



WIR PRÄSENTIEREN

DEN DREIKÖNIGSKUCHEN „CURVE OF TIME“ VON NINA MÉTAYER

EINE NEUE KULINARISCHE KREATION
AUS DEM MADE OF MAKERS™ PROGRAMM VON JAEGER-LECOULTRE

WICHTIGE FAKTEN:

- **Ein Dreikönigskuchen kreiert von Nina Métayer, weltbeste Konditormeisterin in 2023 und 2024:** Nina Métayer lässt sich von der französischen Tradition inspirieren und erweitert ihre Zusammenarbeit mit Jaeger-LeCoultre um eine neue kulinarische Kreation
- **Ein Rezept wie eine Hommage an den Geburtsort von Jaeger-LeCoultre:** eine Kreation aus Kakao-Blätterteig und Kastanien, inspiriert von der Textur und den Aromen des Vallée de Joux
- **Fünf vergoldete „Fèves“ (Bohnen):** Fünf goldene „Fèves“ wurden weltweit in den Dreikönigskuchen versteckt und warten auf ihre glücklichen Finder

Die Zusammenarbeit zwischen Jaeger-LeCoultre und Nina Métayer begann 2021 mit der Eröffnung des 1931 Café, für das die berühmte *Patissière* ein maßgeschneidertes, vom Art déco inspiriertes Gebäckmenü gestaltete. Nina Métayer wurde noch vor ihrem 30. Geburtstag dreimal zur besten Konditorin der Welt gekürt und ist für die beispiellose Eleganz ihrer Kreationen und ihre einzigartige Fähigkeit bekannt, ausdrucksstarke Aromen in unerwarteten Kompositionen in Szene zu setzen.

Im Jahr 2026 setzt sich dieser kreative Dialog mit der Kreation eines Dreikönigskuchens mit dem Namen „Curve of Time“ fort, der exklusiv für die Maison entworfen wurde. Als Teil des Made of Makers™ Programms findet die Zusammenarbeit somit einen neuen kulinarischen Ausdruck, in dem Zeit, Tradition und Handwerkskunst zusammenfließen. Mit dem Dreikönigskuchen „Curve of Time“, der mit seinen Aromen und seiner Textur das Wesen des Vallée de Joux einfängt, laden Jaeger-LeCoultre und Nina Métayer dazu ein, das neue Jahr im Zeichen von Tradition und künstlerischer Innovation zu begrüßen.



TRADITION, MODERN INTERPRETIERT

Tief verwurzelt in einem französischen Brauch verwandelt sich der zum Jahresbeginn im geselligen Kreis verzehrte Dreikönigskuchen in den Händen von Nina Métayer in ein zeitgemäßes Zusammenspiel von Geschmack und Kunstfertigkeit. Mit „Curve of Time“ interpretiert die *Artiste-pâtissière* den legendären Brauch als edle Gourmet-Kreation neu und konvertiert eine Tradition in eine wahre Entdeckungsreise für die Sinne.

Der Kuchen kombiniert Kakao-Blätterteig mit einer reichhaltigen, von Haselnussnoten untermalten Kastaniencreme zu einem vielschichtigen Geschmackserlebnis. Von dem mit Kakao gefüllten Blätterteiggebäck über die Kastaniencreme bis hin zu dem Haselnusspraliné mit Kakaosplittern und der golden schimmernden Kakaotuile wurde jedes Element mit äußerster Präzision komponiert. Diese Liebe zu Struktur, Balance und Detail erinnert an die Werte der Uhrmacherkunst, wo die Beherrschung der Zeit in akribischer Handwerkskunst und harmonischen Proportionen zum Ausdruck kommt.

In diesem Dialog zwischen Haute Pâtisserie und Haute Horlogerie spiegelt „Curve of Time“ das Streben von Jaeger-LeCoultre nach Exzellenz wider und steht ganz im Zeichen einer durch Kreativität, Präzision und Emotion neu interpretierten Tradition.

„FÈVES“ IN ANLEHNUNG AN DAS DESIGN DER REVERSO

Zu Ehren des geselligen Beisammenseins, von dem die Tradition des Dreikönigskuchens zutiefst geprägt ist, enthält jede Kreation eine „Fève“ in Form eines Medaillons – einen kleinen Anhänger, der den Finder oder die Finderin zum König oder zur Königin des Tages krönt. Dabei verweisen die „Fèves“ auf zwei bedeutende Meilensteine: 2021, als die Zusammenarbeit zwischen Nina Métayer und Jaeger-LeCoultre ihren Anfang nahm, und 2023 als Jahr der internationalen Anerkennung der Konditormeisterin. Darunter verbergen sich insgesamt fünf außergewöhnliche Schätze: limitierte vergoldete „Fèves“, die exklusiv für Jaeger-LeCoultre angefertigt wurden und von der Gehäuseform der ikonischen Reverso inspiriert sind. Jede einzelne wartet mit einem Wert von über 850 € auf ihren glücklichen Finder oder ihre glückliche Finderin.

Der Dreikönigskuchen wird von Jaeger-LeCoultre als Geschenk an ausgewählte Kunden und Sammler überreicht.

ÜBER NINA MÉTAYER

Die renommierte Chef-Pâtissière Nina Métayer begann ihre Karriere im Alter von nur 21 Jahren im „Le Meurice“ als Teil des Pâtisserie-Teams von Chefkoch Camille Lescq. Sie absolvierte eine Ausbildung im Sternrestaurant von Jean-François Piège und wurde schon bald mit der Kreation von Desserts für das preisgekrönte „Grand Restaurant“ betraut. Nina Métayer wurde dreimal zur Konditorin des Jahres gekürt und unter anderem in den Magazinen Le Chef, Gault & Millau, Vanity Fair und GQ porträtiert. Außerdem ist sie Jurymitglied bei renommierten internationalen Wettbewerben wie dem Bocuse d’Or und den World Chocolate Masters.



ÜBER MADE OF MAKERS™

Das Programm „Made of Makers™“ vereint eine Gemeinschaft aus Künstlern, Designern und Kunsthandwerkern aus unterschiedlichsten Bereichen jenseits der Uhrmacherkunst. Das Programm bereichert den Dialog, der zwischen Uhrmacherkunst und bildender Kunst besteht, und ist ein tiefgreifender Ausdruck der Grundprinzipien, welche die Manufaktur Jaeger-LeCoultre seit jeher ausmachen: Kreativität, Fachwissen und Präzision. Es konzentriert sich auf Kunstschaufende von Weltklasse, die die Werte der Maison teilen und deren Werke anhand unterschiedlicher und oft unerwarteter Materialien und Medien neue Ausdrucksformen erforschen. Jedes Jahr sind die neuen Auftragsarbeiten aus dem Programm Teil der Ausstellungen, die Jaeger-LeCoultre rund um den Globus organisiert. Sie befassen sich mit einem spezifischen Thema und bieten den Zuschauern neue Möglichkeiten, Teil eines großen Dialogs über Kunst, Handwerk und Design zu werden.

ÜBER JAEGER-LECOULTRE – „THE WATCHMAKER OF WATCHMAKERS™“

Inspiziert von einem unverwechselbaren Streben nach Innovation und Kreativität und der friedlichen, naturbelassenen Umgebung in seiner Heimat im Vallée de Joux zeichnet sich Jaeger-LeCoultre seit 1833 durch die Beherrschung der Komplikationen und der Präzision seiner Mechanismen aus. Die Manufaktur, bekannt als „The Watchmaker of Watchmakers™“, der Uhrmacher der Uhrmacher, hat ihren unermüdlichen Erfindergeist in der Entwicklung von über 1.400 verschiedenen Kalibern und mit über 430 Patenten zum Ausdruck gebracht. Die Uhrmacher der Grande Maison machen sich über 190 Jahre Expertise zunutze und konzipieren, fertigen, veredeln und verzieren die fortschrittlichsten und präzisesten Mechanismen, indem sie Leidenschaft mit jahrhundertealtem Savoir-faire kombinieren und eine Verbindung zwischen Vergangenheit und Zukunft herstellen – zeitlos, aber immer im Gleichschritt mit der Zeit. In unserer Manufaktur sind 180 Handwerksdisziplinen unter einem Dach vereint und schaffen feinste Uhren, die technische Finesse mit ästhetischem Design und bemerkenswert dezenter Raffinesse kombinieren.

jaeger-lecoultre.com