

## **Le chef étoilé français Christophe Hay entre dans la famille Blancpain**

**La Manufacture de Haute Horlogerie est ravie de souhaiter la bienvenue au Chef français Christophe Hay dans le cercle des amis de la Marque. A la tête de l'établissement Fleur de Loire, un véritable écosystème durable à Blois dans le Loir-et-Cher, le Chef doublement étoilé est fidèle aux valeurs de Blancpain : précision, passion, respect de la tradition tout en étant tourné vers le futur, créativité et authenticité.**

Depuis 1986, Blancpain vibre au rythme de la gastronomie. Amie des plus grands chefs étoilés à travers le monde, elle est le chronométré officiel de la prestigieuse compétition culinaire du Bocuse d'Or Suisse depuis 20 ans, entretient des liens forts avec les établissements hôteliers Relais & Châteaux depuis plus d'une décennie et est partenaire global du Guide Michelin depuis 2020. La Manufacture voit en la gastronomie un alter ego de choix qui partage ses valeurs. En effet, horlogerie et gastronomie reposent sur des ajustements minutieux et une harmonie délicate entre héritage et innovation. Les maîtres-horlogers de la Manufacture et les Chefs partagent une remarquable aptitude à combiner avec précision divers composants et ingrédients pour créer des œuvres d'art, sans mentionner que le temps est un facteur essentiel dans une réalisation culinaire raffinée.

Gardienne du temps depuis 290 ans, Blancpain donnera désormais le tempo à Christophe Hay, qui a vu sa première montre Blancpain en 2005 au poignet d'un autre ami de la Marque, « M. Paul » (Bocuse), lors de leur collaboration passée. Ses plats sont désormais composés au rythme de l'élégante et intemporelle Villeret Quantième Complet, habillée de la phase de lune de la Manufacture, reconnaissable à son visage unique.

### **Chef Christophe Hay**

Christophe Hay est né à Vendôme, dans le Loir-et-Cher, en 1977. Ayant démarré sa carrière à Blois, il l'a rapidement poursuivie aux Etats-Unis sur demande de Paul Bocuse – avec qui il a collaboré de 2002 à 2007 – avant de se rendre à Paris puis de revenir dans sa région natale, où il a ouvert son premier restaurant en 2014. Depuis 2022, Christophe Hay est aux commandes de son propre établissement, Fleur de Loire, un Relais & Châteaux disposant de 44 chambres, d'un spa et d'un kiosque à pâtisserie, sans oublier les deux restaurants gastronomiques, dont un est gratifié de deux étoiles Michelin depuis 2023 ainsi que d'une étoile verte, synonyme d'une gastronomie responsable et durable.

Mettant un point d'honneur à mettre en avant les meilleurs produits de sa région, le Chef se fournit localement, avec des poissons de la Loire notamment. Entièrement autonome sur la partie végétale, il cultive ses légumes en permaculture dans son potager et son jardin abrite divers fruits que l'on ne trouve pas dans la région, afin de ne pas faire concurrence aux producteurs locaux. Il dispose également d'une truffière personnelle ou encore d'un élevage de Wagyu. A travers cette démarche, Christophe Hay a su créer un véritable écosystème durable, raison pour laquelle le classement des 1000 restaurants les mieux notés au monde « La Liste » lui a décerné le Prix de la responsabilité éthique et environnementale pour l'année 2025.

## **Blancpain et l'Art de Vivre**

La rencontre entre le monde de la Haute Horlogerie et de la Haute Gastronomie, entre Blancpain et l'Art de Vivre, est une évidence, tant vis-à-vis de leur attachement commun à l'artisanat, qu'à l'importance accordée à la qualité du produit, au respect du terroir et aux traditions. Quête de l'excellence, savoir-faire, précision des gestes et passion sont autant de valeurs partagées.

La Marque entretient une relation privilégiée avec les plus grands chefs étoilés à travers le monde, totalisant plus de 100 étoiles Michelin parmi ses amis passés et présents. Tout a commencé en 1986, bien avant l'engouement actuel pour la Haute Gastronomie, lorsque Blancpain offre à son ami Frédy Girardet une montre spécialement gravée alors qu'il remporte le prix de « Meilleur Chef du monde ». Trois ans plus tard, la Manufacture réitère son engagement quand ce dernier, Paul Bocuse et Joël Robuchon sont désignés « Cuisiniers du Siècle », qu'elle honore en leur offrant un garde-temps gravé en souvenir de ce moment. Depuis, le cercle des amis de la Marque ne cesse de s'étoffer avec de nouveaux grands noms de la gastronomie internationale, séduits par son univers et ses valeurs, et souhaitant arborer une montre Blancpain au poignet.

En 2020, Blancpain matérialise ses liens avec le célèbre guide gastronomique Michelin en initiant un partenariat mondial. À travers cette collaboration, la Manufacture et le guide entendent promouvoir ensemble l'excellence, la passion et le savoir-faire. La Marque est également partenaire de concours culinaires, à l'image du Bocuse d'Or Suisse depuis 2005.

Blancpain collabore aussi avec de prestigieux établissements hôteliers, comme les Relais & Châteaux depuis 2014. « L'une et l'autre [Haute Horlogerie et Haute Hospitalité] sont mues par la même quête de perfection, d'harmonie et d'esthétique. Précision des gestes, recherche de l'harmonie et exigence de qualité sont partagés en cuisine comme dans une manufacture. L'assemblage de centaines de pièces parfois microscopiques s'apparente à la pesée au gramme près [...]. Nous comprenons, ensemble, la richesse humaine de l'apprentissage patient et passionné de nos équipes », Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux.