



DÎNER ÉTOILÉ À 4 MAINS

Hublot invite l'acier de Damas, matériau de prédilection des chef.fe.s étoilé.e.s, de leur couteau à leur Big Bang Unico Gourmet

To stay up-to-date, follow: @Hublot #Hublot #BigBangUnicoGourmet



L'aventure étoilée et gastronomique Hublot a commencé en 2017 avec Andreas Caminada. Depuis lors, 7 chef.fe.s étoilé.e.s et grands cuisiniers ont rejoint la famille Hublot. Pour la seconde fois, Hublot réunit plusieurs de ses chef.fe.s lors d'un dîner privé et donne carte blanche à deux d'entre eux pour réaliser un dîner « First, Unique, and Different ». Quatre mains étoilées, qui se réunissent pour la première fois, afin de composer un menu fusionnant le meilleur, le style et la signature d'Anne-Sophie Pic & Yannick Alléno. Pour un chef, le couteau est un allié de tous les instants – pas de couteau, pas de plat – et parmi les différentes matières qui façonnent les couteaux, l'acier de Damas est la plus iconique. Une matière à l'empreinte moirée qui forge désormais la Big Bang Unico Gourmet dans une édition limitée de 200 pièces. L'esprit gastronomique s'invite jusqu'au bracelet taillé dans du tissu de tablier de cuisine avec une ouverture facilitée par velcro, utile et pratique... et pas qu'en cuisine.





Chez Hublot, nous aimons la haute gastronomie, nous aimons les êtres qui impriment sur leur plat leur savoir-faire et leur signature, qui savent fusionner les ingrédients pour les rendre uniques tout en conservant leur authenticité. Ce dîner est bien plus qu'étoilé, bien plus que symbolique, c'est un moment d'anthologie dans l'histoire de la gastronomie Hublot qui voit réuni.e.s deux des plus grand.e.s chef.fe.s au monde pour composer un menu à quatre mains. Un instant que nous marquons également de l'empreinte de l'acier de Damas, cet acier légendaire, meilleur allié des chef.fe.s, de leur couteau à... leur poignet.

— RICARDO GUADALUPE
CEO HUBLLOT



J'aime dans mon métier l'imprégnation des ingrédients qui, au travers d'alliances infinies, révèlent de nouvelles saveurs. L'expérimentation dans la cuisine autour des ingrédients est un art comparable au travail des matières dans l'horlogerie. En nous donnant carte blanche pour ce dîner à 4 mains avec Yannick Alléno, Hublot nous invite à expérimenter et exprimer l'Art de la Fusion. La fusion réunit des éléments distinctifs, ici deux univers culinaires, deux genres, deux styles. Une aventure humaine qui donne encore plus de sens à nos passions communes.

— ANNE-SOPHIE PIC
CHEFFE 3 ETOILES AU GUIDE MICHELIN ET AMBASSADRICE HUBLLOT



J'aime le terroir et la modernité, ces opposés qui s'attirent et ces synergies. Dans la cuisine comme dans l'horlogerie, il y a de nombreux parallèles, bien au-delà du tablier que porte tant le cuisinier que l'horloger et c'est un de ses parallèles qui s'exprime aujourd'hui de nouveau avec la Big Bang Unico Gourmet et cet acier de Damas légendaire. Un acier qui incarne le meilleur du passé et du futur, fusionné pour révéler cette empreinte unique, identique à celle qu'Anne-Sophie Pic a apposée à mes côtés dans cette réflexion culinaire à quatre mains. Des expériences humaines et culinaires comme je les aime.

— YANNICK ALLENO
CHEF 3 ETOILES AU GUIDE MICHELIN ET AMBASSADEUR HUBLLOT



J'aime la multi-sensorialité et les expériences immersives. Me retrouver de l'autre côté du miroir me permet de vivre la cuisine différemment. J'ai apprécié cette fusion culinaire à travers les expressions gastronomiques de deux chef.fe.s étoilé.e.s qui incarnent la même famille que la mienne. J'ai aimé retrouver la multi-sensorialité incarnée par l'acier damassé des couteaux à une montre. L'Art de la Fusion c'est véritablement ce qu'est Hublot.

— PAUL PAIRET
CHEF 3 ETOILES AU GUIDE MICHELIN ET AMI DE LA MARQUE HUBLLOT





La gastronomie peut éveiller les sens et faire ressentir des émotions. J'ai laissé mes sens et mes émotions découvrir de nouvelles sensations à travers le voyage culinaire imaginé par Anne-Sophie Pic et Yannick Alléno. J'aime le motif moiré de la Big Bang Unico Gourmet, et l'histoire légendaire de ce matériau séculaire qui émet des émotions et fusionne les sens. Tout un art !

— ENEKO ATXA

CHEF 3 ETOILES AU GUIDE MICHELIN ET AMI DE LA MARQUE HUBLOT

12 octobre 2022, Atelier des Lumières, Paris

Fusion en cuisine

Le temps d'une soirée, dans la brigade Hublot, quatre chef.fe.s étoilé.e.s. Le défi, en réunir deux en cuisine et laisser la fusion opérer. Le résultat, une expérience et un menu unique, une empreinte indélébile, ayant marqué les esprits, des couteaux aux montres. Dans un menu élaboré à quatre mains, Anne-Sophie & Yannick ont fusionné deux ingrédients essentiels à leur cuisine et à celle d'Hublot – le respect des matières premières et la quête d'innovation à travers le goût. Ils ont également fusionné la cuisine instinctive et intuitive d'Anne-Sophie Pic à la technique twistée de terroir et de modernité de Yannick Alléno. Une rencontre humaine et de goût qui a donné vie à une expérience et un menu

« First, Unique, and Different ». Autour de la table, cent convives ont vécu un instant hors du temps aux côtés des chef.f.es et de leur brigade. Pour une fois, attablés, Eneko Atxa et Paul Pairet, ont participé à cette expérience hors du commun, de l'autre côté du miroir.

Big Bang Unico Gourmet – Edition limitée 200 exemplaires

Pour célébrer sa famille Gastronomie, Hublot a imaginé transposer l'acier de prédilection des couteaux des chef.fe.s dans celui de ses montres. L'acier damassé appose son empreinte originale sur le boîtier et la lunette de la Big Bang Unico Gourmet. Avec son bracelet avec ouverture par velcro, le mouvement manufacture UNICO HUB1280 chrono automatique n'aura presque pas le temps de chronométrer le temps nécessaire pour la montre de passer du poignet à l'acier inox des plans de travail des chef.fe.s.

Un acier de légende au poignet

Il est l'acier légendaire qui portait historiquement le nom de WOOTZ, né dans la région de Damas 300 ans av. J.-C. et qui a façonné les sabres les plus résistants et tranchants. Aujourd'hui, l'acier damassé ou acier de Damas fait référence à une technique de martelage et pliage de l'acier qui le rend plus résistant. Il est l'acier qui façonne les couteaux de cuisine que les chef.f.es étoilé.e.s affectionnent. Il est l'acier qui façonne désormais la Big Bang dans une édition limitée à 200 exemplaires – la Big Bang Unico Gourmet. Cet acier breveté s'appelle Damasteel, un acier réalisé par la société Suédoise Damasteel qui maîtrise la fabrication de ce matériau depuis 1876. Un acier unique avec une plus grande résistance, un acier différent avec sa trame unique forgée sous la presse. Le Damasteel n'est pas un métal classique, c'est un composite métallique né de deux types d'acier – l'un foncé, le 304L fait d'une majorité de carbone, l'autre plus clair, le 316L – forgés, pliés, repliés à l'instar d'une pâte feuilletée, puis pressés. Un rendu matricé qui voit les deux matières se souder l'une à l'autre produisant une trame visuelle à chaque fois unique. Des motifs moirés qui à l'instar d'une empreinte digitale ne sont jamais identiques. Pour s'adapter parfaitement aux dimensions de la montre, Hublot a choisi un design spécifique, une trame qui repose sur la fusion d'un savoir-faire ancestral et d'innovation développés par Damasteel permettant par une corrosion superficielle du composite de révéler la stratification des deux aciers, laissant apparaître les motifs par contraste de matière. Au-delà de son esthétisme hautement reconnaissable, l'acier damassé est aussi reconnu pour sa plus grande résistance que l'acier traditionnel.





De la gastronomie à l'horlogerie, la date du 12 octobre 2022 restera comme une empreinte indélébile.

Hublot & la gastronomie

L'aventure étoilée et gastronomique de Hublot compte 3 ambassadeurs – Anne-Sophie Pic, Yannick Alléno, Andreas Caminada et quatre amis de la marque Clare Smyth, Eneko Atxa, Paul Pairet, Christian André Petersen. En 2019, Hublot avait déjà réalisé un live cooking en duo avec Andreas Caminada & Yannick Alléno pour célébrer l'Art de la Fusion. C'est aussi ça l'esprit de famille Hublot, réunir, collaborer, faire naître des projets avec et entre des ambassadeurs de la marque.

Anne-Sophie Pic – Ambassadrice Hublot depuis 2021

Quatre établissements pour 10 étoiles, 3 étoiles depuis 1997, Anne-Sophie Pic est la cheffe la plus étoilée au monde. Elle fusionne saveurs inédites, goûts consensuels et ingrédients oubliés ou mal aimés dans des innovations culinaires qui ne cessent de surprendre.

Yannick Alléno – Ambassadeur Hublot depuis 2018

Huit établissements aux 4 coins du monde, 3 étoiles au Guide Michelin en 2015 et 3 étoiles en 2017, chef du Pavillon Ledoyen, établissement le plus étoilé au monde en 2020. Il fusionne patrimoine séculaire et nouveaux codes dans un art culinaire visionnaire.

Paul Pairet – Ami de la marque Hublot depuis 2020

Quatre établissements, trois basés à Shanghai et la Brasserie d'Aumont à Paris, 3 étoiles au Guide Michelin. Textures et températures sont son terrain d'expression. Il rejette les codes culinaires et crée des œuvres d'art culinaires et des expériences multi-sensorielles innovantes.

Eneko Atxa – Ami de la marque Hublot depuis 2021

Six établissements, de l'Espagne au Portugal, de la Belgique au Japon, il est l'un des plus jeunes chefs à avoir reçu 3 étoiles au Guide Michelin. Sa signature, des préparations simples twistées de produits basques dans un style brasserie, sa philosophie cuisiner pour un futur meilleur, une approche qui lui a déjà valu plusieurs prix de développement durable.

HUBLOT

Hublot est une manufacture horlogère suisse fondée en 1980 et installée à Nyon. Disruptive par essence, elle associe dès sa première création or et bracelet caoutchouc au sein d'une boîte inspirée d'un hublot de bateau. Ainsi naît l'« Art de la Fusion » des traditions et innovations, des métiers, univers et talents. Il devient sa signature esthétique et technique.

Cette identité se renforce en 2005 avec la Big Bang. Elle affirme un savoir-faire inégalé en termes de complications, mouvements manufacture et matériaux de pointe. Carbone, titane, céramique et saphir y sont développés à l'extrême.

Cette horlogerie d'avant-garde et de haute qualité se résume dans la philosophie « Be First, Unique and Different ». Elle donne progressivement vie à d'autres collections au design innovant : Classic Fusion, Spirit of Big Bang, Square Bang et Manufacture Pieces. Elles reposent sur un savoir-faire des matériaux chers à Hublot (Magic Gold, céramiques de couleurs vives, saphir) et sur ses mouvements manufacture (chronographe Unico, Meca-10, et grandes complications (Tourbillon, Répétition Minute Cathédrale et mouvements dédiés aux Manufacture Pieces).

L'univers Hublot se déploie autour de partenariats puissants, dont le football. « Hublot Loves Football » devient l'hymne des plus grands événements de la discipline (FIFA World Cup™, Premier League, UEFA Champions League, UEFA EURO™) et de ses ambassadeurs. Cet amour du ballon rond se poursuit dans l'art, le design, la musique, le sport, la gastronomie, la navigation. Enfin, concernée par les enjeux de son temps, Hublot s'implique dans l'écoresponsabilité par le biais de projets communs avec SORAI et Polar Pod. Près de 125 boutiques en partageant la ferveur et les valeurs, aux côtés du site e-commerce Hublot.com.





BIG BANG UNICO GOURMET



RÉFÉRENCE

441.DS.1170.NR.GAS22

BOÎTIER

Acier de Damas poli

Diamètre : 42 mm
Épaisseur : 14,5 mm
Étanchéité : 10 ATM

FOND DE BOÎTIER

Acier de Damas poli

LUNETTE

Acier de Damas poli

CADRAN

Noir mat

MOUVEMENT

Chronographe à remontage automatique de manufacture Unico HUB1280

Fréquence : 4 (28 800 A/h)
Réserve de marche (heures) : 72
Nombre de composants : 354
Rubis : 43

BRACELET ET FERMOIR

Boucle déployante en titane et boucle en céramique microbillée

Premier bracelet : Velcro noir, fixation en tissu
Second bracelet : Caoutchouc doublé noir

PRIX

22 900,00 CHF
23 800,00 EUR
24 100,00 USD
19 900,00 GBP

