



## L'ATELIER DE LA PRÉCISION – LA NOUVELLE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE DU CHEF HIMANSHU SAINI

UNE COLLABORATION CULINAIRE QUI CÉLÈBRE L'ART DE LA PRÉCISION  
DANS LE CADRE DU PROGRAMME « MADE OF MAKERS »  
DE JAEGER-LECOULTRE

### Éléments clés :

- La cuisine contemporaine : la fusion des saveurs et de la science
- Un voyage gustatif : quatre bouchées, quatre expériences, quatre accords mets-boissons spécialement élaborés
- Un équilibre inattendu, mariant l'héritage culinaire de l'Inde à des ingrédients provenant de la Vallée de Joux

Au salon Watches & Wonders 2024 de Genève, Jaeger-LeCoultre dévoile sa dernière collaboration dans le cadre du programme « Made of Makers » : l'Atelier de la Précision, un voyage gastronomique orchestré par le chef doublement étoilé Himanshu Saini.

### **Ouvrir le dialogue entre l'horlogerie et les arts**

Par le biais de collaborations avec des artistes, designers et artisans de différentes disciplines, le programme « Made of Makers » ouvre et approfondit le dialogue qui s'instaure naturellement entre l'horlogerie et l'art. Ce programme s'adresse à des créateurs et créatrices partageant les valeurs d'inventivité, d'expertise et de précision qui animent Jaeger-LeCoultre. Axé autour de la nature, il explore de nouvelles formes d'expression à travers des matériaux et supports souvent inattendus. Comme les horlogers de la Grande Maison, ces artistes et pionniers éprouvent un profond respect pour le passé, à la fois socle de leur créativité et tremplin de leurs œuvres avant-gardistes. La communauté « Made of Makers » a déjà exploré l'univers de l'art contemporain, de la gastronomie et de la musique avec des artistes comme Zimoun (Suisse), Michael Murphy (États-Unis) et Guillaume Marmin (France), le graphiste Alex Trochut (Espagne / États-Unis), la cheffe pâtissière Nina Métayer (France), le chef mixologue Matthias Giroud (France), l'artiste digitale Yiyun Kang (Corée du Sud), le musicien Tøki Myers (Royaume-Uni), l'artiste multimédia Brendi Wedinger (États-Unis) et, en 2024, le chef cuisinier Himanshu Saini (Inde).



## La science des ingrédients

Cette année, en hommage à la quête de précision qui inspire la Grande Maison depuis sa fondation il y a près de 200 ans, Jaeger-LeCoultre a collaboré avec le chef Himanshu Saini pour créer l'Atelier de la Précision. Cet événement gastronomique unique invite à la découverte d'un royaume inexploré de saveurs, de savoir-faire et de minutie. Il sera inauguré dans un espace spécialement conçu pour l'occasion, sur le stand de la Manufacture au salon Watches & Wonders de Genève, avant de voyager autour du monde au sein de l'exposition *Precision Maker*.

Alliant expertise ancestrale et techniques culinaires révolutionnaires, la cuisine moléculaire du chef Himanshu Saini s'appuie sur la chimie et la physique des ingrédients, associées à des procédés novateurs et à une grande sensibilité artistique, afin de créer des expériences de dégustation inédites. Le menu, réalisé en exclusivité pour la Grande Maison, se compose de bouchées expérimentales et capture toute la méticulosité et la sophistication inhérentes aux créations de Jaeger-LeCoultre.

Décrit par le Guide Michelin comme un « maître de l'originalité, de l'intrigue et de la précision », le chef Himanshu Saini a découvert la cuisine alors qu'il était encore enfant, aux côtés de sa mère et de ses tantes, en Inde. Il fait aujourd'hui partie des plus talentueux et des plus fascinants interprètes de la cuisine indienne. Ses restaurants de Dubaï et Mumbai, Trèsind et Trèsind Studio, sont devenus des destinations gourmet à part entière. Lors de sa parution en 2022, le Guide Michelin de Dubaï a immédiatement récompensé Trèsind Studio – que le chef Himanshu Saini surnomme « mon théâtre des rêves » – avec une étoile. Un an plus tard seulement, il réalise l'exploit remarquable d'être aussitôt distingué par une seconde étoile. Ses établissements sont réputés dans le monde entier pour l'expérience exhaustive qu'ils offrent : des menus qui changent régulièrement, des saveurs et textures surprenantes, et une virtuosité impeccable – chaque assiette ressemble à un petit objet d'art, révélé avec une pointe de cérémonie qui en amplifie l'impact émotionnel.

« J'ai toujours éprouvé une affinité profonde pour l'artisanat manuel, avoue le chef Himanshu Saini. Que ce soit pour articuler les moindres subtilités des profils aromatiques ou sculpter la présentation d'un plat, je m'appuie toujours sur la connexion tactile avec les ingrédients. C'est cette connexion qui m'a immédiatement frappé lorsque j'ai visité la Manufacture Jaeger-LeCoultre et que, pour la première fois, j'ai observé des horlogers en train de travailler. Nos savoir-faire partagent la même complexité et le même souci du détail, deux qualités que j'ai cherché à traduire dans mes créations pour l'Atelier de la Précision. »

## Un voyage gastronomique étonnant en quatre bouchées expérimentales

Pour le menu composé de quatre bouchées expérimentales qui sera proposé aux invités de Jaeger-LeCoultre dans l'Atelier de la Précision, le chef Himanshu Saini a réinterprété l'héritage culinaire de ses racines indiennes. Il associe les saveurs du sous-continent à des ingrédients provenant de la Vallée de Joux qui apportent une note helvète discrète mais unique à chaque création. Dans son style



signature, il déconstruit et reconstruit avec originalité les éléments de chaque plat, jouant avec les textures et utilisant les proportions, les formes, la symétrie et la couleur pour les présenter sous une forme atypique et visuellement captivante. L'Atelier de la Précision entraîne ses convives dans une véritable aventure du goût : un voyage fascinant à travers un mille-feuille de saveurs savamment mariées et équilibrées, qui dansent sur le palais, ajoutant à cela la surprise d'ingrédients familiers adoptant des textures inattendues.

Pour chaque bouchée, le chef Himanshu Saini s'est inspiré des différents aspects de la précision qu'il a observés lors de sa visite à la Manufacture du Sentier :

- « Crimson Rosette » (Rosette carmin) exprime la Précision de la production avec un assemblage complexe de couleurs et de formes, juxtaposant les saveurs de la betterave, des pignons de pin, du zeste d'orange, de l'amarante et de la roquette ;
- Illustrant la Précision de la transformation en horlogerie – la métamorphose des matières premières en montre finie – « Verbena Outburst » (Explosion de verveine) s'articule autour d'une « pierre liquide » aromatisée à la verveine citron, à la menthe et aux épices indiennes ;
- « Mysterious Forest » (Forêt mystérieuse) évoque la Précision du goût, alliant les arômes des champignons sauvages, de l'artichaut et des noisettes dans une présentation qui évoque d'emblée le sol recouvert de mousse des forêts de sapins de la Vallée de Joux ;
- « Pine Nut Delight » (Ravissement de pignons de pin) traduit la Précision de la chronométrie au moyen d'une infusion soigneusement minutée qui permet de créer un savoureux lait de pignons de pin. Associé au cacao, à la vanille, au raisin noir, à l'hibiscus et aux épices, il déploie des saveurs extraordinaires.

Comme dans les restaurants Trèsind, chaque bouchée sera servie avec une boisson spécialement imaginée pour l'occasion qui complète idéalement chaque mets, créant un accord parfait – le doux équilibré par le puissant, la délicatesse par l'audace, la légèreté par la profondeur et la complexité. Le tout sera présenté avec cérémonie qui apporte une autre dimension à l'expérience.

- La bouchée « Crimson Rosette » (Rosette carmin) est associée à un thé à la myrtille et à la liqueur de kokum (\* contient de l'alcool)
- La bouchée « Verbena Outburst » (Explosion de verveine) est relevée par un soda au kaki et à l'œillet d'Inde
- La bouchée « Mysterious Forest » (Forêt mystérieuse) est parfaitement équilibrée par un thé à l'asperge blanche et au champignon
- Enfin, la bouchée « Pine Nut Delight » (Ravissement de pignons de pin) est présentée avec un punch au lait et au vin rouge (\* contient de l'alcool)

« Nous sommes ravis d'accueillir le chef Himanshu Saini. Son expertise dévoile une nouvelle facette de notre programme « Made of Makers », l'enrichissant de son savoir-faire et de ses innovations culinaires, s'enthousiasme Catherine Rénier, CEO de Jaeger-LeCoultre. Pour nous, l'artisanat



transcende les différences qui existent entre les arts. Le monde artistique est intimement lié à notre Maison. Travailler avec un virtuose de la gastronomie comme le chef Himanshu Saini nous permet d'explorer des territoires méconnus où se mêlent la précision, la créativité et la passion. »

---

#### **À propos du chef Himanshu Saini**

Le chef Himanshu Saini est l'un des chefs indiens les plus réputés au monde. Chez lui, la cuisine moléculaire s'apparente à une véritable « science des ingrédients ». Depuis ses débuts, il a toujours été guidé par une volonté de changer l'image de la gastronomie indienne et de sublimer la façon dont on en fait l'expérience. Les restaurants du chef Himanshu Saini à Dubaï et Mumbai expriment avec éloquence sa vision unique de la cuisine de ses racines dans le monde gastronomique. Son restaurant de Dubaï, Trèsind Studio – qu'il surnomme « mon théâtre des rêves » – a immédiatement été récompensé par une étoile Michelin lors de la parution du célèbre Guide aux Émirats arabes unis en 2022. Un an plus tard seulement, il réalise l'exploit remarquable d'être aussitôt distingué par une seconde étoile. Créatif et progressif dans son approche des saveurs comme de la présentation, le chef Himanshu Saini allie la chimie des ingrédients et la physique de la cuisine à des techniques innovantes et une grande sensibilité artistique pour proposer des expériences culinaires inédites.

---

#### **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](http://jaeger-lecoultre.com)