

Blancpain erweitert seinen Freundeskreis der Sterneköche mit den Schweizer Küchenchefs Sato und Toffolon

Die Manufaktur in Le Brassus ist stolz darauf, die Aufnahme der Schweizer Zwillinge Dominik Sato und Fabio Toffolon in den Freundeskreis der Marke bekannt zu geben. Die Chefs, die 2023 mit einem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet wurden, verkörpern die gemeinsamen Werte, die die Gastronomie und Blancpain verbinden: Streben nach Exzellenz, Know-how, Präzision und Leidenschaft.

Als globaler Partner des Guide Michelin, des kulinarischen Wettbewerbs Bocuse d'Or Suisse und der Relais & Châteaux-Hotels schmückt Blancpain seit fast vier Jahrzehnten die Handgelenke der größten Chefs. Geleitet von Leidenschaft, Authentizität, Tradition und Know-how, teilen die Manufaktur und die Gastronomie tiefe Werte, die von der Leidenschaft und der Geschicklichkeit ihrer Handwerker zeugen. Engagiert für eine nachhaltige Küche mit lokalen Produkten, bleiben die Freunde der Marke dem Terroir treu, während sie gleichzeitig Innovation und Kreativität an den Tag legen.

Heute freut sich Blancpain über die Schweizer Zwei-Sterne-Köche Dominik Sato und Fabio Toffolon, denen sie 2023 den Young Chef Award bei der Sterne-Zeremonie des Guide Michelin Suisse verliehen hat. Mit dieser Auszeichnung für den/die vielversprechendsten Koch/Köchin unter 35 Jahren sollen junge Köche inspiriert und ermutigt werden, die kulinarische Kunst fortzuführen. Es handelt sich um das Junior-Pendant zum Mentor Chef Award, den die Manufaktur ebenfalls vergibt, mit dem Köche ausgezeichnet werden, die sich für die Ausbildung junger Köche und die Weitergabe von Wissen engagieren. Um diese köstliche Zusammenarbeit darzustellen, tragen die beiden Brüder nun ein Blancpain-Zeitmesser am Handgelenk: eine Bathyscaphe Chronograph Flyback und eine Bathyscaphe Quantième Complet. Diese Zeitmesser aus schwarzer Keramik, einem Material, das sich vor allem durch seine hohe Kratzfestigkeit und seine hypoallergenen Eigenschaften auszeichnet, eignen sich perfekt für den Einsatz am Herd.

Köche Dominik Sato und Fabio Toffolon

Dominik Sato und Fabio Toffolon wurden 1989 geboren und stammen aus Schaffhausen (CH). Während ihres anspruchsvollen Werdegangs haben sie in der Schweiz und international gearbeitet. Im Jahr 2023 übernahmen die Zwillingbrüder die Küchen von The Japanese Restaurant und The Japanese by The Chedi at Gütsch im Fünf-Sterne-Hotel Chedi Andermatt in den Schweizer Alpen. Das Duo bescherte dem ersten Restaurant 2023 seinen zweiten Michelin-Stern, während es dem zweiten, das in einer beeindruckenden Höhe von fast 2.400 Metern untergebracht ist, ermöglichte, seinen Stern zu behalten. Auf der Grundlage erstklassiger Zutaten verbinden diese gastronomischen Höhepunkte auf originelle Weise japanische Küche mit klassischen europäischen Einflüssen.

Die Brüder Sato und Toffolon wurden dank ihrer 18 Punkte auch zum "Aufsteiger des Jahres" im Guide Gault Millau 2025 ernannt. Nun streben sie einen dritten Stern an.

Blancpain und Art de Vivre

Die Begegnung zwischen der Welt der Haute Horlogerie und der Haute Cuisine, zwischen Blancpain und der Lebenskunst, Art de Vivre, ist eine Selbstverständlichkeit, sowohl in Bezug auf ihre gemeinsame Verbundenheit mit dem Handwerk als auch auf die Bedeutung, die der Qualität des Produkts, dem Respekt vor dem Terroir und den Traditionen beigemessen wird. Das Streben nach Exzellenz, das Know-how, die Präzision und die Leidenschaft sind gemeinsame Werte.

Blancpain unterhält eine starke Beziehung zu den größten Sterneköchen der Welt und zählt mehr als 100 Michelin-Sterne zu ihren früheren und gegenwärtigen Freunden. Alles begann 1986, lange vor der aktuellen Begeisterung für die Haute Cuisine, als Blancpain seinem Freund Frédy Girardet eine speziell gravierte Uhr schenkte, als dieser den Preis "Bester Koch der Welt" gewann. Drei Jahre später bekräftigte Blancpain dieses Engagement als Girardet, Paul Bocuse und Joël Robuchon zu den "Köchen des Jahrhunderts" gekürt wurden. Zur Erinnerung an dieses denkwürdige Ereignis ehrte die Manufaktur die drei großen Chefs mit einem gravierten Zeitmesser. Seither erweitert sich Blancpains Freundeskreis ständig und schließt weitere große Namen der internationalen Gastronomie ein, die sich für die Welt und die Werte der Manufaktur interessieren und eine Blancpain-Uhr am Handgelenk tragen wollen.

Im Jahr 2020 unterstrich Blancpain ihre enge Beziehung mit dem berühmten Kulinarik-Führer Guide Michelin durch eine weltweite Partnerschaft. Durch diese Zusammenarbeit wollen die Manufaktur und der Guide Michelin gemeinsam die Exzellenz, die Leidenschaft und das Savoir-faire fördern, die sie auszeichnen. Blancpain ist ebenfalls Partner von kulinarischen Wettbewerben, wie zum Beispiel dem Bocuse d'Or Suisse seit 2005.

Die Manufaktur arbeitet auch mit renommierten Hotelvereinigungen zusammen, wie z. B. Relais & Châteaux seit 2014. "Beide [Haute Horlogerie und Haute Hospitalité] werden von demselben Streben nach Perfektion, Harmonie und Ästhetik angetrieben. Die Präzision, das Streben nach Harmonie und die hohen Qualitätsansprüche werden in der Küche wie in der Manufaktur geteilt. Das Zusammensetzen von Hunderten von manchmal mikroskopisch kleinen Teilen gleicht dem Abwiegen auf das Gramm genau [...]. Wir verstehen gemeinsam den menschlichen Reichtum des geduldigen und leidenschaftlichen Lernens unserer Teams", Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux.