

宝珀 Blancpain 携手米其林指南开启合作新篇章

近日，宝珀 Blancpain 欣喜宣布将与著名米其林美食指南展开合作。这一为期三年的全球合作关系，是高级制表商宝珀与高级烹饪圈 30 多年不解情缘的自然延伸。

除了曾为著名烹饪比赛担任官方计时，并在品牌期刊《Lettres du Brassus》中品评世界顶级餐厅外，30 多年来，宝珀也为许多知名主厨打造过腕间時計。迄今为止，宝珀的这些美食界密友共斩获了超过 100 颗米其林星徽。如今，品牌更通过这次全新合作，彰显与著名米其林指南间的密切联系。双方都希望能通过共同的携手努力，再度提升共享的从业准绳及核心价值观，即，激荡热情、专业精神、创新活力和精湛技艺。相信这一长期且广泛的合作关系定会在国际烹饪业界大放异彩。每年，宝珀和米其林指南都会联合举办 20 余场以高级烹饪为主题的线下活动，并为之提供相关指南，活动的举办场所更将遍及上海、巴黎、纽约、东京等地。

高级钟表业与高级烹饪业皆遵守同样严苛的行业准则，无论是一枚宝珀時計，抑或一盘珍馐佳肴，其品质都有赖于精确的调整以及传统、创意与真实的巧妙融合。制表大师与优秀主厨都展现出了一种令人着迷的实力：他们能将许多零部件或是食材组合在一起，用以创制出巨匠杰作。更重要的是，时间在精致佳肴的制备过程中也起到了至关重要的作用。近三个世纪以来，宝珀便一直是时间的忠实守护者，如今更将携手米其林指南，共同寻觅杰出的世纪人才。

宝珀，为高级烹饪业守护光阴

“经典時計的缔造者” Blancpain 宝珀始创于 1735 年，是世界上历史最悠久的制表品牌。自贾汗·雅克·宝珀先生 (Jehan-Jacques Blancpain) 创立品牌起，这一源自瑞士侏罗山脉的顶级腕表品牌，始终坚信传统的基石力量与创新的前进动力，将“创新即传统”发展为品牌的至高理念，推动着制表大师们勇攀時計艺术的高峰。凭借持续的自我革新，不断挑战和突破制表行业定准，宝珀不断拓宽边界，缔造经典。

无论是对精细工艺的共同追求、对产品质量的高度重视，抑或对风土传统的尊重推崇，从任何一方面来看，高级制表业与高级烹饪界的邂逅，或者说，宝珀与“生活的艺术”的相遇，都是水到渠成，顺理成章。

宝珀和优秀获奖主厨们的不解之缘，可以追溯至 1986 年。当时，人们对高级烹饪的热情还远不如今日这般高昂，时值宝珀挚友弗雷迪·吉拉德特 (Frédéric Girardet) 荣膺“世界最佳主厨”桂冠，宝珀为其倾情奉上了一枚经过特别镌刻的精美腕表。三年后，当弗雷迪·吉拉德特与保罗·博古斯 (Paul Bocuse) 和乔尔·侯布匈 (也译作：卢布松) (Joël Robuchon) 一同荣获“世纪名厨”称号时，宝珀再度信守了承诺，为每位大师都献上了一枚镌刻腕表，用以纪念难忘的获奖时刻。自那时起，宝珀的“厨界朋友圈”便不断扩大。如今，品牌更是与国际美食界的新生力量强强联手，其中包括西班牙名厨马丁·贝拉塞特吉 (Martín Berasategui)、瑞士主厨埃德加博菲尔以及来自法国奥弗涅 (Auvergne) 地区的主厨朱利安·罗杰 (Julien Royer)，他们皆已获得《米其林指南》授予的星级荣誉。