

Blancpain zelebriert 40 Jahre Gastronomie – mit einer Videoreihe, die seine Partnerköche in Szene setzt

Vier Jahrzehnte bereits – und eine Gemeinschaft von Freunden, die gemeinsam über mehr als 100 Michelin-Sterne vereinen! Blancpain feiert 40 Jahre einer gemeinsamen Leidenschaft für die Haute Cuisine an der Seite einiger der renommiertesten Köche der Welt. Zu diesem Anlass stehen die Partnerköche der Maison in einer neuen Videoreihe im Mittelpunkt und geben Einblick in ihre persönlichen Aussagen, ihre Geschichten sowie ihre Inspirationsquellen – hier trifft Haute Horlogerie auf Haute Gastronomie, in ihrem persönlichsten Ausdruck.



Blancpain kultiviert seine einzigartige Verbindung zur *Haute Gastronomie* weiterhin im Rahmen seines traditionsreichen Art-of-Living-Universums. Seit nunmehr 40 Jahren pflegt die Maison eng gewachsene Beziehungen zu den bedeutendsten Namen der internationalen Kulinarik – getragen von einem gemeinsamen Streben nach Exzellenz, Präzision, handwerklichem Können und Emotion. Längst sind die Chefs weit mehr als Partner geworden: Sie haben sich zu echten Freunden entwickelt und prägen auf besondere Weise Blancpains Verbindung zu Gastronomie.

Die Verbindung zwischen hoher Uhrmacherkunst und gehobener Gastronomie ist auf natürliche Art tief miteinander verwurzelt. Beide Welten eint der Respekt vor Herkunft und Terroir, ein kompromissloser Anspruch an Qualität sowie die Hingabe zur vollendeten Meisterschaft der Gestik. Ob in der Kreation eines Zeitmessers oder eines mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Menü – wahre Perfektion entsteht durch Geduld, Präzision und Leidenschaft.

Blancpains Beziehung zur Welt der Kulinarik nahm 1986 ihren Anfang, als die Maison ihren Freund Frédy Girardet mit einer eigens gravierten Uhr anlässlich seiner Auszeichnung als „*besten Koch der Welt*“ ehrte. 1989 setzte Blancpain einen weiteren bedeutenden Akzent in der Geschichte der Gastronomie, als Frédy Girardet, Paul Bocuse und Joël Robuchon zu „*Köchen des Jahrhunderts*“ gekürt wurden.

Seither wächst der Kreis der Freunde der Maison stetig weiter – bereichert durch herausragende Persönlichkeiten der internationalen Haute Cuisine, die sich von Blancpains Universum und Werten angezogen fühlen und die Kreationen der Manufaktur am Handgelenk tragen – von den ikonischen Modellen Fifty Fathoms und Bathyscaphe bis hin zur klassischen Villeret.

Aus dieser gemeinsamen Leidenschaft ist mit den Jahren eine außergewöhnliche Gemeinschaft entstanden: Über 100 Michelin-Sterne vereinen heute die Freunde und Partner von Blancpain – in Vergangenheit wie Gegenwart. Hinzu kommen enge Verbindungen zu renommierten Initiativen wie dem Bocuse d'Or sowie zur prestigeträchtigen Hotelvereinigungen *Relais & Châteaux*.

Eine neue Interpretation von Blancpains Art de Vivre

Anlässlich von 40 Jahren enger Verbundenheit mit der Welt der Gastronomie präsentiert Blancpain eine neue Videoreihe, die seinem Art-of-Living-Universum gewidmet ist und persönliche Porträts jener Chefs zeichnet, die diese gemeinsamen Werte verkörpern.

Durch diese persönlichen Anekdoten, kostbare Erinnerungen, Inspirationsquellen und kulinarische Philosophien stellt die Filmreihe einige der renommiertesten Talente der internationalen Gastronomie ins Rampenlicht. Konzipiert als Sammlung authentischer und emotionaler Begegnungen, würdigt sie Blancpains einzigartige Beziehung zur kulinarischen Welt und bringt zugleich die Werte zum Ausdruck, die Haute Horlogerie und Haute Gastronomie miteinander verbinden.

Den Auftakt bildet ein Video Rückblick, der vier Jahrzehnte der Verbindung zwischen Blancpain und der Gastronomie nachzeichnet. Anhand von Archivaufnahmen und bedeutenden Meilensteinen beleuchtet es die Ursprünge und die Entwicklung dieser außergewöhnlichen Geschichte – einer Geschichte, die bis heute fest in der DNA von Blancpain verankert ist.

Blancpains Kreis von Michelin-ausgezeichneten Freunden

Blancpains Art-of-Living-Universum wurde im Laufe der Jahre durch eine außergewöhnliche Konstellation international renommierter Spitzenköche bereichert, zu der heute unter anderem zählen:

- **Martín Berasategui** / Spanien, Dubai / 9★
Der spanische Spitzenkoch, der so viele Michelin-Sterne vereint wie kein anderer in seinem Land.

- **Julien Royer** / Singapur, Hong Kong / 4★
Der französische Chefkoch, der aus einer Bauernfamilie stammt und sein Restaurant „Odette“ in Singapur nach seiner Großmutter benannte – als Hommage an ihre Küche und die Erinnerungen seiner Kindheit.

- **Glenn Viel** / Frankreich / 3★
Der französische Chef des Drei-Sterne-Restaurants L'Oustau de Baumannière, der zudem als Juror in der französischen Kochsendung *Top Chef* tätig ist.

- **Hideaki Matsuo** / Japan / 3★
Der japanische Chefkoch, ein Pionier nachhaltiger Fischerei, der durch die Einführung gezüchteter Fische zum Schutz der Meereswelt beiträgt – und dessen Leidenschaft für die Küche ihren Ursprung in den von ihm besuchten Teezeremonien findet.

- **Mathias Sühning & Thomas Sühning** / Thailand / 3★
Die deutschen Zwillingssköche, die ihre ersten kulinarischen Erfahrungen während der Schulferien auf dem Bauernhof ihrer Großeltern sammelten.

- **Christopher Coutanceau** / Frankreich / 3★
Der französische Chefkoch, zugleich Fischer und engagierter Verfechter nachhaltiger Meeresressourcen.

- **Christophe Hay** / Frankreich / 2★
Der französische Chef, der auf Selbstversorgung setzt und eine eigene Wagyu-Rinderherde hält.

- **Rui Paula** / Portugal / 2★
Der portugiesische Chefkoch, dessen Küche tief mit dem Atlantik und seinen Einflüssen verbunden ist.

- **Dominik Sato & Fabio Toffolon** / Schweiz / 3★
Die schweizer Zwillingssköche, die für minimalistische Eleganz stehen.

- **Holger Bodendorf** / Deutschland / 1★
Der deutsche Spitzenkoch, zugleich Hotelier und Inhaber des 5 Sterne Superior Relais-&-Châteaux-Hotels Landhaus Stricker auf der Insel Sylt.

- **Son Jongwon** / Südkorea / 2★
Der südkoreanische Chefkoch, dessen Küche von Modernität, Saisonalität und Nachhaltigkeit geprägt ist und der zudem in den TV-Formaten *Culinary Class Wars*, *Please Take Care of My Refrigerator* und *Bistro Shigor* zu sehen war.

- **Juan Amador** / Österreich / 3★
Der österreichische Spitzenkoch, eine prägende Persönlichkeit der zeitgenössischen europäischen Gastronomie.

Darüber hinaus heißt die Maison vier neue, in der Schweiz beheimatete Persönlichkeiten in ihrem Kreis willkommen:

Website: <https://www.blancpain.com/de> / Press Lounge: <https://www.blancpain.com/de/press-lounge>



- **Olivier Jean** / Genf / 2★
- **Titouan Claudet** / Genf / 2★
- **Peter Knogl** / Basel / 3★
- **Charline Pichon** / Crissier / 3★

Erweiterung der Schweizer Familie

Mit der Aufnahme neuer, in der Schweiz beheimateter Talente stärkt Blancpain sein Art-of-Living-Universum weiter und vertieft zugleich seine Verbindung zu einer der herausragendsten gastronomischen Szenen der Welt.

Olivier Jean (Genf, 2★)

Olivier Jean ist Executive Chef des *Woodward Hotels* sowie des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants *L'Atelier Robuchon* in Genf. Seine kulinarische Philosophie ist geprägt von Einfachheit, Saisonalität und dem tiefen Respekt vor außergewöhnlichen Produkten – stets mit dem Ziel, jeden Bestandteil in seiner reinsten Ausdruckskraft zur Geltung zu bringen.

Ausgebildet unter Alain Ducasse und Joël Robuchon, führte ihn sein Weg von Monte-Carlo über Paris bis nach Taipeh, bevor er im Alter von nur 27 Jahren zum jüngsten Executive Chef der Robuchon-Gruppe ernannt wurde. Heute kreiert er weiterhin anspruchsvolle gastronomische Erlebnisse, in denen französisches *Savoir-faire* auf Präzision und Kreativität trifft.

Seine leitende Überzeugung vereint Disziplin und Freude gleichermaßen – inspiriert vom Leitsatz seines Großvaters: „*La joie est dans l'action et dans l'effort.*“ (*Die Freude liegt im Handeln und im Einsatz.*)

Titouan Claudet (Genf, 2★)

Titouan Claudet verantwortet die Pâtisserie im *Woodward Hotel* in Genf, einschließlich des Zwei-Sterne-Restaurants *L'Atelier Robuchon*. Der aus Besançon stammende Franzose verbindet künstlerische Vision mit höchster technischer Präzision. Inspiriert von der Natur, der Kunst sowie der faszinierenden Welt der Uhrmacherei, erschafft er Desserts, die ebenso visuell beeindruckend wie handwerklich vollendet sind. Mit jeder Kreation verfolgt er das Ziel, ein Gefühl von Kindheit und Erinnerung zu vermitteln.

Geprägt durch seine Zeit in renommierten französischen Häusern wurde er mit dem Titel *Gault & Millau Switzerland Pâtissier des Jahres 2025* sowie *La Liste Pastry Talent of the Year 2025* ausgezeichnet. Seine Arbeiten zeichnen sich durch Eleganz, geometrische Klarheit und emotionale Tiefe aus – und bilden einen raffinierten Abschluss jedes kulinarischen Erlebnisses.

Peter Knogl (Basel, 3★)

Der in Bayern geborene Peter Knogl ist ein deutsch-schweizerischer Chefkoch und leitet seit 2007 die Küche des *Cheval Blanc by Peter Knogl* im *Grand Hôtel Les Trois Rois* in Basel. Ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen, 19 Gault-&-Millau-Punkten sowie Rang 1 der *La Liste 2025* und *2026*, gehört er zu den prägendsten Persönlichkeiten der internationalen Haute Cuisine.

Seine Küche vereint französische Grundlagen mit mediterranen und asiatischen Einflüssen. Seine langjährige Faszination für die Uhrmacherkunst spiegelt sich in einer gemeinsamen Philosophie wider: „Seit vielen Jahren bewundere ich die technische Raffinesse der Uhrmacherei. Als ich die Blancpain-Manufaktur im Vallée de Joux besuchen durfte, beeindruckten mich die Ruhe und Gelassenheit, die dort spürbar sind. Ich schätze die zeitlose Ästhetik, das familiäre, vertrauensvolle Umfeld sowie die Präzision des Handwerks. Letztlich ist es wie in unserer Sterneküche: Perfektion entsteht nur, wenn alle Elemente exakt ineinandergreifen.“

Charline Pichon (*Crissier, 3 ★*)

Charline Pichon ist eine französische Sommelière im *Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier*, wo sie seit 2018 tätig ist und 2022 die Position der Chef-Sommelière übernahm. Ausgezeichnet mit dem *Michelin Sommelier Award 2025* sowie *Gault & Millau Sommelier des Jahres 2026*, gilt sie als eine der herausragenden Persönlichkeiten ihres Fachs.

Ihre Arbeit ist geprägt von Präzision, feinem Gespür und einem tiefen Verständnis für die emotionale Dimension der Gastronomie. Mit sorgfältig kuratierten Kombinationen hebt sie jedes Gericht auf eine neue Ebene und verleiht dem kulinarischen Erlebnis zusätzliche Ausdruckskraft.

Nahe *Angoulême* geboren, verbrachte sie ihre Kindheit in den Weinbergen ihres Großvaters, eines Winzers – als wäre ihr Weg in die Welt des Weins von Anfang an vorgezeichnet gewesen.