

宝珀 Blancpain 携手瑞士名厨萨托与托夫隆，拓展品牌米其林星厨朋友圈

近日，瑞士高级制表品牌宝珀 Blancpain，宣布瑞士双胞胎主厨多米尼克·萨托（Dominik Sato）与法比奥·托夫隆（Fabio Toffolon）加入宝珀品牌挚友行列。两位主厨于 2023 年获评了第二颗米其林星徽，其烹饪充分展现了高级美食艺术领域与宝珀共同的价值理念：追求卓越品质，传承精湛技艺，讲究手法精确，迸发澎湃热情。

作为《米其林指南》（Michelin Guide）、瑞士博古斯（Bocuse d'Or）世界烹饪大赛和罗莱夏朵（Relais & Châteaux）酒店的全球合作伙伴，宝珀近四十年来一直以卓越的计时作品装点着全球优秀厨师的腕间。“激荡热情、求真务实、遵循传统、传承技艺”是宝珀与高级美食艺术领域共享的价值理念，对这一价值理念的坚守不仅证实了两界匠人们对烹饪与制表的热爱，也展现了他们对各自领域高超技艺的驾轻就熟。多年来，宝珀的品牌挚友致力于选用当地农产品，实现可持续的美食烹饪，在忠实呈现当地风味的同时，展现出了不俗的烹饪创新及菜品创意。

此次，宝珀迎来两度摘得米其林星徽的主厨多米尼克·萨托和法比奥·托夫隆成为品牌挚友，2023 年瑞士《米其林指南》星赏星宴庆典上，正是宝珀为他们颁发了“年轻厨师奖”（Young Chef Award）。该奖项旨在表彰 35 岁以下最具潜力的厨师，激励和鼓励年轻厨师将烹饪艺术发扬光大。“年轻厨师奖”是对应同由宝珀颁发的“主厨导师大奖”（Mentor Chef Award）的初级奖项，后者旨在表彰致力于培训年轻厨师，并向他们传授烹饪知识的资深主厨。为了纪念这次令人愉快的合作，兄弟二人均在腕间佩戴了宝珀腕表，分别是深潜器 Bathyscaphe 飞返计时码表和深潜器 Bathyscaphe 全历腕表。这两款腕表皆采用黑色陶瓷制成，具有极佳的防刮性能和低致敏性，非常适合在后厨佩戴。

主厨多米尼克·萨托和法比奥·托夫隆

多米尼克·萨托和法比奥·托夫隆 1989 年出生于瑞士沙夫豪森（Schaffhausen）。两人的职业生涯经历颇丰，曾在故乡瑞士和国外的多家餐厅中就职。2023 年，这对孪生兄弟开始负责掌管开设在瑞士阿尔卑斯山（Swiss Alps）安德马特切蒂五星级酒店内部的两家日料餐厅 The Japanese Restaurant 和 The Japanese by The Chedi at Gütsch 的后厨。同年，在为 The Japanese Restaurant 餐厅摘得第二颗米其林星徽的同时，也成功捍卫了选址位于海拔近 2400 米处的 The Japanese by The Chedi at Gütsch 餐厅的首颗米其林星徽。这两家堪称美食圣地的餐厅选用上等食材，将日本料理与经典欧式菜肴融为一体。

值得一提的是，萨托和托夫隆两兄弟还以 18 分的好成绩获评了《2025 高勒米罗美食指南》（Gault Millau Guide 2025）“年度美食推广人”（Promoters of the Year）称号。据悉，两人当前的目标是获评米其林三星。

宝珀与生活艺术

无论是对精细工艺的共同追求、对产品质量的高度重视，还是对风土传统的尊重推崇，从任何一个方面来看，高级制表业与高级烹饪界的邂逅，或者说，宝珀与“生活艺术”的相遇，都是水到渠成，顺理成章。追求卓越品质，传承精湛技艺，讲究手法精确，迸发澎湃热情，这是宝珀 Blancpain 与高级美食艺术领域共同的价值理念。

宝珀与知名星级主厨结下了不解之缘，迄今为止，品牌的这些美食界密友共斩获了超过 100 颗米其林星徽。故事开始于 1986 年，当时，人们对高级烹饪的热情还远不如今日这般高昂，时值宝珀挚友弗雷迪·吉拉德特 (Frédéric Girardet) 荣膺“世界最佳主厨”桂冠，宝珀为其倾情奉上了一枚经过特别镌刻的精美腕表。三年后，当弗雷迪·吉拉德特与保罗·博古斯 (Paul Bocuse) 和乔尔·侯布匈 (Joël Robuchon, 又译：卢布松) 一同荣获“世纪名厨”称号时，宝珀再度信守了承诺，为每位大师都献上了一枚镌刻腕表，用以纪念难忘的获奖时刻。自那时起，宝珀的“厨界朋友圈”便不断扩大。如今，品牌更是与国际美食界的重要新生力量强强联手，这些厨界新星不仅对宝珀的腕表世界与品牌价值观心向往之，亦希望在腕间佩戴由宝珀打造的時計臻品。

2020 年，品牌更通过全球合作伙伴关系，彰显了与著名的《米其林指南》间的密切联系。双方都希望能藉由此全新合作，共同携手努力，再度提升共享的从业准绳，即，追求卓越，激荡热情，弘扬专业精神。此外，自 2005 年起，宝珀也与瑞士博古斯 (Bocuse d'Or) 世界烹饪大赛等重要烹饪赛事建立了合作关系。

不仅如此，自 2014 年起，宝珀还与罗莱夏朵 (Relais & Châteaux) 等著名酒店开展了合作。罗莱夏朵总裁劳伦·加迪尼耶 (Laurent Gardinier) 表示：“(高级钟表和高级酒店) 都在追求完美、和谐与美感。无论是在厨房，还是在制表工坊，讲究手法精确，传递和谐美感，追求卓越品质的价值理念都是一致的。在工坊中将数百个有时十分微小的零部件组装到一起就如同在厨房里为食材称重精准到克一样标准严苛……与宝珀携手，我们能更深刻地体会到团队中耐心而充满热情的学徒所展现出的人文内涵。”