

著名星级主厨乔尔·卢布松(Joël Robuchon)出席宝珀 Blancpain 纽约专卖店开幕典礼

高级制表品牌宝珀 Blancpain 庆祝其纽约专卖店正式开幕，新店位于第五大道 697 号，大会更邀请了国际知名主厨兼品牌好友乔尔·卢布松(Joël Robuchon)一起参与盛事，并在宝珀全球副总裁兼市场总监 Alain Delamuraz 先生的陪同下，参观新店并回顾品牌的历史与成就。

宝珀与这位才华洋溢的法国主厨之间的友谊有目共睹，今次可谓双喜临门。一方面宝珀全新的纽约专卖店开幕，同时这位曾获得 31 颗米其林星的主厨更借此机会与宝珀共庆盛事，在附近开设餐厅乔尔·卢布松美食坊(L'Atelier de Joël Robuchon)，作为其在欧洲、亚洲和北美以外建立的最新据点。新店销售区域占两层，全新设计装潢令人耳目一新，面积达 375 平方米。

出席这次活动的众多记者和品牌好友都在 Alain Delamuraz 先生的带领下参观新店，深入了解宝珀的世界。其后，品牌与这位传奇法国大厨之间的对话中重点提出两者共同的核心价值观，例如对质量卓越的追求、专业的知识、精巧的触感以及精湛的技术。Alain Delamuraz 先生最后作出总结，指出两者的共同哲学：“积极创新是我们的传统理念，这和乔尔·卢布松是完全一样的，他的技术和创作亦不断进步。我们有决心继续向前，为品牌建设更好的将来。”另一方面，米其林星级大厨亦表示他与宝珀有着共同的理念，并在提及品牌的五十噶系列、Le Brassus 巨匠系列以及 Villeret 经典系列时指出：“早前我曾有机会在参观宝珀制表工坊时，仔细观察制表大师的工作，看到他们对工作的专注，全情投入于工艺之中，我理解我们作为厨师和制表师们，共同为制作我们的作品而感到自豪。”

在活动尾声时，乔尔·卢布松突然兴之所至，为专卖店挂上了宝珀的挂钟。他自豪地重新安置了、象征他与宝珀 Le Brassus 制表工坊的深深联系的挂钟奖品，强调了“时间是烹饪的重要一环”。

30 多年来，在高级烹饪取得今天的盛名之前，宝珀早已跟精于厨艺的大人物建立了友好关系。宝珀品牌与乔尔·卢布松的关系，早就建立于 1989 年，当时，他与 Frédy Girardet 和 Paul Bocuse 两位名厨皆被《米兰美食指南(Gault & Millau)》提名为“Chefs of the Century”，品牌还特别为他们各人呈献饰有特别雕刻的腕表以作纪念。多年来，宝珀制表工坊一直与国际知名厨师拥有着共同理念，追求更好的生活艺术。