



جيجر- لوكولتر تحتفل بالأوديسة النجمية - Stellar Odyssey

مع خبير خلط المشروبات ماتياس جيرو

احتفالاً بالحرف اليدوية على تعدد أشكالها، يسر جيجر- لوكولتر أن تعلن عن إقامة أحدث علاقة تعاون لها في سياق معرض الأوديسة النجمية - Stellar Odyssey مع حرفي وموهبة استثنائية: ماتياس جيرو الذي ذاع صيته وصار أحد أكثر خبراء خلط المشروبات إبداعاً وإثارة في العالم لإضفاء أسلوب جريء ولمسة خيالية على سلسلة التعاون الفني من خلال إعداد قائمة من المشروبات الفريدة والباهرة حصرياً للدار العريقة.

إشادة بالأصول السماوية لقياس الوقت، استمد ماتياس إلهامه من روائع سماء الليل وصناعة الساعات الفلكية المعقدة وفخامة طبيعة فالي دو جو لإعداد قائمة من الكوكتيلات الخفيفة التي سيقترحها على ضيوف جيجر- لوكولتر على مدار العام.

ترى جيجر- لوكولتر أن إقامة شراكة مع ماتياس خيار طبيعي لأن كلاهما يتمتع بحس إبداعي مشترك يحفز ميلهما إلى البحث والتجربة ولأنهما يعتمدان نهجاً مماثلاً في حرفتهما التي تتطلب توازناً مثاليًا بين الخبرة التقنية والذوق الفني والاهتمام الدقيق بالتفاصيل للوصول إلى نتيجة ناجحة. ويعمل ماتياس في باريس ويشتهر بنهجه الطبيعي والرائد بين جبل جديد من خبراء خلط المشروبات لأنه يجمع بين مهارات شيف مطبخ وعطّار وفنان تشكيلي ويتمتع بخيال استثنائي ودقة كبيرة ويرتقي بحرفة خلط المشروبات إلى شكل فني يشبه الكيمياء في بعض الأحيان. وبعد أن عمل على مختلف درجات الحرارة والبنى والألوان والأشكال والروائح والنكهات، صار يتقن فن التنسيق لإظهار الفروق الدقيقة وابتكار أمزجة متناعمة ومثالية غالبًا ما تكون غير متوقعة ومثيرة في بعض الأحيان. وتتجاوز هذه التركيبات الرائعة النكهات الاستثنائية، إذ تأسر العديد من الحواس وتداعبها في آن واحد، كالبصر واللمس والرائحة والذوق على وجه التحديد.

سعيًا إلى بدء هذا التعاون، قضى ماتياس بعض الوقت في مقر الدار الواقع بفالي دو جو لاستيعاب العالم الفريد المتميز بالمهارة والجمال. وتجول في الحقول والغابات لاستكشاف الروائح والنكهات المحلية. أما داخل الدار، فاكتشف صناعة الساعات السماوية المعقدة والجميلة.

انطلاقاً من هذه النقطة، منحته جيجر- لوكولتر حرية إبداعية مطلقة أتاحت له إعداد ثمانية كوكتيلات خفيفة استثنائية تحمل أسماءً معبرة مثل "إكسبير القمر" و"الشمس اللامتناهية" و"وادي العجائب" و"جاذبية الأرض". وتمزج هذه الخلطات الفريدة واللذيذة والمثيرة للاهتمام بين مكونات مألوفة وأعشاب وفواكه مختلفة تنمو في براري الوادي، بما في ذلك نكهات غير متوقعة مثل إكليلية المروج وجذور الجنطيانا وتوت العرعر وبراعم الصنوبر والغاليون العطر فضلاً عن زهور الخمان المحلية والتوت البري والعسل. ولإعداد هذه الإبداعات الخيالية التي تخطف الأبصار، استلهم ماتياس من الألوان ودرجات الحرارة وأشكال الأجرام السماوية وأضاف لمسات زخرافية نهائية مستوحاة من الحرف الفنية التي شاهدها في ورشة الحرف النادرة Métiers Rares التابعة لدار جيجر- لوكولتر.

يقول ماتياس: "كانت إقامتي في فالي دو جو مصدر إلهام حقيقي". ويضيف قائلاً: "اكتشفت في الدار ساعات لم أكن لأتخيلها أبداً، مثل عالم صغير للكون. واندشت لرؤية الكواكب والنجوم المصوّرة في هذا النطاق الصغير والمصممة بمثل هذه الروعة. وبعد أن اكتشفت تلك النباتات والأعشاب البرية المذهلة، لم أطق الانتظار للعودة إلى مختبري والبدء في العمل على هذه الإبداعات الخاصة."

ستكشف جيجر- لوكولتر النقاب عن إبداعات ماتياس جيرو الرائعة في معرض ساعات وعجائب - Watches & Wonders الذي سيُقام بجنييف في مارس ضمن مساحة مصممة خصيصاً تسمى الورشة السماوية - Stellar Atelier للتذكير بالمستوى الحرفي الاستثنائي المتجسد في هذه



الخطاطات الرائعة. وبعد معرض جنيف، ستقترح جيجر- لوكولتر نفس تجربة التذوق الفاخرة على ضيوفها في جميع أنحاء العالم للتذكير بروعة عالمنا وأخذهم في رحلة إلى فالي دو جو لإثارة أحاسيسهم.

نبذة عن ماتياس جيرو

ماتياس جيرو خبير مشهور عالميًا في خلط المشروبات، وُلد في جزر الأنتيل الفرنسية وبدأ مشواره المهني في عام 1997 حين بلغ من العمر 18 عامًا في "بار فلاي" الشهير الواقع بباريس. وفي عام 2008، عُيّن رئيس طهارة تنفيذي على الصعيد العالمي لمجموعة "بودا بار". وفي عام 2009، أصبح أول رئيس طهارة تنفيذي فرنسي يقع عليه الاختيار ضمن أفضل 50 حانة في العالم مع بودا بار باريس. وشارك في تأليف قاموس مصطلحات الكوكتيلات بعنوان المكتبة الصغيرة للكوكتيلات - La Petite Bibliothèque des Cocutails من نشر لاروس كما شارك في قمة المطبخ العالمية في عامي 2015 و2019 إلى جانب بعض أبرز الطهارة في العالم. وفي عام 2016، أسهم بموهبته في Mistura Qaray، أكبر حدث للطهو في أمريكا الجنوبية. واليوم، يدير ماتياس جيرو ورشة الخيميائي L'Alchimiste مع شريكه في بولوني بيانكور بباريس حيث يتفوّح لابتكار تجارب فريدة من نوعها في خلط المشروبات وفن الطهو.

نبذة عن الأوديسة النجمية - Stellar Odyssey

تشيد جيجر- لوكولتر في عام 2022 بالظواهر الفلكية التي تكمن في صميم كل طريقة تستعين بها البشرية في قياس الوقت. منذ أوائل أيام إنشاء المصنع، حظيت الوظائف الفلكية بدور بارز في إثراء لائحة الساعات المعقدة التي ابتكرتها جيجر- لوكولتر، بدءًا من العرض البسيط لأطوال القمر إلى التقاويم الدائمة شديدة التعقيد، ومعادلة الوقت، وخرائط السماء، ودورتي الشهر القمري العُقدّي والشهر القمري الحضيضي. وأتقن صنّاع ساعات الدار العريقة وحدات قياس الوقت الثلاث - الشمسية والقمرية والفلكية - ولطالما وظفوا إبداعهم في ابتكار آليات متطورة ودقيقة تحاكي هذه الظواهر الفلكية وتنبئ حتى بحدوثها. وفي هذا العام، تخوض جيجر- لوكولتر أوديسة نجمية - Odyssey Stellar بمعرض غامر وسلسلة من الفعاليات التي تستند إلى موضوعات معينة وعلاقات تعاون ملهمة مع فنان تشكيلي وخبير في خلط المشروبات، فضلًا عن برنامج مثير للاهتمام بنطوي على حلقات عمل استكشافية في ورشة أنطوان - Atelier d'Antoine، تتناول موضوع السماء. وتدعو الأوديسة النجمية - Stellar Odyssey إلى اكتشاف سبل تحويل غموض النظام الكوني إلى روائع ميكانيكية دقيقة للمصم.