



ご紹介

チーズコンポーザー ジル・ヴァローヌ

ジャガー・ルクルトの「メイド・オブ・メーカーズ™」プログラムのもと、
料理界との新しいコラボレーションでスイスの逸品を祝福

概要：

- ・ **第12の芸術を刷新：**賛否両論を引き起こす食材、チーズに対する先入観への挑戦
- ・ **ジル・ヴァローヌ：**ミシュラン2つ星を獲得しているスイス人シェフとの特別なコラボレーション。チーズの真の個性を解き明かし、素朴な食材を洗練された味わいへと昇華
- ・ **正確に考えられた感覚の旅：**思いがけない風味、型にはまらないテクスチャー、そして魅力的な視覚表現

ウォッチ&ワンダーズ ジュネーブ 2026 にて、ジャガー・ルクルトは「メイド・オブ・メーカーズ™」プログラムの最新コラボレーションとして、ミシュラン2つ星シェフであるジル・ヴァローヌと共に、スイス産チーズの世界へ誘う実験的な美食の旅を発表します。

2026 年のテーマ「発明の溪谷」は、スイス・ジュラ山脈の秘境に隠された溪谷へと遡り、ジャガー・ルクルトの起源の物語をたどります。過酷なこの地は、時計づくりの歴史の流れを形作る発明を生み出した人々の個性を育みました。チーズを中心にした創作料理でスイスのテロワールに敬意を表するジル・ヴァローヌが、グランドメゾンの年間テーマに対する自身の視点を示します。

クラシックアートの限界に挑戦

「メイド・オブ・メーカーズ™」プログラムは、ウォッチメイキングとアートの世界を結びつけ、創造性、専門性、精度というジャガー・ルクルトの価値観を共有する時計づくり以外の分野のアーティスト、デザイナー、職人とのコラボレーションを促進しています。このプログラムでは、クラシックアートを変化のないもの、あるいは過去に縛られたものとして捉えるのではなく、その絶え間ない改革を強調し、今日の創造性を導き出す源泉として称えることに挑戦します。今日クラシックと呼ばれるものが発表当初は前衛的だと見なされていたのと同様、「メイド・オブ・メーカーズ™」プログラムでは、伝統的な形式や技法が、新しい素材やメディアによってどのように再構成されるかを探求し、過去と現在の対話に新たな視点を提供します。ジャガー・ルクルトの時計職人のように、アーティストたちは限界を押し広げ、新たな地平を開拓しながらも、創造性の基盤として伝統を尊重し、ウォッチメイキングとクラシックアートの両方がいかに人間の創造性を表現し、時代の文化を反映し、感情を引き起こすかを浮き彫りにしています。



今日までに、「メイド・オブ・メーカーズ™」コミュニティには、アーティストのザイムーン（スイス）、マイケル・マーフィー（米国）、ギヨーム・マルマン（フランス）、レタリングアーティストのアレックス・トロシュート（スペイン/米国）、パティシエのニーナ・メタイエ（フランス）、ミクソロジスト（バーテンダー）のマティアス・ジルー（フランス）、デジタルメディアアーティストのイーユン・カン（韓国）、ミュージシャンの TØKIO MYERS（英国）、マルチメディアアーティストのブレンディ・ワイディングガー（米国）、シェフのヒマンシュ・サイニ（インド）、ストリートライトペインターのロイ・ワン（中国）、調香師のニコラ・ボンヌヴィル（フランス）、デザイナーのハリド・シャファール（UAE）、シェフ・ショコラティエのマチュー・ダヴォワヌ（フランス/スイス）、アニメーション映画監督のジャッキー・ワン（中国）、ウェブコミックデザイナーのリリー・メイ・カタン/Olivecoat（フィリピン）が登場し、現代ビジュアルアート、ガストロノミー、音楽、香水の世界を展開してきました。ジル・ヴァローヌ（スイス）との新たなコラボレーションにより、メイド・オブ・メーカーズ™のポートフォリオに、美食の新鮮な解釈が加わりました。

議論を引き起こす食材、チーズをめぐる美食の挑戦

食の遺産の礎であるチーズは、美食において最も表現力豊かでありながら、意見が分かれる食材のひとつです。何世紀にもわたる伝統によって形作られながらも、絶え間ない革新を受け入れる姿勢を持ち、スイスの卓越性と世界への挑戦を体現しています。一部の国では上流階級に向けて洗練されたものと崇められる一方、他の文化では臭いや個性が強すぎる、敷居が高い、あるいは安っぽいと受け取られ、身構えられてしまうこともあります。

その起源への確かな敬意を求めるチーズは、ありのままの力強さを理解した者だけが真価にたどり着くことができます。フレッシュなトムやラクレット、マレシャルまで、一つひとつを厳選。クリーム、泡、溶けた状態、サクサクなど、絶えず姿を変える食材は、食感、温度、そして時間が鍵を握ります。

この精度、独創性、変革の追求は、著名なシェフ、ジル・ヴァローヌのビジョンにおいて現代的な表現を見出しています。ジャガー・ルクルトの「発明の溪谷」に敬意を表するジル・ヴァローヌの作品は、ウォッチ&ワンダーズ ジュネーブにて披露され、グランドメゾンのブース内のル・シャレーにて招待されたゲストに提供されます。手仕事の生産者からのみ調達し、自ら採集した地元産の旬の食材で彩るシェフは、チーズを馴染み深い素朴な料理としてではなく、創造性と変容の象徴として提案します。



チーズコンポーザー

スイスのヴァレー州サヴィエーズで生まれ育ったチーズコンポーザーのジル・ヴァローヌは、作り上げる一皿一皿に自らの愛するテロワールを込めています。繊細で調和の取れた味わい、そして控えめでありながら驚くべき美しさを皿に表現するその技は、彼があらゆる食材に向き合う際の精度、純粹さ、そして敬意の証です。

シェフのジル・ヴァローヌにとって、地元食材の調達こそが土地を表現し、物語を伝える最良の方法です。コロナ禍のロックダウン中に故郷サヴィエーズに戻ったことは、彼にとって大きな贈り物になりました。「ロンドンでの刺激的で精力的な生活の後、この場所の美しさ、高い生活の質、山々を再発見できたのは素晴らしいことでした。ここには、他のどこにも決して見つけない、何か魔法のようなものがあります。今、私は自らのテロワールに根ざし、それを源に創作しています。山へ出かけて野生のハーブやベリー、その他の食材を採集し、それらで美味しいものを作り、お客様に提供できることが、私の心からの喜びです。『今朝摘んだこの食材で、この料理を作りました』と言えるのは、本当にやりがいがあることです」。

チーズの真の個性を解き明かす

ジャガー・ルクルトがシェフのジル・ヴァローヌに依頼したチーズのメニューは、伝統に挑みながら、チーズボードのクラシックな概念を再定義することを目指しています。

料理の定番を昇華：ゲストを体系的なテイスティング体験へと導く 4 つのメニュー。まず柔らかな風味から始まり、甘みから塩味へ、若々しさから熟成された味わいへ、軽やかさから力強い味わいへと、次第に強度を増していきます。

型にはまらないテクスチャーとフォルム：クリーミー、サクサク、泡状、固体、液体と、チーズを多様な姿で表現。親しみやすくも型にはまらないテクスチャーが、味わいの体験に刺激的な感覚のひねりを加え、視覚表現は思いがけないプロポーション、形状、表面の仕上げで驚きと喜びをもたらします。

ジュウ溪谷の食材：ジュウ溪谷のチーズをはじめ、松の実、蜂蜜、山で採れるハーブなどの食材を組み合わせることで上質なチーズの味わいをさらに高め、驚くべき調和を生み出しています。巧みにブレンドされ、バランスが取れた風味が層をなし、口の中に広がることで変化を遂げていきます。

先入観と感覚への挑戦

ジャガー・ルクルトのために創作された 4 種類のチーズのメニューは、溶け合う伝統、精度、革新の本質を体現しています。

「PERLE D'HIVER（冬の真珠）」：官能的でクリーミーでありながら軽やか。白のトムチーズの風味豊かな味わいは、蜂蜜の甘さと新鮮な洋梨のほのかな酸味によって見事に調和しています。



「**MACARON FORESTIER（森のマカロン）**」：甘いマカロンが塩味を効かせた驚きの逸品へと変身。マレシャルチーズのほのかなハーブの風味と丸みに、モミの粉のウッディな香りが見事に調和しています。

「**QUICHE DU CHALET（シャレー風キッシュ）**」：力強い風味と巧みな香りがはじける一品。山のハーブとターメリックをフレッシュなトムチーズと結びつけ、伝統的なキッシュを美食の発見へと昇華させています。

「**COEUR DE NEIGE（雪の心）**」：テイスティングの締めくくりは、パン粉をまぶしたパン、ペッパー、モミのスパイス、野生のニンニクの芽をラクレットチーズとグリュイエールチーズに調和させた温かいカナッペでクラシックなフォンデュを再解釈した力強い香りを放つ一品です。

4 つの美食の逸品を引き立てるため、ジル・ヴァローヌは新鮮なリンゴをベースにした 2 種類の特別ドリンクを考案しました。1 つはノンアルコール、もう 1 つはアルコール入りです。一口食べるたびに味わうことで、ドリンクの爽やかでほのかな酸味と、控えめな甘みが、口の中をリセットする清涼感と新たな風味の層をもたらし、チーズの味わいを引き立て中和します。3 つ目の選択肢として、ジル・ヴァローヌの故郷、ヴァレー州固有の古代品種から造られる希少な白ワインのラフネツチャが提供されます。

「シェフのジル・ヴァローヌとコラボレーションができて光栄です」と、ジャガー・ルクルト CEO のジェローム・ランベールは述べています。「最高峰の職人として、彼の芸術へのアプローチは高級時計づくりに内在する多くの価値観を体現し、ジャガー・ルクルトが信じる多分野にわたる職人技の融合を強調しています。その作品の独創性と純粋さは、私たちの『メイド・オブ・メーカーズ™』プログラムに深みと豊かさをもたらし、その情熱、謙虚さ、そして職人技への献身的な姿勢を持つ彼が私たちのパートナーを務めることは当然の流れでした」。

ジル・ヴァローヌについて

スイス・ヴァレー州で生まれ育ったシェフのジル・ヴァローヌは、料理の道を歩み始め、瞬く間に国際的な評価を得ました。シオンでの見習い期間を経て、その才能はロンドンの一流レストランのキッチンで開花します。ジョニー・レイクのトライヴェットとクロード・ボシのビバンダムでさらに腕を磨いたヴァローヌは、2022 年 7 月に故郷のサヴィエーズに戻り、自身のレストランを開きました。彼の影響はすぐに、大きく広がりました。2023 年 10 月までに初めてミシュランの星を獲得。同時に、厳格な季節の食材を採集し栽培するという哲学のもと、深く地域に根ざした責任ある料理へのアプローチを称えるグリーンスターも獲得しました。2024 年 4 月、ヴァローヌは完全オープンキッチンという夢を実現し、自ら料理をプレゼンテーションしながら、ゲストに自身のビジョンを共有しています。この革新的な精神により、2024 年 10 月にはゴ・エ・ミヨで 17 ポイントを獲得。ミシュランガイドの「若手シェフ・オブ・ザ・イヤー」賞を受賞しさらにその評価を高め、2025 年 10 月には栄誉ある 2 つ目のミシュランの星を獲得しました。シェフ ヴァローヌの卓越した経歴と料理の変革に対する献身は、ジャガー・ルクルトが称える革新の精神を完璧に体現しています。



「メイド・オブ・メーカーズ™」について

「メイド・オブ・メーカーズ™」プログラムは、ウォッチメイキング以外のさまざまな分野のアーティスト、デザイナー、職人たちのコミュニティを一つにまとめます。ウォッチメイキングとアートの中に存在する対話を拡大するこのプログラムは、創造性、専門性、精度といったジャガー・ルクルトを常に定義してきた基本原則を土台としています。このプログラムは、ジャガー・ルクルトの価値を共有し、さまざまに異なる、時には予期せぬ素材や媒体を通じて、表現の新しい形を探索する作品作りをしているワールドクラスのクリエイターたちにフォーカスしています。毎年、ジャガー・ルクルトが世界各地で開催する展覧会に、プログラムを通じて制作された新作が登場し、選ばれたテーマを発展させ、観客がアートや技巧、デザインに関する幅広い話題に加わる新しい機会を作り出します。

ジャガー・ルクルト - ウォッチメーカーの中のウォッチメーカー™

1833 年以来、ジャガー・ルクルトは、革新性と創造性への抑えきれない渴望に導かれ、故郷ジュウ渓谷の平穏な自然環境からインスピレーションを得て、複雑機構への熟練した技術とその精度で際立った存在となっています。ウォッチメーカーの中のウォッチメーカー™として知られるマニュファクチュールは、1,400 を超えるキャリアの制作と 430 以上の特許を通して、その絶え間ない革新の精神を表現してきました。ジャガー・ルクルトの時計職人たちは、190 年以上にわたる蓄積された専門知識を駆使して、最先端の精密なメカニズムの設計、製造、仕上げ、装飾を行い、何世紀にもわたるノウハウと情熱を融合させ、過去と未来をつないでいます。時代を超え、常に時と共にあります。180 種類もの専門技術がひとつ屋根の下に集結したマニュファクチュールは、その技巧に、デザインの美しさと独特で控え目な洗練とを組み合わせ、高級時計に息吹を吹き込んでいます。