

## **Der französische Sternekoch Christophe Hay tritt in die Blancpain-Familie ein**

**Die Manufaktur der Haute Horlogerie freut sich, den französischen Chefkoch Christophe Hay im Kreis der Freunde der Marke willkommen zu heißen. Der zweifache Sternekoch leitet das Etablissement Fleur de Loire, ein wahrhaft nachhaltiges Ökosystem in Blois im Département Loir-et-Cher, und ist den Werten von Blancpain treu: Präzision, Leidenschaft, Respekt vor der Tradition bei gleichzeitiger Ausrichtung auf die Zukunft, Kreativität und Authentizität.**

Seit 1986 vibriert Blancpain im Rhythmus der Gastronomie. Als Freund der größten Sterneköche der Welt ist die Manufaktur seit 20 Jahren offizieller Zeitnehmer des prestigeträchtigen Kochwettbewerbs Bocuse d'Or Suisse, unterhält seit über einem Jahrzehnt starke Beziehungen zu den Hotelbetrieben von Relais & Châteaux und ist seit 2020 globaler Partner des Guide Michelin. Blancpain sieht in der Gastronomie ein erlesenes Alter Ego, das ihre Werte teilt. Denn Uhrmacherei und Gastronomie beruhen gleichermassen auf sorgfältigen Anpassungen und einer feinen Harmonie zwischen Erbe und Innovation. Die Uhrmachermeister der Manufaktur und die Küchenchefs teilen eine bemerkenswerte Fähigkeit, verschiedene Komponenten und Zutaten präzise zu kombinieren, um Kunstwerke zu schaffen, ganz zu schweigen davon, dass die Zeit ein wesentlicher Faktor für die raffinierte Umsetzung kulinarischer Kreationen ist.

Als Hüter der Zeit seit 290 Jahren wird Blancpain nun den Takt für Christophe Hay vorgeben, der seine erste Blancpain-Uhr 2005 am Handgelenk eines anderen Freundes der Marke, "M. Paul" (Bocuse), während ihrer früheren Zusammenarbeit gesehen hat. Seine Gerichte werden nun im Rhythmus der eleganten und zeitlosen Villeret Quantième Complet komponiert, die mit der Mondphase der Manufaktur bekleidet ist und an ihrem einzigartigen Gesicht zu erkennen ist.

### **Chefkoch Christophe Hay**

Christophe Hay wurde 1977 in Vendôme im Département Loir-et-Cher geboren. Er begann seine Karriere in Blois und setzte sie auf Wunsch von Paul Bocuse - mit dem er von 2002 bis 2007 zusammenarbeitete - bald in den USA fort, bevor er nach Paris ging und dann in seine Heimatregion zurückkehrte, wo er 2014 sein erstes Restaurant eröffnete. Seit 2022 leitet Christophe Hay sein eigenes Haus, Fleur de Loire, ein Relais & Châteaux mit 44 Zimmern, einem Spa und einer Patisserie sowie zwei Gourmetrestaurants, von denen eines seit 2023 mit zwei Michelin-Sternen und einem grünen Stern für eine verantwortungsvolle und nachhaltige Gastronomie ausgezeichnet ist.

Der Chefkoch legt großen Wert darauf, die besten Produkte seiner Region zu verwenden, und bezieht seine Zutaten vor Ort, insbesondere Fisch aus der Loire. In seinem Gemüsegarten baut er sein Gemüse in Permakultur an und in seinem Garten wachsen verschiedene Früchte, die in der Region nicht zu finden sind, um den lokalen Erzeugern keine Konkurrenz zu machen. Er verfügt außerdem über einen eigenen Trüffelhain und eine Wagyu-Zucht. Durch diesen Ansatz hat Christophe Hay ein echtes nachhaltiges Ökosystem geschaffen, weshalb ihm das Ranking der 1000 am besten bewerteten

Restaurants der Welt "La Liste" den Preis für ethische und ökologische Verantwortung für das Jahr 2025 verliehen hat.

---

### **Blancpain und Art de Vivre**

Die Begegnung zwischen der Welt der Haute Horlogerie und der Haute Cuisine, zwischen Blancpain und der Lebenskunst, Art de Vivre, ist eine Selbstverständlichkeit, sowohl in Bezug auf ihre gemeinsame Verbundenheit mit dem Handwerk als auch auf die Bedeutung, die der Qualität des Produkts, dem Respekt vor dem Terroir und den Traditionen beigemessen wird. Das Streben nach Exzellenz, das Know-how, die Präzision und die Leidenschaft sind gemeinsame Werte.

Blancpain unterhält eine starke Beziehung zu den größten Sterneköchen der Welt und zählt mehr als 100 Michelin-Sterne zu ihren früheren und gegenwärtigen Freunden. Alles begann 1986, lange vor der aktuellen Begeisterung für die Haute Cuisine, als Blancpain seinem Freund Frédy Girardet eine speziell gravierte Uhr schenkte, als dieser den Preis "Bester Koch der Welt" gewann. Drei Jahre später bekräftigte Blancpain dieses Engagement als Girardet, Paul Bocuse und Joël Robuchon zu den "Köchen des Jahrhunderts" gekürt wurden. Zur Erinnerung an dieses denkwürdige Ereignis ehrte die Manufaktur die drei großen Chefs mit einem gravierten Zeitmesser. Seither erweitert sich Blancpains Freundeskreis ständig und schließt weitere große Namen der internationalen Gastronomie ein, die von der Welt und den Werten der Manufaktur begeistert sind und eine Blancpain-Uhr am Handgelenk tragen wollen.

Im Jahr 2020 unterstrich Blancpain ihre enge Beziehung mit dem berühmten Kulinarik-Führer Guide Michelin durch eine weltweite Partnerschaft. Durch diese Zusammenarbeit wollen die Manufaktur und der Guide Michelin gemeinsam die Exzellenz, die Leidenschaft und das Savoir-faire fördern. Blancpain ist ebenfalls Partner von kulinarischen Wettbewerben, wie zum Beispiel dem Bocuse d'Or Suisse seit 2005.

Die Manufaktur arbeitet auch mit renommierten Hotelvereinigungen zusammen, wie z. B. Relais & Châteaux seit 2014. "Beide [Haute Horlogerie und Haute Hospitalité] werden von demselben Streben nach Perfektion, Harmonie und Ästhetik angetrieben. Die Präzision, das Streben nach Harmonie und die hohen Qualitätsansprüche werden in der Küche wie in der Manufaktur geteilt. Das Zusammensetzen von Hunderten von manchmal mikroskopisch kleinen Teilen gleicht dem Abwiegen auf das Gramm genau [...]. Wir verstehen gemeinsam den menschlichen Reichtum des geduldigen und leidenschaftlichen Lernens unserer Teams", Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux.