

Art de Vivre Febbraio 2020

Blancpain partner della Guida Michelin

Blancpain ha il piacere di annunciare il suo partenariato con la famosa guida gastronomica Michelin. Questo triennale connubio mondiale fa parte della continuità di collaborazioni che, da oltre trent'anni, uniscono la Manifattura dell'Alta Orologeria e l'universo dell'alta cucina.

Cronometrista ufficiale di famosi concorsi di cucina e cronaca puntuale delle migliori tavole del mondo attraverso la sua famosa rivista *Lettres du Brassus*, Blancpain veste il polso di rinomati chef da più di trent'anni. Con un totale di oltre 100 stelle Michelin fra i suoi amici passati e presenti, la Manifattura ha tradotto materialmente oggi i suoi legami con la guida Michelin in una nuova collaborazione. Blancpain e la guida Michelin vogliono con ciò promuovere l'insieme delle eccellenze, la passione e il know-how che le caratterizzano. Di lunga durata, questa collaborazione di ampia portata segnerà la scena gastronomica internazionale. Oltre 20 eventi e guide celebreranno quest'anno la grande cucina, da Shanghai a Parigi, passando per New York e Tokyo, per citare solo alcune città.

L'Alta Orologeria e l'alta cucina condividono una stessa severa regola: sia la qualità di un segnatempo Blancpain che quella di un piatto gastronomico dipendono da regolazioni precise e dal sapiente matrimonio di tradizione, creatività e autenticità. I maestri orologiai e i grandi chef hanno in comune l'affascinante capacità di assemblare una moltitudine di componenti e ingredienti in modo da creare un capolavoro. Oltretutto anche il tempo gioca un ruolo cruciale nella preparazione di un piatto raffinato. Guardiano del tempo da quasi tre secoli, la Maison Blancpain accompagnerà la guida Michelin nella sua ricerca dei talenti fra i più eccezionali.

Blancpain, orologiaio dell'alta gastronomia

Fondata nel 1735 da Jehan-Jacques Blancpain nel Giura svizzero, Blancpain si pregia di essere la più antica marca orologiera del mondo. Fedele alla sua tradizione dell'innovazione, prova ne sono le innumerevoli novità tecniche e le complicazioni orologiere inventate nel tempo, la Manifattura continua a respingere i limiti dell'orologeria allo scopo di portare quest'arte dove non è ancora mai stata.

L'incontro fra il mondo dell'Alta Orologeria e l'alta gastronomia, fra Blancpain e l'arte di vivere è evidente, sia per il loro attaccamento comune all'artigianato, sia per l'importanza che si riserva alla qualità del prodotto, al rispetto del territorio e alle tradizioni.

Per questi motivi la Maison Blancpain intrattiene relazioni privilegiate con i grandi chef stellati. Tutto è iniziato nel 1986, molto prima che l'alta gastronomia fosse apprezzata ai livelli odierni, quando il marchio consegnò al suo amico Frédy Girardet, in occasione della sua vittoria del premio di "Miglior Chef del mondo", un orologio speciale inciso. Tre anni dopo, Blancpain conferma il suo impegno quando quest'ultimo, Paul Bocuse et Joël Robuchon sono nominati «Chef del Secolo». La Manifattura li onora offrendogli un orologio inciso come ricordo di quel momento. Da allora, il cerchio degli amici di Blancpain è cresciuto e oggi conta nuovi grandi nomi nella gastronomia mondiale, come lo chef spagnolo Martín Berasategui, lo Svizzero Edgard Bovier o il grande chef alverniate Julien Royer, tutti e tre stellati dalla guida Michelin.

Website: www.blancpain.com/it/press-lounge

