

## 블랑팡, 세계적인 셰프들과 함께한 40 년의 여정을 영상으로 담아내다

40 년의 여정. 100 개 이상의 미쉐린 스타를 보유한 블랑팡 프렌즈.

블랑팡은 지난 40 년간 세계 최고의 셰프들과 함께 오프 퀴진에 대한 열정을 나누며 특별한 관계를 이어왔습니다. 이를 기념해 메종은 파트너 셰프들이 주인공이 되는 새로운 비디오 시리즈를 공개합니다.

셰프들은 자신의 목소리로 영감의 원천과 철학, 그리고 삶의 이야기를 전하며, 블랑팡과 공유하는 가치들을 진솔하게 풀어냅니다.

오프 오를로제리와 오프 가스트로노미가 만나는 가장 인간적이고 진정성 있는 순간을 담은 특별한 여정입니다.



블랑팡은 오랫동안 이어져 온 ‘아트 오브 리빙(Art of Living)’ 세계관을 통해 오프 가스트로노미(Haute Gastronomie)와의 특별한 관계를 지속적으로 발전시켜 왔습니다.

지난 40년 동안 메종은 세계적인 셰프들과 함께하며 탁월함, 정밀함, 장인정신, 그리고 감동이라는 공통의 가치를 공유해 왔습니다. 이러한 가치들은 블랑팡과 셰프들을 하나로 이어주는 중요한 연결고리가 되어 왔습니다.

셰프들은 단순한 파트너를 넘어 메종의 진정한 친구가 되었으며, 이들과의 깊은 관계는 오늘날 블랑팡이 고객을 맞이하고 경험을 제공하는 방식에도 큰 영감을 주고 있습니다.

파인 워치메이킹과 미식은 자연스럽게 깊은 공통점을 지닌 세계입니다. 두 분야 모두 전통과 테루아(terroir)에 대한 존중, 품질에 대한 타협 없는 기준, 그리고 장인정신을 향한 끊임없는 헌신을 바탕으로 합니다. 하나의 타임피스를 완성하는 과정이든, 미쉐린 스타 요리를 탄생시키는 과정이든, 완벽함은 결국 인내와 정밀함, 그리고 열정에서 비롯됩니다.

블랑팡과 미식 세계의 인연은 1986년으로 거슬러 올라갑니다. 당시 메종은 절친한 친구였던 프레디 지라르데(Frédy Girardet)가 ‘세계 최고의 셰프(World’s Best Chef)’로 선정된 것을 기념하기 위해 특별한 인그레이빙이 새겨진 시계를 선물했습니다.

이어 1989년에는 프레디 지라르데, 폴 보퀴즈(Paul Bocuse), 조엘 로부송(Joël Robuchon)이 ‘세기의 셰프(Chefs of the Century)’로 선정되며 미식 역사에 또 하나의 이정표를 세웠고, 블랑팡은 이 뜻깊은 순간을 함께했습니다.

그 이후 블랑팡의 친구들은 꾸준히 늘어났습니다. 블랑팡의 가치와 철학에 공감하는 세계적인 셰프들이 피프티 패덤즈(Fifty Fathoms), 바티스카프(Bathyscaphe), 그리고 빌레레(Villeret)와 같은 컬렉션을 착용하며 메종의 세계에 동참해 왔습니다.

오늘날 이러한 미식에 대한 열정은 블랑팡의 과거와 현재의 친구 및 파트너들을 중심으로 100개 이상의 미쉐린 스타를 보유한 커뮤니티로 발전했습니다. 또한 블랑팡은 세계적인 요리 경연 대회인 보퀴즈 도르(Bocuse d’Or), 그리고 권위 있는 호텔 연합인 릴레 에 샤토(Relais & Châteaux)와의 협업을 통해 미식 세계와의 깊은 유대 관계를 이어가고 있습니다.

## 블랑팡 아트 오브 리빙의 새로운 해석

미식 세계와 함께해온 40년의 여정을 기념하며, 블랑팡은 브랜드의 아트 오브 리빙(Art of Living) 세계관을 담은 새로운 비디오 시리즈를 공개합니다. 이번 시리즈는 블랑팡과 공통의 가치를 공유하는 세계적인 셰프들의 진솔한 이야기를 조명하며, 그들의 삶과 철학을 보다 가까이에서 들여다볼 수 있는 특별한 기회를 제공합니다.

셰프들은 개인적인 일화와 소중한 기억, 영감의 원천, 그리고 자신만의 요리 철학을 공유하며 세계 미식계를 대표하는 인물로서의 여정을 들려줍니다. 이를 통해 시리즈는 단순한 인터뷰를 넘어, 장인정신과 열정으로 이어진 특별한 관계를 담아냅니다.

감동적이고 진정성 있는 만남들로 구성된 이번 시리즈는 블랑팡과 미식 세계가 오랜 시간 함께 쌓아온 특별한 유대 관계를 기념하는 동시에, 오프 오를로제리(Haute Horlogerie)와 오프 가스트로노미(Haute Gastronomie)가 공유하는 가치와 철학을 조명합니다.

시리즈는 블랑팡과 미식 세계가 함께해온 지난 40년의 여정을 되돌아보는 회고 영상으로 시작됩니다. 아카이브 영상과 역사적인 순간들을 통해 이 특별한 인연이 어떻게 시작되고 발전해왔는지를 보여주며, 오늘날에도 여전히 블랑팡 DNA의 중요한 일부로 이어지고 있는 이야기를 담아냅니다.

## 블랑팡과 함께하는 미쉐린 스타 셰프들

블랑팡의 아트 오브 리빙(Art of Living) 세계관은 수년에 걸쳐 세계적인 명성을 지닌 셰프들과 함께 성장해왔습니다. 현재 블랑팡은 다음과 같은 국제적인 미식계 거장들과 특별한 인연을 이어가고 있습니다.

- 마르틴 베라사테기(Martín Berasategui) / 스페인, 두바이 / ★★★★★★★★★★

스페인에서 가장 많은 미쉐린 스타를 보유한 셰프.

- 줄리앙 로이어(Julien Royer) / 싱가포르, 홍콩 / ★★★★★

농부 집안에서 성장한 프랑스 출신 셰프. 싱가포르에 위치한 레스토랑 오데트(Odette)의 이름을 할머니의 이름에서 따왔으며, 어린 시절 할머니의 요리에서 받은 영감을 자신의 요리에 담아내고 있다.

- 글렌 비엘(Glenn Viel) / 프랑스 / ★★★

프랑스의 3스타 레스토랑 로스토 드 보마니에르(L'Oustau de Baumanière)를 이끄는 셰프로, 프랑스의 인기 요리 경연 프로그램 '탑 셰프(Top Chef)' 심사위원으로도 활동하고 있다.

• 마츠오 히데아키(Hideaki Matsuo) / 일본 / ★★★

해양 생태계 보전을 위해 양식 어류의 활용을 적극적으로 도입하며 지속가능한 수산업의 중요성을 알리고 있는 일본의 셰프. 그의 요리에 대한 열정은 어린 시절 경험한 다도(茶道) 문화에서 비롯되었으며, 이를 통해 배운 섬세함과 정성이 오늘날 그의 요리 철학에 깊이 반영되어 있다.

• 마티아스 슈링(Mathias Sühring) & 토마스 슈링(Thomas Sühring) / 태국 / ★★★

독일 출신의 쌍둥이 형제 셰프로, 어린 시절 학교 방학마다 조부모의 농장에서 시간을 보내며 요리를 배우기 시작했다.

• 크리스토퍼 쿠탕소(Christopher Coutanceau) / 프랑스 / ★★★

어부이자 셰프로 활동하는 프랑스의 미식 거장으로, 해양 자원의 지속가능성을 위한 활동에 앞장서고 있다. 바다에 대한 깊은 이해를 바탕으로 책임 있는 해산물 소비와 지속가능한 어업의 중요성을 꾸준히 알리며, 이를 자신의 요리 철학에 반영하고 있다.

• 크리스토프 예(Christophe Hay) / 프랑스 / ★★

지속가능한 미식 철학을 실천하는 프랑스 셰프로, 직접 와규를 사육하며 식재료 생산부터 요리까지 아우르는 자급자족형 접근 방식을 추구한다. 자연과 지역 환경에 대한 깊은 존중을 바탕으로 농장과 식탁을 연결하는 독창적인 미식 세계를 선보이고 있다.

• 후이 파울라(Rui Paula) / 포르투갈 / ★★

대서양과 깊이 연결된 요리 세계를 선보이는 포르투갈의 셰프. 바다와 해안 지역의 풍요로운 식재료에서 영감을 받아 포르투갈의 미식 전통을 현대적으로 재해석하며, 대서양의 정취와 정체성을 담아낸 요리로 잘 알려져 있다.

• 도미닉 사토(Dominik Sato) & 파비오 토폴론(Fabio Toffolon) / 스위스 / ★★★

스위스를 대표하는 셰프 듀오로, 절제된 아름다움과 정교한 균형이 돋보이는 요리를 선보인다. 불필요한 요소를 덜어내고 본질에 집중하는 미니멀한 접근 방식을 통해 우아함을 표현하며, 섬세한 기술과 창의성을 바탕으로 현대적인 미식 경험을 완성하고 있다.

• 홀거 보덴도르프(Holger Bodendorf) / 독일 / ★

셰프이자 호텔 경영자로 활동하고 있는 독일의 미식가. 권위 있는 호텔 및 레스토랑 연합인 릴레 에 샤토(Relais & Châteaux) 소속의 호텔을 운영하며, 요리와 호스피탈리티를 아우르는 풍부한 경험을 바탕으로 특별한 미식 경험을 선사하고 있다.

• 손종원(Son Jongwon) / 대한민국 / ★★

제철 식재료와 지속가능성을 중심으로 한 현대적인 요리를 선보이는 대한민국의 셰프. 엔지니어 출신이라는 독특한 이력을 바탕으로 정밀함과 구조적 사고를 요리에 접목하며, 기술과 창의성, 장인정신이 조화를 이루는 자신만의 미식 세계를 구축해왔다.

• 후안 아마도르(Juan Amador) / 오스트리아 / ★★★

현대 유럽 미식계를 대표하는 셰프 중 한 명으로, 독창적인 창의성과 정교한 기술을 바탕으로 자신만의 요리 세계를 구축해왔다. 전통과 혁신을 조화롭게 결합한 그의 요리는 현대 유럽 가스트로노미의 새로운 기준을 제시하며 국제적인 명성을 얻고 있다.

블랑팡은 최근 스위스를 기반으로 활동하는 새로운 미식 인재들을 아트 오브 리빙 세계관에 맞이하며, 스위스 미식계와의 관계를 한층 확장하고 있습니다.

- 올리비에 장(Olivier Jean) / 제네바 / ★★
- 티투앙 클로데(Titouan Claudet) / 제네바 / ★★
- 피터 크노글(Peter Knogl) / 바젤 / ★★★
- 샤를린 피송(Charline Pichon) / 크리스에 / ★★★

### 스위스 패밀리 확장

블랑팡은 최근 스위스를 기반으로 활동하는 새로운 인재들을 아트 오브 리빙 세계관에 맞이하며, 스위스 미식계와의 특별한 유대 관계를 한층 강화하고 있습니다.

### 올리비에 장 (Olivier Jean) / 제네바 / ★★

올리비에 장은 제네바에 위치한 더 우드워드 호텔(The Woodward Hotel)과 미쉐린 2스타 레스토랑 라틀리에 로부송(L'Atelier Robuchon)의 총괄 셰프(Executive Chef)이다.

그의 요리 철학은 단순함, 제철 식재료, 그리고 최고의 재료에 대한 존중을 바탕으로 한다. 각각의 재료가 지닌 고유한 잠재력을 온전히 표현하는 것을 중요하게 여기며, 이를 통해 정제된 미식 경험을 선사한다.

프랑스 출신인 그는 알랭 뒤카스(Alain Ducasse)와 조엘 로부송(Joël Robuchon) 밑에서 수련했으며, 몬테카를로와 파리, 타이베이를 거쳐 경력을 쌓았다. 특히 27세의 나이에 로부송 그룹 최연소 총괄 셰프로 임명되며 주목받았다.

현재 그는 프랑스 특유의 사부아페르(savoir-faire)에 정밀함과 창의성을 결합한 요리를 선보이며, 세련되고 품격 있는 미식 경험을 이어가고 있다. 그의 철학은 할아버지가 남긴

말에서 잘 드러난다.

*“La joie est dans l’action et dans l’effort.”*

*“기쁨은 행동과 노력 속에 있다.”*

이 문장은 규율과 성취의 즐거움을 동시에 추구하는 그의 요리 철학을 상징한다.

### **티투앙 클로데 (Titouan Claudet) / 제네바 / ★★**

티투앙 클로데는 제네바 더 우드워드 호텔(The Woodward Hotel)의 페이스트리 프로그램을 총괄하고 있으며, 이곳에는 미쉐린 2스타 레스토랑 라틀리에 로부송(L’Atelier Robuchon)도 포함되어 있다.

프랑스 브장송(Besançon) 출신인 그는 예술적 감각과 뛰어난 기술력을 겸비한 페이스트리 셰프로 평가받는다. 자연과 예술, 그리고 정교한 위치메이킹의 세계에서 영감을 받아 시각적으로 아름다울 뿐 아니라 높은 완성도를 갖춘 디저트를 선보이고 있다.

그는 각각의 작품을 통해 어린 시절의 추억과 향수를 전달하는 것을 목표로 하며, 감성과 기술이 조화를 이루는 자신만의 디저트 세계를 구축해왔다.

프랑스의 여러 명문 미식 업장에서 경력을 쌓은 그는 ‘고 에 미요 스위스(Gault & Millau Switzerland) 2025 올해의 페이스트리 셰프’와 ‘라 리스트(La Liste) 2025 올해의 페이스트리 탤런트’에 선정되며 뛰어난 실력을 인정받았다.

그의 작품은 우아함과 기하학적 아름다움, 그리고 감성적인 깊이를 특징으로 하며, 미식 경험의 마지막 순간을 한층 더 특별하게 완성한다.

### **피터 크노글 (Peter Knogl) / 바젤 / ★★★**

바이에른 출신의 피터 크노글은 독일과 스위스 국적을 가진 셰프로, 2007년부터 바젤의 그랜드 호텔 레 트루아 루아(Grand Hôtel Les Trois Rois)에 위치한 슈발 블랑 바이 피터 크노글(Cheval Blanc by Peter Knogl)의 주방을 이끌고 있다.

그는 미쉐린 3 스타를 비롯해 고 에 미요(Gault & Millau) 19 점, 그리고 라 리스트(La Liste) 2025-2026 년 세계 1 위에 선정되며 세계 최고의 셰프 중 한 명으로 인정받고 있다.

그의 요리는 프랑스 요리를 기반으로 지중해와 아시아의 영향을 조화롭게 결합하는 것이 특징이다. 섬세한 균형감과 정교한 기술을 바탕으로 자신만의 독창적인 미식 세계를 구축해왔다.

오랜 시간 위치메이킹에 깊은 관심을 가져온 그는 블랑팡과의 공통된 철학에 대해 다음과 같이 말한다.

“저는 오랫동안 위치메이킹의 기술적 정교함에 매료되어 왔습니다. 발레 드 주(Vallée de Joux)에 위치한 블랑팡 매뉴팩처를 방문할 기회를 가졌을 때, 그곳에서 느낀 평온함과 고요함은 매우 인상적이었습니다. 블랑팡의 시대를 초월한 디자인과 가족적인 분위기, 따뜻하고 신뢰를 바탕으로 한 문화, 그리고 무엇보다 정밀한 장인정신에 깊이 공감했습니다. 결국 이는 미쉐린 스타 레스토랑의 주방과도 같습니다. 모든 요소가 정확하게 맞아떨어질 때 비로소 완벽함이 탄생하기 때문입니다.”

그가 이야기하는 정밀함과 완벽함에 대한 철학은 블랑팡이 추구하는 위치메이킹 가치와도 자연스럽게 맞닿아 있다.

### **샤를린 피송 (Charline Pichon) / 크리스시에 / ★★★**

샤를린 피송은 프랑스 출신 소믈리에로, 2018년부터 스위스 크리스시에(Crissier)에 위치한 레스토랑 드 로텔 드 빌(Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier)에서 활동하고 있다. 2022년에는 이 미쉐린 3스타 레스토랑의 헤드 소믈리에(Head Sommelier)로 임명되었다.

그녀는 미쉐린 소믈리에 어워드 2025(Michelin Sommelier Award 2025)와 고 에 미요 2026 올해의 소믈리에(Gault & Millau Sommelier of the Year 2026)를 수상하며 와인 페어링과 서비스 분야에서 뛰어난 전문성을 인정받고 있다.

샤를린 피송의 철학은 정밀함, 섬세함, 그리고 미식이 지닌 감성에 대한 깊은 이해를 바탕으로 한다. 그녀는 음식과 와인의 조화를 세심하게 설계함으로써 각각의 요리가 지닌 표현력을 극대화하고, 다이닝 경험을 한층 풍부하게 완성한다.

프랑스 앙굴렘(Angoulême) 인근에서 태어난 그녀는 와인 생산자였던 할아버지와 함께 포도밭에서 어린 시절을 보냈다. 마치 처음부터 와인의 세계와 함께할 운명이었던 것처럼, 어린 시절의 경험은 오늘날 그녀의 전문성과 감각의 기반이 되었다.