



PRECISION ATELIER – EIN NEUES GASTRONOMISCHES ERLEBNIS VON CHEFKOCH HIMANSHU SAINI

EINE NEUE KULINARISCHE ZUSAMMENARBEIT IM RAHMEN DES PROGRAMMS MADE OF MAKERS ALS HOMMAGE AN DIE KUNST DER PRÄZISION

Wichtige Fakten:

- Moderne Gastronomie: eine Verschmelzung von Geschmack und Wissenschaft
- Eine Sinnesreise: vier Häppchen in Kombination mit speziell kreierten Getränken
- Unerwartete Ausgewogenheit: Indiens kulinarisches Vermächtnis und Zutaten aus dem Vallée de Joux

Auf der Uhrenmesse Watches & Wonders 2024 in Genf stellt Jaeger-LeCoultre die neueste Zusammenarbeit im Rahmen des Programms Made of Makers vor: das Precision Atelier, eine gastronomische Reise des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Chefkochs Himanshu Saini.

Ausweitung des Dialogs zwischen Uhrmacherkunst und Kunst

Durch eine Reihe von Projekten mit Künstlern, Designern und Kunsthandwerkern aus Disziplinen außerhalb der Uhrenbranche vertieft Jaeger-LeCoultre den natürlichen Dialog zwischen Uhrmacherkunst und bildender Kunst. Das Programm konzentriert sich auf Kunstschaffende, die die Werte von Jaeger-LeCoultre – Kreativität, Expertise und Präzision rund um den Kern der Natur – teilen und deren Werke anhand unterschiedlicher und oft unerwarteter Materialien und Medien neue Ausdrucksformen erforschen. Wie die Uhrmacher der Grande Maison hegen auch diese Künstler und innovativen Kunstschaffenden einen tiefen Respekt vor der Vergangenheit als Basis für ihre Kreativität und Sprungbrett für ihre atemberaubenden Arbeiten. Bisher erstreckte sich die Made of Makers Community auf die zeitgenössische Kunst, die Gastronomie und die Musik. Zu den teilnehmenden Künstlern gehörten Zimoun (Schweiz), Michael Murphy (USA), Guillaume Marmin (Frankreich), der Schriftkünstler Alex Trochut (Spanien/USA), die Konditorin Nina Métayer (Frankreich), der Mixologe Matthias Giroud (Frankreich), die digitale Medienkünstlerin Yiyun Kang (Korea), der Musiker Tøki Myers (Großbritannien) und die Multimedia-Künstlerin Brendi Wedinger (USA). Zu dieser Riege gesellte sich im Jahr 2024 Chefkoch Himanshu Saini (Indien).



Der Wissenschaftler der Zutaten

Als Hommage an das Streben nach Präzision, das seit der Gründung der Grande Maison vor fast 200 Jahren zu deren zentralen Werten zählt, hat Jaeger-LeCoultre in diesem Jahr in Zusammenarbeit mit Chefkoch Himanshu Saini das Precision Atelier ins Leben gerufen. Das Precision Atelier ist ein einzigartiges, gastronomisches Erlebnis, das die Gäste dazu einlädt, eine neue Welt des Geschmacks, der Kunst und der Präzision zu entdecken. Sein Debüt feiert es mit einem speziell gestalteten Raum am Stand von Jaeger-LeCoultre auf der Uhrenmesse Watches & Wonders in Genf, bevor es anschließend als Teil der Ausstellung „The Precision Maker“ um die Welt reisen wird.

Die moderne Gastronomie von Chefkoch Himanshu Saini kombiniert altherwürdige Handwerkskunst mit avantgardistischen, kulinarischen Techniken. Sie basiert auf der Chemie und der Physik des Kochens und lässt diese Wissenschaft mit innovativen Techniken und großem, künstlerischen Flair verschmelzen, um neue kulinarische Erfahrungen zu schaffen. Das Menü von Chefkoch Himanshu Saini, das exklusiv für die Grande Maison ins Leben gerufen wurde, spiegelt die gleiche Präzision und Raffinesse wider, die auch jeder Uhr von Jaeger-LeCoultre innewohnt.

Chefkoch Himanshu Saini, der vom Guide Michelin als „Meister der Originalität, der Intrige und der Präzision“ beschrieben wird, begann schon als Kind in Indien an der Seite seiner Mutter und seiner Tanten zu kochen. Heute gilt er als einer der weltweit talentiertesten Interpreten der indischen Küche. Seine Restaurants in Dubai und Mumbai, das Trèsind und das Trèsind Studio, sind zu absoluten Gourmet-Zielen geworden. Als 2022 der Guide Michelin Dubai lanciert wurde, erhielt das Trèsind Studio – das Chefkoch Himanshu Saini als sein „Theater der Träume“ bezeichnet – sofort einen Michelin-Stern. Ein Jahr später wurde es mit einem zweiten Stern ausgezeichnet – so schnell unter die Zwei-Sterne-Restaurants aufzusteigen, ist eine bemerkenswerte Leistung. Ihr Ansehen verdanken die Restaurants ihrem Gesamterlebnis: ein sich ständig weiterentwickelndes Menü, überraschende Aromen und Texturen und exquisite Handwerkskunst – so wird jedes Gericht zu einem kleinen Kunstwerk, das in einem zeremoniellen Ambiente serviert wird, um die emotionale Wirkung zu verstärken.

„Ich habe mich der Handwerkskunst schon immer sehr verbunden gefühlt“, sagt Chefkoch Himanshu Saini. „Ob ich nun die feinen Details der Geschmacksprofile herausarbeite oder die Präsentation eines Gerichts gestalte – meine Grundlage ist stets die taktile Verbindung mit den Zutaten. Diese Verbindung ist mir bei meinem Besuch in der Manufaktur Jaeger-LeCoultre sofort aufgefallen, als ich zum ersten Mal den Uhrmachern bei der Arbeit zusah. Aufgrund der Komplexität und der Präzision unserer jeweiligen Handwerkskunst besteht eine tiefe Verbundenheit zwischen uns, die ich in meinen Kreationen für das Precision Atelier zum Ausdruck bringen möchte.“



Eine unerwartete gastronomische Reise in vier Häppchen

Für das Menü aus vier Häppchen, das den Gästen von Jaeger-LeCoultre im Precision Atelier angeboten wird, hat Chefkoch Himanshu Saini das kulinarische Vermächtnis seiner indischen Wurzeln neu interpretiert und die Aromen des Subkontinents mit Zutaten aus dem Vallée de Joux kombiniert, wodurch er jeder Kreation einen unverwechselbaren, aber subtilen Schweizer Akzent verleiht. Ganz im Einklang mit seinem unverkennbaren Stil dekonstruiert und rekonstruiert er Zutaten auf kreative Weise, spielt mit Texturen und nutzt Proportionen, Form, Symmetrie und Farbe, um jedes Gericht in einer unkonventionellen und visuell fesselnden Form zu präsentieren. Das Precision Atelier lädt seine Gäste ein, sich auf ein wahres Abenteuer des Geschmacks und der Textur einzulassen – und entführt sie auf eine faszinierende Reise durch präzise gemischte und ausgewogene Aromen, die sich am Gaumen entfalten, untermalt von der Überraschung, dass vertraute Zutaten eine unerwartete Textur annehmen.

Für jedes der Häppchen hat sich Chefkoch Himanshu Saini von verschiedenen Aspekten der Präzision inspirieren lassen, die er bei seinem Besuch in der Manufaktur in Le Sentier beobachten konnte:

- „Crimson Rosette“ bringt die Präzision der Herstellung durch eine komplizierte Zusammenstellung von Farben und Formen zum Ausdruck und lässt die Aromen von Roter Bete, Pinienkernen, Orangenschalen, Amaranth und Rucola verschmelzen.
- In Anspielung auf die Präzision der Verwandlung in der Uhrmacherskunst – Verwandlung des Rohmaterials in einen fertigen Zeitmesser – zeigt „Verbena Outburst“ einen „flüssigen Stein“, aromatisiert mit Zitronenverbene, Minze und indischen Gewürzen.
- „Mysterious Forest“ verkörpert die Präzision des Geschmacks und vereint die Aromen von Waldpilzen, Artischocken und Kastanien in einer Präsentation, die an den moosbewachsenen Boden der Kiefernwälder im Vallée de Joux erinnert.
- „Pine Nut Delight“ steht für die Präzision der Chronometrie und bringt diese durch eine reichhaltige, anhand eines sorgfältig getimten Einweichprozesses gewonnene Piniennussmilch zur Geltung. In Kombination mit Kakao, Vanille, roten Trauben, Hibiskus und Gewürzen entsteht ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

Wie in den Trèsind Restaurants wird jedes Häppchen mit einem speziell kreierten Getränk serviert, das die Aromen ergänzt und für ein perfektes Gleichgewicht sorgt – zwischen sanft und stark, zart und kühn sowie leicht und komplex – und in einem zeremoniellen Ambiente präsentiert, das dem Erlebnis eine zusätzliche Dimension verleiht.

- „Crimson Rosette“ wird zu Blueberry & Kokum Vermouth Tea serviert (**enthält Alkohol*)
- „Verbena Outburst“ wird von Persimmon & Marigold Soda ergänzt
- „Mysterious Forest“ wird durch White Asparagus & Mushroom Tea ausbalanciert
- „Pine Nut Delight“ wird mit Red Wine Milk Punch kombiniert (**enthält Alkohol*)



„Wir freuen uns sehr, Chefkoch Himanshu Saini bei uns begrüßen zu dürfen. Seine Expertise verleiht unserem Programm Made of Makers eine aufregende neue Dimension und bereichert es mit kulinarischer Kunstfertigkeit und Innovation“, sagt Catherine Rénier, CEO von Jaeger-LeCoultre. „Wir bei Jaeger-LeCoultre glauben fest an die Konvergenz von Handwerkskunst über viele Disziplinen hinweg. „Es besteht eine tiefe Verbundenheit zwischen der Welt der Kunst und unserer Maison. Die Zusammenarbeit mit einem kulinarischen Virtuosen wie Chefkoch Himanshu Saini ermöglicht uns, unbekannte Gebiete zu erkunden, in denen sich Präzision, Kreativität und Leidenschaft überschneiden.“

Über Chefkoch Himanshu Saini

Chefkoch Himanshu Saini ist einer der weltweit bekanntesten indischen Chefköche. Um seinen einzigartigen Ansatz in der modernen Gastronomie zu beschreiben, wird er oft als „Ingredient Scientist“ – als Wissenschaftler der Zutaten – bezeichnet. Von Beginn an bestand seine Mission darin, die Wahrnehmung der indischen Küche zu verwandeln und die Art, wie wir sie erleben, zu verbessern. Die Restaurants von Chefkoch Himanshu Saini in Dubai und Mumbai sind ein einzigartiger Ausdruck seiner besonderen Sichtweise der indischen Küche innerhalb der gastronomischen Welt. Das Trèsind Studio – sein Dubai-er Restaurant, das er auch sein „Theater der Träume“ nennt – wurde nach der Einführung des Guide Michelin in den Vereinigten Arabischen Emiraten im Jahr 2022 sofort mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Ein Jahr später erhielt Saini einen zweiten Stern – so schnell unter die Zwei-Sterne-Restaurants aufzusteigen, ist eine bemerkenswerte Leistung. Basierend auf seiner kreativen und fortschrittlichen Herangehensweise an Geschmack und Präsentation, kombiniert Chefkoch Himanshu Saini die Chemie der Zutaten und die Physik des Kochens mit innovativen Techniken und großem künstlerischen Gespür zu völlig neuen kulinarischen Erlebnissen.

Über „Made of Makers“

Das Programm „Made of Makers“ vereint eine Gemeinschaft aus Künstlern, Designern und Kunsthandwerkern aus unterschiedlichsten Bereichen jenseits der Uhrmacherskunst. Das Programm bereichert den Dialog, der zwischen Uhrmacherskunst 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 Kunstschaffende 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.