

Blancpain 與瑞士主廚 Sato 和 Toffolon 擴大其米其林星級朋友圈

位於 Le Brassus 的 Blancpain 自豪地宣佈，瑞士雙胞胎主廚 Dominik Sato 與 Fabio Toffolon 將成為 Blancpain 的好友。這兩位主廚於 2023 年榮獲第二顆米其林星級殊榮，體現了美食與 Blancpain 的共同價值觀：追求卓越、專業技術、精準與熱情。

作為米其林指南、瑞士 Bocuse d'Or 烹飪比賽和 Relais & Châteaux 酒店的全球合作夥伴，Blancpain 在近四十年裡，一直是世界上最偉大的主廚的腕上珍品。在熱情、真實、傳統與專業知識的引領下，Blancpain 與美食擁有根深蒂固的共同價值觀，見證了工匠的熱愛與靈巧。品牌之友致力於使用當地食材烹調可持續發展的美食，在忠於風土的同時，也展現出卓越的創新與創造力。

如今，Blancpain 很榮幸地兩位瑞士米其林星級廚師 Dominik Sato 和 Fabio Toffolon 在 2023 年《瑞士米其林指南》頒星典禮上獲頒年輕廚師獎。該獎項表揚 35 歲以下最具潛力的廚師，旨在激勵和鼓勵年輕廚師延續烹飪藝術。該獎項與 Mentor Chef Award (主廚導師大獎) 屬於同類獎項，Mentor Chef Award 由品牌頒發，旨在表揚致力於培訓年輕廚師和傳授知識的主廚。為了紀念這次愉快的合作，兩兄弟的手腕上佩戴著 Blancpain 腕錶：五十噶深潛器飛返計時碼錶和五十噶深潛器全日曆月相腕錶。這兩款腕錶以黑色陶瓷製成，這種材質具有極佳的抗磨損性，而且不易過敏，非常適合在烹飪過程中使用。

主廚 Dominik Sato 和 Fabio Toffolon

Dominik Sato 和 Fabio Toffolon 生於 1989 年，來自瑞士沙夫豪森。在他們豐富的職業生涯中，他們曾在瑞士和國外工作。2023 年，這對雙胞胎兄弟接管了瑞士阿爾卑斯山五星級酒店 Chedi Andermatt 的 The Japanese Restaurant 和 The Japanese by The Chedi at Gütsch。二人於 2023 年為第一家餐廳贏得第二顆米其林星，同時也讓第二家餐廳在海拔將近 2,400 公尺的高山上保有米其林星的榮耀。他們採用最優質的食材，將日本料理與經典歐洲風味融合在一起。

Sato 和 Toffolon 還因獲得 18 分而被《GaultMillau 指南 2025》評為「年度晉升廚師」。他們現在的目標是獲得第三顆星。

Blancpain 與生活藝術

高級鐘錶世界與高級美食世界、Blancpain 與生活藝術之間的邂逅是顯而易見的，無論是對工藝的共同執著，還是對產品品質的重視、對風土和傳統的尊重。追求卓越、專業技術、精準手藝與熱情，這些都是共同的價值觀。

Blancpain 與世界上最偉大的米其林星級主廚建立了優越的合作關係，過去和現在 Blancpain 的朋友中已有超過 100 位米其林星級主廚。這一切始於 1986 年，遠遠早於當今的高級烹飪熱潮，當時 Blancpain 在其好友 Frédy Girardet 榮獲「全球最佳廚師」獎項時，贈送了一枚特別雕刻的腕錶。三年後，當 Frédy Girardet、Paul Bocuse 和 Joël Robuchon 獲選為「世紀名廚」時，Blancpain 再次兌現承諾，為他們送上刻有紀念意義的時計。自此之後，Blancpain 的朋友圈不斷擴大，國際美食界的大人物們對 Blancpain 的理念和價值深感興趣，並希望在手腕上佩戴一枚 Blancpain 腕錶。

2020 年，Blancpain 將與著名的米其林美食指南建立全球合作關係。透過這項合作，Blancpain 錶廠與米其林指南將攜手合作，共同推廣品牌的卓越品質、熱情與專業技術。自 2005 年以來，品牌也一直是 Bocuse d'Or Suisse 等烹飪比賽的合作夥伴。

自 2014 年起，Blancpain 還與 Relais & Châteaux 等著名酒店合作。「高級鐘錶與高級酒店兩者的動力都來自對完美、和諧與美學的相同追求。在廚房中，精準的動作、對和諧的追求以及對品質的要求，與在製錶廠中是相同的。將數百件有時微不足道的零件組裝起來，就像是將它們秤到最接近的克數」。Relais & Châteaux 主席 Laurent Gardinier 表示：「我們共同體會到團隊耐心、熱情的學徒訓練所帶來的豐富人性。」