



**S**i tout a commencé en 1986, bien avant l'engouement actuel pour la haute gastronomie, avec la montre spécialement gravée offerte à Frédy Girardet sacré "Meilleur Chef du monde", le cercle des amis de Blancpain s'est largement étoffé et totalise désormais une centaine d'étoiles Michelin ! La Maison ne se contente pas d'habiller les poignets des grands chefs, elle s'investit aussi en tant que chronomètreur officiel de concours de cuisine réputés et dédie aux meilleures tables son magazine institutionnel *Lettres du Brassus*. Avec ce partenariat triennal mondial, la Maison Blancpain pousse encore plus loin sa relation privilégiée avec cet univers épicurien et festif. Plus de 20 événements et guides célèbrent chaque année la grande cuisine, de Shanghai à Paris en passant par New York ou Tokyo.

En septembre 2021, la Manufacture a décidé de poursuivre sa quête de l'excellence aux côtés de deux chefs triplement étoilés, Glenn Viel aux Baux-de-Provence et Christopher Coutanceau à La Rochelle. Sous le soleil provençal, le temps ne semble pas avoir de prise sur L'Oustau de Baumanière. Depuis 75 ans, cette étape renommée brille dans la constellation des plus beaux établissements du sud de la France. En plus de la troisième étoile retrouvée en 2020, Glenn Viel, aux commandes des cuisines depuis 2015, reçoit cette même année la distinction « Gastronomie Durable » et est sacré « Chef de l'année ». La reconnaissance tant de la critique gastronomique que de ses pairs récompense le chemin parcouru par ce « chef cuisinier artisan » qui aime mettre en exergue le produit dans sa version la plus authentique, déborde d'idées et d'imagination et défend la richesse du terroir. Sa carte est une ode à la nature, qu'elle soit d'inspiration potagère ou vogue au milieu de la Méditerranée, un subtil dosage entre les ingrédients pour offrir aux convives « Un voyage des sens où le produit est mis en exergue à la recherche des saveurs les plus justes et les plus étonnantes. »

Chef charismatique, Glenn Viel doit intégrer en 2022 le jury de l'émission à succès *Top Chef*. Avec un tel agenda au programme, sa montre Fifty Fathoms que vient de lui remettre la Maison horlogère ne sera certainement pas uniquement un attribut d'élégance, mais bien un instrument de tous les instants.

Au-delà de la précision des gestes et du respect du produit, le partenariat avec Christopher Coutanceau s'est notamment scellé autour de la passion pour la mer qui anime le cuisinier-pêcheur.

Le combat de Christopher Coutanceau pour une pêche respectueuse réintroduit le temps comme une valeur essentielle selon ses propres mots : « La mer a besoin de temps pour se reconstituer, il faut laisser le poisson tranquille pendant la période de fraie et respecter les tailles de capture. »

Le temps, il y a celui de la nature, des cycles et des saisons, comme aussi celui du court terme, millimétré, qui encadre chaque journée, depuis les petites heures du matin à la criée jusqu'au tempo très cadencé des cuisines pendant les services. L'excellence, en gastronomie, se mesure parfois en secondes ! La cuisson juste n'apprécie guère les approximations. Pour magnifier les plus beaux produits de la mer, il faut, comme le dit le guide Michelin, de la tendresse, de l'imagination mais aussi de la rigueur.

À travers une cuisine pure, sensible et iodée, le chef travaille une carte toujours plus écoresponsable, en poussant à leur paroxysme des recettes zéro déchet. En plus de la préoccupation environnementale, cette démarche induit d'authentiques découvertes gustatives, grâce à la mise en valeur d'espèces encore méconnues ou dépréciées. Plat signature reflétant cette quête des saveurs sans préjugés, Les sardines de la tête à la queue, glace aux bouffis montre comment ce poisson fragile et très sain — son espérance de vie courte lui évite de stocker le mercure — peut atteindre des sommets de délicatesse et de fantaisie : travaillé mariné, filets en tartare, têtes en vinaigrette, arêtes frites et en bouillon, cubes de filets séchés et fumés, crème glacée aux bouffis. Une création originale parmi d'autres à découvrir sous les vagues blanches du plafond du restaurant face à la plage de la Concurrency. La mer, dehors, avec sa houle argentée, imprime sa respiration. Son cœur battant inspire toujours au chef ses plus belles œuvres. Sur son poignet, les secondes de la Fifty Fathoms défilent patiemment en attendant leur heure de gloire... à quelques dizaines de mètres sous la mer, lorsque Christopher Coutanceau suspendra sa course contre la montre quotidienne pour plonger dans les hauts fonds.

A story that began in 1986, well before the current craze for haute gastronomy, with the specially engraved watch given to Frédy Girardet, crowned "Best Chef in the World", but the Blancpain circle of friends has grown considerably and now includes a hundred or so Michelin stars! But Blancpain is not content with simply adorning the wrists of great chefs; it is also the official timekeeper of some of the most esteemed culinary competitions and dedicates its *Lettres du Brassus* magazine to the best tables. With this triennial worldwide partnership, Blancpain is taking its privileged relationship with this epicurean and festive world even further. More than 20 events and guides will celebrate fine cuisine each year, from Shanghai to Paris, via New York and Tokyo.

In September 2021, the Manufacture is continuing its quest for excellence alongside two three-star chefs, Glenn Viel in Les Baux-de-Provence and Christopher Coutanceau in La Rochelle, on France's Atlantic coast.