

Blancpain célèbre 40 ans de gastronomie à travers une série vidéo mettant en vedette ses chefs partenaires

Quatre décennies déjà ! Et une communauté d'amis totalisant plus de 100 étoiles Michelin ! Blancpain célèbre 40 ans de passion pour la haute gastronomie aux côtés de certains des plus grands chefs du monde. À cette occasion, les chefs partenaires de la Maison sont à l'honneur dans une nouvelle série vidéo qui révèle leurs parcours, inspirations et histoires. Quand la Haute Horlogerie rencontre la Haute Gastronomie dans son expression la plus intime.



Blancpain continue d'entretenir sa relation unique avec la Haute Gastronomie à travers son univers Art de Vivre. Depuis 40 ans, la Maison cultive des liens durables avec les plus grands noms de la gastronomie internationale, unis par une quête commune d'excellence, de précision, de savoir-faire et d'émotion. Plus que de simples partenaires, ces chefs sont devenus de véritables amis, influençant la manière dont Blancpain conçoit l'hospitalité.

Le lien entre la Haute Horlogerie et la gastronomie est à la fois naturel et profond. Ces deux univers reposent sur le respect du patrimoine et du terroir, une qualité absolue ainsi qu'une maîtrise parfaite du geste. Qu'il s'agisse de créer une montre d'exception ou un plat étoilé, la perfection naît de la patience, de la précision et de la passion. La relation de Blancpain avec le monde culinaire remonte à 1986, lorsque la Maison rend hommage à son ami Frédy Girardet en lui offrant une montre spécialement gravée pour célébrer son titre de « Meilleur Chef du Monde ». En 1989, Blancpain marque à nouveau l'histoire de la gastronomie lorsque Frédy Girardet, Paul Bocuse et Joël Robuchon sont désignés « Chefs du Siècle ». Depuis, le cercle d'amis de la Marque n'a cessé de s'agrandir, accueillant de nouvelles figures majeures de la gastronomie internationale, séduites par l'univers de celle-ci et ses valeurs, et souhaitant porter une Blancpain au poignet, des aventureuses Fifty Fathoms et Bathyscaphe à la collection classique Villeret. Cette passion pour la gastronomie s'est transformée en une communauté regroupant aujourd'hui plus de 100 étoiles Michelin parmi les amis et partenaires de Blancpain, passés et présents, aux côtés de collaborations avec le concours gastronomique *Bocuse d'Or* et la prestigieuse organisation hôtelière *Relais & Châteaux*.

Une nouvelle vision de l'Art de Vivre selon Blancpain

Pour célébrer ces 40 années de liens privilégiés avec le monde de la gastronomie, Blancpain dévoile une nouvelle série vidéo consacrée à son univers Art de Vivre. Celle-ci propose des portraits intimes des chefs, qui incarnent les valeurs partagées par la Maison. À travers des anecdotes personnelles, des souvenirs marquants, leurs sources d'inspiration et leurs philosophies culinaires, la série met en lumière certains des plus grands talents gastronomiques de la planète. Conçue comme une collection de rencontres authentiques et riches en émotions, elle célèbre la relation unique entre Blancpain et le monde de la gastronomie tout en soulignant les valeurs communes de la Haute Horlogerie et la Haute Cuisine. La série débute par une vidéo rétrospective retraçant quatre décennies de relation entre Blancpain et la gastronomie. A travers des archives et des moments clés de cette histoire, elle revient sur les origines et l'évolution de ce lien devenu aujourd'hui une composante essentielle de l'ADN de la Marque.

Le cercle d'amis étoilés de Blancpain

L'univers Art de Vivre de Blancpain s'est enrichi au fil des années d'une constellation de chefs de renommée internationale, qui comprend actuellement :

- **Martín Berasategui** / Espagne, Dubaï / 9★
Le chef espagnol le plus étoilé de son pays.
- **Julien Royer** / Singapour, Hong Kong / 4★
Le chef français issu d'une famille d'agriculteurs, qui a nommé son restaurant de Singapour *Odette* en hommage à sa grand-mère et aux souvenirs de sa cuisine.
- **Glenn Viel** / France / 3★
Le chef français du restaurant trois étoiles *L'Oustau de Baumannière*, reconnu pour son approche innovante du végétale et d'une recherche sur la cuisson. Egalement membre du jury de l'émission française *Top Chef*.
- **Hideaki Matsuo** / Japon / 3★
Le chef japonais pionnier de la pêche durable, qui a introduit les poissons d'élevage afin de préserver le monde marin, et dont la passion pour la cuisine est née des cérémonies du thé auxquelles il a assisté.
- **Mathias Sührling & Thomas Sührling** / Thaïlande / 3★
Les chefs jumeaux allemands qui ont appris à cuisiner pendant leurs vacances scolaires dans la ferme de leurs grands-parents.
- **Christopher Coutanceau** / France / 3★
Le chef français qui est également pêcheur et défenseur des produits de la mer.
- **Christophe Hay** / France / 2★
Le chef français dont l'établissement est autosuffisant et qui possède son propre troupeau de bœufs Wagyu.
- **Rui Paula** / Portugal / 2★
Le chef portugais dont la cuisine est profondément liée à l'océan Atlantique.
- **Dominik Sato & Fabio Toffolon** / Suisse / 3★
Les chefs suisses qui prônent une élégance minimaliste.
- **Holger Bodendorf** / Allemagne / 1★
Le chef allemand qui est également hôtelier et propriétaire d'un établissement *Relais & Châteaux*.
- **Son Jongwon** / Corée du Sud / 2★
Le chef sud-coréen spécialisé dans une cuisine moderne, saisonnière et durable, qui a participé aux émissions *Culinary Class Wars*, *Please Take Care of My Refrigerator* et *Bistro Shigor*.
- **Juan Amador** / Autriche / 3★
Le chef autrichien considéré comme l'une des grandes figures de la gastronomie européenne contemporaine.

Et quatre nouveaux amis de la marque basés en Suisse ont récemment rejoint l'aventure :

- **Olivier Jean** / Genève / 2★
- **Titouan Claudet** / Genève / 2★
- **Peter Knogl** / Bâle / 3★
- **Charline Pichon** / Crissier / 3★

La famille suisse s'agrandit

Blancpain accueille de nouveaux talents basés en Suisse au sein de son univers Art de Vivre, renforçant ainsi davantage ses liens avec l'exceptionnelle scène gastronomique du pays.

Olivier Jean (Genève, 2★)

Olivier Jean est le Chef Exécutif de *The Woodward Hotel* et du restaurant deux étoiles *L'Atelier Robuchon* à Genève. Sa philosophie culinaire repose sur la simplicité, la saisonnalité et le respect des produits d'exception, permettant à chaque ingrédient d'exprimer pleinement son potentiel. Formé auprès d'Alain Ducasse et de Joël Robuchon, ce chef français est passé par Monte-Carlo, Paris et Taipei avant de devenir, à seulement 27 ans, le plus jeune Chef Exécutif du groupe Robuchon. Aujourd'hui, il continue de proposer des expériences gastronomiques raffinées où le savoir-faire français rencontre précision et créativité. Sa philosophie s'inspire de la maxime de son grand-père : « *La joie est dans l'action et dans l'effort.* »

Titouan Claudet (Genève, 2★)

Titouan Claudet dirige l'univers pâtissier de *The Woodward Hotel* à Genève, qui comprend notamment le restaurant deux étoiles *L'Atelier Robuchon*. Originaire de Besançon, en France, il associe vision artistique et maîtrise technique. Puisant son inspiration dans la nature, l'art et le monde complexe de l'horlogerie, il crée des desserts aussi spectaculaires visuellement qu'irréprochables sur le plan technique. À travers chacune de ses créations, il cherche à transmettre une forme de nostalgie de l'enfance. Après avoir évolué dans plusieurs grandes maisons françaises, il a été nommé *Pâtissier de l'Année 2025* par Gault & Millau Suisse et *Talent Pâtisserie de l'Année 2025* par La Liste. Ses créations se distinguent par leur élégance, leur géométrie et leur profondeur émotionnelle, offrant une conclusion raffinée à l'expérience gastronomique.

Peter Knogl (Bâle, 3★)

Né en Bavière, Peter Knogl est un chef germano-suisse qui dirige depuis 2007 les cuisines du *Cheval Blanc by Peter Knogl*, au *Grand Hôtel Les Trois Rois* de Bâle. Récompensé par trois étoiles Michelin, 19 points Gault & Millau et classé numéro 1 de La Liste en 2025 et 2026, il propose une cuisine mêlant influences françaises, méditerranéennes et asiatiques. Son admiration de longue date pour l'horlogerie reflète une philosophie commune : « *Je suis fasciné depuis des années par la finesse technique de l'horlogerie. Lorsque j'ai eu l'occasion de visiter la manufacture Blancpain dans la Vallée de Joux, j'ai été impressionné par le calme et la sérénité qui y régnaient. J'apprécie le design intemporel de Blancpain, son environnement familial, chaleureux et fondé sur la confiance, ainsi que la précision de son savoir-faire. Au fond, c'est exactement comme dans notre cuisine étoilée : la perfection n'existe que lorsque toutes les pièces s'assemblent avec précision.* »

Charline Pichon (Crissier, 3★)

Charline Pichon est sommelière au *Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier*, où elle travaille depuis 2018. En 2022, elle est devenue Cheffe Sommelière de cet établissement triplement étoilé. Lauréate du *Michelin Sommelier Award 2025* et désignée *Sommelière de l'Année 2026* par Gault & Millau, elle est reconnue pour son expertise exceptionnelle dans les accords mets-vins et l'excellence de son service. Son approche se caractérise par la précision, la sensibilité et une compréhension profonde de l'émotion en gastronomie, sublimant chaque expérience culinaire grâce à des associations soigneusement élaborées. Née près d'Angoulême, en France, elle a passé son enfance dans les vignobles aux côtés de son grand-père vigneron, comme si elle avait toujours été prédestinée à l'univers œnologique.