



積家呈獻

芝士創意大師 GILLES VARONE

積家「匠心製造」計劃全新美食合作
致敬瑞士風土特產

重點資訊：

- **重新詮釋第十二項藝術：**顛覆對褒貶不一的食材 — 芝士的刻板印象
- **Gilles Varone：**積家與米芝蓮二星瑞士主廚展開獨家合作，將醇厚質樸的芝士，昇華為精緻考究的料理，展現真實特色
- **精準調動感官的體驗之旅：**出乎意料的風味、非同尋常的質感、引人入勝的視覺呈現

適逢 2026 年日內瓦「鐘錶與奇蹟」高級鐘錶展，積家推出「匠心製造」（Made of Makers™）計劃的全新合作：邀請米芝蓮二星主廚 Gilles Varone，共同開啟一場倘佯瑞士芝士世界的實驗性美食之旅。

2026 年，積家以「創新之谷」（The Valley of Inventions）為主題，追溯積家起源於隱秘瑞士汝山谷地區的傳奇故事。清幽而嚴苛的環境造就了當地居民堅韌沉穩的個性，他們的發明創造大大推動了製錶發展歷程。Gilles Varone 以芝士設計的創意美食作品，向獨樹一幟的瑞士風土致意，從個人視角詮釋積家的年度主題。

拓展古典藝術的界限

「匠心製造」計劃連繫製錶與藝術世界，促進與製錶業以外的藝術家、設計師和工匠合作，他們與積家對創意、專業知識和精準之藝方面擁有共同的價值觀。此計劃挑戰大眾對古典藝術一成不變或受制於過去的刻板印象，彰顯不斷創新的一面，將古典藝術奉為當今創意的一大泉源。今天被稱為經典的作品，在誕生之初曾被視為前衛之作；「匠心製造」計劃則探索如何透過新材質和新媒介重塑傳統的形式和技術，為過去與現在之間的交流提供了嶄新視角。與積家大工坊的製錶師一樣，諸位藝術家既尊重傳統，以其為創意基礎，同時突破界限，探索新領域，突顯製錶和古典藝術如何表達人文創意，反映一個時代的文化，引發情感共鳴。

「匠心製造」計劃至今已與多位當代視覺藝術、美食、音樂與調香領域的大師合作，包括藝術家 Zimoun（瑞士）、Michael Murphy（美國）、Guillaume Marmin（法國）、字體藝術家 Alex Trochut（西班牙/美國）、糕點大師 Nina Métayer（法國）、調酒師 Matthias Giroud（法國）、數碼媒體藝術家康利妍（韓國）、音樂人 TØKIO M¥ERS（英國）、多媒體藝術家 Brendi Wedinger（美國）、主廚 Himanshu Saini（印度）、光繪藝術家王思博（中國）、調香大師 Nicolas Bonneville（法國）、設計師 Khalid Shafar



（阿聯酋）、巧克力大師 Mathieu Davoine（法國/瑞士）、動畫導演王家琪（中國）及網絡漫畫設計師 Lily May Catan/Olivecoat（菲律賓）。此次與 Gilles Varone（瑞士）的全新合作則為「匠心製造」計劃的美食領域增添全新演繹手法。

顛覆刻板印象，展現褒貶不一的食材 —— 芝士的真實魅力

芝士為源遠流長的美食烹飪傳統奠定基礎，是最具表現力，同時亦最具爭議的食材之一。它在延續數百年歷史傳承的同時，不斷創新，與時並進，既是彰顯瑞士卓越品質的代表，也在全球各地挑戰著人們的接受度。芝士在某些國家大受推崇，被奉為美味珍饈，而在另外一些國家和文化中，芝士所散發的濃烈氣味，有時會令人感到不快，甚至聞而遠之。

恪守本源，方能品其真味，惟有能夠駕馭其原生純粹特質，才能真正領略芝士的獨到之處。從新鮮的 Tomme 芝士，到濃醇豐潤的 Raclette 芝士和 Maréchal 芝士，每一種選擇皆需經過深思熟慮。無論是凝脂綿潤、綿泡輕漾，或是融漿柔化、酥殼成型，在質地、溫度與時間的精妙把控下，芝士產生著不同的變化。

這種對於精準手法、匠心技藝與突破蛻變的執著追求，在 Gilles Varone 的當代詮釋中得以淋漓盡致地展現。為致獻積家年度主題「創新之谷」（The Valley of Inventions），Gilles Varone 的創意美食作品將於日內瓦「鐘錶與奇蹟」高級鐘錶展期間推出，並在積家展位內的 Le Chalet 供受邀來賓品嚐。這位主廚僅選用手工芝士商提供的原料，並輔以其親自搜羅的當地時令食材，將芝士從醇厚質樸的普通食物，昇華為巧思創意與突破蛻變的象徵。

芝士創意大師

芝士創意大師 Gilles Varone 在瑞士瓦萊州（Valais）的薩維耶斯（Savièse）村莊出生和成長。他以每道悉心創作的佳餚表達自己對家鄉風土的真摯情感：不同口味和諧相融，精緻細膩，與擺盤呈現的含蓄而不失驚豔的視覺美感相得益彰，見證他對精準手法、至臻至純並尊重食材原汁原味的不懈追求。

對於主廚 Gilles Varone 而言，選用當地食材是展現地域特色以及講述故事的最佳方式 —— 他在新冠疫情期間回到了家鄉薩維耶斯，「暫別倫敦喧囂忙碌的生活，重新發現故鄉的美麗，感受這裡的高品質生活，放眼遠眺巍峨群山.....一切都是如此美好。這裡擁有我們永遠無法在其他地方找到的神奇魔力。如今，我紮根於這片土地，從中汲取創作靈感。我非常高興能夠走進山野之間，親自尋找野生香草、漿果和其他食材，由此創造出精美佳餚，以供賓客品嚐。我可以告訴客人：『這是用今早剛採摘的食材製作的佳餚』。這種感覺意義非凡。」

展現芝士的真實特色

積家委託主廚 Gilles Varone 創作的芝士小食，旨在顛覆以往對傳統芝士拼盤的刻板印象：

昇華美食經典：四款小食，引領賓客感受層層遞進的品鑒體驗，從綿軟甘甜的風味開始，逐漸過渡至更加濃烈醇厚的味道，由甜到鹹，由新鮮到熟成，從清淡到濃郁，層次分明，漸入佳境。



創新質感與造型：呈現出芝士的多樣面貌：柔滑細膩，酥脆爽口，與豐潤綿密。似曾相識卻又出乎意料的質感。為品鑒體驗增添驚喜，別出心裁的大小比例、形狀和表面裝飾，更帶來賞心悅目、令人驚豔的視覺享受。

瑞士汝山谷本地食材：精選汝山谷芝士，並融入松木、蜂蜜和高山香草等其他食材，打造層次豐富的和諧口感，各種風味均衡融合，於口中漸次綻現。

顛覆刻板印象，突破感官體驗

專為積家精心製作的四款芝士小食，完美詮釋「以極致精準的手法將傳統與創新和諧相融」的品牌精髓：

「**PERLE D'HIVER**」（冬日明珠）：口感柔滑細膩、輕盈怡人。Tomme 白芝士的咸香，融合甜潤蜂蜜與微酸的新鮮梨子，呈現出和諧均衡的微妙滋味。

「**MACARON FORESTIER**」（森林馬卡龍）：將經典的馬卡龍甜品轉化為鹹味，與 Maréchal 芝士的圓融草本淡香與冷杉粉末的幽然木香巧妙結合。

「**QUICHE DU CHALET**」（雪舍法式鹹批）：高山香草碰撞薑黃氣息，糅合新鮮 Tomme 芝士，將傳統法式咸撻昇華為一場美食探索之旅。

「**COEUR DE NEIGE**」（冰雪之心）：這場品鑒之旅以濃醇滋味作結，將傳統的瑞士芝士火鍋重新演繹為熱葷小吃。酥脆麵包裹以軟融的 Raclette 芝士和 Gruyère 芝士，點綴胡椒、冷杉香料和野生蒜芽。

為搭配這四款美味小食，Gilles Varone 以新鮮蘋果為原料，調製兩款特飲——一款含酒精，一款不含酒精。清爽而酸甜可口的特飲，最適合在樂享小食時飲用，在喚醒味蕾的同時，亦增添別樣層次，突出芝士的風味。此外，還有一款珍罕白酒，採用 Gilles Varone 家鄉瑞士瓦萊州當地特有的古老葡萄品種——納芬納茶（Lafnetscha）釀造而成。

積家全球首席執行官 Jérôme Lambert 表示：「我們非常榮幸能夠與主廚 Gilles Varone 合作。他是登峰造極的藝匠大師，其藝術手法所體現的許多價值理念，與高級製錶不謀而合，突顯積家追求手工技藝在不同領域交融並匯的堅定信念。他的作品盡顯原創與純粹，進一步深化並豐富「匠心製造」計劃的內涵。他對於匠心技藝的熱忱、謙遜和執著，皆與積家理念互相契合，使他成為我們理所當然的合作人選。」



GILLES VARONE 個人簡介

Gilles Varone 在瑞士瓦萊州 (Valais) 出生和長大，自他投身烹飪行業後，迅速蜚聲國際。在錫永 (Sion) 完成學徒生涯之後，他開始在倫敦的頂級餐廳中展露出眾才華。他曾先後在名廚 Johnny Lake 的 Trivet 餐廳和 Claude Bosi 的 Bibendum 餐廳精進廚藝，隨後於 2022 年 7 月回到家鄉薩維耶斯，創辦了自己的餐廳，並迅速引發關注。2023 年 10 月，他榮獲米芝蓮一星和米芝蓮綠星。這份雙重殊榮是對其以本地食材為核心、秉持負責任烹飪理念的至高榮譽。這種料理哲學深深植根於種植並嚴選時令食材的初心。2024 年 4 月，Gilles Varone 實現了打造全開放式餐廳的夢想，親自向客人奉上美食佳餚，並分享自己的創作構思。2024 年 10 月，他獲得《Gault & Millau》美食指南的 17 分評分，也獲米芝蓮美食指南授予「年度年輕主廚大獎」。2025 年 10 月，他榮獲米芝蓮二星評級。Gilles Varone 的非凡職業歷程，以及對創意美食的執著追求，完美體現積家所推崇的創新精神。

「匠心製造」主題簡介

「匠心製造」(Made of Makers™) 主題匯聚製錶界以外其他不同領域的眾多藝術家、設計師和手工藝大師構成一個獨特的社群。此計劃致力拓展製錶界與藝術之間的交流，以積家大工坊一直堅守的核心價值為基礎，即巧思創意、專業技藝與力求精準。計劃主要邀請與積家擁有相同理念的世界級創作者合作，他們透過不一樣且令人意想不到的材質與媒介探索嶄新的表現形式。積家每年都會透過此計劃委託藝術家創作新作品，為積家的全球巡展增添姿采，強調所選擇的展覽主題，並創造新的機會，讓觀眾參與其中，成為藝術、手工技藝與設計之間廣闊交流的一部分。

關於積家 —— 製錶師中的製錶大師 (THE WATCHMAKER OF WATCHMAKERS™)

自 1833 年以來，積家憑藉對創新技術和創意巧思的不懈追求、並從積家大工坊所在地汝山谷靜謐的大自然環境汲取靈感，成功以掌握多項複雜功能和創製精準機械裝置而聞名遐邇。因著生生不息的造物精神，積家研發出 1,400 多種機芯並獲得超過 430 項專利，成為製錶師中的製錶大師 (The Watchmaker of Watchmakers™)。大工坊的製錶工匠運用逾 190 年累積下來的專業知識，設計、製作、潤飾、與裝飾最先進和精準的機械裝置，將製錶熱忱融匯百年精湛工藝，連繫過去與未來，令作品雋永卻永不過時。大工坊將 180 種製錶工藝匯聚於同一屋簷下，創作出多款兼具美學魅力、卓越技術與低調精妙之藝的高級時計。
