

Blancpain расширяет круг своих друзей, отмеченных звездами Мишлен, благодаря швейцарским шеф-поварам Сато и Тоффолону

Мануфактура в Ле Брассю с гордостью объявляет о том, что в число друзей марки вошли швейцарские близнецы Доминик Сато и Фабио Тоффолон. Шеф-повара, удостоенные второй звезды Мишлен в 2023 году, воплощают общие ценности, объединяющие гастрономию и Blancpain: стремление к совершенству, ноу-хау, точность жестов и страсть.

Являясь глобальным партнером гида Мишлен, кулинарного конкурса Vercusse d'Or Suisse и отелей Relais & Châteaux, Blancpain уже почти четыре десятилетия украшает запястья величайших шеф-поваров мира. Руководствуясь страстью, аутентичностью, традициями и ноу-хау, бренд и гастрономия разделяют глубоко укоренившиеся ценности, которые свидетельствуют о любви и сноровке своих мастеров. Приверженцы экологичной кухни с использованием местных продуктов, друзья марки сохраняют верность терруару, демонстрируя при этом инновации и креативность.

Сегодня Blancpain рад приветствовать швейцарских шеф-поваров Доминика Сато и Фабио Тоффолону, удостоенных двух звезд Мишлен, которым бренд вручил премию "Молодой шеф-повар" на церемонии вручения звезд швейцарского гида Мишлен 2023 года. Эта награда, присуждаемая наиболее перспективным шеф-поварам в возрасте до 35 лет, призвана вдохновлять и поощрять молодых шефов в их стремлении увековечить кулинарное искусство. Она - младший аналог премии Mentor Chef Award, также вручаемой Мануфактурой, и призванной отметить шеф-поваров, стремящихся обучать молодых поваров и передавать им свои знания. В честь этого восхитительного сотрудничества братья теперь носят на запястьях часы Blancpain: Bathyscaphe Chronographe Flyback и Bathyscaphe Quantième Complet. Изготовленные из черной керамики, материала, отличающегося высокой устойчивостью к царапинам и гипоаллергенностью, эти часы идеально подходят для использования у плиты.

Шеф-повара Доминик Сато и Фабио Тоффолон

Доминик Сато и Фабио Тоффолон родились в Шаффхаузене (Швейцария) в 1989 году. За свою богатую карьеру они успели поработать в Швейцарии и за рубежом. В 2023 году братья-близнецы возглавили кухни ресторанов The Japanese Restaurant и The Japanese by The Chedi at Gütsch в пятизвездочном отеле Chedi Andermatt в швейцарских Альпах. Первый ресторан получил вторую звезду Мишлен в 2023 году, а второй, расположенный на впечатляющей высоте почти 2 400 метров, подтвердил свою звезду. Используя первоклассные ингредиенты, эти гастрономические мекки сочетают японскую кухню с классическими европейскими мотивами.

Братья Сато и Тоффолон также были названы "Продвинутым шеф-поваром года" по версии GaultMillau Guide 2025 благодаря своим 18 баллам. Теперь их цель - получение третьей звезды.

Blancpain и Искусство жить

Встреча между миром Высокого часового искусства и Высокой гастрономии, между Blancpain и Искусством жить, очевидна как с точки зрения их общей привязанности к мастерству, так и с точки зрения важности, придаваемой качеству продукции, уважению к терруару и традициям. Стремление к совершенству, ноу-хау, точность и страсть - все это общие ценности.

Бренд поддерживает особые отношения с величайшими шеф-поварами мира, отмеченными звездами Мишлен: среди его прошлых и нынешних друзей более 100 звезд. Все началось в 1986 году, задолго до нынешнего увлечения Высокой гастрономией, когда Blancpain подарила своему другу Фреду Жирарде часы со специальной гравировкой, когда он получил награду "Лучший шеф-повар мира". Три года спустя, когда Фреду Жирарде, Поль Бокюз и Жоэль Робюшон были названы "Шеф-поварами века", мануфактура повторила свое обязательство и в честь этого события подарила им часы с гравировкой. С тех пор круг друзей марки продолжает расширяться: все новые и новые представители мировой гастрономии интересуются ее миром и ценностями и желают носить часы Blancpain на своем запястье.

Бренд поддерживает особые отношения с величайшими шеф-поварами мира, отмеченными звездами Мишлен: у его прошлых и нынешних друзей более 100 звезд. Все началось в 1986 году, задолго до нынешнего всеобщего увлечения Высокой гастрономией, когда Blancpain подарила своему другу Фреду Жирарде часы со специальной гравировкой, в ознаменование получения им награды "Лучший шеф-повар мира". Три года спустя, когда Фреду Жирарде, Поль Бокюз и Жоэль Робюшон были названы "Шеф-поварами века", мануфактура повторила свое обязательство и в честь этого события подарила им часы с гравировкой. С тех пор круг друзей марки продолжает расширяться: все новые и новые представители мировой гастрономии интересуются ее миром и ценностями и желают носить часы Blancpain на своем запястье.

В 2020 году Blancpain укрепил свои связи со знаменитым гастрономическим гидом Michelin, начав всемирное партнерство. В рамках этого сотрудничества мануфактура и гид намерены вместе работать над продвижением совершенства, страсти и опыта, которые их характеризуют. Бренд также является партнером кулинарных конкурсов, таких как Bocuse d'Or Suisse (с 2005 года).

С 2014 года Blancpain также сотрудничает с престижными гостиничными заведениями, такими как Relais & Châteaux. "Оба направления [Haute Horlogerie и Haute Hospitality] движимы одним и тем же стремлением к совершенству, гармонии и эстетике. Точность жестов, стремление к гармонии и требование качества разделяются как на кухне, так и на мануфактуре. Собрать сотни порой микроскопических деталей - все равно что взвесить их с точностью до грамма [...]. Вместе мы понимаем человеческое богатство терпеливого и страстного ученичества наших команд", - Лоран Гардинье, председатель совета директоров Relais & Châteaux.