

## **El chef estrella francés Christophe Hay se une a la familia Blancpain**

**La Manufactura de Alta Relojería se complace en dar la bienvenida a su círculo de amigos al chef francés Christophe Hay. Al frente del establecimiento Fleur de Loire, un auténtico ecosistema sostenible en Blois, en la región de Loir-et-Cher, el chef con dos estrellas es fiel a los valores de Blancpain: precisión, pasión, respeto por la tradición volcada hacia el futuro, creatividad y autenticidad.**

Desde 1986, Blancpain vibra al ritmo de la gastronomía. Amiga de los más grandes chefs con estrellas Michelin del mundo, es cronometrador oficial del prestigioso concurso culinario Bocuse d'Or Suisse desde hace 20 años, mantiene fuertes vínculos con los hoteles Relais & Châteaux desde hace más de una década y es socio mundial de la Guía Michelin desde 2020. La Manufactura considera a la gastronomía como un reflejo de sus propios valores. En efecto, la relojería y la gastronomía se basan en ajustes meticulosos y en una delicada armonía entre patrimonio e innovación. Los maestros relojeros y los chefs de la Manufactura comparten una notable habilidad para combinar con precisión diversos componentes e ingredientes para crear obras de arte, por no mencionar el hecho de que el tiempo es un factor esencial en un refinado logro culinario.

Como guardián del tiempo desde hace 290 años, Blancpain marcará ahora el tempo de Christophe Hay, que vio su primer reloj Blancpain en 2005 en la muñeca de otro amigo de la Marca, "M. Paul" (Bocuse), durante su pasada colaboración. Sus platos se componen ahora al ritmo del elegante y atemporal Villeret Quantième Complet, adornado con la fase lunar de la Manufactura, reconocible por su esfera única.

### **Chef Christophe Hay**

Christophe Hay nació en Vendôme, en la región de Loir-et-Cher, en 1977. Tras iniciar su carrera en Blois, la prosiguió rápidamente en Estados Unidos a instancias de Paul Bocuse -con quien trabajó de 2002 a 2007- antes de trasladarse a París y luego regresar a su región natal, donde abrió su primer restaurante en 2014. Desde 2022, Christophe Hay está al frente de su propio establecimiento, Fleur de Loire, un Relais & Châteaux con 44 habitaciones, un spa y una pastelería, sin olvidar los dos restaurantes gastronómicos, uno de ellos galardonado con dos estrellas Michelin desde 2023, así como con una estrella verde, sinónimo de gastronomía responsable y sostenible.

El Chef, que pone el acento en los mejores productos de su región, compra productos locales, especialmente pescado del Loira. Totalmente autosuficiente en materia vegetal, cultiva en permacultura sus propias verduras en el huerto, y en su jardín cultiva diversas frutas que no se encuentran en la región, para no competir con los productores locales. También tiene su propia explotación de trufas y una granja de Wagyu. Con este planteamiento, Christophe Hay ha conseguido crear un ecosistema verdaderamente sostenible, razón por la cual la clasificación "La Liste" de los 1.000 restaurantes mejor valorados del mundo le concedió el Premio a la Responsabilidad Ética y Medioambiental 2025.

## **Blancpain y el Arte de Vivir**

El encuentro entre el mundo de la Alta Relojería y el de la Alta Gastronomía, entre Blancpain y el Arte de Vivir, es evidente, tanto por su apego común a la artesanía como por la importancia concedida a la calidad de los productos, al respeto del terruño y a las tradiciones. La búsqueda de la excelencia, el saber hacer, la precisión y la pasión son valores compartidos.

La marca mantiene una relación especial con los mejores chefs del mundo galardonados con estrellas Michelin, con más de 100 estrellas entre sus amigos pasados y presentes. Todo comenzó en 1986, mucho antes de la actual moda de la Alta Gastronomía, cuando Blancpain obsequió a su amigo Frédy Girardet con un reloj especialmente grabado al ganar el premio "Mejor Chef del Mundo". Tres años más tarde, la Manufactura repitió su compromiso cuando Frédy Girardet, Paul Bocuse y Joël Robuchon fueron nombrados "Chefs del Siglo", y les honró con un reloj grabado para conmemorar la ocasión. Desde entonces, el círculo de amigos de la Marca no ha dejado de crecer, con nuevos grandes nombres de la gastronomía internacional seducidos por su universo y sus valores, y deseosos de lucir un reloj Blancpain en su muñeca.

En 2020, Blancpain materializó sus vínculos con la célebre guía gastronómica Michelin iniciando una asociación a escala mundial. A través de esta colaboración, la Manufactura y la guía pretenden trabajar juntas para promover la excelencia, la pasión y el saber hacer. La marca también es socia de concursos culinarios, como el Bocuse d'Or Suisse desde 2005.

Blancpain también colabora con prestigiosos establecimientos hoteleros, como Relais & Châteaux desde 2014. "Ambas [Alta Relojería y Alta Hospitalidad] están impulsadas por la misma búsqueda de la perfección, la armonía y la estética. Los gestos precisos, la búsqueda de la armonía y la exigencia de calidad se comparten tanto en la cocina como en una manufactura. Ensamblar cientos de piezas, a veces microscópicas, es como pesarlas al gramo [...]. Juntos, comprendemos la riqueza humana del aprendizaje paciente y apasionado de nuestros equipos", Laurent Gardinier, Presidente de Relais & Châteaux.