



PRESENTAMOS
AL COMPOSITOR DEL QUESO
GILLES VARONE

UNA NUEVA COLABORACIÓN CULINARIA EN EL MARCO DEL PROGRAMA MADE OF MAKERS
EL PROGRAMA MADE OF MAKERS™ RINDE HOMENAJE A UNA ESPECIALIDAD SUIZA

DATOS CLAVE:

- **Reinventamos el 12.º arte:** desafiamos las ideas preconcebidas sobre un ingrediente que genera opiniones encontradas, el queso
- **Gilles Varone:** una colaboración exclusiva con un chef suizo con dos estrellas Michelin, que desvela el verdadero carácter del queso, elevándolo de rústico a refinado
- **Un viaje lleno de sensaciones:** sabores inesperados, texturas poco convencionales y presentaciones visuales curiosas

En Watches and Wonders 2026, Jaeger-LeCoultre presenta la última colaboración de su programa Made of Makers™: un viaje gastronómico experimental al mundo del queso suizo con el chef Gilles Varone, galardonado con dos estrellas Michelin.

El tema de 2026 "The Valley of Inventions" evoca la historia original de Jaeger-LeCoultre en los valles escondidos del Jura suizo. La dureza del territorio marcó el carácter de la gente, cuyos inventos marcaron la historia de la relojería. Homenajeando a la región suiza con sus creaciones culinarias en torno al queso, Gilles Varone ofrece su perspectiva sobre la temática anual de la Maison.

TRASPASANDO LOS LÍMITES DEL ARTE CLÁSICO

El programa Made of Makers™ establece un paralelismo entre el mundo de la relojería y el del arte, fomentando colaboraciones entre artistas, diseñadores y artesanos de disciplinas ajenas a la relojería que comparten los valores de la creatividad, la experiencia y la precisión de la Maison. El programa cuestiona la percepción de las artes clásicas como algo estático y ligado al pasado, poniendo en valor su continua reinención y rindiéndoles homenaje como una de las principales fuentes de creatividad de la actualidad. De la misma manera que los clásicos de hoy se consideraban radicales en su origen, el programa Made of Makers™ explora cómo las formas y las técnicas tradicionales pueden reinventarse a través de nuevos materiales y medios, ofreciendo una nueva perspectiva del diálogo entre el pasado y el presente. Como los relojeros de la Grande Maison, estos artistas respetan la tradición como base de la creatividad, al tiempo que amplían los límites y exploran nuevos horizontes, demostrando que tanto la relojería como el arte clásico expresan la creatividad humana, reflejan la cultura de una época y despiertan emociones.



Hasta la fecha, la comunidad Made of Makers™ ha abarcado los mundos del arte visual contemporáneo, la gastronomía, la música y la perfumería, con artistas como Zimoun (Suiza), Michael Murphy (EE. UU.), Guillaume Marmin (Francia), el artista tipográfico Alex Trochut (España/EE. UU.), la pastelera Nina Métayer (Francia), el mixólogo Matthias Giroud (Francia), la artista digital Yiyun Kang (Corea), el músico TØKIO M¥ERS (Reino Unido), la artista multimedia Brendi Wedinger (EE. UU.), el chef Himanshu Saini (India), el pintor urbano con luz Roy Wang (China), el perfumista Nicolas Bonneville (Francia), el diseñador Khalid Shafar (EAU), el maestro chocolatero Mathieu Davoine (Francia/Suiza), la directora de cine de animación Jackie Wang (China) y la autora de webcómic Lily May Catan/Olivecoat (Filipinas). Esta nueva colaboración con Gilles Varone (Suiza) incorpora una interpretación original de la gastronomía al catálogo Made of Makers™.

UN RETO GASTRONÓMICO SOBRE UN INGREDIENTE CONTROVERTIDO: EL QUESO

El queso, piedra angular del patrimonio culinario, es uno de los ingredientes más expresivos de la gastronomía, aunque a la vez provoca grandes divisiones. La colección, que se inspira en siglos de tradición aunque está sujeta a la reinención constante, encarna tanto la excelencia suiza como un desafío mundial. Venerado como alimento elitista y refinado en algunos países, puede generar recelo, puesto que a menudo se percibe como maloliente, excesivo, intimidante o incluso demasiado aburrido en otras culturas.

El queso, que exige un respeto absoluto por su origen, solo recompensa a quienes dominan su intensidad cruda. Desde la *tomme fraîche* hasta la *raclette* y Le Maréchal, cada selección es deliberada. Cremoso, aireado, fundido y con corteza, el ingrediente se transforma continuamente, guiándose por la textura, la temperatura y el tiempo.

Esta búsqueda de la precisión, el ingenio y la transformación encuentra su expresión contemporánea en la visión del célebre chef Gilles Varone. Las creaciones de Gilles Varone, que rinden homenaje al "Valley of Inventions" de Jaeger-LeCoultre, se presentarán durante Watches and Wonders Ginebra y se ofrecerán a los invitados de Jaeger-LeCoultre en Le Chalet, en el espacio de la Maison. El chef cuenta únicamente con productores artesanales, con ingredientes locales y de temporada que recolecta él mismo, y presenta el queso no como un alimento familiar y rústico sino como un símbolo de creatividad y transformación.

EL COMPOSITOR DEL QUESO

Nacido y criado en el pueblo de Savièse, en el cantón del Valais de Suiza, el compositor de quesos Gilles Varone deja que su amor por *el terroir* se exprese a través de cada plato que elabora: la delicadeza y la armonía de los sabores, combinadas con una belleza contenida pero sorprendente en el plato, demuestran la precisión, la pureza y el respeto con los que trata cada ingrediente.

Para el chef Gilles Varone, abastecerse localmente es la mejor manera de expresar cómo es un lugar y contar una historia. Su regreso a Savièse por los confinamientos por el covid resultó ser un gran regalo: "tras el estilo de vida intenso y emocionante de Londres, fue increíble redescubrir este lugar: su belleza, la gran calidad de vida, las montañas... Aquí hay algo mágico que nunca encontrará en ningún otro lugar. Ahora me siento arraigado en mi tierra y creo desde el origen. Me hace muy feliz salir a la montaña y buscar hierbas silvestres,



bayas y otros ingredientes, crear algo hermoso con ellas y servírselo a los comensales. Decir: 'esto es lo que elegimos esta mañana, y esto es lo que hemos hecho con ello' es muy gratificante".

REVELAR EL CARÁCTER AUTÉNTICO DEL QUESO

La selección de queso encargada por Jaeger-LeCoultre al chef Gilles Varone busca reinventar la noción clásica de una tabla de queso desafiando las convenciones:

SUBLIMAR UN CLÁSICO CULINARIO: Las cuatro creaciones invitan a disfrutar de una experiencia de degustación estructurada, empezando por notas con sabores más suaves y construyendo gradualmente intensidad: de dulce a salado, de tierno a curado, de suave a fuerte.

TEXTURAS Y FORMAS POCO CONVENCIONALES: con el queso en sus múltiples facetas (cremosa, fresca, aireada, sólida y líquida), las texturas familiares y poco convencionales añaden un toque sensorial a la experiencia de degustación, mientras que la presentación visual sorprende y deleita con proporciones, formas y acabados superficiales inesperados.

INGREDIENTES DEL VALLÉE DE JOUX: Creamos armonías sorprendentes con capas de sabores equilibrados y mezclados con armonía que evolucionan en boca incorporando quesos del Vallée de Joux y otros ingredientes como el pino, la miel y las hierbas silvestres.

DESAFIAR LAS IDEAS PRECONCEBIDAS Y LAS SENSACIONES

El queso, elaborado para Jaeger-LeCoultre, constituye la esencia de la tradición, la precisión y la innovación:

'PERLE D'HIVER': Sensual, cremosa y ligera, la nota sabrosa del queso *tomme blanche* se equilibra con la dulzura de la miel y la sutil acidez de la pera fresca.

'MACARON FORESTIER': Transformar un dulce *macaron* en una sabrosa sorpresa que equilibra la sutil rotundidad aromática de las hierbas del queso Maréchal, con la nota amaderada de los polvos de abeto.

'QUICHE DU CHALET': en esta explosión de sabor fuerte y hábil equilibrio aromático, las hierbas de la montaña y la cúrcuma se combinan con el queso fresco, sublimando la *quiche* tradicional como un descubrimiento gastronómico.

'COEUR DE NEIGE': La degustación termina con un plato fuerte que reinventa la *fondue* clásica en un canapé caliente que mezcla pan empanado, pimienta, especias de abeto y brotes de ajo silvestre con *raclette* y queso *gruyère*.

Para complementar estas cuatro delicias culinarias, Gilles Varone ha creado dos bebidas especiales basadas en manzanas frescas, una sin alcohol y otra con alcohol. El sabor fresco, ligeramente ácido y con un toque dulce de la bebida elegida sirve para limpiar el paladar y aportar una capa adicional de sabor, que realza o contrarresta ciertas notas del queso. Un vino blanco excepcional, el *Lafnetscha*, elaborado a partir de una variedad antigua de uvas endémicas del Valais de Gilles Varone, se ofrecerá como tercera opción.

"Estamos encantados de colaborar con el chef Gilles Varone", afirma Jérôme Lambert, CEO de Jaeger-LeCoultre.

"Como artesano del más alto nivel, su estilo artístico representa muchos de los valores inherentes a la Alta



Relojería y pone de manifiesto la convicción de nuestra Maison sobre la convergencia de la artesanía en muchas disciplinas. La originalidad y la pureza de sus creaciones añaden profundidad y riqueza a nuestro programa Made of Makers™, y su pasión, humildad y dedicación a la artesanía lo convierten en un colaborador natural para nosotros".

ACERCA DE GILLES VARONE

El chef Gilles Varone, nacido y criado en el Valais (Suiza), emprendió una aventura culinaria y rápidamente se hizo con el reconocimiento internacional. Tras empezar como aprendiz en Sion, demostró su talento en las cocinas de élite londinenses. Tras perfeccionar aún más su oficio en Trivet de Jonny Lake y Bibendum de Claude Bosi, Varone volvió a Savièse, su lugar de origen, en julio de 2022, para abrir su propio restaurante. Su impacto fue inmediato y profundo. En octubre de 2023, consiguió su primera estrella Michelin, junto con una estrella verde, que pone de manifiesto su visión profundamente local y responsable de la cocina, una filosofía arraigada en la recolección y el cultivo de productos de temporada. En abril de 2024, Varone hizo realidad su sueño de crear una cocina completamente abierta, presentar los platos y compartir su visión con los comensales. Este espíritu innovador fue recompensado todavía más en octubre de 2024 con 17 puntos Gault & Millau y el premio 'Joven Chef del Año' de Michelin, que culminó con la segunda estrella Michelin en octubre de 2025. La extraordinaria trayectoria del chef Varone y su compromiso con la transformación culinaria representan a la perfección el espíritu de innovación preconizado por Jaeger-LeCoultre.

ACERCA DE MADE OF MAKERS™

El programa Made of Makers™ reúne a una comunidad de artistas, diseñadores y artesanos de diversas disciplinas ajenas a la relojería. El programa amplía el diálogo que existe entre la relojería y el arte y se basa en los principios fundamentales que siempre han definido a la Grande Maison: creatividad, maestría y precisión. Se centra en creadores de talla mundial que comparten los valores de la Maison y cuyo trabajo explora nuevas formas de expresión a través de distintos materiales y medios a menudo inesperados. Cada año, las nuevas obras encargadas a través del programa animan las exposiciones que Jaeger-LeCoultre organiza en todo el mundo, ampliando el tema elegido y creando nuevas oportunidades para que el público participe y forme parte de una conversación más amplia sobre arte, artesanía y diseño.



ACERCA DE JAEGER-LECOULTRE: EL RELOJERO DE LOS RELOJEROS™

Desde 1833, guiada por una insaciable pasión por la innovación y la creatividad e inspirada en la apacible naturaleza del Vallée de Joux, Jaeger-LeCoultre se distingue por su dominio de las complicaciones y la precisión de sus mecanismos. Conocida como el relojero de los relojeros™, la Manufactura ha expresado su espíritu innovador sin límites a través de la creación de más de 1400 calibres diferentes y el registro de más de 430 patentes. Con más de 190 años de experiencia acumulada, los relojeros de la Grande Maison diseñan, producen, acaban y embellecen los mecanismos más avanzados y precisos, combinando la pasión con el savoir-faire centenario y vinculando el pasado con el futuro de un modo atemporal siempre en consonancia con los tiempos. Con 180 oficios bajo el mismo techo, la Manufactura crea Alta Relojería que combina el ingenio técnico con la belleza estética y la sofisticación sobria.

jaeger-lecoultre.com