

ブランパン、スイス人シェフサトウとトフォロンとミシュラン星付き友人の輪を広げる

ル・ブラッシュのマニュファクチュールは、スイスの双子シェフ、ドミニク・サトウとファビオ・トフォロンがブランパンの仲間に加わったことを発表します。2023 年にミシュランの 2 ツ星を獲得した 2 人のシェフは、ガストロノミーとブランパンを結びつける共通の価値観、すなわち卓越性の追求、ノウハウ、正確な所作、そして情熱を体現しています。

ミシュランガイド、スイスの料理コンクール「ボキューズ・ドール」、ルレ・エ・シャトーのグローバルパートナーとして、ブランパンは約 40 年にわたり、世界最高のシェフたちの手首を飾ってきました。情熱、真正性、伝統、ノウハウに導かれ、ブランドとガストロノミーは根深い価値観を共有し、職人たちの愛情と手際の良さを証明しています。地元の食材を使った持続可能な料理にこだわるブランパンの仲間たちは、テロワールに忠実でありながら、優れた革新性と創造性を発揮しています。

本日、ブランパンは、ミシュランの星を獲得したスイス人シェフ、ドミニク・サトウとファビオ・トフォロンの 2 名をお迎えし、2023 年スイス・ミシュランガイドの授賞式でヤングシェフ賞を授与しました。35 歳以下の最も有望なシェフを表彰するこの賞は、若いシェフにインスピレーションを与え、料理芸術を永続させることを目的としている。この賞は、マニュファクチュールが授与する「メンターシェフアワード」と対をなすもので、若手シェフの育成と知識の継承に尽力するシェフを表彰することを目的としている。この素晴らしいコラボレーションを具体的に表現するために、2 人の兄弟はブランパンの時計、フィフティファゾムス バチスカーフ フライバック クロノグラフとフィフティファゾムス バチスカーフ コンプリートカレンダーを腕に着けています。傷に強く、低刺激性のブラックセラミック製のこれらの時計は、ストーブの裏側での使用に最適です。

シェフ、ドミニク・サトウとファビオ・トフォロン

ドミニク・サトウとファビオ・トフォロンは 1989 年にシャフハウゼン（スイス）で生まれました。豊かなキャリアの中で、彼らはスイス国内外で活躍してきた。2023 年、双子の兄弟はスイス・アルプスの 5 つ星ホテル、チェディ・アンダーマットにあるザ・ジャパニーズ・レストランとザ・ジャパニーズ・バイ・ザ・チェディ・アット・ギュッチの厨房を引き継いだ。二人は 2023 年、最初のレストランにミシュランの 2 ツ星を与え、標高約 2400 メートルの素晴らしい場所にある 2 番目のレストランは星を維持することができた。最高級の食材を使い、日本料理と古典的なヨーロッパの影響を組み合わせた美食のホットスポットである。

サトウ兄弟とトフォロンは、18 ポイントを獲得したことにより、ゴ・エ・ミヨ 2025 の「プロモート・シェフ・オブ・ザ・イヤール」にも選ばれた。彼らは今、3 つ目の星を目指している。

ブランパンとアール・ド・ヴィーヴル（暮らしの芸術）

高級時計製造の世界と高級美食の世界、つまりブランパンとアート・オブ・リビングの出会い、クラフツマンシップへの愛着、製品の品質、テロワールへの敬意、伝統への重要性を共有するという点で、明白なものです。卓越性の追求、ノウハウ、精度、そして情熱は、すべて共通の価値観です。

このブランドは、ミシュランの星を獲得した世界有数のシェフたちと特別な関係にあり、過去から現在に至るまで、100 以上の星を獲得している。その始まりは1986年、現在のようにオート・ガストロノミーがブームになるはるか以前、友人であるフレディ・ジラルデが「世界最優秀シェフ賞」を受賞した際、ブランパンが特別にエングレービングを施した時計を贈ったことでした。その3年後、フレディ・ジラルデ、ポール・ボキューズ、ジョエル・ロブションが「世紀のシェフ」に選ばれた際にも、ブランパンはその約束を守り、記念のエングレービングが施された時計を贈りました。それ以来、ブランパンの仲間は増え続け、ブランパンの世界観や価値観に興味を持ち、ブランパンの時計を腕に着けたいと願う国際的なガストロノミーの新たなビッグネームが誕生しました。

2020年、ブランパンは世界的なパートナーシップを開始することで、有名なミシュラン・ガストロノミー・ガイドとのつながりを具体化しました。このコラボレーションを通じて、マニュファクチュールとミシュランガイドは、両者の特徴である卓越性、情熱、専門知識を促進するために協力することを意図しています。また、ブランパンは2005年以来、ボキューズ・ドール・スイスなどの料理コンクールのパートナーでもあります。

ブランパンはまた、2014年からルレ・エ・シャトーなどの一流ホテルとも提携しています。「オート・オルロジュリーとオート・ホスピタリテは、完璧さ、調和、美学を追求する点で共通しています。ジェスチャーの正確さ、調和の追求、品質への要求は、マニュファクチュールと同じように厨房でも共有される。何百もの、時には微小なピースを組み立てることは、グラム単位で重さを量るようなものです [.....]。ルレ・エ・シャトー会長のローラン・ガルディニエは、「私たちは、チームの忍耐強く情熱的な修行がもたらす人間的な豊かさを共に理解しています」と語っている。