

## **Blancpain agrandit son cercle d'amis étoilés avec les Chefs suisses Sato et Toffolon**

**La Manufacture du Brassus est fière d'annoncer l'arrivée des jumeaux suisses Dominik Sato et Fabio Toffolon parmi les amis de la Marque. Récompensés d'une seconde étoile Michelin en 2023, les Chefs incarnent les valeurs partagées qui unissent la gastronomie et Blancpain : quête de l'excellence, savoir-faire, précision des gestes et passion.**

Partenaire global du Guide Michelin, de la compétition culinaire Bocuse d'Or Suisse et des établissements hôteliers Relais & Châteaux, Blancpain habille les poignets des plus grands Chefs depuis près de quatre décennies. Guidées par la passion, l'authenticité, la tradition et le savoir-faire, la Marque et la gastronomie partagent des valeurs profondes, qui témoignent de l'amour et de la dextérité de leurs artisans. Engagés pour une cuisine durable au moyen de produits locaux, les amis de la Marque restent fidèles au terroir tout en faisant preuve d'une grande innovation et créativité.

Aujourd'hui, Blancpain est heureuse d'accueillir les Chefs suisses doublement étoilés Dominik Sato et Fabio Toffolon, auxquels elle a remis en 2023 le Young Chef Award lors de la cérémonie des étoiles du Guide Michelin Suisse. Récompensant le(s) chef(s) de moins de 35 ans le(s) plus prometteur(s), cette distinction a pour but d'inspirer et d'encourager les jeunes cuisiniers à perpétuer l'art culinaire. Il s'agit du pendant junior du Mentor Chef Award, que la Manufacture remet également et qui vise à distinguer les chefs engagés dans la formation des jeunes cuisiniers et dans la transmission du savoir. Afin de matérialiser cette délicieuse collaboration, les deux frères arborent désormais une montre Blancpain au poignet : une Bathyscaphe Chronographe Flyback et une Bathyscaphe Quantième Complet. Composés de céramique noire, un matériau qui se caractérise notamment par sa grande résistance aux rayures et ses qualités hypoallergéniques, ces garde-temps se révèlent parfaits derrière les fourneaux.

### **Chefs Dominik Sato et Fabio Toffolon**

Nés en 1989, Dominik Sato et Fabio Toffolon sont originaires de Schaffhouse (CH). Durant leur riche parcours, ils ont travaillé en Suisse et à l'international. En 2023, les frères jumeaux ont pris les commandes des cuisines de The Japanese Restaurant et The Japanese by The Chedi at Gütsch, de l'hôtel cinq étoiles Chedi Andermatt, dans les Alpes suisses. Le duo a offert au premier restaurant sa deuxième étoile Michelin en 2023, tandis qu'il a permis au second, logé à une impressionnante altitude de près de 2'400 mètres, de conserver son étoile. S'appuyant sur des ingrédients de premier choix, ces hauts lieux gastronomiques mêlent avec originalité cuisine japonaise et influences européennes classiques.

Les frères Sato et Toffolon ont également été nommés « Promus de l'année » par le Guide GaultMillau 2025 grâce à leurs 18 points. A présent, ils visent l'obtention d'une troisième étoile.

## **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 vis-à-vis de leur attachement commun à l'artisanat, qu'à l'importance accordée à la qualité du produit, au respect du terroir et aux traditions. Quête de l'excellence, savoir-faire, précision des gestes et passion sont autant de valeurs partagées.

La Marque entretient une relation privilégiée avec les plus grands chefs étoilés à travers le monde, 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 Blancpain 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, la Manufacture réitère son engagement quand ce dernier, Paul Bocuse et Joël Robuchon sont désignés « Cuisiniers du Siècle », qu'elle honore en leur offrant un garde-temps gravé en souvenir de ce moment. Depuis, le cercle des amis de la Marque ne cesse de s'étoffer avec de nouveaux grands noms de la gastronomie internationale, intéressés par son univers et ses valeurs, et souhaitant arborer une montre Blancpain au poignet.

En 2020, Blancpain matérialise ses liens avec le célèbre guide gastronomique Michelin en initiant un partenariat mondial. À travers cette collaboration, la Manufacture et le guide entendent promouvoir ensemble l'excellence, la passion et le savoir-faire qui les caractérisent. La Marque est également partenaire de concours culinaires, à l'image du Bocuse d'Or Suisse depuis 2005.

Blancpain collabore aussi avec de prestigieux établissements hôteliers, comme les Relais & Châteaux depuis 2014. « L'une et l'autre [Haute Horlogerie et Haute Hospitalité] sont mues par la même quête de perfection, d'harmonie et d'esthétique. Précision des gestes, recherche de l'harmonie et exigence de qualité sont partagés en cuisine comme dans une manufacture. L'assemblage de centaines de pièces parfois microscopiques s'apparente à la pesée au gramme près [...]. Nous comprenons, ensemble, la richesse humaine de l'apprentissage patient et passionné de nos équipes », Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux.