

宝珀 Blancpain 携手美食界密友推出视频系列 庆祝结缘高级美食界四十载

四十年光阴流转，一众美食界密友共同斩获超过 100 颗米其林星徽！宝珀热烈庆祝四十年来与高级美食界以及全球多位顶级名厨共享的这份热忱。值此之际，与品牌结缘的名厨挚友们成为全新视频系列的主角，倾情讲述各自的心声、故事与灵感。这是高级制表与高级美食最个人化表达的交汇时刻。



宝珀通过历久弥新的“生活艺术”（Art of Living）理念，持续深耕与高级美食界的独特联结。四十年来，品牌与全球美食界巨擘缔结了深厚情谊，共同追求卓越品质，讲究手法精确，传承精湛技艺，迸发澎湃热情。这些名厨不仅是合作伙伴，更已成为真正的挚友，深刻影响着宝珀对款待之道的理解与实践。

无论是对风土传统的尊重推崇、对产品质量的高度重视，还是对精细工艺的共同追求，从任何一个方面来看，高级制表业与高级烹饪界的邂逅，都是水到渠成，顺理成章。无论是打造一枚时计，还是烹制一道米其林星级佳肴，完美的作品皆源于制表师和主厨们的耐心、精准与热忱。宝珀与美食界的深厚渊源始于1986年，时值宝珀挚友弗雷迪·吉拉德特（Frédéric Girardet）荣膺“世界最佳主厨”（*World's Best Chef*）桂冠，宝珀为其倾情奉上了一枚经过特别镌刻的精美腕表。1989年，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”（*Chefs of the Century*）称号时，宝珀再度赠表致敬，纪念这一美食史上的里程碑时刻。自那时起，宝珀的“厨界朋友圈”便不断扩大。如今，品牌更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时计臻品——无论是充满冒险精神的Fifty Fathoms五十噶系列与Bathyscaphe深潜器产品家族，还是隽永优雅的Villeret经典V系列，皆成为了他们的钟爱之选。这份对美食的热忱，现已发展成为一个重要社群，其中汇集了从过去到现在与宝珀结缘的挚友与合作伙伴。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。此外，宝珀亦与博古斯世界烹饪大赛（Bocuse d'Or）及罗莱夏朵（Relais & Châteaux）等著名酒店开展了密切合作。

对宝珀“生活艺术”的崭新诠释

为庆祝与美食界结缘四十载，宝珀发布全新视频系列，致献品牌“生活艺术”世界，以亲密的肖像视角深度呈现那些承载着品牌共同价值观的名厨们。该视频系列通过个人轶事、珍贵回忆、灵感源泉及烹饪哲学，聚焦多位享誉全球的烹饪奇才。系列以一组组真挚而动人的邂逅为主题构思拍摄，既彰显宝珀与美食界独特而深厚的关系，也突出了高级制表与高级美食所共有的精神内核。该系列以一支回顾视频拉开序幕，追溯宝珀与美食界四十年来的渊源。影片结合历史影像与重要里程碑，生动呈现这一独特历程的起源与发展——它至今仍是宝珀品牌基因中不可或缺的一部分。

宝珀的米其林星厨密友圈

多年来，宝珀的“生活艺术”天地因众多国际知名主厨的加入而熠熠生辉，目前的成员包括：

- **马丁·贝拉塞特吉 (Martín Berasategui)** /西班牙，迪拜/ 9★

西班牙本国拥有最多米其林星徽的名厨。

- **朱利安·罗耶 (Julien Royer)** /新加坡，中国香港/ 4★

出身农民家庭的法国名厨，以其祖母奥黛特 (Odette) 的名字命名了他在新加坡的餐厅，以纪念她的厨艺。

- **格伦·维尔 (Glenn Viel)** /法国/ 3★

来自三星级餐厅L'Ousteau de Baumanière的法国名厨，担任法国烹饪节目《顶级厨师》(Top Chef) 的评委。

- **松尾英明 (Hideaki Matsuo)** /日本/ 3★

日本名厨，通过引入养殖鱼类来保护海洋生态，是可持续渔业先驱。他对烹饪的热情源自早年参加的茶道仪式。

- **马赛亚斯·聚林 (Mathias Sühring)** 和 **托马斯·聚林 (Thomas Sühring)** /泰国/ 3★

德国双胞胎名厨，于学生时代的假期在祖父母的农场中学会了烹饪。

- **克里斯托弗·库坦索 (Christopher Coutanceau)** /法国/ 3★

法国名厨，同时也是一位渔民，他是海鲜可持续发展的积极推动者。

- **克里斯托夫·海伊 (Christophe Hay)** /法国/ 2★

法国名厨，自给自足，饲养着和牛。

- **鲁伊·波拉 (Rui Paula)** /葡萄牙/ 2★

葡萄牙名厨，其料理与大西洋紧密相连。

- **多米尼克·萨托 (Dominik Sato)** 和 **法比奥·托夫隆 (Fabio Toffolon)** /瑞士/ 3★

瑞士双胞胎名厨，崇尚极简优雅的风格。

- **霍尔杰·博登多夫 (Holger Bodendorf)** /德国/ 1★

德国名厨，同时也是一位酒店经营者，是罗莱夏朵集团旗下酒店的业主。

- **孙钟元 (Son Jongwon)** /韩国/ 2★

韩国名厨，专注于现代、时令及可持续美食，曾参与三档电视节目：《黑白大厨：料理阶级大战》(Culinary Class Wars)、《拜托了冰箱》(Please Take Care of My Refrigerator) 及《西格餐厅》(Bistro Shigor)。

- **胡安·阿马多尔 (Juan Amador)** /奥地利/ 3★

奥地利名厨，当代欧洲美食界的领军人物。

另有四位常驻瑞士的米其林星厨也于近日加入，成为了宝珀的美食界密友：

- **奥利维耶·让 (Olivier Jean)** /日内瓦/ 2★

- **蒂图安·克洛代 (Titouan Claudet)** /日内瓦/ 2★

- **彼得·克诺格尔 (Peter Knogl)** /巴塞尔/ 3★

- **沙利娜·皮雄 (Charline Pichon)** /克里西耶/ 3★

壮大瑞士星厨大家庭

宝珀迎来了一批常驻瑞士的厨界新锐，加入其“生活艺术”天地，进一步加强了品牌与瑞士卓越美食文化之间的紧密联系。

奥利维耶·让（日内瓦，2★）

奥利维耶·让是日内瓦伍德沃德酒店（*The Woodward Hotel*）及旗下米其林二星餐厅L'Atelier Robuchon的行政主厨。他的烹饪哲学植根于简约、时令和对优质食材的尊重，让每一种食材都能充分释放其潜能。这位法国名厨曾师从阿兰·杜卡斯（Alain Ducasse）和乔尔·侯布匈（Joël Robuchon，又译：卢布松），从蒙特卡洛到巴黎再到台北，他在27岁时便成为侯布匈集团最年轻的行政主厨。如今，他持续呈现精致的美食体验，将法式精湛烹饪技艺与精准度及创造力完美融合。他的核心理念体现了烹饪实践过程中的规范与愉悦，灵感源自祖父的名言：“乐趣就在行动与努力之中。”

蒂图安·克洛代（日内瓦，2★）

蒂图安·克洛代主导日内瓦伍德沃德酒店（*The Woodward Hotel*）的甜品项目，该酒店旗下设有米其林二星餐厅L'Atelier Robuchon。这位来自法国贝桑松（Besançon）的甜品主厨将艺术灵感与精湛技艺完美融合，从自然、艺术以及精密的制表世界中汲取灵感，创作出的甜品既具有视觉冲击力，又展现了高超的技术水准。他的目标是通过每一道甜品传递出童年的怀旧感。蒂图安·克洛代曾任职于多家享有盛誉的法国顶级餐饮机构，并荣获了2025年高勒米罗瑞士年度甜品主厨（*Gault & Millau Switzerland Pastry Chef of the Year 2025*）及2025年La Liste年度糕点人才奖（*La Liste Pastry Talent of the Year 2025*）。他的作品以优雅、几何美学与情感深度为特色，能为整段餐饮体验带来精致动人的收尾。

彼得·克诺格尔（巴塞尔，3★）

彼得·克诺格尔出生于巴伐利亚，是一位兼具德国与瑞士背景的名厨，自2007年起执掌设于巴塞尔三王大酒店（*Grand Hôtel Les Trois Rois*）内的白马餐厅（*Cheval Blanc*）后厨。他曾荣膺米其林三星、收获《高勒米罗美食指南》19分高分评价，并于2025年和2026年蝉联La Liste全球最佳餐厅榜首。他的烹饪风格融合了法式料理与地中海及亚洲元素。他对制表工艺长久以来的仰慕，正体现了双方共通的理念。他表示：“这些年，制表技术的精妙一直吸引着我。当我参观汝拉山谷（Vallée de Joux）的宝珀制表工坊时，那里安静平和的氛围让我难忘。我欣赏宝珀经典耐看的设计、温暖如家又彼此信任的环境，以及精准到位的工艺。说到底，这和我们米其林星级厨房没什么两样：只有每个细节都精准契合，完美才会诞生。”

沙利娜·皮雄（克里西耶，3★）

沙利娜·皮雄是一位供职于克里西耶市政厅餐厅（*Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier*）的法国侍酒师，自2018年起便在此任职。2022年，她成为了这家米其林三星餐厅的主侍酒师。沙利娜·皮雄荣获了2025年米其林侍酒师奖（*Michelin Sommelier Award 2025*）及2026年高勒米罗年度侍酒师奖（*Gault & Millau Sommelier of the Year 2026*），她以卓越的葡萄酒搭配专长和出色的服务水准广受认可。沙利娜的配酒风格以精准、细腻著称，并能深切理解美食中的情感表达，通过精心搭配的组合提升每一次的用餐体验，赋予料理更丰富的层次。她出生于法国昂古莱姆（Angoulême, France）附近，童年时期便跟随身为酿酒师的祖父在葡萄园中长大，似乎注定要与葡萄酒相伴一生。