



نقدم لكم

مؤلف سيمفونية الأجبان جيل فارون

تعاون جديد في فن الطهو في إطار برنامج
جيجر- لوكولتر، ما أبدعته يد الصانع - **MADE OF MAKERS™**، احتفاءً بإحدى الروائع السويسرية

النقاط الرئيسية:

- إعادة ابتكار الفن الثاني عشر: تحدي المفاهيم السائدة حول الجبن، المكون الذي يثير الفضول والجدل دائماً
- جيل فارون: تعاون حصري مع شيف سويسري حاصل على نجمتي ميشلان، يكشف الجوهر الكامن في الجبن ليرتقي به من أصوله الريفية إلى رحاب الفخامة المطلقة
- رحلة شعورية دقيقة: نكهات غير مسبوقة، وقوام غير تقليدي، وأساليب تقديم بصرية مذهلة تنير الشغف

في معرض ساعات وعجائب - Watches and Wonders في جنيف 2026، تكشف دار جيجر- لوكولتر عن أحدث تعاون لها ضمن برنامج "ما أبدعته يد الصانع - **Made of Makers™**": وهي رحلة تذوق تجريبية في عالم الأجبان السويسرية، يقودها الشيف جيل فارون الحاصل على نجمتي ميشلان.

يستمد موضوع عام 2026، "وادي الابتكارات"، إلهامه من قصة نشأة دار جيجر- لوكولتر في الوديان الغائرة لجبال جورا السويسرية. ذلك المكان المهيّب الذي صقل شخصية أبنائه، فألهمهم ابتكارات صاغت مجرى التاريخ في عالم صناعة الساعات. ومن خلال الاحتفاء بخيرات الأرض السويسرية عبر إبداعاته المبتكرة في عالم الأجبان، يقدم جيل فارون منظوراً فريداً للموضوع السنوي للدار.

الدفع بحدود الفنون الكلاسيكية إلى ما هو أبعد وأرقى

يستمد برنامج "ما أبدعته يد الصانع - **Made of Makers™**" حضوره وفعالياته من أوجه التشابه بين عالم صناعة الساعات وعالم الفن، ويقوم بتعزيز التعاون مع الفنانين والمصممين والحرفيين من تخصصات من خارج صناعة الساعات، والذين يشاركون قيم الإبداع والخبرة والدقة التي تمتاز بها الدار. يتحدى البرنامج النظرة إلى الفن الكلاسيكي على أنه لا يتغير ومرتبطة بالماضي، ويسلط الضوء بدلاً من ذلك على إعادة الابتكار المستمرة التي يمتاز بها، ويقوم بتكريمه كمصدر رائد للإبداع الذي نشهده اليوم. وفي حين كان يُنظر إلى الفنون الكلاسيكية على أنها أعمال متطرفة في بداية ظهورها، يستكشف برنامج "ما أبدعته يد الصانع - **Made of Makers™**" كيفية إعادة ابتكار الأشكال والأساليب التقليدية من خلال المواد والوسائط الجديدة، مما يقدم تصوّراً جديداً للحوار بين الماضي والحاضر. وكما هو الحال مع صنّاع الساعات في الدار العريقة، يحترم هؤلاء الفنانون التقاليد كأساس للإبداع، مع دفع الحدود واستكشاف آفاق جديدة، مما يسّط الضوء على الكيفية التي تعبّر بها صناعة الساعات والفن الكلاسيكي عن الإبداع الإنساني وتعكس حضارة عصرٍ ما وتحرك المشاعر.

منذ انطلاقة، احتفى مجتمع برنامج "ما أبدعته يد الصانع - **Made of Makers™**" بنخبة من المبدعين في مجالات الفن البصري المعاصر، وفنون الطهي، والموسيقى، وصناعة العطور؛ حيث ضمّ أسماء لامعة مثل: زيمون (سويسرا)، ومايكل ميرفي (الولايات المتحدة الأمريكية)، وغيوم مارمان (فرنسا)، وفنان الحروف أليكس تروتشوت (إسبانيا/الولايات المتحدة الأمريكية)، وشيف الحلويات نينا ميتاييه (فرنسا)، وخبير خلط المشروبات ماتياس جبرو (فرنسا)، وفنانة الوسائط الرقمية بيون كانغ (كوريا)، والموسيقي طوكيو مايرز (المملكة المتحدة)، وفنانة الوسائط المتعددة



بريندي ويدينجر (الولايات المتحدة الأمريكية)، والشيف هيمانشو سايني (الهند)، والمتخصص في الرسم الضوئي في الشوارع روي وانغ (الصين)، وخبير العطور نيكولا بونفيل (فرنسا)، والمصمم خالد شعفار (الإمارات العربية المتحدة)، وخبير الشوكولاتة ماتيو دافوان (فرنسا/سويسرا)، ومخرجة أفلام الرسوم المتحركة جاكى وانغ (الصين)، ومصممة القصص المصورة الرقمية ليلي ماي كاتان/أوليفكوت (الفلبين). ويأتي التعاون الجديد مع جيل فارون (سويسرا) ليضيف تفسيراً عصرياً ومبتكراً لفن الطهي إلى مجموعة برنامج "ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers™".

تحدي تذوق لمكوّن يثير الفضول والجدل: الجبن

يُعد الجبن حجر الزاوية في تراث الطهو، وهو أحد أكثر المكونات قدرةً على التعبير وإثارة الجدل في عالم التذوق. ورغم جذوره الضاربة في تقاليد قرون مضت، فإنه يظل مكوناً حصيلاً لابتكار أشكال جديدة منه دائماً، فهو يجسد التميز السويسري وتحديات الذوق العالمي في آنٍ واحد. وبينما يُنظر إليه في بعض البلدان بوصفه رمزاً للرفي والنخبوية، قد يثير التحفظ في ثقافات أخرى بسبب رائحته النفاذة أو قوامه الطاعي.

يتطلب الجبن احتراماً مطلقاً لأصوله، ولا يمنح أسراراً إلا لمن يتقن استخدام حدته الخام. ومن جبن "توم" الطازج إلى "راكليت" و"ماريشال"، يتم انتقاء كل نوع بعناية فائقة. وبين الكريمة والرغوة والزوبان والقشرة، يتحوّل هذا المكوّن باستمرار إلى أشكال جديدة مستلهماً ملامحه من القوام والحرارة، وإيقاع الوقت.

إن هذا السعي الحثيث وراء الدقة والبراعة والتحوّل يتجسد بأسلوبٍ معاصر في رؤية الشيف الشهير جيل فارون. واحتفاءً بموضوع "وادي الابتكارات" الخاص بدار جيجر- لوكولتر، سيُكشف عن إبداعاته خلال معرض ساعات وعجائب - Watches and Wonders في جنيف، لتُقدّم لضيوف الدار في "لو شاليه" داخل جناحها الخاص. ومن خلال اعتماده الحصري على المنتجين الحرفيين والمكونات المحلية والموسمية التي يجمعها بنفسه، يُقدّم الشيف الجبن ليس كطبق ريفي مألوف، بل كرمزٍ للإبداع والتحول.

مؤلف سيمفونية الأجبان

وُلد جيل فارون، مؤلف سيمفونية الأجبان، ونشأ في قرية سافيز في كانتون فاليز السويسري، تاركاً شغفه بالأرض ينساب في تفاصيل كل طبق يبدعه: حيث تتجلى دقة التناغم بين النكهات، بجمالٍ رصين ومدهشٍ في آنٍ واحد، ليكون كل طبقٍ شاهداً على النقاء والاحترام العميق الذي يكتنه لكل مكوّن.

يرى جيل فارون في المكونات المحلية خير وسيلةٍ للتعبير عن الهوية وسرد الحكايات الملهمة – وقد شكّلت عودته إلى قرية سافيز مسقط رأسه، خلال فترة الإغلاق بسبب جائحة كوفيد، منحةً ثمينة، وعنها يقول: "بعد وتيرة الحياة الصاخبة في لندن، أدهشني اكتشاف هذا المكان من جديد – بجماله وجوده حياته وجباله الأسيرة... ثمة سحرٌ هنا لا نظير له في أي مكانٍ آخر. الآن، أجدني متجذراً في أرضي، أستقي منها إلهامي وأبتكر من المصدر مباشرةً. إنه لمن دواعي سروري حقاً أن أنطلق في أحضان الجبال لأجمع الأعشاب البرية والتوت، وأصنع منها شيئاً جميلاً أقدمه للضيوف. إن مشاركتهم قصة ما قطفناه في الصباح وما صنعناه به، هو أمرٌ يمنحني شعوراً بالرضا دائماً".

كشف الجوهر الحقيقي للجبن

تحدياً للمألوف، تأتي "القيمات الجبن" التي أبدعها جيل فارون حصرياً لدار جيجر- لوكولتر، لتعيد ابتكار الفلسفة الكلاسيكية لطبق الجبن وتقديمه بروية جديدة:

الارتقاء بكلاسيكيات الطهو: تصطبح القيمات الأربع الضيوف عبر تجربة تذوق مدروسة، تبدأ بنكهات ناعمة وتتصاعد في حذتها تدريجياً: من الحلو إلى المالح، ومن الحديث إلى المعتق، ومن الخفيف إلى القوي.



قوام وأشكال غير مألوفة: يُطل الجبن بأوجهٍ شتى – بين القوام الكريمي، والمقرمش، والرغوي، والصلب، والسائل – ليمنح تجربة تذوق بُعْدًا حسيًّا مثيرًا، بينما يفاجئ أسلوب التقديم البصري الضيوف بأبعادٍ وأشكالٍ ولمساتٍ نهائية مبتكرة غير معهودة.

مكوّنات من فالي دو جو: يرتفع مستوى تذوّق الأجبان الفاخرة عبر دمج أجبان فالي دو جو مع مكوّنات أخرى مثل الصنوبر والعسل وأعشاب الجبال، لابتكار توليفات مذهلة وطبقات من النكهات المتوازنة ببراعة.

تحدي المفاهيم المسبقة والأحاسيس

تم ابتكار أربع لقيمات من الجبن حصريًّا لدار جيجر- لوكولتر، لتجسد جوهر انصهار التقاليد العريقة مع الدقة والابتكار:

"لؤلؤة الشتاء": نوتة لذيذة، حسيّة، وكريميّة، وخفيفة، من جبن توم الأبيض، توازنها حلاوة العسل مع لمسةٍ حامضة خفيفة من ثمار الإجاص الطازجة.

"ماكارون الغابة": تحويل الماكارون الحلو الشهير إلى مذاق غير معهود لذيذ يوازن ببراعةٍ بين قوام جبن مارشال المُطعم بنكهات الأعشاب، ونكهة بودرة التنوب التي تستحضر عبق الغابات.

"كيش الشاليه": دفعة من النكهات القوية والتوازن العطري البار، تجمع بين أعشاب الجبال والكرّم مع قوام جبن توم الطازج؛ لتحوّل طبق الكيش التقليدي إلى تجربة تذوّق مبتكرة وفريدة.

"قلب الثلج": تُختتم تجربة التذوّق بنوتةٍ قوية تعيد ابتكار طبق الفوندو الكلاسيكي عبر طبق الكانابيه الساخن، حيث يمزج بين قمرشة الخبز المحمص، وحرارة الفلفل، وعبق توابل التنوب وبراعم الثوم البري، مع مزيجٍ غني من أجبان الراكليت والجروبير.

لإضفاء لمسةٍ متكاملة على هذه اللقيمات الأربع، ابتكر جيل فارون مشروبين متميزين من التفاح الطازج، أحدهما خالي من الكحول والآخر يحتوي عليه. وعند ارتشاف المشروب المختار بين اللقيمات، فإن مذاقه المنعش، بحموضته الخفيفة وحلاوته المعتدلة، يعمل على تحديد الإحساس بالطعم بين اللقمة والأخرى وكطبقة نكهة إضافية، وهكذا يُبرز نوات بعينها في لقيمات الجبن أو يوازنها ببراعة. وبالإضافة إلى ذلك، يُقدّم مشروب *لافنييتشا* الأبيض كخيار ثالث ونادر، وهو مستخلص من سلالة عنب عريقة تنفرد بها أرض قرية فاليه السويسرية، مسقط رأس جيل فارون.

صرّح جيروم لامبير، الرئيس التنفيذي لدار جيجر- لوكولتر قائلاً: "يشرفنا التعاون مع الشيف جيل فارون، وبصفته جرفيًّا من الطراز الرفيع، فإن نهجه في حرفته التي يتقنها يُجسّد العديد من القيم المتأصلة في صناعة الساعات الراقية، ويؤكد إيمان دارنا بتضافر المهارات الحرفية وتلاقيها عبر شتى التخصصات. إن أصالة ونقاء إبداعاته يمنحان برنامج "ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers™"، عمقًا وثراءً إضافيًّا، وشغفه وتواضعه وتفانيه في العمل يجعله شريكًا منسجمًا مع قيمنا دائمًا".

نبذة عن جيل فارون

وُلد الشيف جيل فارون ونشأ في قرية فاليه بسويسرا، وبدأ مسيرته في عالم الطهي وسرعان ما حقق شهرةً عالمية. وبعد تدريبه في سيون، صُقلت موهبته في أرقى مطابخ لندن. وبعد صقل مهاراته وحرفته بشكل أكبر في مطعم تريفت تحت إشراف جوني ليك، ومطعم بيباندم تحت إشراف كلود بوسي، عاد فارون إلى مسقط رأسه سافيز في يوليو 2022 ليفتتح مطعمه الخاص. وكان تأثيره فوريًّا وعميقًا. وبحلول أكتوبر 2023، حصل على نجمة ميشلان الأولى، إلى جانب النجمة الخضراء، وذلك تقديرًا لنهجه المحلي والمسؤول في الطهي، وهي فلسفة متجذرة في البحث عن الطعام وزراعة المنتجات الموسمية بشكل صارم. وفي أبريل 2024، حقق فارون حلمه بافتتاح مطبخ مفتوح تمامًا، حيث يقدم الأطباق بنفسه ويشارك رؤيته مع الضيوف. وقد حظيت هذه الروح الابتكارية بتكريم إضافي في أكتوبر 2024 بحصوله على 17 نقطة من مجلة Gault & Millau وجائزة "شيف العام الشاب" من دليل ميشلان، لينتوج رحلته بالنجمة الثانية المرموقة من ميشلان في أكتوبر 2025. إن مسار الشيف فارون الاستثنائي والتزامه بالتحول في تجربة الطهو بجسدان ببراعةٍ روح الابتكار التي تحفي بها جيجر- لوكولتر دائمًا.



نبذة عن "ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers™"

يلم برنامج "ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers™" شمل مجتمع من الفنانين والمصممين والحرفيين من مختلف التخصصات خارج نطاق صناعة الساعات. ويسعى البرنامج إلى إثراء الحوار القائم على علم قياس الوقت والفن، ويرتكز على المبادئ الأساسية التي لطالما حدّدت معالم الدار وهي: الإبداع والخبرة والدقة. ويستهدف المبدعين الذين يحظون بشهرة عالمية، والذين يشاركون الدار العريقة القيم نفسها، والذين يستكشفون بعملهم أشكال تعبير جديدة باستخدام مختلف المواد والوسائط غير المتوقعة في كثير من الأحيان. وفي كل عام، تُعرض أعمال جديدة مصممة خصيصًا لهذا البرنامج في المعارض التي تقيمها أو تشترك فيها جيجر- لوكلتر في جميع أنحاء العالم، مما يثري الموضوع المختار وينتج تهيئة فرص جديد لإشراك الجمهور في هذا الحوار الشامل عن الفن والحرف والتصميم.

نبذة عن جيجر- لوكلتر: صانع الساعات لصانعي الساعات™

منذ عام 1833 وجيجر- لوكلتر تتميز بوظائفها الساعاتية المعقّدة المتقنة وآلياتها الدقيقة، مسترشدةً باندفاع غير مكبوح الجراح إلى الابتكار والإبداع، ومستمدة إلهامها من البيئة الطبيعية الهادئة المحيطة بمقرها في فالي دو جو. ولطالما دأبت الدار التي أقيمت بصانع الساعات لصانعي الساعات™ على التعبير عن إبداعها الخلاق الذي لا ينضب من خلال ابتكار أكثر من 1400 آلية حركة مختلفة وتسجيل أكثر من 430 براءة اختراع. ويزاد من الخبرات الحرفية المكتسبة منذ أكثر من 190 عامًا، يعمل صناع ساعات الدار العريقة على تصميم وتصنيع وتنشيط وزخرفة أحدث الآليات تقدّمًا وأدقّها، تلك التي لا تنتمي إلى حقبة بعينها بل تواكب عصرها، من خلال مزج الشغف بالخبرة الحرفية العريقة ومدّ جسر بين الماضي والمستقبل. وتضم الدار 180 مهارة مجتمعة تحت سقف واحد لابتكار ساعات تجمع بين البراعة التقنية والجمال الراقي والأناقة الخالية من التكلّف والتميّزة.