

## **Blancpain partner di Bocuse d'Or Suisse 2018**

*E' con grande tristezza che Blancpain ha appreso della perdita dell'amico di lunga data Paul Bocuse. Da oltre 30 anni, la Manifattura ha avuto il privilegio di affiancare quest'uomo fuori dal comune, di cui l'ingegnosità, la generosità et l'eccellenza hanno segnato per sempre l'universo dell'alta gastronomia e l'arte di vivere. Questi valori rispecchiano l'immagine del concorso che l'ha ispirato, il Bocuse d'Or.*

**E con una grandissima emozione che Blancpain ha inaugurato la gara elvetica in qualità di cronometrista ufficiale. In questo ruolo, la Manifattura ha accompagnato gli Chef della squadra svizzera durante le gare per la preparazione delle pietanze da sottoporre al giudizio della giuria. All'insegna di una lunga decisione, lo chef Mario Garcia, fondatore della scuola di cucina "cre/ate" a Horw (Lucerna), è stato insignito vincitore di questa edizione 2018. Ha avuto l'onore di ricevere un Trofeo Blancpain e un orologio Bathyscaphe dell'emblematica collezione Fifty Fathoms, appositamente inciso a mano per questa occasione.**

La ricerca dell'eccellenza, il savoir faire, la precisione dei gesti e la passione sono i valori che Blancpain condivide con l'universo dell'alta gastronomia. Proprio per questo motivo la Manifattura accompagna e sostiene il Bocuse d'Or Suisse da molti anni. Questo concorso di rilevante importanza ha visto sfilare i massimi talenti fra gli chef delle ultime generazioni. Anche l'edizione 2018, che si è svolta al Palexpo di Ginevra lunedì 22 gennaio ha avuto la stessa importanza e ha visto i quattro candidati elvetici che si sono affrontati nella realizzazione di due piatti di pesce e di carne. Per Blancpain, ha comunque rivestito un gusto particolare, visto che il presidente d'onore della giuria era niente meno che Joël Robuchon. Amico di lunga data del marchio, lo chef più stellato del mondo ha avuto la dura responsabilità – affiancato da Franck Giovannini, presidente del concorso e della giuria, Anton Mosimann, membro della giuria d'onore, e altri 18 chef – di selezionare il vincitore che rappresenterà la Svizzera durante la tappa europea della competizione, prevista per maggio a Torino (Italia).

### **Blancpain, orologiaio dell'alta gastronomia**

La Maison Blancpain ha sempre intrattenuto rapporti privilegiati con i più grandi chef stellati, tanto che fra i suoi amici si contano oltre 100 stelle *Michelin*. Tutto è cominciato nel 1986, molto prima della generale infatuazione per l'alta cucina, con un orologio con incisione, donato a Frédy Girardet quando vinse il premio "Miglior Cuoco del Mondo". Tre anni dopo, Blancpain rinnova il suo impegno quando quest'ultimo, Paul Bocuse e Joël Robuchon furono nominati "Cuochi del secolo" dalla famosa guida *Gault&Millau*. Blancpain aveva pensato di onorarli offrendo loro un orologio con un'incisione come ricordo di quel grande momento. Da allora, il giro degli amici di Blancpain si è ampliato e può oggi annoverare nuovi grandi nomi della gastronomia internazionale, come gli chef spagnoli Martín Berasategui e Dani García, o il tedesco Holger Bodendorf, tre chef stellati della guida *Michelin*. Inoltre, la Manifattura Blancpain è partner di prestigiose strutture alberghiere, come *Relais & Châteaux* e *Leading Hotels of the World*.

### **L'innovazione per la tradizione**

Fondato da Jehan-Jacques Blancpain nel 1735, il marchio eponimo di alta orologeria è il più antico del mondo. Garante della perpetuazione della tradizione orologiera, si impegna nel rinnovamento continuo e trasmette il suo savoir faire di generazione in generazione. Riuniti nei due grandi siti produttivi delle Manifatture Blancpain, Le Brassus e Le Sentier, i suoi maestri e artigiani orologiai creano ogni anno segnatempo eccezionali, a immagine del leggendario orologio da sub Fifty Fathoms, degli eleganti modelli Villeret, delle grandi complicazioni della collezione Le Brassus o dei modelli della linea Women, dedicati alle signore amanti dell'orologeria.