



隆重介紹

巧克力工藝大師 MATHIEU DAVOINE

積家「匠心製造」計劃展開全新美食合作
致敬 REVERSO 翻轉系列腕錶的起源

重點資訊:

- 超越味覺的疆界，打破固有思維
- 四道巧克力甜點，搭配特調飲品
- 超乎傳統的層次質感，大膽融合對比鮮明的風味，展現出乎意料的視覺效果

積家於 2025 年日內瓦「鐘錶與奇蹟」（Watches and Wonders）高級鐘錶展上隆重介紹「匠心製造」（Made of Makers）計劃的全新合作：由巧克力大師 Mathieu Davoine 開啟一場探索巧克力世界的體驗式美食之旅，致敬經典 Reverso 翻轉系列腕錶的靈感之源。

拓展古典藝術的界限

「匠心製造」計劃連繫製錶與藝術世界，促進與製錶業以外的藝術家、設計師和工匠合作，他們與積家對創意、專業知識和精準之藝方面擁有共同的價值觀。此計劃挑戰大眾對古典藝術一成不變或受制於過去的刻板印象，彰顯不斷創新的一面，成為當今創意的一大泉源。今天被稱為經典的作品，在誕生之初曾被視為前衛之作；「匠心製造」計劃則探索如何透過新材質和新媒介重塑傳統的形式和技術，為過去與現在之間的交流提供了嶄新視角。與積家大工坊的製錶師一樣，諸位藝術家既尊重傳統，以其為創意基礎，同時突破界限，探索新領域，突顯製錶和古典藝術如何表達人文創意，反映一個時代的文化，引發情感共鳴。

「匠心製造」計劃至今已與多位當代藝術、美食、音樂與調香領域的大師合作，包括藝術家 Zimoun（瑞士）、Michael Murphy（美國）、Guillaume Marmin（法國）、字體藝術家 Alex Trochut（西班牙/美國）、糕點大師 Nina Métayer（法國）、調酒師 Matthias Giroud（法國）、數碼媒體藝術家康利妍（韓國）、音樂人 TØKIO M¥ERS（英國）、多媒體藝術家 Brendi Wedinger（美國）、主廚 Himanshu Saini（印度）、光繪藝術家王思博（中國）、調香大師 Nicolas Bonneville（法國）和設計師 Khalid Shafar（阿聯酋）。這次與 Mathieu Davoine（法國/瑞士）的全新合作為「匠心製造」計劃加入巧克力製作的藝術。



巧克力工藝大師

今年，積家與巧克力工藝大師 **Mathieu Davoine** 攜手合作，以巧克力為主題，邀請來賓享受一場獨特的美食體驗。這位常駐日內瓦的巧克力大師採取實驗性的手法來製作巧克力，將歷史悠久的工藝結合前衛技巧和天馬行空的想像力，為巧克力的風味與藝術探究全新境界。他心懷匠藝，將自己的藝術天賦與大膽想像融匯於精湛技藝之中，以雕塑般的立體造型展現別出心裁的味道與口感。他從藝術館畫作或大自然可觀察的事物等不同的元素汲取靈感，傾注大量時間在實驗室測試和挑戰創新意念。

Mathieu Davoine 認為巧克力是施展創意的絕佳舞台，他沉醉於將可可豆轉化為精緻傑作的複雜過程，巧妙捕捉巧克力的迷人魅力，由此將美食與藝術想像結合精湛手藝。他表示：「巧克力為我提供源源不絕的靈感。既可以粉末、液體、奶油及泡沫的形態呈現，亦可製成啫喱或是酥脆的口感，我認為其他食材無法在藝術創作方面擁有如此豐富的可能性。如果願意嘗試不同口味，超越傳統味蕾組合的邊界，那麼巧克力幾乎有無盡的可能性。」

Mathieu Davoine 為積家大工坊特製的巧克力甜點融入了個人風格，同時挑戰大眾先入為主的觀念，突破巧克力的界限。

果仁夾心、松露、軟糖巧克力：他運用各種形狀的巧克力，融合傳統與創新的質感，為品鑒體驗增添有趣的感官享受。

橄欖、蘑菇、花粉：他敢於嘗試搭配「不可能」的風味與食材，務求超越巧克力的疆界，呈現驚喜、新穎的和諧口感，讓精心調和的均衡味道於口腔內層層綻現。

微型圓球、雕塑、錯視效果：在甜點的視覺呈現方面，他運用錯視技巧和意想不到的比例、形狀和表面裝飾，營造出令人眼前一亮的視覺幻象，昇華整個品鑒旅程。

打破對巧克力甜品的固有思維

Mathieu Davoine 從馬球運動汲取造型方面的靈感，致敬 **Reverso** 翻轉系列腕錶的起源，並融入積家總部所在地汝山谷的獨特食材，於 **1931 Café** 為來賓呈獻四道巧克力糕點。

Mathieu Davoine 表示：「積家給我的創作方向，確實是非常有趣的挑戰。馬球運動的豐富視覺效果讓我萌生很多想法，我希望傳遞出馬球運動的感覺，因此我結合寫實與概念性的元素，從不同角度突顯此運動的魅力。為了融入汝山谷的食材，我必須跳脫傳統巧克力常用的堅果及漿果，搭配其他食材，方能展現汝山谷特有的風味與香氣。」



「**Harmonie de Chocolat**」致敬巧克力的形態萬千，透過旋渦形狀象徵馬球運動員與馬匹的活力與動感。巧克力牛油曲奇覆以綿密細膩的黑巧克力慕絲，內裡裹藏著意想不到的酥脆巧克力「珍珠」，最後再澆上一層撒有榛子碎的牛奶巧克力甘納許。

「**Galop des Bois**」的造型如同馬球，外層環繞著由黑巧克力組成的積家品牌的英文名稱，並結合酥脆果仁糖、輕盈細滑的慕絲，以及柔軟蓬鬆的海綿蛋糕，口感變化多端，令人回味無窮。白巧克力和香草，與森林水果、榛子等汝山谷食材相得益彰，構成和諧平衡的口味，更加添牛肝菌，令人驚喜不已。

「**Éclat de Caviar**」以黑橄欖搭配巧克力，並加入汝山谷冷杉嫩芽的浸泡液來增香。巧克力「魚子醬珍珠」晶瑩閃亮，輕輕咬開其酥脆外殼時，巧克力奶油的順滑、橄欖醬的清爽和餅乾的鬆脆口感在舌尖相繼綻現，帶來出乎意料的味覺享受，而盛裝甜點的金屬盒則令人聯想起馬球選手保養皮靴的鞋油盒。

「**Douceur du Cavalier**」煥新演繹 *Petit écolier* —— 一種表面塗有巧克力的經典餅乾，倍受法國學齡兒童喜愛，而 **Mathieu Davoine** 則將這種小吃製作成精緻的巧克力甜點，招待從賽場歸來的馬球運動員。酥脆的牛油曲奇採用獨特的配方製作，加入汝山谷的花粉，表面澆上順滑細膩的巧克力甘納許和繡線菊啫喱，外層則以牛奶巧克力包覆。

來賓的參與更為是次品鑒體驗掀起高潮：每一位來賓在品嚐甜點時，都可以隨心增添甜點中的汝山谷食材份量，締造獨一無二的滋味。**Mathieu Davoine** 更為四道甜點搭配特調飲品，選用成熟可可豆莢內的新鮮果肉（亦稱為「*baba*」或「*mucilage*」）製成。可可豆果肉微甜，帶有濃郁的「熱帶水果」香氣，是促進可可豆自然發酵的關鍵。經自然發酵的可可豆在晾乾並烘烤後方能用於製作巧克力。一邊品嚐巧克力，一邊享受特製飲品，徹底喚醒味蕾，豐富多變的口感層次躍然舌尖。

積家全球首席執行官 **Jérôme Lambert** 表示：「我們非常榮幸能夠與巧克力大師 **Mathieu Davoine** 合作。他憑藉出眾才華、專業技藝及原創巧思，為積家的『匠心製造』計劃開拓精彩的全新視野，他對工藝抱持『熱誠、謙遜、專注』的理念與創新精神與大工坊不謀而合，因此成為我們理想的合作人選。積家深信不同領域的工藝殊途同歸，而這次與巧克力大師 **Mathieu Davoine** 合作，讓我們得以探索藝術、美食及製錶工藝交織的未知領域。」



MATHIEU DAVOINE 簡介

常駐日內瓦的 Mathieu Davoine 是業界公認的新銳巧克力大師。他在位於法國阿爾卑斯山區安錫附近的家族農場中長大，自幼便希望以雙手成就一番事業，對手工技藝的迷戀更讓他深諳原材料的無限可能。他的烹飪之旅始於烘焙，其後在探索糕點製作之際隨即發現自己對巧克力情有獨鍾。他認為巧克力是施展創意的絕佳舞台，他沉醉於將可可豆轉化為精緻傑作的複雜過程，引入出乎意料的風味，巧妙探索原材料及其不同形態，創造出造型與口感非凡的美食。從法屬玻里尼西亞的博拉博拉島到科威特，Mathieu Davoine 因工作而輾轉世界各地，由此累積了豐富的經驗，促使他精益求精，繼續磨煉巧克力製作技藝。Mathieu Davoine 現任日內瓦 Othmane Khoris 法式糕點店的首席巧克力大師，最近更入選瑞士美食烹飪國家隊，正在為參加 2026 年的世界盃廚藝大賽（Culinary World Cup）和 2028 年的奧林匹克烹飪競賽（Culinary Olympics）做準備。

「匠心製造」主題簡介

「匠心製造」（Made of Makers）主題匯聚製錶界以外其他不同領域的眾多藝術家、設計師和手工藝大師構成一個獨特的社群。此計劃致力拓展製錶界與藝術之間的交流，以積家大工坊一直堅守的核心價值為基礎，即巧思創意、專業技藝與力求精準。計劃主要邀請與積家擁有相同理念的世界級創作者合作，他們透過不一樣且令人意想不到的材質與媒介探索嶄新的表現形式。積家每年都會透過此計劃委託藝術家創作新作品，為積家的全球巡展增添姿采，強調所選擇的展覽主題，並創造新的機會，讓觀眾參與其中，成為藝術、手工技藝與設計之間廣闊交流的一部分。

jaeger-lecoultre.com