

法国米其林星级主厨克里斯托夫·海伊加入宝珀 Blancpain 厨界朋友圈

高级制表品牌宝珀 Blancpain 荣幸而喜悦地迎来法国名厨克里斯托夫·海伊 (Christophe Hay) 加入品牌朋友圈。克里斯托夫是 Fleur de Loire 的负责人，这家开设在卢瓦尔-谢尔省 (Loiret-Cher) 布卢瓦 (Blois) 城区的高级酒店，在运营过程中真正践行了可持续发展的环保生态理念。而这位米其林二星主厨也秉持着与宝珀相同的价值观，即：讲究手法精确、迸发澎湃热情、尊重传统、放眼未来、激荡创意、求真务实。

自 1986 年以来，宝珀一直与高级美食艺术领域保持着密切联系。作为全球众多米其林星级名厨的密友，宝珀已连续 20 年担任享有盛誉的瑞士博古斯烹饪大赛 (Bocuse d'Or Suisse) 官方计时，与罗莱夏朵 (Relais & Châteaux) 酒店集团保持了十多年的紧密合作，并自 2020 年起成为《米其林指南》(Michelin Guide) 的全球合作伙伴。可以说，宝珀将高级烹饪视作了与品牌价值相契合的另一个自我。的确，高级制表与高级烹饪都有赖于细致入微的调整，以及传统与创新间的微妙平衡。品牌的制表大师与星级主厨们都展现出了一种卓尔不凡的能力，他们在组装零部件，或者进行食材配比时均恪守各自行业的精准原则，致力于打造出令人赞叹的艺术杰作。2005 年，克里斯托夫·海伊在宝珀的另一位品牌挚友——保罗先生 (保罗·博古斯 Paul Bocuse) 的腕间见到了第一枚宝珀腕表，彼时，两人正在餐厅后厨合作共事。如今，守护时间已有 290 年的高级制表品牌宝珀也将为克里斯托夫献上专属于他的腕表，克里斯托夫将随着优雅隽永的 Villeret 经典 V 系列全历月相腕表滴答走时的节奏，悉心烹制美味佳肴。这款腕表配备宝珀标志性的月相显示功能，表盘上饰有一眼即识的独特月相脸。

主厨克里斯托夫·海伊

1977 年，克里斯托夫·海伊出生于法国卢瓦尔-谢尔省芳登 (Vendôme) 地区。在布卢瓦开启自己作为厨师的职业生涯后，他很快就应保罗·博古斯之邀前往美国 (United States) 发展，并于 2002 年至 2007 年期间与保罗先生合作共事。之后，克里斯托夫先是移居巴黎 (Paris)，后来又回到家乡，并在 2014 年开设了自己的第一家餐厅。自 2022 年起，他开始掌舵自己经营的酒店 Fleur de Loire。作为一家罗兰夏朵酒店，Fleur de Loire 内部设有 44 间客房、一家水疗中心、一间糕点铺，当然，还有两家美食餐厅。自 2023 年起，两家餐厅里的其中一家不仅荣获了米其林二星评级，还被授予了一颗米其林绿星，用于表彰其肩负环保责任，践行可持续烹饪理念的努力。主厨克里斯托夫非常注重对家乡优质农产品的展示，他会从当地采购新鲜食材，其中也包括卢瓦尔河里的鲜鱼。至于蔬菜瓜果，则完全自给自足：克里斯托夫会采用永续农业法在自己的菜园里种植蔬菜，还会在园内培育当地没见过的各色水果，以免与本地生产商竞争。不仅如此，他还拥有自己的松露种植园及和牛养殖场。通过这种方式，克里斯托夫·海伊成功打造了一个真正的可持续发展生态系统。也正因如此，La Liste 国际美食榜单“全球 1000 家最佳餐厅”排行榜决定授予其 2025 年度“道德与环保责任奖”。

宝珀与生活艺术

无论是对精细工艺的共同追求、对产品质量的高度重视，还是对风土传统的尊重推崇，从任何一个方面来看，高级制表业与高级烹饪界的邂逅，或者说，宝珀与“生活艺术”的相遇，都是水到渠成，顺理成章。追求卓越品质，传承精湛技艺，讲究手法精确，迸发澎湃热情，这是宝珀 Blancpain 与高级美食艺术领域共同的价值理念。

宝珀与知名星级主厨结下了不解之缘，迄今为止，品牌的这些美食界密友共斩获了超过 100 颗米其林星徽。故事开始于 1986 年，当时，人们对高级烹饪的热情还远不如今日这般高昂，时值宝珀挚友弗雷迪·吉拉德特 (Frédéric Girardet) 荣膺“世界最佳主厨”桂冠，宝珀为其倾情奉上了一枚经过特别镌刻的精美腕表。三年后，当弗雷迪·吉拉德特与保罗·博古斯 (Paul Bocuse) 和乔尔·侯布匈 (Joël Robuchon, 又译：卢布松) 一同荣获“世纪名厨”称号时，宝珀再度信守了承诺，为每位大师都献上了一枚镌刻腕表，用以纪念难忘的获奖时刻。自那时起，宝珀的“厨界朋友圈”便不断扩大。如今，品牌更是与国际美食界的重要新生力量强强联手，这些厨界新星不仅对宝珀的腕表世界与品牌价值观心向往之，亦希望在腕间佩戴由宝珀打造的時計臻品。

2020 年，品牌更通过全球合作伙伴关系，彰显了与著名的《米其林指南》间的密切联系。双方都希望能藉由此全新合作，共同携手努力，再度提升共享的从业准绳，即，追求卓越，激荡热情，弘扬专业精神。此外，自 2005 年起，宝珀也与瑞士博古斯 (Bocuse d'Or) 世界烹饪大赛等重要烹饪赛事建立了合作关系。

不仅如此，自 2014 年起，宝珀还与罗莱夏朵 (Relais & Châteaux) 等著名酒店开展了合作。罗莱夏朵总裁劳伦·加迪尼耶 (Laurent Gardinier) 表示：“(高级钟表和高级酒店) 都在追求完美、和谐与美感。无论是在厨房，还是在制表工坊，讲究手法精确，传递和谐美感，追求卓越品质的价值理念都是一致的。在工坊中将数百个有时十分微小的零部件组装到一起就如同在厨房里为食材称重精准到克一样标准严苛……与宝珀携手，我们能更深刻地体会到团队中耐心而充满热情的学徒所展现出的人文内涵。”