



مُحْتَرَف الدقة - The Precision Atelier - تجربة تذوق طعام  
من إعداد الشيف هيمانشو سايني

تعاون جديد في فن الطهو في إطار برنامج جيجر- لوكولتر  
ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers احتفالاً بفن الدقة

**النقط الرئيسية:**

- فن الطهو العصري: مزيج من النكهة والعلم
- رحلة تذوقية: أربع أكالات تجريبية مصحوبة بمشروبات مُعدّة خصيصًا
- تناغم عجيب: دمج تراث الطهو الهندي بمكونات من منطقة فالي دو جو

في معرض ساعات وعجائب - Watches & Wonders الذي يُقام في جنيف، نسخة عام 2024، تكشف جيجر- لوكولتر عن أحدث علاقة تعاون في إطار برنامجها ما أبدعته يد الصانع: مُحْتَرَف الدقة - Made of Makers programme: the Precision Atelier، وهي تجربة تذوق طعام من إعداد الشيف هيمانشو سايني الحائز على نجمتين في دليل ميشلان.

**إثراء الحوار بين صناعة الساعات والفنون**

في سلسلة من علاقات التعاون مع الفنانين والمصممين وأصحاب الحرف اليدوية من مجالات خارج عالم صناعة الساعات، تستكشف جيجر- لوكولتر الحوار القائم بطبيعة الحال بين عالم صناعة الساعات والفن وتثريه. ويستهدف هذا البرنامج الفنانين الذين يتشاركون وجيجر- لوكولتر قيم الإبداع والخبرة والدقة مع إعطاء الطبيعة قيمةً جوهريةً والذين يستكشفون أشكال تعبير جديدة من خلال مختلف المواد غير المتوقعة ووسائل الإعلام في كثير من الأحيان. ومثل صنّاع ساعات الدار العريقة، يحمل هؤلاء الفنانون والمبدعون احترامًا عميقًا للماضي الذي يقوم عليه الإبداع ومنه ينطلق عملهم الرائد. وحتى الآن، احتضن مجتمع ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers عوالم الفن المعاصر وفن الطهو والموسيقى بمشاركة فنانين مثل زيمون (سويسرا)، ومايكل مورفي (الولايات المتحدة)، وغيوم مارمان (فرنسا)، وفنان الحروف أليكس تروتشوت (إسبانيا/الولايات المتحدة)، والشيف الحلواني نينا ميتاييه (فرنسا)، وخبير خلط المشروبات ماتياس جيرو (فرنسا)، والفنانة الإعلامية الرقمية بيون كانغ (كوريا)، والموسيقي طوكيو مايرز (المملكة المتحدة)، وفنانة الوسائط المتعددة بريندي ويدينجر (الولايات المتحدة)، والشيف هيمانشو سايني (الهند) في العام 2024.

**عالم المُكوّنات**

إشادةً بالسعي إلى تحقيق الدقة التي لطالما كانت إحدى أهم قيم الدار العريقة منذ نشأتها قبل 200 عام تقريبًا، تعاونت جيجر- لوكولتر هذا العام مع الشيف هيمانشو سايني لإنشاء مُحْتَرَف الدقة - The Precision Atelier. ومُحْتَرَف الدقة - The Precision Atelier هذا عبارة عن تجربة تذوق طعام فريدة تدعو الضيوف إلى اكتشاف عالم جديد يجمع بين النكهة والفن والدقة. وسُيعرض لأول مرة في ركن مصمّم خصيصًا داخل جناح جيجر- لوكولتر في معرض ساعات وعجائب - Watches & Wonders في جنيف، قبل أن يجوب العالم في إطار معرض الدار: صانع الدقة - Precision Maker.



يجمع فنّ الشيف هيمانشو سايني العصري في طهو الطعام بين الحرف اليدوية العريقة وتقنيات الطهو الرائدة، ويستعين بعلم الكيمياء والفيزياء في فن الطهو، ويجمع بين العلم والتقنيات المبتكرة والذوق الفني الرفيع لإتاحة تجارب فن طهو جديدة. أعدّ الشيف هيمانشو سايني قائمة مخصّصة حصرياً للدار العريقة لتجسيد الدقة والرقيّ المتأصلين في كل ساعة من ساعات جيجر- لوكولتر.

الشيف هيمانشو سايني "خبير الأصالة والإثارة والدقة" على حدّ وصف دليل ميشلان، بدأ الطبخ منذ طفولته إلى جانب والدته وخالاته في الهند. واليوم، ذاع صيت الشيف هيمانشو سايني بوصفه أحد أكثر الطهاة العالميين موهبة وإثارة في فن الطبخ الهندي، وقد أصبح مطعمه تريسندي وتريسندي استوديو - Trèsind and Trèsind Studio من وجهات الذوّاقة الفاخرة في دبي ومومباي. وسرعان ما حصل مطعم استوديو تريسندي، الذي يسميه الشيف هيمانشو سايني "مسرح أحلامي"، على نجمة ميشلان عند إطلاق دليل ميشلان لدبي في عام 2022. وبعد عام، حاز المطعم نجمة ثانية، وهو إنجاز رائع أن يرتقي بهذه السرعة إلى مرتبة نجمتين. ويحظى المطعم بشهرة كبيرة لما يقدّم من تجربة متكاملة: قوائم طعام دائمة التجدّد، ونكهات وأصناف مثيرة، وحرفية رائعة، إذ يبدو كل طبق مثل تحفة فنية صغيرة، يُقدّم في أجواء احتفالية تزيد من تأثيره العاطفي.

يقول الشيف هيمانشو سايني: "لطالما شعرتُ بعلاقة قوية تربطني بالحرف اليدوية. وسواء أكنت أرسم أدق تفاصيل النكهات أم كنت أنحت طريقة تقديم الأطباق، فإن أساس عملي يقوم على الارتباط الملموس بالمكونات. وسرعان ما أدهشتني هذه العلاقة عندما زرتُ مصنع جيجر- لوكولتر، ورأيت للمرة الأولى صانعي الساعات وهم يعملون. من خلال تعقيدات الحرف الفنية اليدوية ودقتها، وجدتُ أن هناك قواسم مشتركة وثيقة تجمعنا، وأسعى إلى التعبير عنها فيما قمتُ بتحضيره لمعرض مُحترّف الدقة - The Precision Atelier".

### رحلة تذوّق طعام عجيبة في أربع أدوات تجريبية

في قائمة الأدوات التجريبية الأربع التي تُقدّم لضيوف جيجر- لوكولتر في معرض مُحترّف الدقة - The Precision Atelier، أعاد الشيف هيمانشو سايني النظر في تراث الطهو الموروث من أصوله الهندية، وجمع بين نكهات شبه القارة الهندية ومكونات من منطقة فالي دو جو ثم أضاف لمسة سويسرية بارزة وخفيفة في آن واحد إلى كل طبق. ويستعين بأسلوبه المميّز في تفكيك المكونات وإعادة تركيبها بطريقة مبتكرة، متلاعباً بالقوام ومستخدماً النسب والأشكال والتناسق والألوان لتقديم كل طبق في شكل غير تقليدي يخطف الأبصار. ويأخذ مُحترّف الدقة - The Precision Atelier الضيوف في مغامرة رائعة تجمع بين المذاق والقوام ورحلة رائعة تتخللها مستويات من النكهات الممزوجة والمتوازنة والمستساغة التي تبعث على الانبهار، فضلاً عن المكونات الإضافية المألوفة التي تثير الدهشة وتتخذ قواماً غريباً.

استوحى الشيف هيمانشو سايني كل أكلة من هذه الأدوات من مختلف أشكال الدقة التي لاحظها خلال زيارته للمصنع في لوسانتينييه:

- يعبر طبق "كريمسون روزيت" عن مفهوم دقة التصنيع من خلال توليفة معقّدة من الألوان والأشكال ومزيج من نكهات الشمندر وحبّات الصنوبر وقشر البرتقال والقطفة والجرجير؛
- يحتوي طبق "فيربينا أوتبرست" على "حجر سائل" بنكهة عشبة الليمون والنعناع والتوابل الهندية في دلالة على دقة التحوّل الذي تشهده صناعة الساعات من المواد الخام إلى الساعات الجاهزة؛
- يجسّد طبق "ميس تريوس فورست" دقة الذوق، ويجمع بين نكهات الفطر البري والخرشوف والكستناء في قالب يدكّرنا على الفور بالطحالب التي تغطي أرضية غابات الصنوبر في فالي دو جو؛
- يعبر طبق "باين نت ديلايت" عن الدقة الكرونومترية في عملية نقع موقوتة بدقة لتكوين حليب الصنوبر اللذيذ الذي يُمزج مع الكاكاو والفانيليا والعنب الأحمر والكرديه والتوابل ليمنح مذاقاً استثنائياً.

على غرار مطعمي تريسندي، تُقدّم كل أكلة مع مشروب مصنوع خصيصاً لتكتمل النكهات بمختلف مستوياتها، مما يضيف توازناً مثالياً بين الطعام والشراب، إذ تتناغم النكهة الناعمة مع النكهة القوية، وتتناغم النكهة الرقيقة مع النكهة الجريئة، وتتناغم النكهة الخفيفة مع النكهة العميقة والمعقّدة. وتُقدّم في أجواء احتفالية تضيف لمسة مختلفة على هذه التجربة.



- يقترن طبق "كريمسون روزيت" بشاي فيرموت المنقوع في التوت الأزرق والكوكوم (\* يحتوي على الكحول)
- يقترن طبق "فيربينا أوتبرست" بمشروب البرسيمون والقطفية الغازي
- يتوازن طبق "ميس تريوس فورست" تمامًا مع شاي الهليون الأبيض والفطر
- يُقدّم طبق "باين نت ديلايت" مع مشروب من الحليب والنيبذ الأحمر (\* يحتوي على الكحول)

تقول كاترين رينيه، الرئيس التنفيذي لدار جيجر- لوكلتر: "يسعدنا أن نرحب بالشيف هيمانشو سايني الذي تُضفي خبرته لمسة مثيرة على برنامجنا ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers لإثرائه بفن الطهو والابتكار. وتؤمن جيجر- لوكلتر إيمانًا راسخًا بأوجه الشبه الحاضرة بين الحرف اليدوية في العديد من التخصصات. وتوجد قواسم مشتركة وثيقة بين العالم الفني ودارنا. والعمل مع طاهٍ بارع مثل الشيف هيمانشو سايني يتيح لنا سبر أغوار مجالات مجهولة تتلاقى فيها الدقة والإبداع والشغف".

#### نبذة عن الشيف هيمانشو سايني

الشيف هيمانشو سايني أحد أشهر الطهاة الهنود في العالم، وغالبًا ما يُشار إليه باسم عالم المكونات لوصف نهجه الفريد في فن الطهو العصري. وسعى منذ البداية إلى تغيير مفهوم الطبخ الهندي والارتقاء بطريقة تناولنا له. ويعتبر مطعمًا الشيف هيمانشو سايني في دبي ومومباي تعبيرًا بليغًا عن وجهة نظره الفريدة للطبخ الهندي في عالم تذوق الطعام الفاخر بأسره. وسرعان ما حصل مطعمه الرئيسي في دبي، تريستد استوديو الذي يسميه "مسرح أحلامي"، على نجمة ميشلان عند إطلاق دليل ميشلان في الإمارات العربية المتحدة عام 2022. وبعد عام، حاز المطعم نجمة ثانية، وهو إنجاز رائع أن يرتقي بهذه السرعة إلى مرتبة نجمتين. ويتميز الشيف هيمانشو سايني بأسلوب مبدع ومتجدد قلبًا وقالبًا، ويجمع بين كيمياء المكونات وفيزياء الطهو والتقنيات المبتكرة والنوق الفني الرفيع لإتاحة تجارب جديدة تمامًا في تناول الطعام.

#### نبذة عن "ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers"

يُلم برنامج "ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers" شمل مجتمع من الفنانين والمصممين والحرفيين من مختلف التخصصات خارج نطاق صناعة الساعات. ويسعى إلى إثراء الحوار القائم على علم قياس الوقت والفن، ويرتكز على المبادئ الأساسية التي لطالما حدّدت معالم الدار وهي: الإبداع والخبرة والدقة. ويستهدف المبدعين الذين يحظون بشهرة عالمية والذين يشاركون الدار العريقة القيم نفسها والذين يستكشفون بعملهم أشكال تعبير جديدة من مختلف المواد ووسائل الإعلام غير المتوقعة في كثير من الأحيان. وفي كل عام، تُعرض أعمال جديدة مصممة خصيصًا لهذا البرنامج في المعارض التي تقيمها أو تشترك فيها جيجر- لوكلتر في جميع أنحاء العالم، مما يثري الموضوع المختار وبتيح تهيئة فرص جديد لإشراك الجمهور في هذا الحوار الشامل عن الفن والحرف والتصميم.