



믹솔로지스트 마티아스 지루(MATTHIAS GIROUD)와 함께하는

예거 르쿨트르의 Stellar Odyssey

다양한 형태의 공예술에 찬사를 보내는 예거 르쿨트르는 탁월한 재능을 지닌 장인, 마티아스 지루(Matthias Giroud)와 함께 Stellar Odyssey 협업을 선보입니다. 전 세계에서 독창적이고 흥미로운 믹솔로지스트 중 한 명으로 인정받는 그는 아티스트 협업 시리즈에 대담한 정신과 기발함을 더해, 그랑 메종만을 위한 시선을 사로잡는 독특한 음료 메뉴를 선보입니다.

시간 측정의 기원이 되어준 천체에 경의를 표하는 마티아스는 경이로운 밤하늘과 정교한 천문학적 위치메이킹, 발레드주의 자연 현상에서 영감을 받아 예거 르쿨트르와 함께 일 년 내내 게스트에게 대접할 소프트 칵테일 메뉴를 만들었습니다.

연구와 실험이 주축이 되는 발명 정신과 공예술에 대한 유사한 접근 방식을 공유하는 마티아스가 예거 르쿨트르의 파트너가 된 것은 당연한 일이었습니다. 성공적인 결과를 위해서는 기술적 전문성과 예술적 감각, 섬세한 디테일에 대한 균형이 필요합니다. 파리에 기반을 둔, 전위적인 접근 방식으로 유명한 마티아스는 셰프, 조향사, 비주얼 아티스트 기술을 결합한 차세대 믹솔로지스트를 이끄는 리더입니다. 그는 탁월한 상상력과 기교로 믹솔로지를 연금술에 가까운 예술 형식으로 승화했습니다. 그리고 그는 온도와 질감, 색상, 형태, 향, 풍미를 다루는 작업의 레이어링 기술을 마스터함으로써 미묘한 뉘앙스를 이끌어내며, 때로는 예상을 뛰어넘는 완벽하고 도발적인 하모니를 창조해냅니다. 이러한 놀라운 구성은 특별한 맛을 뛰어넘어 시각과 촉각, 후각, 특히 미각과 같은 다양한 감각을 단번에 사로잡습니다.

예거 르쿨트르와의 새로운 협업을 시작하기 위해, 마티아스는 매뉴팩처의 고향인 발레드주에서 노하우와 아름다운 자연이 조화를 이룬 독특한 세계를 경험했습니다. 그는 들판과 숲을 거닐며 현지의 향과 맛을 탐구했으며, 매뉴팩처에서 천문학적 위치메이킹의 정교함과 아름다움을 발견했습니다.



예거 르쿨트르에게서 전권을 위임받은 그는 이러한 출발점을 시작으로 문 엘릭서(Moon Elixir), 선 인피니티(Sun Infinity), 밸리 오브 원더(Valley of Wonders), 어스 어트랙션(Earth Attraction)과 같은 인상적인 이름의 8 가지 탁월한 소프트 칵테일을 선보였습니다. 감미로운 맛을 선사하는 독창적인 칵테일들은 메도스 스위트, 용담 뿌리, 주니퍼 베리, 솔눈, 선갈퀴와 같은 예상치 못한 재료를 포함하여 딱총나무 꽃, 크랜베리, 꿀과 같이 계곡에서 자생하는 다양한 허브 및 과일을 혼합하여 완성되었습니다. 시각적인 매력과 상상력이 풍부한 작품을 위해, 마티아스는 천체의 색상, 온도, 형태에서 영감을 얻었으며, 예거 르쿨트르 매뉴팩처의 메티에 라르 아틀리에에서 접한 예술 공예품에서도 영감을 얻어 장식적인 화려함을 더했습니다.

“발레드주에서 보낸 시간은 영감으로 가득했습니다. 매뉴팩처에서는 상상조차 할 수 없는 우주의 축소판과도 같은 시계를 만나볼 수 있었습니다. 작은 크기로 축소되어 예술적으로 디자인된 행성과 별을 보는 것만으로도 황홀함을 느꼈습니다. 그리고 야생에서 놀라운 식물과 허브를 발견한 저는 빨리 실험실로 돌아가 특별한 작품에 대한 작업을 시작하고 싶었습니다” 라고 마티아스가 전했습니다.

예거 르쿨트르는 3 월 제네바 워치스 & 원더스의 스텔라 아틀리에(Stellar Atelier)에서 마티아스 지루의 놀라운 작품을 공개할 예정입니다. 특별히 설계된 이 공간은 화려한 조합으로 구현되는 탁월한 수준의 장인 기술을 떠올리게 합니다. 제네바에서 공개된 후에는 전 세계 예거 르쿨트르 고객에게 이 놀라운 맛을 동일하게 선보일 예정입니다. 우주의 찬란함을 떠올리게 하는 칵테일과 함께 발레드주로 향하는 감각적인 여행을 떠날 수 있습니다.



마티아스 지루 소개

세계적으로 유명한 믹솔로지스트인 마티아스 지루는 프랑스 서인도 제도에서 태어나 1997년 18세의 나이로 파리의 유명한 바 플라이(Bar Fly)에서 경력을 시작했습니다. 2008년에는 부다 바 그룹(Buddha Bar Group)의 세계적인 수석 바 셰프 개발 담당으로 임명되었으며 2009년에는 부다 바 파리(Buddha Bar Paris)와 함께 세계 50대 베스트 바 순위에 이름을 올린 최초의 프랑스 수석 바 셰프가 되었습니다. 라루스(Larousse)의 “칵테일의 작은 도서관(La Petite Bibliothèque des Cocktails)”이라는 칵테일 사전의 공동 저자인 그는 2015년과 2019년, 월드 쿨진 서밋(World Cuisine Summit)에 세계 최고의 요리사들과 함께 참가했으며, 2016년에는 남미 최대의 요리 행사인 미스투라 카레이(Mistura Qaray)에서 재능을 기부했습니다. 현재 마티아스 지루는 파트너와 함께 파리 불로뉴-비양쿠르(Boulogne-Billancourt)에서 워크숍 알키미스트(L'Alchimiste)를 운영하며 독특한 믹솔로지 및 미식 경험을 선사하는 데 전념하고 있습니다.

STELLAR ODYSSEY 소개

2022년 예거 르쿨트르는 인류의 시간 측정 방식의 근원에 있는 천문학적 현상에 경이를 포함합니다. 매뉴팩처 초기부터 천문학적 기능은 단순한 형태의 문페이스부터 매우 복잡한 퍼페추얼 캘린더, 균시차, 스카이 차트, 달의 교점 주기와 근점 주기에 이르기까지 예거 르쿨트르의 정교한 시계 컬렉션에 중요한 역할을 해왔습니다. 태양, 달, 항성이라는 세 가지 시간 측정법을 모두 마스터한 그랑 메종은 천체 현상을 나타내거나 예측까지 하는, 가장 진보되고 정확한 메커니즘을 완성하기 위해 끊임없이 혁신을 거듭했습니다. 올해 예거 르쿨트르는 몰입형 전시, 비주얼 아티스트 및 믹솔로지스트(mixologist)와의 콜라보레이션, 천체를 주제로 한 아틀리에 앙투안의 매혹적인 디스커버리 워크숍 프로그램으로 구성된 테마 이벤트 시리즈, Stellar Odyssey 를 선보입니다. Stellar Odyssey 를 통해 손목 위의 경이로운 마이크로 메커니즘으로 재해석된 우주의 신비를 경험할 수 있습니다.

jaeger-lecoultre.com