



PRESENTA

IL COMPOSITORE DEL FORMAGGIO GILLES VARONE

UNA NUOVA COLLABORAZIONE CULINARIA NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA
IL PROGRAMMA MADE OF MAKERS™ CHE CELEBRA UNA SPECIALITÀ
SVIZZERA

PUNTI SALIENTI:

- **Reinventare la 12ª Arte:** sfidare i preconcezioni su un ingrediente polarizzante, il formaggio
- **Gilles Varone:** una collaborazione esclusiva con uno chef svizzero che vanta due stelle Michelin, e che svela il carattere autentico del formaggio, elevandolo da rustico a raffinato
- **Un viaggio preciso alla scoperta della sensazioni:** sapori inaspettati, texture non convenzionali e interessanti presentazioni visive

Al Watches and Wonders di Ginevra 2026, Jaeger-LeCoultre svela l'ultima collaborazione con il programma Made of Makers™: un viaggio gastronomico sperimentale nel mondo del formaggio svizzero con lo chef due stelle Michelin Gilles Varone.

Il tema del 2026, "The Valley of Inventions", ripercorre la storia delle origini di Jaeger-LeCoultre nelle vallate nascoste del Jura svizzero. Questo luogo impegnativo ha plasmato il carattere delle persone le cui invenzioni hanno dato forma al corso della storia dell'orologeria. Rendendo omaggio al terroir svizzero con le sue creazioni culinarie a base di formaggio, Gilles Varone offre una prospettiva sul tema annuale della Maison.

UNA RIDEFINIZIONE DEI CONFINI DELL'ARTE CLASSICA

Il programma Made of Makers™ esprime il parallelismo tra il mondo dell'orologeria e quello dell'arte, promuovendo collaborazioni con artisti, designer e artigiani esperti in discipline diverse dall'orologeria, che condividono i valori di creatività, savoir-faire e precisione della Maison. Il programma scardina la concezione dell'arte classica come disciplina statica e ancorata al passato, sottolineandone la continua reinvenzione e consacrando a fonte di creatività contemporanea. Proprio come alcune opere inizialmente viste come radicali e innovative hanno saputo affermarsi come classici, così il programma Made of Makers™ esplora il modo in cui le forme e le tecniche tradizionali possono essere reinventate attraverso nuovi materiali e mezzi di comunicazione spesso inusuali, offrendo una nuova prospettiva sul dialogo tra passato e presente. Alla stregua degli orologiai della Grande Maison, questi artisti vedono nella tradizione una base per dare forma alla propria idea di creatività, spingendosi oltre i limiti conosciuti per sottolineare come l'arte classica e orologiera siano in grado di esprimere la creatività insita nell'umanità, riflettere la cultura di un'epoca e suscitare emozioni.



La community Made of Makers™ vanta oggi numerosi esponenti dell'universo delle arti visive, gastronomico, musicale contemporaneo, così come del mondo della profumeria: gli artisti Zimoun (Svizzera), Michael Murphy (Stati Uniti), Guillaume Marmin (Francia), il tipografo Alex Trochut (Spagna/Stati Uniti), la chef pasticciera Nina Métayer (Francia), il mixologist Matthias Giroud (Francia), l'artista dei media digitali Yiyun Kang (Corea), il musicista TØKIO M¥ERS (Regno Unito), l'artista multimediale Brendi Wedinger (Stati Uniti), lo chef Himanshu Saini (India), lo street light-painter Roy Wang (Cina), l'artista profumiere Nicolas Bonneville (Francia), il designer Khalid Shafar (Emirati Arabi), lo chef-cioccolatiere Mathieu Davoine (Francia/Svizzera) e l'illustratrice di fumetti online Lily May Catan/Olivecoat (Filippine). Questa nuova collaborazione con Gilles Varone (Svizzera) aggiunge un'altra fresca interpretazione della gastronomia al portfolio Made of Makers™.

UNA SFIDA GASTRONOMICA CON UN INGREDIENTE CONTROVERSO: IL FORMAGGIO

Pietra miliare del patrimonio culinario, il formaggio è uno degli ingredienti più espressivi e divisivi della gastronomia. Plasmato da una tradizione secolare ma aperto a reinvenzioni continue, incarna l'eccellenza svizzera e una sfida mondiale. Venerato come elitario e raffinato in alcuni Paesi, in altre culture può suscitare diffidenza: percepito come maleodorante, invadente, intimidatorio o persino eccessivamente "formaggioso".

Esigendo un rispetto assoluto per la propria origine, il formaggio ricompensa solo chi sa padroneggiarne l'intensità più autentica. Dalla Tomme fresca al Raclette e al Maréchal, ogni scelta è intenzionale. Attraverso crema, spuma, fusione e crosta, l'ingrediente si trasforma continuamente, guidato da consistenza, temperatura e tempo.

La ricerca della precisione, dell'ingegnosità e della trasformazione trova la sua espressione contemporanea nella visione del celebre chef Gilles Varone. Omaggio alla "Valley of Inventions" di Jaeger-LeCoultre, le creazioni di Gilles Varone saranno presentate durante l'evento Watches and Wonders di Ginevra e offerte agli ospiti della Maison presso Le Chalet, all'interno dello stand della Maison. Rifornendosi esclusivamente da produttori artigianali, accompagnati da ingredienti locali e stagionali che raccoglie personalmente, lo chef presenta il formaggio non come un cibo familiare e rustico, ma come simbolo di creatività e trasformazione.

IL COMPOSITORE DEL FORMAGGIO

Nato e cresciuto nel villaggio di Savièse, nel Cantone Vallese in Svizzera, il compositore di formaggi Gilles Varone lascia esprimere il suo amore per il *terroir* attraverso ogni piatto che realizza: la delicatezza e l'armonia dei sapori, uniti a una bellezza discreta ma sorprendente sul piatto, dimostrano tutta la precisione, la purezza e il rispetto con cui si avvicina a ogni ingrediente.

Per lo chef Gilles Varone, l'approvvigionamento locale è il modo migliore per esprimere un luogo e raccontare una storia: il suo ritorno a Savièse durante il lockdown del Covid si è rivelato un grande regalo, "dopo l'entusiasmo e l'intenso stile di vita di Londra, è stato fantastico riscoprire questo luogo, la sua bellezza, l'alta qualità della vita, le montagne... C'è qualcosa di magico qui che non troveremo mai altrove. Ora sono radicato nel mio *terroir* e la mia creatività parte dalla fonte. Sono davvero felice di andare in montagna e raccogliere erbe



selvatiche, bacche e altri ingredienti, di creare con loro qualcosa di bello e di servirlo agli ospiti. Dire: “è quello che abbiamo raccolto questa mattina, e questo è quello che abbiamo realizzato”, è così gratificante.”

RIVELARE IL CARATTERE AUTENTICO DEL FORMAGGIO

Sfidando le convenzioni, le pietanze a base di formaggio commissionate da Jaeger-LeCoultre allo chef Gilles Varone mirano a reinventare la nozione classica del tagliere di formaggi:

ELEVARE UN CLASSICO DELLA CUCINA: Le quattro proposte guidano gli ospiti attraverso un’esperienza di degustazione strutturata, a partire da note dal gusto più delicato che diventano man mano più intense: da dolce a salato, da fresco a stagionato, da leggero a forte.

TEXTURE E FORME INEDITE: il formaggio viene presentato in molteplici interpretazioni – cremoso, croccante, spumoso, solido e liquido – dove texture familiari e non convenzionali aggiungono un’emozionante svolta sensoriale per l’esperienza di degustazione, mentre la presentazione visiva sorprende e incanta grazie a proporzioni, forme e finiture superficiali inaspettate.

INGREDIENTI DELLA VALLÉE DE JOUX: Esaltando i formaggi pregiati attraverso l’uso di formaggi della Vallée de Joux e di altri ingredienti come pino, miele ed erbe di montagna, per creare armonie sorprendenti, con strati di sapori sapientemente combinati e bilanciati che si sviluppano in bocca.

SFIDARE PRECONCETTI E SENSAZIONI

Le quattro pietanze a base di formaggio create per Jaeger-LeCoultre rappresentano l’essenza della fusione tra tradizione, precisione e innovazione:

“PERLE D’HIVER”: Sensuale, cremosa e leggera, la nota saporita della Tomme bianca è bilanciata dalla dolcezza del miele e dalla delicata acidità della pera fresca.

“MACARON FORESTIER”: La trasformazione di un noto macaron dolce in una sorpresa dal sapore deciso che bilancia la rotondità aromatica infusa di erbe del formaggio Maréchal con le note legnose della polvere di abete.

“QUICHE DU CHALET”: un’esplosione di sapori intensi e un sottile equilibrio aromatico che unisce erbe di montagna e curcuma a una Tomme fresca, rendendo la quiche tradizionale una scoperta gastronomica.

“COEUR DE NEIGE”: La degustazione si conclude su una nota intensa che reinventa la fonduta classica in un canapè caldo, dove pane impanato, pepe, spezie di abete e boccioli di aglio orsino si fondono con i formaggi Raclette e Gruyère.

Per completare le quattro delizie gastronomiche, Gilles Varone ha creato due bevande speciali a base di mele fresche, una analcolica e l’altra con alcol. Sorseggiato tra un boccone e l’altro, il gusto fresco, leggermente acidulo e mediamente dolce della bevanda scelta funge da detergente per il palato e da strato di sapore aggiuntivo, enfatizzando o bilanciando alcune note dei formaggi. Come terza opzione sarà proposto un raro vino bianco, il *Lafnetscha*, prodotto da un’antica varietà di uva endemica della terra di Gilles Varone, nel Vallese.

“Siamo davvero onorati di collaborare con il Chef Gilles Varone,” afferma Jérôme Lambert, CEO di Jaeger-LeCoultre. “In quanto artigiano di altissimo livello, il suo approccio all’arte incarna molti dei valori intrinseci



nell'Alta Orologeria e sottolinea la convinzione della nostra Maison nella convergenza dell'artigianato in molte discipline. L'originalità e la purezza delle sue creazioni aggiungono profondità e ricchezza al programma Made of Makers™ e la sua passione, l'umiltà e la dedizione per l'artigianato lo rendono un partner naturale per noi.”

GILLES VARONE

Nato e cresciuto nel Vallese, in Svizzera, lo chef Gilles Varone ha intrapreso un viaggio culinario e ha rapidamente conquistato un successo internazionale. Dopo un apprendistato a Sion, il suo talento è sbocciato nelle cucine d'élite di Londra. Dopo aver perfezionato ulteriormente la sua arte al Trivet di Johny Lake e al Bibendum di Claude Bosi, Varone è tornato nel suo paese natale Savièse a luglio 2022, per aprire il suo ristorante. Il suo impatto è stato immediato e profondo. A ottobre 2023, ha ottenuto la sua prima stella Michelin, accompagnata da una Green Star, che premia il suo approccio profondamente locale e responsabile alla cucina: una filosofia fondata sulla raccolta spontanea e sulla coltivazione di ingredienti rigorosamente stagionali. Nell'aprile del 2024, Varone ha realizzato il suo sogno di una cucina completamente aperta, presentando personalmente i piatti e condividendo la sua visione con gli ospiti. Questo spirito innovativo è stato ulteriormente celebrato a ottobre 2024 con 17 punti Gault & Millau e il premio “Young Chef of the Year” della Guida Michelin, culminato poi nel mese di ottobre 2025 con la prestigiosa seconda stella Michelin. Lo straordinario percorso e l'impegno dello chef Varone nella trasformazione culinaria incarnano perfettamente lo spirito di innovazione celebrato da Jaeger-LeCoultre.

MADE OF MAKERS™

Il programma Made of Makers™ riunisce una comunità di artisti, designer e artigiani esponenti di varie discipline. Ampliando il dialogo esistente tra l'arte e l'orologeria, il programma si basa sui principi fondamentali che hanno sempre guidato la Grande Maison: creatività, savoir-faire e precisione. Si focalizza su professionisti di fama mondiale che condividono i valori della Maison e il cui lavoro esplora nuove forme di espressione tramite materiali e mezzi di comunicazione spesso inusuali. Ogni anno, le nuove opere commissionate attraverso il programma animano le mostre organizzate da Jaeger-LeCoultre in tutto il mondo, ampliando il tema scelto e creando nuove opportunità per il pubblico di scoprire la Maison e diventare parte di una conversazione di più ampio respiro riguardo l'arte, l'artigianato e il design.

JAEGER-LECOULTRE - L'OROLOGIAIO DEGLI OROLOGIAI™

Dal 1833, ispirandosi alla quieta cornice della Vallée de Joux e guidata da una sete inestinguibile di innovazione e creatività, Jaeger-LeCoultre custodisce il proprio patrimonio distinguendosi per la sua storica maestria nelle complicazioni e la precisione dei suoi movimenti orologieri. La Manifattura, conosciuta come L'Orologiaio degli Orologiai™, ha espresso la propria inesorabile forza creativa attraverso la creazione di oltre 1400 calibri diversi e l'ottenimento di oltre 430 brevetti. Forti di oltre 190 anni di esperienza e tradizione, gli orologiai de La Grande Maison progettano, producono, rifiniscono e decorano meccanismi straordinariamente precisi e tecnologicamente avanzati, connubio di passione e di un savoir-faire centenario: creazioni uniche e senza tempo, in equilibrio tra passato e futuro, ma sempre di tendenza. Avvalendosi di 180 competenze riunite sotto lo stesso tetto, la Manifattura dà vita a segnatempo di pregio in cui ingegno tecnico e bellezza estetica si coniugano a una raffinatezza sobria e discreta.
