

Blancpain celebra 40 años de gastronomía con una serie de vídeos protagonizada por sus Chefs amigos de la marca

¡Cuatro décadas ya! Y una comunidad de amigos que suma más de 100 estrellas Michelin. Blancpain celebra 40 años de pasión compartida por la Alta Gastronomía junto a algunos de los mejores Chefs del mundo. Con motivo de este aniversario, los Chefs amigos de la Maison ocupan el centro de la escena en una nueva serie de vídeos que revela sus voces, historias e inspiraciones. Cuando la Alta Relojería se encuentra con la Alta Gastronomía en su expresión más personal.



Blancpain continúa cultivando su singular relación con la Alta Gastronomía a través de su consolidado universo Art de Vivre. Desde hace ya 40 años, la Maison mantiene vínculos duraderos con los grandes nombres de la gastronomía internacional, unidos por una búsqueda común de la excelencia, la precisión, la artesanía y la emoción. Más que simples socios, estos Chefs se han convertido en verdaderos amigos, moldeando la forma en que Blancpain concibe la hospitalidad.

La conexión entre la Alta Relojería y la Gastronomía es tan natural como profunda. Ambos universos se rigen por el respeto al legado y a la tierra, una atención inquebrantable a la calidad y una dedicación absoluta al dominio del gesto. Ya sea en la creación de un reloj o de un plato galardonado con estrellas Michelin, la perfección surge de la paciencia, la precisión y la pasión. La estrecha relación de Blancpain con el mundo culinario comenzó en 1986, cuando la Maison obsequió a su amigo Frédy Girardet con un reloj especialmente grabado para celebrar su título de Mejor Chef del Mundo. En 1989, Blancpain volvió a marcar un hito en la historia de la gastronomía cuando Frédy Girardet, Paul Bocuse y Joël Robuchon fueron nombrados Chefs del Siglo. Desde entonces, el círculo de amigos de la marca no ha dejado de crecer, incorporando grandes nombres de la gastronomía internacional que se sienten atraídos por su universo y sus valores, y que desean llevar un Blancpain en la muñeca, desde los aventureros Fifty Fathoms y Bathyscaphe hasta el clásico Villeret. Esta pasión por la gastronomía ha dado lugar a una comunidad que reúne más de 100 estrellas Michelin entre los amigos y socios de Blancpain, tanto actuales como históricos, además de colaboraciones con el prestigioso concurso culinario *Bocuse d'Or* y con los exclusivos establecimientos *Relais & Châteaux*.

Una Nueva Mirada al Arte de Vivir de Blancpain

Para celebrar 40 años de estrechos vínculos con el mundo de la gastronomía, Blancpain presenta una nueva serie de vídeos dedicada a su universo del Arte de Vivir, ofreciendo retratos íntimos de los Chefs que encarnan sus valores compartidos. A través de anécdotas personales, recuerdos entrañables, fuentes de inspiración y filosofías culinarias, la serie pone el foco en algunos de los talentos gastronómicos más reconocidos del mundo. Concebida como una colección de encuentros auténticos y cargados de emoción, la serie celebra la relación única que Blancpain mantiene con el universo gastronómico, al tiempo que destaca los valores compartidos entre la Alta Relojería y la Alta Gastronomía. La serie comienza con un vídeo retrospectivo que recorre cuatro décadas de relación entre Blancpain y la gastronomía. Mediante imágenes de archivo e hitos históricos, este primer capítulo pone de relieve los orígenes y la evolución de una historia única que sigue formando parte del ADN de Blancpain en la actualidad.

El Círculo de Amigos con Estrellas Michelin de Blancpain

El universo del Arte de Vivir de Blancpain se ha enriquecido a lo largo de los años gracias a una constelación de chefs de renombre internacional, entre los que actualmente se encuentran:

• **Martín Berasategui / España, Dubái / 9★**

El chef español con más estrellas Michelin.

• **Julien Royer / Singapur, Hong Kong / 4★**

El chef francés procedente de una familia de agricultores que bautizó su restaurante de Singapur, Odette, en homenaje a su abuela y a los recuerdos de su cocina.

• **Glenn Viel / Francia / 3★**

El chef francés del restaurante triestrellado *L'Ousteau de Baumannière*, que además ejerce como jurado en el programa culinario francés *Top Chef*.

• **Hideaki Matsuo / Japón / 3★**

El chef japonés pionero en la pesca sostenible gracias a la introducción de peces de piscifactoría para preservar el entorno marino, cuya pasión por la cocina nació de las ceremonias del té a las que asistía.

• **Mathias Sühling & Thomas Sühling / Tailandia / 3★**

Los chefs gemelos alemanes que aprendieron a cocinar durante las vacaciones escolares en la granja de sus abuelos.

• **Christopher Coutanceau / Francia / 3★**

El chef francés que también es pescador y una referencia en sostenibilidad de productos del mar.

• **Christophe Hay / Francia / 2★**

El chef francés autosuficiente que posee su propia ganadería de wagyu.

• **Rui Paula / Portugal / 2★**

El chef portugués cuya cocina mantiene una estrecha conexión con el océano Atlántico.

• **Dominik Sato & Fabio Toffolon / Suiza / 3★**

Los chefs gemelos suizos que promueven una elegancia minimalista.

• **Holger Bodendorf / Alemania / 1★**

El chef alemán que también es hotelero y propietario de un establecimiento Relais & Châteaux.

• **Son Jongwon / Corea del Sur / 2★**

El chef surcoreano centrado en una cocina moderna, estacional y sostenible, que ha participado en tres programas de televisión: *Culinary Class Wars*, *Please Take Care of My Refrigerator* y *Bistro Shigor*.

• **Juan Amador / Austria / 3★**

El chef austríaco considerado una figura clave de la gastronomía europea contemporánea.

Y recientemente se han incorporado cuatro nuevos amigos de la marca en Suiza:

• **Olivier Jean / Ginebra / 2★**

• **Titouan Claudet / Ginebra / 2★**

• **Peter Knogl / Basilea / 3★**

• **Charline Pichon / Crissier / 3★**

La familia suiza sigue creciendo

Blancpain da la bienvenida a nuevos talentos afincados en Suiza a su universo Art de Vivre, reforzando aún más sus vínculos con la excepcional escena gastronómica del país.

Olivier Jean (Ginebra, 2★)

Olivier Jean es Chef Ejecutivo del *Hotel The Woodward* y del restaurante biestrellado *L'Atelier Robuchon* de Ginebra. Su filosofía culinaria se basa en la simplicidad, la estacionalidad y el respeto por ingredientes excepcionales, permitiendo que cada elemento exprese todo su potencial. Formado junto a Alain Ducasse y Joël Robuchon, este chef francés desarrolló su carrera entre Montecarlo, París y Taipéi, convirtiéndose en el Chef Ejecutivo más joven del grupo *Robuchon* con tan solo 27 años. Hoy continúa ofreciendo experiencias gastronómicas refinadas en las que el savoir-faire francés se une a la precisión y la creatividad. Su filosofía se inspira en una frase de su abuelo: «*La joie est dans l'action et dans l'effort*» («La alegría está en la acción y en el esfuerzo»).

Titouan Claudet (Ginebra, 2★)

Titouan Claudet dirige el programa de pastelería del *Hotel The Woodward* de Ginebra, que incluye el restaurante biestrellado *L'Atelier Robuchon*.

Originario de Besançon, Francia, combina visión artística y maestría técnica. Inspirándose en la naturaleza, el arte y el intrincado universo de la relojería, crea postres tan impactantes visualmente como impecables desde el punto de vista técnico. Su objetivo es transmitir, a través de cada una de sus creaciones, una sensación de nostalgia por la infancia. Tras formar parte de algunas de las más prestigiosas casas gastronómicas francesas, fue nombrado **Pastelero del Año 2025 en Suiza por Gault & Millau** y **Talento Pastelero del Año 2025 por La Liste**.

Sus creaciones se distinguen por la elegancia, la geometría y la profundidad emocional, ofreciendo un refinado broche final a la experiencia gastronómica.

Peter Knogl (Basilea, 3★)

Nacido en Baviera, Peter Knogl es un chef alemán y suizo que dirige desde 2007 la cocina del restaurante *Cheval Blanc* by Peter Knogl, en el *Grand Hôtel Les Trois Rois* de Basilea. Galardonado con tres estrellas Michelin, 19 puntos *Gault & Millau* y clasificado en el primer puesto de *La Liste* 2025 y 2026, su cocina combina influencias francesas, mediterráneas y asiáticas.

Su admiración por la relojería refleja una filosofía compartida:

"Desde hace años me fascina la sofisticación técnica de la relojería. Cuando tuve la oportunidad de visitar la Manufactura Blancpain en el Vallée de Joux, me impresionaron la tranquilidad y la serenidad que se respiran allí. Aprecio el diseño atemporal de Blancpain, su ambiente familiar, cálido y basado en la confianza, así como la precisión de su artesanía. Al final, ocurre exactamente igual que en una cocina con estrellas Michelin: la perfección solo se alcanza cuando todas las piezas encajan con precisión."

Charline Pichon (Crissier, 3★)

Charline Pichon es una *sumiller* francesa del *Restaurant de l'Hôtel de Ville* de Crissier, donde trabaja desde 2018. En 2022 fue nombrada Jefa de Sumilleres del restaurante, galardonado con tres estrellas Michelin. Premiada con el *Michelin Sommelier Award 2025* y reconocida como **Sumiller del Año 2026 por Gault & Millau**, destaca por su excepcional conocimiento de los maridajes y por la excelencia de su servicio. Su enfoque se caracteriza por la precisión, la sensibilidad y una profunda comprensión de la emoción en la gastronomía, enriqueciendo cada experiencia culinaria mediante combinaciones cuidadosamente seleccionadas que elevan la expresión gastronómica. Nacida cerca de Angoulême, en Francia, pasó su infancia entre viñedos junto a su abuelo, viticultor de profesión, como si hubiera estado destinada desde siempre a dedicar su vida al vino.