

## **Обладатель звезд Мишлен французский шеф-повар Кристоф Хэй присоединяется к семье Blancpain**

**Мануфактура высокого часового мастерства рада приветствовать французского шефа Кристофа Хэя в кругу своих друзей. Возглавляя Fleur de Loire, настоящую устойчивую экосистему в Блуа, в регионе Луар-и-Шер, и, будучи удостоен двух звезд Мишлен, шеф полностью разделяет ценности Blancpain: точность, увлеченность, уважение к традициям, взгляд в будущее, креативность и аутентичность.**

С 1986 года Blancpain пребывает в гармонии с миром высокой кухни. Поддерживая дружбу с величайшими шеф-поварами мира, отмеченными звездами Мишлен, бренд уже 20 лет является официальным хронометристом престижного кулинарного конкурса Bocuse d'Or Switzerland, более десяти лет тесно сотрудничает с отелями сети Relais & Châteaux, а с 2020 года выступает глобальным партнером гида Мишлен. Мануфактура видит гастрономию как свое альтер-эго, разделяя с ней общие ценности. Поистине, часовое мастерство и гастрономия основываются на скрупулезном подходе и тонкой гармонии между наследием и инновациями. Часовых мастеров Мануфактуры и шеф-поваров объединяет удивительная способность точно сочетать различные компоненты и ингредиенты для создания произведений искусства, не говоря уже о том, что время - важнейший фактор в рождении изысканных кулинарных творений. Хранитель времени на протяжении 290 лет, Blancpain теперь будет задавать темп и Кристофу Хэю, впервые увидевшему часы Blancpain в 2005 году на запястье другого друга марки, "месяе Поля" (Бокюза), в период их прошлого сотрудничества. Теперь блюда Кристофа Хэя будут создаваться в ритме элегантной и неподвластной времени модели Villeret Quantième Complet, украшенной знаковой фазой Луны бренда, узнаваемой по уникальному лику.

### **Шеф-повар Кристоф Хэй**

Кристоф Хэй родился в Вандоме, в регионе Луар-и-Шер, в 1977 году. Начав свою карьеру в Блуа, он, по просьбе Поля Бокюза (с которым работал с 2002 по 2007 год), перед тем, как переехать в Париж, продолжил ее в США, а затем вернулся в родной регион, где в 2014 году открыл свой первый ресторан. С 2022 года Кристоф Хэй возглавляет свое собственное заведение Fleur de Loire, входящее в сеть Relais & Châteaux с 44 номерами, спа-центром, кондитерской и двумя ресторанами для гурманов, один из которых с 2023 года удостоен двух звезд Мишлен, а также зеленой звезды, синонима ответственной и устойчивой гастрономии.

Придавая большое значение демонстрации лучших продуктов своего региона, шеф-повар использует исключительно местные источники, включая рыбу из Луары. Полностью обеспечивая свои потребности в плане растений, на своем огороде он выращивает овощи с помощью пермакультуры, а в саду, чтобы не создавать конкуренцию местным производителям, растут различные фрукты, не встречающиеся в регионе. Есть у шефа и собственное трюфельное поле, а также ферма по разведению крупного рогатого скота породы вагю. Благодаря такому подходу Кристоф Хэй создал настоящую устойчивую экосистему, поэтому рейтинг 1000 лучших ресторанов мира "La Liste" присудил ему премию за этическую и экологическую ответственность за 2025 год.

## **Blancpain и Искусство жить**

Связь мира Высокого часового искусства и Высокой гастрономии, Blancpain и Искусства жить, очевидна как с точки зрения их общей приверженности мастерству, так и с точки зрения важности, придаваемой качеству, уважению к терруару и традициям. И для тех, и для других неуклонное стремление к совершенству, мастерство, точность, страсть - ценности, которые объединяют их в приверженности высочайшему уровню мастерства.

Blancpain поддерживает особые отношения с величайшими шеф-поварами мира, отмеченными звездами Мишлен: сегодня у прошлых и нынешних друзей бренда в общей сложности более 100 звезд. Все началось в 1986 году, задолго до нынешнего всеобщего увлечения Высокой гастрономией, когда Blancpain подарил своему другу Фреду Жирарде, удостоенному титула "Лучший шеф-повар мира", часы со специальной гравировкой. Три года спустя Фреду Жирарде, Поль Бокюз и Жоэль Робюшон были названы "Шеф-поварами века", и мануфактура снова отметила это событие, подарив шефам часы с гравировкой. С тех пор круг друзей бренда продолжает расширяться: все новые и новые представители мировой гастрономии интересуются его миром и ценностями и хотят видеть часы Blancpain на своем запястье.

В 2020 году Blancpain упрочил свои связи со знаменитым гастрономическим гидом Michelin, начав глобальное партнерство. В рамках этого сотрудничества мануфактура и гид намерены вместе работать, отдавая должное совершенству, увлеченности и опыту. Бренд также является партнером кулинарных конкурсов, таких как Bocuse d'Or Suisse (с 2005 года).

С 2014 года Blancpain сотрудничает и с престижными отелями Relais & Châteaux. «Оба направления [Высокое часовое искусство и Индустрия Высокого Гостеприимства] движимы одним и тем же стремлением к совершенству, гармонии и эстетике. Точность жестов, стремление к гармонии и требование качества важны и на кухне, и на мануфактуре. Собрать сотни порой микроскопических деталей - все равно что взвесить их с точностью до грамма [...]. Вместе мы понимаем человеческое богатство терпеливого и увлеченного профессионального обучения наших команд», - заявил Лоран Гардинье, председатель совета директоров Relais & Châteaux.