

Blancpain socio del Bocuse d'Or Suiza 2018

Blancpain siente profundamente la pérdida de nuestro admirado Paul Bocuse. Durante más de 30 años, la Manufactura tuvo el privilegio de disfrutar de una estrecha relación con este chef excepcional, cuyo ingenio, generosidad y excelencia dejarán una huella imborrable en el mundo de la alta gastronomía y el arte de vivir, como se refleja en el concurso que él mismo inspiró, el Bocuse d'Or.

Por lo tanto y con una especial emoción, Blancpain ha renovado su asociación con este campeonato como cronometrador oficial, donde la Manufactura ha acompañado a los chefs suizos seleccionados para competir en la realización de los platos presentados al jurado. Después de mucha deliberación, el Chef Mario Garcia, fundador de la escuela de cocina "cre/ate" a Horw (Lucerne), fue nombrado ganador de esta edición 2018, quien tuvo el honor de recibir el Trofeo Blancpain, así como un reloj Bathyscaphe de la emblemática colección Fifty Fathoms, especialmente grabado a mano para la ocasión.

La búsqueda de la excelencia, el saber hacer, la precisión de los gestos y la pasión son valores que Blancpain comparte con el universo de la alta gastronomía. Por esta razón, la Manufactura acompaña y patrocina el Bocuse d'Or Suiza desde hace muchos años. Este concurso de envergadura ha visto desfilar en sus cocinas a los chefs más talentosos de las últimas generaciones. La edición 2018, que tuvo lugar el lunes 22 de enero en Palexpo, Ginebra, no ha sido una excepción, con cuatro candidatos suizos compitiendo entre sí, que realizaron dos platos de pescado y de carne. No obstante, el evento de este año tuvo un sabor especial para Blancpain, ya que el presidente de honor del jurado no fue otro que Joël Robuchon. Amigo de la marca desde hace mucho tiempo, el chef con más estrellas del mundo tuvo la gran responsabilidad – junto a Franck Giovannini, presidente del concurso y del jurado, Anton Mosimann, miembro de honor del jurado, y otros dieciocho chefs – de seleccionar el ganador que representará a Suiza en la etapa europea del campeonato, que se celebrará en mayo en Turín (Italia).

Blancpain, relojero de la alta gastronomía

La Maison Blancpain mantiene una relación privilegiada con los chefs más galardonados, reuniendo así más de cien estrellas Michelin entre sus amigos. Todo comenzó en 1986, mucho antes del actual entusiasmo por la alta gastronomía, cuando la marca ofreció a Frédy Girardet un reloj especialmente grabado al ser designado "Mejor Cocinero del Mundo". Tres años más tarde, Blancpain reitera su compromiso cuando este último, Paul Bocuse y Joël Robuchon son nominados "Cocineros del Siglo" por la célebre guía *Gault&Millau*. La Manufactura les honró entonces ofreciéndoles un reloj grabado como recuerdo de ese momento. Desde entonces, el círculo de amigos de Blancpain se ha ido ampliando; hoy cuenta con nuevos nombres importantes de la gastronomía internacional, como los chefs españoles Martín Berasategui y Dani García, o el alemán Holger Bodendorf, los tres con estrellas *Michelin*. La Manufactura Blancpain también está asociada a prestigiosos establecimientos hoteleros, como *Relais & Châteaux* y *Leading Hotels of the World*.

La innovación como tradición

Fundada por Jehan-Jacques Blancpain en 1735, la marca de alta relojería que lleva su nombre es la más antigua del mundo. Garante de la continuidad de la tradición relojera, se compromete a innovar sin cesar y a transmitir su saber hacer de generación en generación. Reunidos en los dos talleres de producción de la Manufactura Blancpain, en Le Brassus y Le Sentier, sus relojeros y artesanos crean cada año relojes excepcional, como el legendario reloj de buceo Fifty Fathoms, los elegantes modelos Villeret, las grandes complicaciones de la colección Le Brassus o las piezas de la línea Women, dedicada a las amantes de la relojería.