



INTRODUCTION

MATHIEU DAVOINE, L'ARTISAN DU CHOCOLAT

UNE NOUVELLE COLLABORATION CULINAIRE SOUS LE PROGRAMME MADE OF MAKERS DE JAEGER-LECOULTRE POUR CÉLÉBRER LES ORIGINES DE LA REVERSO

ÉLÉMENTS CLÉS:

- **S'affranchir des conventions** : pour mieux repousser les frontières du goût
- **Quatre gourmandises chocolatées** : accompagnées d'une boisson spécialement créée pour l'occasion
- **Des textures insolites** : des mélanges audacieux de saveurs contrastées et des présentations visuellement surprenantes

À l'occasion de l'édition 2025 du salon Watches and Wonders de Genève, Jaeger-LeCoultre dévoile sa dernière collaboration dans le cadre du programme Made of Makers : un voyage gastronomique expérimental dans le monde du chocolat aux côtés du chef Mathieu Davoine, conçu comme un hommage aux origines de la célèbre Reverso.

REINVENTER LES ARTS CLASSIQUES

Établissant un parallèle entre l'horlogerie et l'art, le programme Made of Makers favorise les collaborations avec des artistes et designers issus de disciplines extérieures qui partagent les valeurs de la Maison : créativité, expertise, précision. Il vise à remettre en question la perception de l'art classique, considéré comme statique, voire passéiste, en insistant sur sa réinvention permanente et son statut de source majeure d'inspiration pour les créatifs d'aujourd'hui. Inspiré par ces chefs-d'œuvre qui ont pu choquer en leur temps, Made of Makers explore la réinvention des formes et des techniques traditionnelles à travers des matériaux et des médias contemporains, ouvrant ainsi une perspective inédite sur le dialogue entre passé et présent. En effet, comme les horlogers de la Manufacture, ces artistes éprouvent un profond respect pour la tradition, socle de leur créativité, sans jamais cesser de faire bouger les lignes ni de parcourir de nouveaux horizons. Un état d'esprit commun qui illustre la proximité entre l'horlogerie et l'art classique, tous deux témoignages de l'inventivité humaine, reflets de la culture de leur époque et agitateurs d'émotions.

À ce jour, la communauté Made of Makers a déjà exploré des univers variés, de l'art contemporain à la gastronomie, en passant par la musique ou la parfumerie : le sculpteur sonore Zimoun (Suisse), le spécialiste de l'anamorphose Michael Murphy (États-Unis), l'artiste numérique Guillaume Marmin



(France), le typographe Alex Trochut (Espagne / États-Unis), la cheffe pâtissière Nina Métayer (France), le chef mixologue Matthias Giroud (France), l'artiste nouveaux médias Yiyun Kang (Corée du Sud), le musicien TØKIO M¥ERS (Royaume-Uni), l'artiste multimédia Brendi Wedinger (États-Unis), le chef Himanshu Saini (Inde), l'artiste de *light-painting* de rue Roy Wang (Chine), le parfumeur Nicolas Bonneville (France) et le designer Khalid Shafar (UAE). Avec Mathieu Davoine (France/Suisse), l'art de la chocolaterie s'invite pour la première fois dans le catalogue du programme.

L'ARTISAN DU CHOCOLAT

Cette année, Jaeger-LeCoultre invite les visiteurs du salon Watches and Wonders à vivre une expérience gastronomique unique grâce au chocolatier genevois Mathieu Davoine. À travers une approche expérimentale, le chef a associé des savoir-faire ancestraux à des procédés d'avant-garde, le tout porté par une créativité exceptionnelle, afin d'ouvrir les portes d'un nouveau royaume d'art et de saveurs autour du chocolat. Artisan dans l'âme, Mathieu Davoine met son talent artistique, son imagination audacieuse et sa grande habileté technique au service de sa profonde fascination pour les goûts et les textures, sublimée par une conception de la présentation digne de celle d'un sculpteur. S'inspirant de ses expériences personnelles – une peinture admirée dans un musée ou encore ses observations du monde naturel – il passe son temps à tester et à jouer avec de nouvelles idées dans son laboratoire.

Mathieu Davoine trouve dans le chocolat un exutoire à la hauteur de son inventivité, stimulée par la complexité du processus de métamorphose des fèves de cacao en créations exquises. Il s'appuie ainsi sur sa maîtrise des secrets de cette transformation pour insuffler sa fantaisie et son savoir-faire à ses œuvres gastronomiques. « La découverte du chocolat a été pour moi une révélation », affirme-t-il. « Je ne connais aucun autre ingrédient qui offre autant de possibilités esthétiques grâce à toutes les apparences qu'il peut prendre : poudre, liquide, crème, mousse, gelée, croquant... Et si on a la volonté d'expérimenter avec les saveurs par-delà les associations classiques, alors les possibilités sont pratiquement illimitées. »

Dans cet esprit, les délices signature que Mathieu Davoine a créés en exclusivité pour la Grande Maison bousculent les idées reçues et repoussent les limites du chocolat.

Praline, truffe, ganache : utilisant le chocolat sous toutes ses formes, il a combiné des textures familières et d'autres moins conventionnelles pour ajouter une touche sensorielle inattendue à l'expérience de dégustation.

Olive, champignon, pollen : avec des mélanges « impossibles » de saveurs et d'ingrédients, il s'est libéré des carcans de la chocolaterie traditionnelle pour créer des harmonies nouvelles et originales ; les saveurs se superposent, s'équilibrent, évoluent sur le palais.

Micro-boules, sculptures, trompe-l'œil : côté présentation, il a fait appel à des techniques de trompe-l'œil, exploitant des proportions, formes et finitions de surface étonnantes pour créer des illusions d'optique qui surprennent et ravissent, sublimant l'expérience du chocolat.



S'AFFRANCHIR DES IDEES REÇUES SUR LA CHOCOLATERIE

À travers les quatre pâtisseries qui seront proposées aux invités de Jaeger-LeCoultre dans le 1931 Café, Mathieu Davoine rend hommage aux origines de la Reverso en s'inspirant visuellement du monde du polo, mais aussi à celles de la Maison en incorporant des ingrédients typiques de la Vallée de Joux.

« La direction créative que Jaeger-LeCoultre m'a donnée a constitué un défi très intéressant », se souvient le chef. « La richesse esthétique du polo m'a beaucoup inspiré, mais je voulais aussi exprimer les sensations qu'il procure. J'ai donc combiné des références parfois littérales et parfois abstraites à différents aspects de ce sport. Pour intégrer des produits de la Vallée de Joux, j'ai dû revisiter les noix et les fruits rouges, des choix évidents traditionnellement associés au chocolat, en les combinant avec d'autres saveurs et parfums de la Vallée beaucoup moins usités dans ce contexte. »

Harmonie de Chocolat célèbre les multiples facettes du chocolat. Sa forme tourbillonnante symbolise l'énergie et le mouvement des joueurs et des chevaux sur un terrain de polo. Un biscuit sablé chocolaté est surmonté d'une mousse au chocolat noir qui cache une surprise : des « perles » de cacao croustillantes. L'ensemble est habillé d'une ganache au chocolat au lait parsemée de noisettes.

Galop des Bois allie le croustillant du praliné, la légèreté d'une mousse et le moelleux d'une génoise dans une réalisation en forme de balle de polo, entourée des lettres du nom Jaeger-LeCoultre en chocolat noir. Son profil aromatique parfaitement équilibré associe le chocolat blanc et la vanille à des ingrédients typiques de la Vallée de Joux : fruits des bois, noisettes et, plus surprenant, cèpes.

Éclat de Caviar marie les saveurs de l'olive noire et du chocolat, rehaussées par une infusion de jeunes pousses de sapin de la Vallée de Joux. Présentées dans une boîte métallique rappelant le cirage utilisé pour lustrer les bottes des joueurs de polo, des « perles de caviar » en chocolat brillant créent une surprise sensorielle : leur enrobage croustillant laisse place à une onctueuse crème au chocolat, à une tapenade d'olives aérienne et à un biscuit croustillant.

Douceur du Cavalier revisite le Petit Écolier, le biscuit classique recouvert d'une tablette de chocolat et adoré des enfants à l'heure du goûter, en une friandise chocolatée sophistiquée qui saura séduire les joueurs de polo après un match endiablé. Pour le sablé croquant, le chef a imaginé une recette spéciale avec du pollen de la Vallée de Joux. Il est garni d'une onctueuse ganache au chocolat et de gelée de reine-des-prés, le tout enrobé de chocolat au lait.



L'expérience de dégustation est enrichie par la participation des convives : pour chaque création, il est possible d'intensifier le dosage de l'ingrédient provenant de la Vallée de Joux lors de la commande. Pour compléter ces quatre douceurs, Mathieu Davoine a concocté une boisson spéciale dont l'ingrédient principal est la pulpe charnue (ou mucilage) qui enrobe les fèves de cacao à l'intérieur d'une cabosse mûre. Avec sa saveur légèrement sucrée et acidulée évoquant les fruits tropicaux, elle est essentielle au processus de fermentation naturelle que subissent les fèves avec d'être mises à sécher puis torréfiées. Siroté entre chaque bouchée, le breuvage nettoie le palais et ajoute un niveau supplémentaire de saveur.

« Nous sommes ravis de collaborer avec le chef chocolatier Mathieu Davoine », s'enthousiasme Jérôme Lambert, directeur général de Jaeger-LeCoultre. « Son talent, son expertise et son originalité ajoutent une nouvelle dimension passionnante au programme Made of Makers, et les valeurs qu'il partage avec notre Maison – passion, humilité et dévouement envers l'artisanat et l'innovation – en font un partenaire naturel. Chez Jaeger-LeCoultre, nous soutenons la convergence des savoir-faire dans de nombreuses disciplines, et travailler avec un maître du chocolat tel que Mathieu Davoine nous permet d'explorer des territoires vierges où se rencontrent les univers de l'art, de la gastronomie et de l'horlogerie. »

À PROPOS DE MATHIEU DAVOINE

Mathieu Davoine est considéré comme une étoile montante de la chocolaterie. Installé à Genève mais originaire de la région d'Annecy, il a grandi au sein de la ferme familiale. Très tôt, il a su qu'il voulait exercer un métier manuel. Sa fascination pour l'artisanat l'a poussé à améliorer sa compréhension de la transformation des matières premières pour pouvoir en libérer tout le potentiel. Mathieu Davoine a débuté son parcours culinaire par la boulangerie avant d'explorer le monde de la pâtisserie et de se découvrir rapidement une passion pour le chocolat. Parfait exutoire à sa créativité, cet art lui permet de s'immerger dans le processus complexe de la transformation des fèves de cacao en créations chocolatées exquises, d'introduire des saveurs inattendues mais aussi d'explorer et de façonner habilement cet ingrédient pour créer un éventail extraordinaire de formes et de textures. Ses expériences internationales – à Bora Bora en Polynésie française ou encore au Koweït – ont nourri son désir d'élever l'art du chocolat à de nouveaux sommets. Parallèlement à son travail actuel en tant que chef chocolatier chez Othmane Khoris à Genève, Mathieu Davoine a récemment été sélectionné pour faire partie de l'équipe nationale suisse de cuisiniers et se prépare pour la Culinary World Cup de 2026 ainsi que les Culinary Olympics de 2028.

À PROPOS DE MADE OF MAKERS

Le programme « Made of Makers » rassemble une communauté d'artistes, de designers et d'artisans issus de diverses disciplines extérieures à l'horlogerie. Venant nourrir le dialogue entre l'horlogerie et l'art, ce programme repose sur les principes fondamentaux emblématiques de la Grande Maison depuis ses origines : créativité, expertise et précision. Il met en avant des artistes émérites et passionnés qui partagent les valeurs de la Maison et dont le travail explore de nouvelles formes d'expression à travers différents matériaux et médias, souvent inattendus. Chaque année, de nouvelles œuvres commandées dans le cadre de ce programme accompagnent les expositions que Jaeger-



LeCoultre présente dans le monde entier sur une thématique particulière, créant ainsi de nouvelles opportunités pour le grand public de prendre part au dialogue infini entre l'art, l'artisanat et le design.

jaeger-lecoultre.com