



APRESENTANDO

O ARTESÃO DE CHOCOLATES, MATHIEU DAVOINE

**UMA NOVA COLABORAÇÃO ARTÍSTICA DO PROGRAMA “MADE OF
MAKERS” DA JAEGER-LECOULTRE PARA CELEBRAR
AS ORIGENS DO REVERSO**

Principais fatos:

- *Desafiando paradigmas ao ultrapassar os limites do paladar*
- *Quatro delícias de chocolate combinadas com uma bebida especialmente desenvolvida*
- *Texturas não convencionais, mesclas ousadas de sabores contrastantes e apresentações surpreendentes*

No evento Watches & Wonders Geneva 2025, a Jaeger-LeCoultre revela a mais recente colaboração do seu programa Made of Makers. Uma jornada gastronômica experimental pelo mundo do chocolate com o Chef Chocolatier Mathieu Davoine em homenagem às origens do icônico Reverso.

Ampliando ainda mais as fronteiras da arte clássica

O programa Made of Makers estabelece um paralelo entre os mundos da relojoaria e da arte, promovendo colaborações com artistas, designers e artesãos de diversas disciplinas fora desse universo, que partilham os valores de criatividade, experiência e precisão da Maison. O programa desafia a percepção da arte clássica como algo estático ou ligado ao passado, enfatizando a sua reinvenção contínua e posicionando-a como uma das principais fontes de criatividade da atualidade. Assim como os clássicos de hoje foram vistos como radicais no início, o programa Made of Makers explora como as formas e técnicas tradicionais podem ser reinventadas através de novos materiais e mídias, oferecendo uma nova perspectiva sobre o diálogo entre o passado e o presente. Como os relojoeiros da La Grande Maison, esses artistas respeitam a tradição como base para a criatividade, ao mesmo tempo que ultrapassam limites e exploram novos horizontes, destacando como tanto a relojoaria quanto a arte clássica expressam a criatividade humana, refletem a cultura de uma época e desencadeiam emoções.

Até o momento, a comunidade Made of Makers tem explorado os universos da arte contemporânea, da gastronomia, da música e da perfumaria – com a participação de artistas como Zimoun (Suíça), Michael Murphy (EUA), Guillaume Marmin (França), o artista de lettering Alex Trochut (Espanha/EUA), a chef pâtissière Nina Métayer (França), o mixologista Matthias Giroud (França), a artista de mídia



digital Yiyun Kang (Coreia), o músico TØKIO M¥ERS (Reino Unido), o artista multimídia Brendi Wedinger (EUA), o chef Himanshu Saini (Índia), o artista de fisiograma Roy Wang (China) e o perfumista Nicolas Bonneville (França). Esta nova colaboração com Mathieu Davoine (França/Suíça) adiciona a arte da *chocolaterie* ao portfólio do programa Made of Makers.

O Artesão de Chocolates

Este ano, a Jaeger-LeCoultre convida os visitantes a viver uma experiência gastronômica única tendo como base o chocolate, através de sua colaboração com o Artesão de Chocolates, Mathieu Davoine. A abordagem experimental do chef chocolatier de Genebra para a fabricação de chocolates combina técnicas artesanais clássicas com novas técnicas de vanguarda e uma criatividade excepcional para explorar um novo mundo de sabor e arte a partir do chocolate. Artesão de coração, ele combina talento artístico e imaginação ousada com uma grande habilidade técnica, mesclando um fascínio por sabores e texturas com uma abordagem de escultor para a apresentação visual. Inspirando-se em fontes variadas, como uma pintura vista em um museu ou na observação da natureza, ele passa muito tempo testando e brincando com novas ideias em seu laboratório.

Para Mathieu Davoine, o chocolate oferece as condições perfeitas para explorar sua criatividade, permitindo-lhe mergulhar profundamente no processo complexo da transformação dos grãos de cacau em criações requintadas que capturam a magia do chocolate. Assim, ele pode combinar a gastronomia com a criatividade artística e a técnica artesanal. “Para mim, descobrir o chocolate foi uma revelação”, conta. “Não consigo pensar em nenhum outro ingrediente único que oferece tanta possibilidade artística graças a todas as formas que se misturam – em pó, líquido, creme, espuma, geleia, crocante, sólido, e muito mais. E quando você está disposto a fazer experiências com os sabores e ir além das combinações convencionais, as possibilidades são quase ilimitadas.”

Representando seu estilo característico, as receitas de chocolate criadas por Mathieu Davoine exclusivamente para o projeto da La Grande Maison desafiam os paradigmas e ultrapassam os limites do que se pode fazer com o chocolate.

Pralinê, trufa de chocolate: usando o chocolate em todas as suas formas, ele combinou texturas familiares e não convencionais para adicionar um toque sensorial emocionante à experiência de degustação.

Azeitonas, cogumelo, pólen: com misturas de sabores e ingredientes "impossíveis", ele desafiou os limites da gastronomia a fim de criar combinações inovadoras e surpreendentes, com camadas de sabores harmonicamente mescladas e equilibrados que evoluem na boca.

Microbolas, esculturas, *trompe-l'oeil*: na apresentação visual de suas deliciosas receitas, ele empregou a técnica *trompe-l'oeil*, aproveitando proporções, formas e acabamentos inesperados para criar ilusões de ótica que surpreendem e encantam, elevando a experiência de morder um chocolate.



Desafiando os paradigmas do chocolate

Com as quatro deliciosas criações de chocolate que serão oferecidas aos convidados da Jaeger-LeCoultre no 1931 Café, Mathieu Davoine homenageia as origens do Reverso, inspirando-se no mundo do polo e nas origens da Jaeger-LeCoultre ao incorporar ingredientes do Vallée de Joux.

“O direcionamento criativo que a Jaeger-LeCoultre me deu foi um desafio muito interessante”, diz Mathieu Davoine. “Ao mesmo tempo que a riqueza visual do polo inspira muitas ideias, eu também queria expressar a sensação do polo, então combinei referências literais e conceituais a diferentes aspectos do jogo. Para incluir ingredientes do Vallée de Joux, eu tive que pensar além das nozes e frutas vermelhas óbvias que são tradicionalmente associadas ao chocolate, e combiná-las com outros sabores e aromas pouco convencionais do vale.”

“Harmonie de Chocolat” celebra o caráter multifacetado do chocolate, seu formato de espiral simboliza a energia e o movimento dos jogadores e dos cavalos no campo de polo. Sobre um biscoito *sablé* de chocolate, uma mousse de chocolate esconde “pérolas” de cacau crocantes, a combinação é finalizada com uma ganache de chocolate ao leite com castanhas.

“Galop des Bois” combina as texturas do pralinê crocante, da mousse aerada e do bolo esponjoso macio na forma de uma bola de polo cercada pelas letras do nome da Jaeger-LeCoultre executadas em chocolate escuro. Seu perfil de sabor perfeitamente equilibrado combina chocolate e baunilha com ingredientes de Vallée de Joux: frutos do bosque, avelãs e - surpreendentemente – cogumelos porcini.

“Éclat de Caviar” une os sabores das azeitonas pretas e do chocolate, complementados por uma infusão feita a partir de abetos do Vallée de Joux. Apresentado em uma lata de metal evocando o polimento dos calçados dos jogadores de polo, o revestimento crocante das “pérolas de caviar” de chocolate brilhantes proporciona uma surpresa sensorial, abrindo caminho para um untuoso creme de chocolate, um tapenade de azeitonas e um biscoito crocante.

“Douceur du Cavalier” leva o *petit écolier* a outro nível – um biscoito de chocolate clássico com cobertura de chocolate adorado pelas crianças francesas – em um sofisticado chocolate para os jogadores ao voltar do campo de polo. O autêntico biscoito *sablé* é utilizado em uma receita especial que incorpora pólen do Vallée de Joux. Ele é coberto por uma ganache de chocolate untuosa e geleia de ulmária, tudo isso envolto em chocolate ao leite.

A experiência de degustação é amplificada pela participação do visitante: em cada caso, a pessoa pode aumentar a dosagem do ingrediente do Vallée de Joux da receita antes de prová-la. Para complementar essas quatro delícias, Mathieu Davoine criou uma bebida especial feita da polpa de cacau – também conhecida como *baba* ou *mucilagem* – que envolve os grãos dentro de um pião de cacau. Com um sabor levemente doce e picante de fruta tropical, a polpa é essencial para o processo



natural de fermentação pelo qual os grãos devem passar antes de secarem e serem torrados. Ao tomá-la durante a degustação, a bebida limpa o palato e adiciona uma camada extra de sabor.

“Estamos muito felizes em colaborar com o Chef Chocolatier Mathieu Davoine”, afirma Jérôme Lambert, CEO da Jaeger-LeCoultre. “Seu talento, expertise e originalidade adicionam uma nova e emocionante dimensão ao nosso programa Made of Makers, e os valores que ele compartilha com nossa Maison – paixão, humildade e uma dedicação ao trabalho artesanal e à inovação – fazem dele um parceiro natural para nós. Na Jaeger-LeCoultre, acreditamos firmemente na convergência da técnica artesanal entre muitas disciplinas, e trabalhar com um Mestre Chocolatier como Mathieu Davoin nos permite explorar territórios desconhecidos nos quais os mundos da arte, gastronomia e relojoaria se encontram.”

Sobre Mathieu Davoine

Mathieu Davoine é reconhecido como uma estrela em ascensão entre os Chefs Chocolatiers de Genebra. Criado na fazenda de sua família perto de Annecy, nos Alpes Franceses, ele sempre soube que queria trabalhar com as mãos e um fascínio pelo trabalho artesanal aprofundou sua compreensão do potencial transformador das matérias-primas. Iniciando sua jornada culinária nas padarias antes de explorar o mundo da confeitaria, ele rapidamente descobriu sua paixão pelo chocolate. Para ele, o chocolate oferece as condições perfeitas para explorar sua criatividade, permitindo que ele mergulhe profundamente no complexo processo de transformação dos grãos de cacau em requintadas criações de chocolate, introduzindo sabores e matérias-primas inesperadas, e moldando-as de forma extraordinária. As experiências internacionais de Mathieu Davoine – desde Bora Bora, na Polinésia Francesa, até o Kuwait – estimularam seu desejo de elevar o nível do trabalho artesanal em chocolate a novos patamares. Além do seu trabalho atual como Chef Chocolatier na Othmane Khoris, em Genebra, Mathieu Davoine foi recentemente selecionado para o Swiss Culinary National Team. Ele também está se preparando para o campeonato mundial Culinary World Cup de 2026 e para os jogos olímpicos de culinária, o Culinary Olympics, em 2028.

Sobre o programa “Made of Makers”

O programa “Made of Makers” reúne uma comunidade de artistas, designers e artesãos de diversas disciplinas além da relojoaria. Ampliando o diálogo que existe entre a relojoaria e a arte, o programa se baseia nos princípios fundamentais que sempre definiram La Grande Maison: criatividade, savoir-faire e precisão. Ele se concentra em grandes criadores mundiais, que compartilham os valores da Maison e cujo trabalho explora novas formas de expressão por meio de materiais e mídias diferentes e, muitas vezes, inesperados. A cada ano, novos trabalhos solicitados por meio do programa animam as exposições que a Jaeger-LeCoultre realiza em todo o mundo, ampliando o tema escolhido e criando novas oportunidades para o público se envolver e se tornar parte de uma conversa mais ampla sobre arte, trabalho artesanal e design.