

## 블랑팡, 스위스 셰프 사토와 토폴론과 함께 미술랭 스타 협력 강화

르 브라스 매뉴팩처는 스위스 출신의 쌍둥이 셰프 도미니크 사토와 파비오 토폴론이 블랑팡의 친구로 합류하게 된 것을 자랑스럽게 발표합니다. 2023년 미술랭 2스타를 획득한 두 셰프는 미식과 블랑팡을 하나로 묶는 공통의 가치, 즉 탁월함에 대한 추구, 노하우, 정교한 제스처와 열정을 구현합니다.

블랑팡은 미술랭 가이드, 보쿠스 도르 스위스 요리 대회, 렐레 & 샤토 호텔의 글로벌 파트너로서, 거의 40년 동안 세계 최고의 셰프들의 손목을 장식해 왔습니다. 열정과 진정성, 전통과 노하우를 바탕으로 브랜드와 미식은 장인들의 사랑과 손재주가 깃든 심오한 가치를 공유합니다. 현지 농산물을 사용한 지속 가능한 요리에 전념하는 블랑팡의 친구들은 테루아에 충실하면서도 뛰어난 혁신과 창의성을 선보입니다.

오늘 블랑팡은 2023 스위스 미술랭 가이드 스타 시상식에서 젊은 셰프상을 수상한 두 명의 미술랭 스타 스위스 셰프 도미니크 사토와 파비오 토폴론을 환영하게 되어 기쁘게 생각합니다. 35세 미만의 가장 유망한 셰프에게 수여하는 이 상은 젊은 셰프들이 요리 예술을 계승할 수 있도록 영감을 주고 격려하는 것을 목표로 합니다. 이 상은 매뉴팩처가 수여하는 멘토 셰프 어워드의 주니어 버전으로, 젊은 셰프를 양성하고 지식을 전수하는 데 헌신하는 셰프를 선정하는 것을 목표로 합니다. 이 즐거운 콜라보레이션은 구체적으로 표현하기 위해 두 형제는 바티스카프 크로노그래프 플라이백과 바티스카프 컴플리트 캘린더 등 블랑팡 시계를 손목에 차고 있습니다. 굵힘에 강하고 저자극성 소재인 블랙 세라믹으로 제작된 이 시계는 스토틈브 뒤에서 사용하기에 완벽한 타임피스입니다.

### 셰프 도미니크 사토와 파비오 토폴론

도미니크 사토와 파비오 토폴론은 1989년 샤프하우젠(CH)에서 태어났습니다. 그들은 풍부한 경력을 쌓는 동안 스위스와 해외에서 일했습니다. 2023년, 쌍둥이 형제는 스위스 알프스에 위치한 5성급 호텔 체디 안데르마트의 일식 레스토랑과 더 체디 옛 구츠흐의 일식 주방을 인수했습니다. 이 두 형제는 2023년에 첫 번째 레스토랑에 두 번째 미술랭 스타를 부여했으며, 해발 2,400미터에 위치한 두 번째 레스토랑 또한 미술랭 스타를 유지할 수 있게 되었습니다. 최고급 식재료를 사용하는 이 미식 명소는 일본 요리와 고전적인 유럽의 영향을 결합한 요리를 선보입니다.

사토 형제와 토폴론은 18점을 받아 고밀로 가이드 2025에서 '올해의 승진 셰프'로 선정되기도 했습니다. 이제 그들은 세 번째 미술랭 스타를 목표로 하고 있습니다.

## 블랑팡과 리빙 아트

오프 올로제리와 오프 가스트로노미, 블랑팡과 생활 예술의 만남은 장인정신과 제품의 품질, 테루아 및 전통에 대한 존중을 중요하게 여긴다는 점에서 분명한 공통점을 지니고 있습니다. 우수성, 노하우, 정밀성, 열정에 대한 추구는 모두 공유되는 가치입니다.

이 브랜드는 세계 최고의 미슐랭 스타 셰프들과 특별한 관계를 맺고 있으며, 과거와 현재 100명 이상의 스타 셰프들이 이 브랜드의 친구입니다. 오프 가스트로노미 열풍이 불기 훨씬 전인 1986년, 블랑팡은 친구인 프레디 지라르데가 "세계 최고의 셰프" 상을 수상했을 때 특별히 인그레이빙된 시계를 선물하면서 그 인연이 시작되었습니다. 3년 후, 블랑팡은 프레디 지라르데, 폴 보퀴즈, 조엘 로부송이 "세기의 셰프"로 선정되었을 때에도 이를 기념하기 위해 인그레이빙 시계를 선물하며 그 약속을 되풀이했습니다. 그 이후로 블랑팡의 세계와 가치에 관심을 갖고 블랑팡 시계를 손목에 차고 싶어 하는 세계적인 미식계의 새로운 거장들이 등장하면서 블랑팡의 팬층은 지속적으로 성장하고 있습니다.

2020년, 블랑팡은 세계적인 미식 가이드인 미슐랭 가이드와의 파트너십을 시작하며 그 관계를 구체화했습니다. 이 협업을 통해 블랑팡 매뉴팩처와 미슐랭 가이드는 서로의 우수성, 열정, 전문성을 알리기 위해 함께 노력할 계획입니다. 블랑팡은 2005년부터 보쿠즈 도르 스위스와 같은 요리 경연 대회의 파트너이기도 합니다.

블랑팡은 2014년부터 렐레 & 샤토와 같은 유명 호텔과도 협업하고 있습니다. "오프 올로제리와 오프 오스피탈리테는 모두 완벽함, 조화, 미학에 대한 동일한 탐구에 의해 움직입니다. 정밀한 제스처, 조화에 대한 추구, 품질에 대한 요구는 제조 공장에서도 마찬가지로 주방에서도 공유됩니다. 때로는 미세한 수백 개의 조각을 조립하는 것은 가장 가까운 그램 단위로 무게를 재는 것과 같습니다. 우리는 함께 일하면서 우리 팀의 인내심과 열정적인 견습생들의 인간적인 풍요로움을 이해하게 됩니다." 렐레 & 샤토의 회장 로랑 가르디니에의 말입니다.