



DÉCOUVREZ

LA GALETTE DES ROIS « COURBE DU TEMPS » DE NINA MÉTAYER

UNE NOUVELLE CRÉATION CULINAIRE
DANS LE CADRE DU PROGRAMME MADE OF MAKERS™
DE JAEGER-LECOULTRE

ÉLÉMENTS CLÉS :

- **Une galette des rois créée par Nina Métayer, élue Meilleure Cheffe Pâtissière du monde en 2023 et 2024 :** s'inspirant de la tradition française, la cheffe Nina Métayer prolonge sa collaboration avec Jaeger-LeCoultre avec une nouvelle création culinaire.
- **Une recette rendant hommage au berceau de Jaeger-LeCoultre :** une création à base de pâte feuilletée au cacao et de châtaigne, inspirée par les textures et les saveurs de la Vallée de Joux.
- **Cinq fèves en vermeil doré :** les plus chanceux découvriront les 5 fèves dorées en édition limitée dissimulées dans des galettes des rois à travers le monde.

La collaboration entre Jaeger-LeCoultre et Nina Métayer a débuté en 2021 avec l'inauguration du 1931 Café, pour lequel la célèbre pâtissière a imaginé une carte sur mesure de pâtisseries inspirées de l'Art déco. Nommée trois fois Cheffe Pâtissière de l'Année avant l'âge de 30 ans, Nina Métayer est réputée pour l'élégance visuelle saisissante de ses créations et pour sa capacité unique à composer des saveurs évocatrices et surprenantes.

En 2026, ce dialogue créatif se poursuit avec la création d'une galette des rois exclusive pour la Maison intitulée « Courbe du temps ». Dans le cadre du programme Made of Makers™, la collaboration donne vie à une nouvelle expression culinaire où le temps, la tradition et le savoir-faire artisanal s'entremêlent. Avec la galette des rois « Courbe du temps », Jaeger-LeCoultre et Nina Métayer invitent leurs convives à célébrer le début de l'année de la manière la plus chaleureuse possible. Une douce façon de rendre hommage à un héritage par la voie de l'innovation artistique, tout en capturant l'essence de la Vallée de Joux à travers les saveurs et les textures.

UNE APPROCHE CONTEMPORAINE DE LA TRADITION

Coutume française séculaire qui célèbre la convivialité et le plaisir du partage en début d'année, la galette des rois devient, entre les mains de Nina Métayer, une expression contemporaine du goût et de l'art. Avec « Courbe du temps », l'artiste-pâtissière réinterprète ce rituel emblématique à travers une signature raffinée et gourmande, transformant la tradition en un moment de découverte sensorielle.



La galette associe une pâte feuilletée au cacao à une généreuse frangipane à la châtaigne, rehaussée de délicates notes de noisettes, pour créer une expérience gustative riche et complexe. De la pâte feuilletée infusée au cacao à la crème goût châtaigne, en passant par le praliné aux noisettes, les éclats de cacao et la tuile au cacao dorée, chaque élément est composé avec une précision méticuleuse. Cette attention portée à la structure, à l'équilibre et aux détails fait écho aux valeurs de la Haute Horlogerie, où la maîtrise du temps s'exprime à travers un savoir-faire rigoureux et des proportions harmonieuses.

Dans ce dialogue entre haute pâtisserie et horlogerie, « Courbe du temps » reflète la quête permanente d'excellence de Jaeger-LeCoultre, célébrant la tradition tout en la réinterprétant à travers la créativité, la précision et l'émotion.

FÈVES DE COLLECTION EN HOMMAGE AU DESIGN DE LA REVERSO

Honorant l'esprit de convivialité qui caractérise la tradition de la galette des rois, chaque création renferme une fève en forme de médaillon, proclamant son détenteur roi ou reine pour la journée. Pour cette édition spéciale, les fèves rendent hommage à deux dates marquantes : 2021, qui marque le début de la collaboration entre Nina Métayer et Jaeger-LeCoultre, et 2023, année de la consécration internationale de la cheffe. Cinq fèves exceptionnelles en vermeil doré et en édition limitée attendent d'être découvertes par les plus chanceux. Créées en exclusivité pour Jaeger-LeCoultre, elles sont inspirées de la forme emblématique de la boîte de la Reverso et affichent une valeur individuelle supérieure à 850 €.

La galette des rois sera offerte par Jaeger-LeCoultre à certains clients et collectionneurs.

À PROPOS DE NINA MÉTAYER

La célèbre cheffe Nina Métayer a commencé sa carrière à l'âge de 21 ans au Meurice, au sein de la brigade de pâtissiers de Camille Lesecq. Elle a ensuite rejoint Jean-François Piège dans son Grand Restaurant, doublement étoilé au Michelin, où elle s'est rapidement vue confier la création de la carte des desserts. Élue meilleure pâtissière du monde à trois reprises, Nina Métayer a fait l'objet d'articles dans les magazines *Le Chef*, *Gault & Millau*, *Vanity Fair* et *GQ*, entre autres. Elle est également membre du jury de prestigieux concours internationaux comme le Bocuse d'Or et les World Chocolate Masters.

À PROPOS DE MADE OF MAKERS™

Le programme « Made of Makers™ » rassemble une communauté d'artistes, de designers et d'artisans issus de diverses disciplines extérieures à l'horlogerie. Venant nourrir le dialogue entre l'horlogerie et l'art, ce programme repose sur les principes fondamentaux emblématiques de la Grande Maison depuis ses origines : créativité, expertise et précision. Il met en avant des artistes émérites et passionnés qui partagent les valeurs de la Maison et dont le travail



explore de nouvelles formes d'expression à travers différents matériaux et médias, souvent inattendus. Chaque année, de nouvelles œuvres commandées dans le cadre de ce programme accompagnent les expositions que Jaeger-LeCoultre présente dans le monde entier sur une thématique particulière, créant ainsi de nouvelles opportunités pour le grand public de prendre part au dialogue infini entre l'art, l'artisanat et le design.

À PROPOS DE JAEGER-LECOULTRE, L'HORLOGER DES HORLOGERS™

Nichée dans la Vallée de Joux depuis 1833, la Maison Jaeger-LeCoultre trouve son inspiration dans le sublime décor paisible des montagnes du Jura, mue par une soif insatiable d'innovation et une créativité sans limites. L'Horloger des Horlogers, comme on la surnomme, est connu pour la haute précision de ses mécanismes et le savoir-faire impressionnant derrière ses complications. C'est grâce à cette infatigable inventivité que la Manufacture a conçu plus de 1 400 calibres différents et a déposé plus de 430 brevets depuis sa fondation. Forts de près de deux siècles d'expertise cumulée, les maîtres-horlogers de la Grande Maison conçoivent, produisent, finissent et décorent des mécanismes aux niveaux de sophistication et de précision incomparables, mêlant leur passion à un savoir-faire séculaire, reliant le passé à l'avenir par des modèles à la fois intemporels et dans l'air du temps. À la Manufacture, les artisans des 180 métiers réunis sous son toit travaillent en harmonie pour donner naissance à des pièces de haute horlogerie associant prouesses techniques et esthétiques avec une sophistication sobre qui caractérise la marque.

jaeger-lecoultre.com