

Blancpain amplía su círculo de amigos con estrellas Michelin con los chefs suizos Sato y Toffolon

La Manufactura de Le Brassus se enorgullece de anunciar la llegada de los gemelos suizos Dominik Sato y Fabio Toffolon entre los amigos de la Marca. Galardonados con una segunda estrella Michelin en 2023, los Chefs encarnan los valores compartidos que unen la gastronomía y Blancpain: la búsqueda de la excelencia, el saber hacer, la precisión de los gestos y la pasión.

Socio mundial de la Guía Michelin, del concurso culinario Bocuse d'Or Suisse y de los hoteles Relais & Châteaux, Blancpain adorna las muñecas de los mejores chefs del mundo desde hace casi cuatro décadas. Guiados por la pasión, la autenticidad, la tradición y el saber hacer, la Marca y la gastronomía comparten valores profundamente arraigados, que dan fe del amor y la destreza de sus artesanos. Comprometidos con una cocina sostenible que utiliza productos locales, los amigos de la Marca se mantienen fieles al terruño al tiempo que hacen gala de una gran innovación y creatividad.

Hoy, Blancpain se complace en dar la bienvenida a dos chefs suizos galardonados con estrellas Michelin, Dominik Sato y Fabio Toffolon, a quienes entregó el Premio Joven Chef en la ceremonia de entrega de estrellas de la Guía Michelin Suiza 2023. Este premio, que reconoce a los chefs más prometedores menores de 35 años, tiene como objetivo inspirar y animar a los jóvenes chefs a perpetuar el arte culinario. Es la contrapartida junior del Mentor Chef Award, que la Manufactura también presenta y que pretende distinguir a los chefs comprometidos con la formación de jóvenes cocineros y la transmisión de sus conocimientos. Para concretar esta deliciosa colaboración, los dos hermanos lucen ahora un reloj Blancpain en sus muñecas: un Bathyscaphe Chronographe Flyback y un Bathyscaphe Quantième Complet. Fabricados en cerámica negra, un material muy resistente a los arañazos e hipoalergénico, estos relojes son perfectos para su uso detrás de los fogones.

Los chefs Dominik Sato y Fabio Toffolon

Dominik Sato y Fabio Toffolon nacieron en Schaffhausen (CH) en 1989. Durante su rica carrera, han trabajado en Suiza y en el extranjero. En 2023, los hermanos gemelos se hicieron cargo de las cocinas de The Japanese Restaurant y The Japanese by The Chedi at Gütsch, en el hotel de cinco estrellas Chedi Andermatt, en los Alpes suizos. El dúo otorgó al primer restaurante su segunda estrella Michelin en 2023, mientras que permitió al segundo, situado a una impresionante altitud de casi 2.400 metros, conservar su estrella. Utilizando los mejores ingredientes, estos lugares gastronómicos combinan la cocina japonesa con influencias clásicas europeas.

Los hermanos Sato y Toffolon también han sido nombrados "Chef del Año" por la Guía GaultMillau 2025, gracias a sus 18 puntos. Ahora aspiran a una tercera estrella.

Blancpain y el Arte de Vivir

El encuentro entre el mundo de la Alta Relojería y el de la Alta Gastronomía, entre Blancpain y el Arte de Vivir, es evidente, tanto por su apego común a la artesanía como por la importancia concedida a la calidad de los productos, al respeto del terruño y a las tradiciones. La búsqueda de la excelencia, el saber hacer, la precisión y la pasión son valores compartidos.

La marca mantiene una relación especial con los mejores chefs del mundo galardonados con estrellas Michelin, con más de 100 estrellas entre sus amigos pasados y presentes. Todo comenzó en 1986, mucho antes de la actual moda de la Alta Gastronomía, cuando Blancpain obsequió a su amigo Frédy Girardet con un reloj especialmente grabado al ganar el premio "Mejor Chef del Mundo". Tres años más tarde, la Manufactura repitió su compromiso cuando Frédy Girardet, Paul Bocuse y Joël Robuchon fueron nombrados "Chefs del Siglo", y les honró con un reloj grabado para conmemorar la ocasión. Desde entonces, el círculo de amigos de la Marca no ha dejado de crecer, con nuevos grandes nombres de la gastronomía internacional interesados en su universo y sus valores, y deseosos de lucir un reloj Blancpain en su muñeca.

En 2020, Blancpain materializó sus vínculos con la célebre guía gastronómica Michelin iniciando una asociación a escala mundial. A través de esta colaboración, la Manufactura y la guía pretenden trabajar juntas para promover la excelencia, la pasión y el saber hacer que las caracterizan. La marca también es socia de concursos culinarios, como el Bocuse d'Or Suisse desde 2005.

Blancpain también colabora con prestigiosos establecimientos hoteleros, como Relais & Châteaux desde 2014. "Ambas [Alta Relojería y Alta Hospitalidad] están impulsadas por la misma búsqueda de la perfección, la armonía y la estética. Los gestos precisos, la búsqueda de la armonía y la exigencia de calidad se comparten tanto en la cocina como en una manufactura. Ensamblar cientos de piezas, a veces microscópicas, es como pesarlas al gramo [...]. Juntos, comprendemos la riqueza humana del aprendizaje paciente y apasionado de nuestros equipos", Laurent Gardinier, Presidente de Relais & Châteaux.