

## **Blancpain annonce sa collaboration avec le chef aux deux étoiles Michelin Julien Royer**

**Blancpain est ravie d'accueillir le chef français Julien Royer parmi ses amis pour accompagner la marque dans sa quête de l'excellence et pour célébrer l'expression culinaire de l'Art de Vivre. Depuis plus de 30 ans, la Manufacture a choisi de s'associer avec les meilleurs chefs du monde entier. Elle confirme cette tradition en annonçant sa nouvelle collaboration avec le très réputé chef aux deux étoiles Michelin Julien Royer, propriétaire du restaurant *Odette* (Singapour), classé cette année au premier rang des 50 meilleurs restaurants d'Asie (*Asia's 50 Best Restaurants*).**

Les rapports entre Blancpain et l'Art de Vivre découlent de l'intime conviction qu'il existe un lien étroit entre ces univers et l'horlogerie traditionnelle. Chacun de ces domaines repose sur des valeurs communes essentielles, telles que la quête de l'excellence, la passion, l'expertise, la précision du geste et un travail artisanal minutieux. Depuis 1986, Blancpain entretient des liens privilégiés avec les plus grands chefs primés, détenant à eux seuls plus de 100 étoiles Michelin. La marque est également heureuse de compter parmi ses partenaires certains des meilleurs établissements de luxe au monde appartenant aux *Relais & Châteaux* et aux *Leading Hotels of the World*. Pour toutes ces raisons, Blancpain est fière de partager ces valeurs avec le chef étoilé Julien Royer, une figure de proue de la gastronomie française qui apporte avec audace une influence culinaire asiatique à sa cuisine et pratique désormais son art avec sa nouvelle Blancpain Fifty Fathoms Bathyscaphe au poignet.

### **La carrière de Julien Royer**

La première expérience culinaire de Julien Royer avec le légendaire chef Michel Bras à Laguiole (France) lui apprend à respecter chaque ingrédient et à préserver les saveurs authentiques. Il s'installe ensuite à Clermont-Ferrand, au cœur de l'Auvergne, où il travaille pour le Maître-Cuisinier de France Bernard Andrieux, qui lui permet de continuer à renforcer ses connaissances et ses valeurs. Quittant sa France natale, la carrière culinaire de Julien l'amène aux Antilles françaises, en Polynésie, puis à Londres, où il est nommé sous-chef d'Antonin Bonnet au restaurant étoilé de Mayfair *The Greenhouse*. Il déménage ensuite à Singapour en 2008, où il vit et travaille depuis.

Séduisant progressivement la critique culinaire, Julien Royer s'est imposé comme l'étoile montante de la région au cours de ses quatre années passées au réputé *JAAN*, Swissôtel the Stamford à Singapour. En 2015, il ouvre *Odette* – du nom de la grand-mère qui a développé son goût et l'a inspiré à cuisiner – à une adresse historique : la *National Gallery* Singapour. Le restaurant gastronomique de Royer a récemment été couronné meilleur restaurant d'Asie 2019 (*Asia's 50 Best Restaurants*) et s'est classé 18<sup>e</sup> sur la liste des 50 meilleurs restaurants du monde 2019 (*World's 50 Best Restaurants 2019*), qui récompense les meilleures destinations autour du monde pour vivre des expériences gourmandes uniques.

En juin 2019, le chef Julien Royer a ouvert un deuxième restaurant, *Louise*, à Hong Kong. Fidèle à son art culinaire, Royer propose une approche raffinée de la cuisine française contemporaine en s'approvisionnant avec soin auprès de producteurs artisanaux spécialisés du monde entier. Guidé par un profond respect de la saisonnalité et du terroir, il traite les ingrédients avec délicatesse afin de mettre en valeur leurs saveurs les plus pures, en accordant la plus grande attention à chaque détail.