

フランスのスターシェフ、クリストフ・ヘイが ブランパンファミリーに加わる

マニユファクチュール・オート・オルロジュリーは、フランス人シェフ、クリストフ・ヘイをブランパンの仲間を迎えました。ロワール＝エ＝シェール地方のブロワにある、真に持続可能なエコシステム、フルール・ド・ロワールの責任者であるこの2つ星シェフは、ブランパンの価値観である、正確さ、情熱、伝統を尊重しながら未来を見据えること、創造性、そして真正性に忠実です。

1986年以來、ブランパンはガストロノミーと共に歩んできました。世界中の偉大なミシュラン星付きシェフの友人であるブランパンは、権威あるスイス料理コンクール「ボキューズ・ドール」の公式計時を20年にわたり務め、10年以上にわたってルレ・エ・シャトーのホテルと強い絆を保ち、2020年からはミシュランガイドのグローバルパートナーとなっています。マニユファクチュールは、ガストロノミーに自らの価値観を共有する“分身”のような存在を見出し、実際、時計製造とガストロノミーは、緻密な調整と伝統と革新の絶妙な調和に基づいています。マニユファクチュールの熟練時計師とシェフは、様々な部品や食材を正確に組み合わせて芸術作品を創り出す卓越した能力を保有する点で共通点があります。

290年にわたり時の守護神であったブランパンは、クリストフ・ヘイの腕元で時を刻みます。彼は2005年、同じくブランパンの友人であるM. ポール（ボキューズ）の腕につけられたブランパンの時計を初めて見ていました。彼の料理は、エレガントで時代を超越した「ヴィルレコンプリートカレンダー」のリズムに合わせて作られます。

シェフ クリストフ・ヘイ

クリストフ・ヘイは1977年、ロワール＝エ＝シェール地方のヴァンドームで生まれました。ブロワでキャリアをスタートさせた彼は、2002年から2007年まで共に働いたポール・ボキューズの要請を受け、すぐにアメリカでシェフを目指します。2022年以來、クリストフ・ヘイは自身の施設である「フルール・ド・ロワール」の指揮を執っています。44の客室、スパ、パティスリー・キオスクを備えるルレ・エ・シャトーで、2つのグルメ・レストランも擁しています。

シェフは地元産の最高の食材にこだわり、特に魚はロワール産のものを使用しています。植物に関しては完全に自給自足で、キッチンガーデンではパーマカルチャーを利用して野菜を栽培し、庭では地元の生産者と競合しないように、この地方では見かけない様々な果物を栽培し、トリュフ農園と和牛牧場も所有しています。クリストフ・ヘイは、このようなアプローチを通じて、真に持続可能な生態系を作り出すことに成功しており、これが、世界で最も評価の高いレストラン1,000軒を選ぶ「

La Liste」ランキングで、2025 年度の「倫理・環境責任賞」を受賞した理由です。

ブランパンとアール・ド・ヴィーヴル（暮らしの芸術）

高級時計製造の世界と高級美食の世界、つまりブランパンとアート・オブ・リビングの出会い、クラフツマンシップへの愛着、製品の品質、テロワールへの敬意、伝統への重要性を共有するという点で、明白なものです。卓越性の追求、ノウハウ、精度、そして情熱は、すべて共通の価値観です。

このブランドは、ミシュランの星を獲得した世界有数のシェフたちと特別な関係にあり、過去から現在に至るまで、100 以上の星を獲得しています。その始まりは1986年、現在のようにオート・ガストロノミーがブームになるはるか以前、友人であるフレディ・ジラルデが「世界最優秀シェフ賞」を受賞した際、ブランパンが特別にエングレービングを施した時計を贈ったことでした。その3年後、フレディ・ジラルデ、ポール・ボキューズ、ジョエル・ロブションが「世紀のシェフ」に選ばれた際にも、ブランパンはその約束を守り、記念のエングレービングが施された時計を贈りました。それ以来、ブランパンの仲間は増え続け、ブランパンの世界観や価値観に興味を持ち、ブランパンの時計を腕に着けたいと願う国際的なガストロノミーの新たなビッグネームが誕生しました。

2020年、ブランパンは世界的なパートナーシップを開始することで、有名なミシュラン・ガストロノミー・ガイドとのつながりを具体化しました。このコラボレーションを通じて、マニファクチュールとミシュランガイドは、両者の特徴である卓越性、情熱、専門知識を促進するために協力することを意図しています。また、ブランパンは2005年以来、ボキューズ・ドール・スイスなどの料理コンクールのパートナーでもあります。

ブランパンはまた、2014年からルレ・エ・シャトーなどの一流ホテルとも提携しています。「オート・オルロジュリーとオート・ホスピタリテは、完璧さ、調和、美学を追求する点で共通しています。ジェスチャーの正確さ、調和の追求、品質への要求は、マニファクチュールと同じように厨房でも共有される。何百もの、時には微小なピースを組み立てることは、グラム単位で重さを量るようなものです。ルレ・エ・シャトー会長のローラン・ガルディニエは、「私たちは、チームの忍耐強く情熱的な修行がもたらす人間的な豊かさを共に理解しています」と語っています。