



## 知名糕点师 NINA MÉTAYER 与积家再度携手续写“名家造艺” (MADE OF MAKERS) 主题篇章

匠心呈献一系列甜点作品，致敬蕴藏于腕表和世间奇观之中的“黄金比例”

2023 年，积家继续与巴黎糕点艺术大师 Nina Métayer 在“名家造艺”项目下携手合作，丰富今年的“黄金比例”主题。

“名家造艺”包罗了制表之外其他不同领域的艺术家和工艺大师，开展一系列合作，创建了一个拥有相似价值理念与创意愿景的创作者团体，激发多元受众展开全新对话。此项目极为尊重艺术创作过程中的“心灵手巧的”人，突出那些分享积家“巧思创意、专业技艺、精准追求”价值观和借由作品探索新表达形式的创造性灵魂。如今，“名家造艺”项目向当代艺术与美食世界敞开大门，欣然欢迎艺术家 Zimoun、Michael Murphy 和 Guillaume Marmin，以及字体艺术家 Alex Trochut、糕点师 Nina Métayer 和调酒师 Matthias Giroud 的加入。

积家与 Nina Métayer 的合作始于 2021 年，这位知名糕点师从装饰艺术汲取灵感，为当时全新开幕的积家 1931 Café 设计了一份特别的甜品菜单。Nina 未满 30 岁便已三次荣获“年度糕点大师”提名，以赏心悦目的精致糕点作品，以及擅于运用别出心裁的方式融合可口风味的非凡才华而著称。

“能够在‘名家造艺’项目下继续与 Nina Métayer 展开合作，我们感到非常高兴。”积家全球首席执行官 Catherine Rénier 说道。“探索灵动创意与尊重手工艺是积家大工坊与艺术世界之间的有机纽带，与像 Nina 这样热情洋溢而又经验丰富的艺术家和工艺大师们携手合作，让我们能够以全新方式彰显积家价值观，并激发情感，培养好奇心，探索制表与艺术之间相互依存的关系。”

Nina Métayer 设计的全新甜点作品，通过比例、造型、对称性和色彩，以全新的现代手法诠释“黄金比例”，致敬于 1931 年诞生的首款 Reverso 翻转系列腕表设计所遵循的“神圣比例”准则。这些甜点作品将率先邀请参加 2023 年“钟表与奇迹”高级钟表展的积家来宾品尝，并将在接下来一年于全球 1931 Café 中提供。无论是 *Spirale de Noisette*、*Ellipse de Sapin*、*Étoile de Cassis* 还是 *Carré au Miel de Forêt*，每一款甜点作品不仅造型别致抢眼，取名也令人浮想联翩，并结合源自瑞士汝山谷的独特食材原料。松脆榛子、甜美蜂蜜、清幽松木、香醇栗子和浓郁黑加仑巧妙呼应积家大工坊所在地——瑞士汝山谷优美和谐的自然环境。

“世间万物，自有平衡。是数学，亦是诗意。这是大自然的均衡之道，也是积家与我所秉持的共同愿景。我将这一理念应用于为致敬‘黄金比例’制作的甜品之中。”Nina 说道。“在创意领域亦认为美学会影响感官。因此，我致力于通过精美糕点造型影响味觉感知，令初尝第一口就洋溢浪漫诗意。”



---

### “名家造艺” (Made of Makers) 简介

“名家造艺”包罗了制表之外其他不同领域的艺术家和工艺大师，开展一系列合作，创建了一个拥有相似价值理念与创意愿景的创作者团体，激发多元受众展开全新对话。此项目极为尊重艺术创作过程中的“心灵手巧的”人，突出那些分享积家“巧思创意、专业技艺、精准追求”价值观和借由作品探索新表达形式的创造性灵魂。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.com](http://jaeger-lecoultre.com)