



THE PRECISION ATELIER: UNA NUEVA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA CON EL CHEF HIMANSHU SAINI

UNA NUEVA COLABORACIÓN CULINARIA EN EL MARCO DEL PROGRAMA
MADE OF MAKERS
DE JAEGER-LECOULTRE PARA CELEBRAR EL ARTE DE LA PRECISIÓN

Datos clave:

- Gastronomía moderna: la fusión del sabor y la ciencia
- Experiencia gustativa: cuatro creaciones combinadas con bebidas específicamente creadas
- Equilibrio inesperado: la unión del legado culinario de la India con los ingredientes del Vallée de Joux

En Watches & Wonders 2024, Jaeger-LeCoultre presenta la última colaboración de su programa Made of Makers: The Precision Atelier, una experiencia gastronómica creada por el chef Himanshu Saini, ganador de dos estrellas Michelin.

Impulsamos el diálogo entre la relojería y las artes

A través de una serie de colaboraciones con artistas, diseñadores y artesanos de otros sectores, Made of Makers analiza y promueve el diálogo natural entre la horología y el arte. El programa se centra en los artistas que comparten los valores de creatividad, experiencia y precisión de Jaeger-LeCoultre, con la naturaleza como eje central, y explora nuevas formas de expresión artística con materiales y medios diferentes y a menudo inesperados. Como los relojeros de La Grande Maison, estos artistas y creadores sienten un profundo respeto por el pasado como base creativa y trampolín para labrarse un camino. Hasta la fecha, la comunidad Made of Makers ha abarcado los mundos del arte contemporáneo, la gastronomía y la música, con artistas como Zimoun (Suiza), Michael Murphy (EE. UU.), Guillaume Marmin (Francia), el artista tipográfico Alex Trochut (España/EE. UU.), la pastelera Nina Métayer (Francia), el mixólogo Matthias Giroud (Francia), la artista digital Yiyun Kang (Corea), el músico Tøkió Myers (Reino Unido), la artista multimedia Brendi Wedinger (EE. UU.) y, en 2024, el chef Himanshu Saini (India).

El científico de los ingredientes



Este año, en homenaje a la búsqueda de la precisión que ha sido uno de los valores fundamentales de La Grande Maison desde su fundación hace casi 200 años, Jaeger-LeCoultre colabora con el chef Himanshu Saini para crear The Precision Atelier. The Precision Atelier, una experiencia gastronómica única, invita a los huéspedes a descubrir un nuevo universo de sabor, arte y precisión. Su estreno tendrá lugar en un espacio especialmente diseñado en el stand de Jaeger-LeCoultre de Watches & Wonders (Ginebra), y después viajará por todo el mundo como parte de la exposición "El creador de la precisión" de la Maison.

La gastronomía moderna del chef Himanshu Saini, que combina una artesanía consagrada con técnicas culinarias de vanguardia, es fruto de la física y química de la cocina, de una fusión de la ciencia con técnicas innovadoras y un excelente talento artístico para crear nuevas experiencias culinarias. El menú del chef, creado exclusivamente para La Grande Maison, captura la precisión y la sofisticación inherentes a cada reloj Jaeger-LeCoultre.

El chef Himanshu Saini, descrito por la Guía Michelin como un "maestro de la originalidad, la intriga y la precisión", comenzó a cocinar cuando era niño junto a su madre y sus tías en India. Los restaurantes de Dubái y Bombay, Trèsind y Trèsind Studio de Saini, actualmente reconocido como una de las figuras más talentosas y apasionantes de la cocina india, se han convertido en destinos gastronómicos. Cuando se lanzó la Guía Michelin de Dubái en 2022, Trèsind Studio —al que el chef Himanshu Saini llama "mi teatro de los sueños"— recibió una estrella Michelin de inmediato. Al año siguiente se le concedió una segunda estrella, un logro extraordinario teniendo en cuenta lo rápido que se consiguió. Los restaurantes gozan de un gran prestigio por la experiencia completa que ofrecen: menús en constante evolución, interesantes sabores y texturas y una artesanía exquisita. Cada plato es un pequeño *objet d'art* que se presenta con un toque ceremonial para potenciar su impacto emocional.

"Siempre he sentido una fuerte conexión con la artesanía", afirma el chef Himanshu Saini. "Tanto si se trata de extraer los detalles de los perfiles de sabor como de esculpir la presentación de un plato, mi fundamento reside en la conexión táctil con los ingredientes. Esa conexión me impresionó de inmediato cuando visité la Manufactura Jaeger-LeCoultre y vi trabajar a los relojeros por primera vez. A través de la complejidad y la precisión de la artesanía, compartimos una gran afinidad que trato de plasmar en mis creaciones para The Precision Atelier".

Una inesperada experiencia gastronómica con cuatro creaciones

Para el menú de cuatro creaciones que se ofrecerá a los invitados de Jaeger-LeCoultre en The Precision Atelier, el chef Himanshu Saini ha reinterpretado el legado culinario de sus raíces indias combinando los sabores del subcontinente con ingredientes del Vallée de Joux, añadiendo un distintivo pero sutil toque suizo a cada creación. Con su estilo característico, deconstruye y reconstruye de forma creativa los ingredientes, jugando con las texturas y aprovechando las proporciones, la forma, la simetría y el color para presentar cada plato de una forma poco convencional y visualmente atractiva. The Precision Atelier acompaña a los invitados en una auténtica aventura de sabor y textura, un



fascinante viaje a través de superposiciones de sabores perfectamente combinados y equilibrados que evolucionan en el paladar, con la sorpresa añadida de ingredientes familiares a través de texturas inesperadas.

Para cada una de las creaciones, el chef Himanshu Saini se ha inspirado en diferentes aspectos de la precisión que observó durante su visita a la Manufactura de Le Sentier:

- *Crimson Rosette* expresa la noción de precisión de la elaboración a través de una compleja fusión de colores y formas, combinando los sabores de la remolacha, los piñones, la ralladura de naranja, el amaranto y la rúcula.
- En alusión a la precisión de la transformación en relojería —desde las materias primas hasta los relojes acabados—, *Verbena Outburst* presenta una "piedra líquida" aromatizada con hierbaluisa, menta y especias indias.
- *Mysterious Forest* encierra la precisión del sabor, fusionando los sabores de las setas, las alcachofas y las castañas en una presentación que evoca de inmediato el suelo musgoso de los pinares del Vallée de Joux.
- *Pine Nut Delight* interpreta la precisión de la cronometría mediante un proceso de infusión meticulosamente cronometrado que crea una exquisita leche de piñón. Este plato ofrece una extraordinaria sensación mediante la fusión con cacao, vainilla, uva tinta, hibisco y especias.

Al igual que en los restaurantes *Trèsind*, cada una de las creaciones se servirá con una bebida especialmente elaborada para completar las distintas superposiciones de sabores, creando un perfecto equilibrio entre comida y bebida —suavidad equilibrada con fuerza, delicadeza equilibrada con audacia, ligereza equilibrada con profundidad y complejidad—. Estas creaciones se presentarán con un toque ceremonial que aportará otra dimensión a la experiencia.

- *Crimson Rosette* se combina con té de vermut de arándanos y *kokum* (contiene alcohol).
- *Verbena Outburst* se complementa con un refresco de caqui y caléndula.
- *Mysterious Forest* encuentra el equilibrio perfecto con un té de espárragos blancos y setas.
- *Pine Nut Delight* se presenta con ponche de leche de vino tinto (contiene alcohol).

"Estamos encantados de dar la bienvenida al chef Himanshu Saini. Su experiencia aporta una dimensión apasionante a nuestro programa *Made of Makers*, enriqueciéndolo con arte culinario e innovación", afirma Catherine Rénier, CEO de Jaeger-LeCoultre. "En Jaeger-LeCoultre creemos firmemente en la convergencia de la artesanía con numerosas disciplinas. Existe una profunda afinidad entre el universo artístico y nuestra *Maison*, y trabajar con un virtuoso de la cocina como el chef Himanshu Saini nos permite descubrir territorios inexplorados en los que confluyen la precisión, la creatividad y la pasión".



Acerca del chef Himanshu Saini

El chef Himanshu Saini es uno de los chefs indios más aclamados del mundo, y a menudo se le considera un científico de los ingredientes por su exclusivo enfoque de la gastronomía moderna. Desde el principio, su misión ha sido cambiar la percepción de la cocina india y sublimar nuestro modo de experimentarla. Los restaurantes del chef Himanshu Saini en Dubái y Bombay expresan con elocuencia su singular perspectiva de la cocina india en el mundo gastronómico. Su restaurante insignia de Dubái, Trèsind Studio, al que llama "mi teatro de los sueños", fue galardonado con una estrella Michelin cuando se presentó la guía epónima en los EAU en 2022. Al año siguiente se le concedió una segunda estrella, un logro extraordinario teniendo en cuenta lo rápido que se consiguió. El chef Himanshu Saini, creativo y progresista en su enfoque tanto de los sabores como de la presentación, combina la química de los ingredientes y la física de la cocina con técnicas innovadoras y un gran talento artístico para crear experiencias culinarias completamente novedosas.

Acerca de Made of Makers

El programa Made of Makers reúne a una comunidad de artistas, diseñadores y artesanos de diversas disciplinas ajenas a la relojería. El programa amplía el diálogo que existe entre la relojería y el arte y se basa en los principios fundamentales que siempre han definido a la Grande Maison: creatividad, maestría y precisión. Se centra en creadores de talla mundial que comparten los valores de la Maison y cuyo trabajo explora nuevas formas de expresión a través de distintos materiales y medios a menudo inesperados. Cada año, las nuevas obras encargadas a través del programa animan las exposiciones que Jaeger-LeCoultre organiza en todo el mundo, ampliando el tema elegido y creando nuevas oportunidades para que el público participe y forme parte de una conversación más amplia sobre arte, artesanía y diseño.

jaeger-lecoultre.com