

Blancpain amplia la sua cerchia di amici stellati con gli chef svizzeri Sato e Toffolon

La Manifattura di Le Brassus è orgogliosa di annunciare l'arrivo dei gemelli svizzeri Dominik Sato e Fabio Toffolon tra gli amici del Marchio. Insigniti della seconda stella Michelin nel 2023, gli chef incarnano i valori comuni che uniscono la gastronomia e Blancpain: ricerca dell'eccellenza, know-how, precisione del gesto e passione.

Partner globale della Guida Michelin, del concorso culinario Bocuse d'Or Suisse e degli hotel Relais & Châteaux, Blancpain abbellisce i polsi dei più grandi chef del mondo da quasi quattro decenni. Guidati dalla passione, dall'autenticità, dalla tradizione e dal savoir-faire, il marchio e la gastronomia condividono valori profondamente radicati, che testimoniano l'amore e la maestria dei loro artigiani. Impegnati in una cucina sostenibile che utilizza prodotti locali, gli amici del Marchio rimangono fedeli al terroir dimostrando al contempo grande innovazione e creatività.

Oggi Blancpain è lieta di dare il benvenuto ai due chef svizzeri stellati Dominik Sato e Fabio Toffolon, ai quali ha consegnato il Premio Giovane Chef in occasione della cerimonia di consegna delle stelle della Guida Michelin Svizzera 2023. Il premio, che riconosce gli chef più promettenti di età inferiore ai 35 anni, mira a ispirare e incoraggiare i giovani chef a perpetuare l'arte culinaria. È la controparte junior del Mentor Chef Award, che la Manifattura presenta anch'esso e che mira a distinguere gli chef impegnati nella formazione dei giovani cuochi e nella trasmissione delle loro conoscenze. Per concretizzare questa piacevole collaborazione, i due fratelli portano ora al polso un orologio Blancpain: un Bathyscaphe Chronographe Flyback e un Bathyscaphe Quantième Complet. Realizzati in ceramica nera, un materiale altamente resistente ai graffi e ipoallergenico, questi orologi sono perfetti per essere utilizzati dietro i fornelli.

Gli chef Dominik Sato e Fabio Toffolon

Dominik Sato e Fabio Toffolon sono nati a Sciaffusa (CH) nel 1989. Nel corso della loro ricca carriera, hanno lavorato in Svizzera e all'estero. Nel 2023, i due fratelli gemelli hanno preso in mano le cucine del The Japanese Restaurant e del The Japanese by The Chedi at Gütsch, presso l'hotel a cinque stelle Chedi Andermatt, nelle Alpi svizzere. Il duo ha conferito al primo ristorante la seconda stella Michelin nel 2023, consentendo al secondo, situato a un'altitudine impressionante di quasi 2.400 metri, di mantenere la sua stella. Attingendo ai migliori ingredienti, questi hotspot gastronomici combinano la cucina giapponese con le classiche influenze europee.

I fratelli Sato e Toffolon sono stati anche nominati "Chef promosso dell'anno" dalla Guida GaultMillau 2025, grazie ai loro 18 punti. Ora puntano alla terza stella.

Blancpain e l'Arte di Vivere

L'incontro tra il mondo dell'Alta Orologeria e quello dell'Alta Gastronomia, tra Blancpain e l'Arte di Vivere, è evidente, sia per il comune attaccamento all'artigianato sia per l'importanza attribuita alla qualità dei prodotti, al rispetto del territorio e alle tradizioni. La ricerca dell'eccellenza, il know-how, la precisione e la passione sono tutti valori condivisi.

Il marchio ha un rapporto speciale con i più grandi chef stellati del mondo, con oltre 100 stelle tra i suoi amici passati e presenti. Tutto ebbe inizio nel 1986, molto prima dell'attuale moda dell'Alta Gastronomia, quando Blancpain regalò all'amico Frédy Girardet un orologio appositamente inciso in occasione della vittoria del premio "World's Best Chef". Tre anni dopo, la Manifattura ha ripetuto il suo impegno quando Frédy Girardet, Paul Bocuse e Joël Robuchon sono stati nominati "Chef del secolo" e li ha onorati con un orologio inciso per commemorare l'occasione. Da allora, la cerchia di amici del Marchio ha continuato a crescere, con nuovi grandi nomi della gastronomia internazionale interessati al suo mondo e ai suoi valori e desiderosi di portare al polso un orologio Blancpain.

Nel 2020, Blancpain ha concretizzato il suo legame con la famosa guida gastronomica Michelin avviando una partnership mondiale. Attraverso questa collaborazione, la Manifattura e la guida intendono lavorare insieme per promuovere l'eccellenza, la passione e la competenza che le caratterizzano. Il marchio è anche partner di concorsi culinari, come il Bocuse d'Or Suisse dal 2005.

Blancpain collabora anche con prestigiose strutture alberghiere, come Relais & Châteaux dal 2014. "Entrambe [l'Alta Orologeria e l'Alta Ospitalità] sono animate dalla stessa ricerca di perfezione, armonia ed estetica. I gesti precisi, la ricerca dell'armonia e la richiesta di qualità sono condivisi in cucina come in manifattura. Assemblare centinaia di pezzi, a volte microscopici, è come pesarli al grammo [...]. Insieme, comprendiamo la ricchezza umana dell'apprendistato paziente e appassionato dei nostri team", Laurent Gardinier, Presidente di Relais & Châteaux.