

## **Blancpain partenaire du Bocuse d'Or Suisse 2018**

*C'est avec une grande tristesse que Blancpain a appris la disparition de son ami de longue date Paul Bocuse. Pendant plus de 30 ans, la Manufacture a eu le privilège de côtoyer cet homme hors du commun, dont l'ingéniosité, la générosité et l'excellence marqueront pour toujours l'univers de la haute gastronomie et de l'art de vivre, à l'image du concours qu'il a inspiré, le Bocuse d'Or.*

**C'est donc empreinte d'une émotion toute particulière que Blancpain a ouvert aujourd'hui la compétition suisse en tant que chronométréur officiel. En cette qualité, la Manufacture a accompagné les chefs de la sélection suisse du concours dans la réalisation des mets à soumettre au jury. A l'issue d'une longue délibération, le chef Mario Garcia, fondateur de l'école de cuisine "cre/ate" à Horw (Lucerne), a été sacré lauréat de cette édition 2018. Il a eu l'honneur de recevoir un Trophée Blancpain, ainsi qu'une montre Bathyscaphe de l'emblématique collection Fifty Fathoms, spécialement gravée à la main pour l'occasion.**

Quête de l'excellence, savoir-faire, précision des gestes et passion sont autant de valeurs que Blancpain partage avec l'univers de la haute gastronomie. C'est pourquoi la Manufacture accompagne et soutient le Bocuse d'Or Suisse depuis de nombreuses années. Ce concours d'envergure a vu défiler dans ses cuisines les chefs les plus talentueux de ces dernières générations. L'édition 2018 qui s'est déroulée à Palexpo Genève le lundi 22 janvier n'a pas dérogé à la règle, avec quatre candidats helvétiques qui se sont affrontés en réalisant deux mets de poisson et de viande. Elle a toutefois revêtu une saveur particulière pour Blancpain, puisque le président d'honneur du jury n'a été autre que Joël Robuchon. Ami de longue date de la marque, le chef le plus étoilé au monde a eu la dure responsabilité – aux côtés de Franck Giovannini, président du concours et du jury, d'Anton Mosimann, membre du jury d'honneur, et de 18 autres chefs – de sélectionner le lauréat qui représentera la Suisse à l'étape européenne de la compétition, prévue en mai à Turin (Italie).

### **Blancpain, horloger de la haute gastronomie**

La Maison Blancpain entretient une relation privilégiée avec les plus grands chefs étoilés, totalisant plus de 100 étoiles Michelin parmi ses amis. Tout a commencé en 1986, bien avant l'engouement actuel pour la haute gastronomie, lorsque la marque remet à Frédy Girardet une montre spécialement gravée alors qu'il remporte le prix de "Meilleur Chef du monde". Trois années plus tard, Blancpain réitère son engagement quand ce dernier, Paul Bocuse et Joël Robuchon sont désignés « Cuisiniers du Siècle » par le célèbre guide *Gault&Millau*. La Manufacture les honore alors en leur offrant une montre gravée en souvenir de ce moment. Depuis, le cercle des amis de Blancpain s'est étoffé ; il compte aujourd'hui de nouveaux grands noms de la gastronomie internationale, tels que les chefs espagnols Martín Berasategui et Dani García, ou l'Allemand Holger Bodendorf, tous trois étoilés au *Guide Michelin*. La Manufacture Blancpain est également partenaire de prestigieux établissements hôteliers, comme les *Relais & Châteaux* et *Leading Hotels of the World*.

### **L'innovation pour tradition**

Fondée par Jehan-Jacques Blancpain en 1735, la marque de haute horlogerie éponyme est la plus ancienne au monde. Garante de la pérennité de la tradition horlogère, elle s'engage à innover sans cesse et à transmettre son savoir-faire de génération en génération. Réunis dans les deux sites de production de la Manufacture Blancpain, au Brassus et au Sentier, ses horlogers et artisans créent chaque année des garde-temps d'exception, à l'image de la légendaire montre de plongée Fifty Fathoms, des élégants modèles Villeret, des grandes complications de la collection Le Brassus ou des pièces de la ligne Women, dédiée aux amatrices d'horlogerie.