



走近

奶酪创意大师

吉尔·瓦洛纳 (GILLES VARONE)

积家“名家造艺” (MADE OF MAKERS™) 主题项目推出全新美食合作
致敬瑞士风土馈赠

关键点:

- **重新诠释第十二项艺术:** 颠覆对奶酪这一风味鲜明食材的固有认知
- **吉尔·瓦洛纳 (Gilles Varone):** 积家携手米其林二星瑞士主厨展开独家合作, 揭示奶酪的本质魅力, 将其从质朴风味升华为精致体验
- **感官体验的精准旅程:** 一场风味、质感与视觉三重交织的探索之旅, 带来意料之外的感官共鸣

适逢 2026 年“钟表与奇迹”日内瓦钟表展, 积家揭晓“名家造艺” (Made of Makers™) 主题项目全新合作: 携手米其林二星主厨吉尔·瓦洛纳, 共同开启一场徜徉瑞士奶酪世界的实验性美食之旅。

2026 年, 积家以“创新之谷” (The Valley of Inventions) 为主题, 追溯积家源起于瑞士汝山谷的传奇故事。清幽而严苛的环境造就了当地居民坚韧沉稳的品格, 他们的发明创造亦有力推动了制表发展历程。主厨吉尔·瓦洛纳通过以奶酪为核心的创意料理致敬瑞士风土, 并以此呈现他对积家年度主题的独到见解。

进一步突破经典艺术之界限

积家“名家造艺” (Made of Makers™) 主题项目在制表与艺术之间构建桥梁, 促进与高级制表领域之外其他不同领域众多艺术家、设计师及工艺大师展开合作, 尤为青睐与大工坊秉持理念相契合, 重视创意, 臻于技艺, 追求精准的杰出艺术家。此主题项目颠覆以往将经典艺术视为一成不变或拘泥于往昔的看法, 彰显经典艺术的持续创新, 是当今创意的主要灵感之源。如今的经典作品, 在诞生之初亦一度被视为前卫之作。积家“名家造艺”主题项目致力于探索如何通过借助全新材质和媒介令传统形式与工艺焕发新生, 为往昔与当下的对话开辟了全新视角。与积家大工坊的制表大师一样, 这些艺术家尊重传统, 并将传统其作视为创意的基石, 同时突破界限, 探索新领域, 彰显制表与经典艺术如何表达人文创意, 反映一个时代的文化, 并激发丰富情感共鸣。

“名家造艺”已与多位当代视觉艺术、美食、音乐和调香领域的大师深入合作, 先后携手艺术家 Zimoun (瑞士)、Michael Murphy (美国)、Guillaume Marmin (法国)、字体艺术家 Alex Trochut (西班牙/美国)、甜品大师 Nina Métayer (法国)、调酒师 Matthias Giroud (法国)、数字媒体艺术家康利妍 (Yiyun Kang, 韩国)、音乐家 TØKIO MYERS (英国)、多媒体艺术家 Brendi Wedinger (美国), 主厨 Himanshu Saini (印度)、光绘艺术家王思博 (中国)、调香艺术大师尼古拉斯·博内维尔 (法国)



）、设计师 Khalid Shafar（阿联酋）、巧克力大师马蒂厄·达沃安（Mathieu Davoine，法国/瑞士）、动画导演 Jackie Wang（中国）和网络漫画设计师 Lily May Catan/Olivecoat（菲律宾）。此次与吉尔·瓦洛纳（瑞士）的合作则为“名家造艺”主题项目的美食领域增添全新演绎手法。

重绎个性鲜明的食材，赏味奶酪的真实魅力

奶酪为源远流长的美食烹饪传统奠定基础，是最富有表现力，亦特性鲜明的食材之一。它在延续数百年历史传承的同时，不断创新，与时俱进，既是彰显瑞士卓越品质的代表，亦是挑战全球味蕾的命题。在一些国度，它被尊为精英珍馐与精致风范的体现；而在另一些文化中，其浓郁的风味特质，或被视为嗅觉与味觉的挑战。

恪守本源，方能品其真味，惟有能够驾驭其原生纯粹特质，才能真正领略奶酪的独到之处。从新鲜的多姆奶酪（Tomme），到浓醇丰润的拉可雷特奶酪（Raclette）和马雷夏尔奶酪（Maréchal），每一种选择皆需经过深思熟虑。无论是凝脂绵润、绵泡轻漾，或是融浆柔化、酥壳成型，在质地、温度与时间的精妙雕琢下，食材经历着一场持续不断的形态萃变。

这种对于精准手法、匠心技艺与突破蜕变的执着追求，在吉尔·瓦洛纳的当代诠释中得以淋漓尽致地展现。为致献积家年度主题“创新之谷”（The Valley of Inventions），吉尔·瓦洛纳的创意美食作品将于“钟表与奇迹”日内瓦钟表展期间推出，并在积家展位内的 Le Chalet 高山小屋供受邀来宾品鉴。主厨严格取材于手工奶酪匠人的精选出品，并融入亲自觅集的在地时令风物，使奶酪超越其质朴表象，升华为巧思创想与灵感迸发的象征。

奶酪创意大师

奶酪创意大师吉尔·瓦洛纳出生并成长于瑞士瓦莱州（Valais）的萨维耶斯（Savièse）村庄。他将对家乡风土的挚爱，倾注于每一道他创作的佳肴之中：风味的精妙与和谐，与盘中那含蓄却惊艳的视觉美感相辅相成，共同印证了他对待每一份食材时所秉持的精准、纯粹与虔敬之心。

对于主厨吉尔·瓦洛纳而言，选用地食材是展现地域特色以及讲述故事的最佳方式——他在新冠疫情期间回到了家乡萨维耶斯，“暂别伦敦喧嚣忙碌的生活，重新发现故乡的美丽，感受这里的高品质生活，放眼远眺巍峨群山……一切都是如此美好。这里拥有我们永远无法在别处找到的神奇魔力。如今，我扎根于这片土地，从中汲取创作灵感。走进山野，亲手采摘香草、浆果和各种风物，将它们化为美味珍馐呈献给宾客，这让我感到由衷的快乐。能够对客人说，‘这是我们用今晨的收获创造的作品’，其满足感无可比拟。”

展现奶酪的真实特色

积家委托主厨吉尔·瓦洛纳创制的奶酪小食，旨在颠覆以往对传统奶酪拼盘的固有认知：

升华美食经典：四款小食，引领宾客感受层层递进的品鉴体验，从绵软甘甜的初味，逐渐过渡至愈加浓烈醇厚的味道，由甜到咸，由新鲜软酪到愈陈愈醇的干酪，从清淡到浓郁，层次分明，渐入佳境。



创新质感与造型：奶酪的形态于柔滑、酥脆与丰润之间自在流转，其千面个性在似曾相识中带来意料之外的惊喜，不断拓宽感官体验的边界。而独出心裁的比例、形状与修饰，则共同构筑出赏心悦目、乃至令人惊艳的视觉篇章。

汝山谷本地食材：精选汝山谷奶酪，并融入松木、蜂蜜和高山香草等其他食材，打造层次丰富的和谐口感，各种风味均衡融合，于口中渐次绽现。

颠覆刻板印象，突破感官体验

专为积家精心制作的四款奶酪小食，以精准之艺，融传统于创新，诠释品牌精髓：

“PERLE D’ HIVER”（冬日明珠）：口感柔滑细腻、轻盈怡人。白多姆奶酪的咸香，融合甜润蜂蜜与微酸新梨，呈现出和谐均衡的微妙滋味。

“MACARON FORESTIER”（森林马卡龙）：将经典的马卡龙甜点转化为咸味惊喜，马雷夏尔奶酪的圆融草本淡香，与冷杉粉末的幽然木韵，在此和谐相会。

“QUICHE DU CHALET”（雪舍法式咸挞）：高山香草碰撞姜黄气息，糅合新鲜多姆奶酪，将传统法式咸挞升华为一场充满探索意趣的味觉发现。

“COEUR DE NEIGE”（冰雪之心）：品鉴之旅以浓醇滋味收尾，将传统的瑞士奶酪火锅重新演绎为热食小点。酥脆面包裹以软融的拉可雷特奶酪和格鲁耶尔奶酪（Gruyère），点缀胡椒、冷杉香料和野生蒜芽。

为搭配这四款美味小食，吉尔·瓦洛纳还以新鲜苹果为原料，创作了两款特调饮品——一款含酒精，一款不含酒精。清爽而酸甜可口的特饮，最适于在乐享小食时饮用，在唤醒味蕾的同时，亦增添别样层次，突出奶酪的风味特色。此外，还有一款珍稀白葡萄酒，采用吉尔·瓦洛纳家乡瑞士瓦莱州当地特有的古老葡萄品种——纳芬纳茶（Lafnetscha）酿造而成。

积家全球首席执行官朗博杰（Jérôme Lambert）先生表示：“我们非常荣幸能够与主厨吉尔·瓦洛纳携手合作。作为臻于至境的匠艺大师，他的创作之道体现了诸多高级制表工艺的核心价值，亦印证了我们始终坚信的理念：卓越手工艺在不同领域皆可共鸣交响。其作品中的原创精神与纯粹表达，为我们‘名家造艺’（Made of Makers™）项目注入了更深厚的意蕴与风采。他对技艺的热忱、谦逊与专注，使他成为我们自然而然的理想伙伴。”

吉尔·瓦洛纳（GILLES VARONE）个人简介

吉尔·瓦洛纳出生并成长于瑞士瓦莱州（Valais），自他投身美食烹饪行业后，迅速蜚声国际。在锡永（Sion）完成学徒生涯之后，他开始在伦敦的顶级餐厅中展露出众才华。他曾先后在名厨 Johny Lake 的 Trivet 餐厅和 Claude Bosi 的 Bibendum 餐厅精进厨艺，随后于 2022 年 7 月回到家乡萨维耶斯，创办了自己的餐厅，声名鹊起。2023 年 10 月，他凭借根植本土、恪守责任的烹饪理念——坚持以时令风物为本，躬行采撷与耕植——一举摘得米其林一星及绿星双项荣誉。2024 年 4 月，吉尔·瓦洛纳实现了打造全开



放式餐厅的梦想，得以亲呈佳肴、与宾客分享其美食愿景。同年 10 月，其创新精神再获肯定，荣膺《Gault & Millau》美食指南 17 分评价及米其林“年度年轻主厨”称号。至 2025 年 10 月，更臻巅峰，获颁米其林二星殊荣。主厨瓦洛纳这段卓越的进阶之路及其对烹饪变革的执着追求，恰与积家所颂扬的创新精神交相辉映。

名家造艺 (MADE OF MAKERS™) 简介

“名家造艺”主题汇集了制表之外其他不同领域众多艺术家、设计师和工艺大师，致力于以激励积家不断前行的巧思创意、专业技艺与精准追求等核心价值理念为基础，加深制表与艺术之间的对话，它尤为青睐与大工坊理念相契合，并以特别材质与媒介探索全新表现形式的世界级艺术家。积家每年都会通过这一计划，委托创作用于积家全球巡展的作品，以此强调并丰富对应主题，同时创造全新机遇，让观众得以参与到艺术、工艺与设计相关的更广泛的对话。

JAEGER-LECOULTRE 积家：制表师中的制表大师

自 1833 年创立以来，积家怀揣对创造和创新的无限热忱，从汝山谷清幽静谧的自然环境中汲取灵感，凭借多项精密复杂功能和精准非凡的机械杰作而闻名遐迩。积家秉承生生不息的创新精神，研发出 1,400 多种机芯，获得超过 430 项专利，成为“制表师中的制表大师”。经过 190 余年的专业传承与积淀，大工坊的制表师们精心设计、制造、润饰和装饰先进而精准的机械装置，融汇制表热情与数百年的专业技艺，连接过去与未来，隽永经典而始终与时俱进。积家大工坊将 180 种制表工艺汇聚于同一屋檐下，打造出众多兼具美学魅力、技术创新与低调精妙之艺的高级制表杰作。

[jaeger-lecoultre.com](https://www.jaeger-lecoultre.com)