dans le monde avec son magazine *Lettres du Brassus*, Blancpain habille les poignets de chefs renommés depuis plus de trois décennies. La Manufacture est aujourd'hui heureuse de collaborer avec le chef Michaël Michaelidis, dont les trois étoiles Michelin viennent s'ajouter au palmarès de son cercle d'amis.

La haute horlogerie et la grande cuisine partagent une même rigueur : la qualité d'un garde-temps Blancpain et d'un plat gastronomique dépendent tous deux d'ajustements précis et d'un subtil mariage entre tradition et créativité. Les maîtres-horlogers de la Manufacture et le chef Michaël Michaelidis ont en commun une fascinante capacité à assembler avec justesse une multitude de composants et ingrédients afin de créer des chefs-d'œuvre. Qui plus est, le temps joue un rôle crucial dans la préparation d'un mets raffiné. Gardienne du temps depuis 1735, Blancpain donnera désormais le tempo dans la cuisine du restaurant Joël Robuchon à Tokyo, dont les plats seront élaborés au rythme du chronographe flyback Fifty Fathoms.

Le chef Michaël Michaelidis

Né à Cannes en 1982, Michaël Michaelidis s'est pris de passion pour la cuisine sous l'impulsion de sa tante, qui détenait un restaurant de gastronomie fine aux Pays-Bas. Durant ses vacances estivales, le jeune Michaël avait pour habitude d'œuvrer comme apprenti à ses côtés, et faisait preuve – même à son jeune âge – d'une diligence, une rigueur et un talent évidents.

Au fil des années, le chef Michaelidis a travaillé auprès d'établissements gastronomiques parmi les plus renommés dans le monde. Ceux-ci incluent le restaurant aux deux étoiles Michelin Palme d'Or à l'Hôtel Martinez Grand Hyatt à Cannes, Le Louis XV-Alain Ducasse, aux trois étoiles Michelin, à Monte Carlo, et le Spoon d'Alain Ducasse à Hong Kong, où il a contribué à décrocher la seconde étoile Michelin de l'établissement.

Le chef Michaelidis a rejoint la famille Joël Robuchon en 2011, en tant que Chef de Cuisine de L'Atelier de Joël Robuchon à Hong Kong, primé de trois étoiles Michelin. Il a

particulièrement apprécié travailler dans une cuisine ouverte, lui permettant d'interagir avec ses convives et de préparer ses meilleurs plats sous leurs yeux.

Après deux ans passés à Hong Kong, il s'est installé à Singapour afin de relever un nouveau défi en tant que Chef de Cuisine du restaurant Joël Robuchon à l'Hôtel Resorts World Sentosa.

Les accomplissements du chef Michaelidis lui ont valu les éloges de Joël Robuchon lui-même ; il a par ailleurs été honoré de nombreux prix, notamment issus du guide Michelin et du guide de voyage « The Forbes Travel Guide ». En 2017, il a été promu au rang de Chef de Cuisine du restaurant Joël Robuchon à Tokyo, au sein duquel il a remporté trois étoiles Michelin.

Blancpain et l'Art de Vivre

La rencontre entre le monde de la haute horlogerie et de la haute gastronomie, entre Blancpain et l'Art de Vivre est une évidence, tant au regard de leur attachement commun à l'artisanat, à l'importance portée à la qualité du produit, qu'au respect du terroir et des traditions. Quête de l'excellence, savoir-faire, précision des gestes et passion sont autant de valeurs partagées.

Blancpain entretient une relation privilégiée avec les plus grands chefs étoilés, totalisant plus de 100 étoiles Michelin parmi ses amis passés et présents.

Tout a commencé en 1986, bien avant l'engouement actuel pour la haute gastronomie, lorsque la Marque offre à son ami Frédy Girardet une montre spécialement gravée alors qu'il remporte le prix de « Meilleur Chef du monde ». Trois ans plus tard, Blancpain réitère son engagement quand ce dernier, Paul Bocuse et Joël Robuchon sont désignés « Cuisiniers du Siècle ». La Manufacture les honore en leur offrant une montre gravée en souvenir de ce moment. Depuis, le cercle des amis de Blancpain s'est étoffé ; il compte aujourd'hui de nouveaux grands noms de la gastronomie internationale, tels que le chef espagnol Martín Berasategui, le Suisse Edgard Bovier ou le chef auvergnat Julien Royer, tous trois étoilés au guide Michelin.

En 2020, Blancpain a matérialisé ses liens avec le célèbre guide gastronomique en initiant un partenariat triennal mondial. À travers cette collaboration, la Manufacture et le guide Michelin entendent promouvoir ensemble l'excellence, la passion et le savoir-faire qui les caractérisent.

Blancpain est également partenaire des prestigieux établissements hôteliers Relais & Châteaux.