



APRESENTANDO

O COMPOSITOR DE QUEIJOS GILLES VARONE

UMA NOVA COLABORAÇÃO CULINÁRIA DA JAEGER-LECOULTRE
NO PROGRAMA MADE OF MAKERS™, CELEBRANDO UMA ESPECIALIDADE
SUÍÇA

PRINCIPAIS FATOS:

- **Reinventando a 12ª Arte:** desafiando noções pré-concebidas de um ingrediente polarizado, o queijo
- **Gilles Varone:** uma colaboração exclusiva com um chef suíço com duas estrelas Michelin que revela a verdadeira personalidade do queijo, transformando o rústico em refinado.
- **Uma jornada precisa de sensações:** gestos inesperados, texturas pouco convencionais e apresentações visuais intrigantes

Na Watches & Wonders Geneva 2026, a Jaeger-LeCoultre revela a mais recente colaboração do seu programa Made of Makers™: uma jornada gastronômica experimental no universo do queijo suíço com o chef Gilles Varone, que possui duas estrelas Michelin.

“The Valley of Inventions”, tema de 2026, conta a história da Jaeger-LeCoultre nos vales ocultos do Jura suíço. Este lugar desafiador moldou o caráter das pessoas cujas invenções definiram o curso da história da relojoaria. Ao homenagear o terroir suíço com suas criações culinárias inspiradas no queijo, Gilles Varone oferece sua perspectiva sobre o tema anual da Maison.

AMPLIANDO AINDA MAIS AS FRONTEIRAS DA ARTE CLÁSSICA

O programa Made of Makers™ estabelece um paralelo entre os mundos da relojoaria e da arte, promovendo colaborações com artistas, designers e artesãos de diversas disciplinas fora desse universo, que partilham os valores de criatividade, savoir-faire e precisão da Maison. O programa desafia a percepção da arte clássica como algo estático ou ligado ao passado, enfatizando a sua reinvenção contínua e homenageando-a como uma das principais fontes de criatividade da atualidade. Assim como os clássicos de hoje foram vistos como radicais no início, o programa Made of Makers™ explora como as formas e técnicas tradicionais podem ser reinventadas através de novos materiais e mídias, oferecendo uma nova perspectiva sobre o diálogo entre o passado e o presente. Como os relojoeiros da La Grande Maison, esses artistas respeitam a tradição como base para a criatividade, ao mesmo tempo que ultrapassam limites e exploram novos horizontes, destacando como tanto a relojoaria quanto a arte clássica expressam a criatividade humana, refletem a cultura de uma época e desencadeiam emoções.



Até o momento, a comunidade Made of Makers™ tem explorado os universos da arte contemporânea, da gastronomia, da música e da perfumaria – com a participação de artistas como Zimoun (Suíça), Michael Murphy (EUA), Guillaume Marmin (França), o artista de lettering Alex Trochut (Espanha/EUA), a chef pâtissière Nina Métayer (França), o mixologista Matthias Giroud (França), a artista de mídia digital Yiyun Kang (Coreia do Sul), o músico TØKIO M¥ERS (Reino Unido), o artista multimídia Brendi Wedinger (EUA), o chef Himanshu Saini (Índia), o artista de fisiograma Roy Wang (China), o perfumista Nicolas Bonneville (França), o designer Khalid Shafar (Emirados Árabes Unidos), o chef chocolatier Mathieu Davoine (França/Suíça), a diretora de cinema de animação Jackie Wang (China) e a designer de webcomics Lily May Catan/Olivecoat (Filipinas). Esta nova colaboração com Gilles Varone (Suíça) acrescenta uma nova interpretação da gastronomia ao portfólio do Made of Makers™.

UM DESAFIO GASTRONÔMICO COM UM INGREDIENTE CONTROVERSO: O QUEIJO

Base do legado culinário, o queijo é um dos ingredientes mais expressivos da gastronomia, dividindo opiniões no mundo inteiro. Moldado por séculos de tradição e, ao mesmo tempo, aberto a uma reinvenção perpétua, ele personifica a excelência suíça e um desafio mundial. Reverenciado como um alimento elitista e refinado em alguns países, ele pode inspirar apreensão, sendo percebido pelo seu cheiro forte e seu caráter intenso, intimidador ou até mesmo cafona em algumas culturas.

Exigindo respeito absoluto por sua origem, o queijo recompensa apenas aqueles que dominam a sua intensidade bruta. Do fresco ao raclette e ao Maréchal, cada escolha é única. Em creme, espuma, derretido ou crocante, o ingrediente é continuamente transformado, guiado pela textura, pela temperatura e pelo tempo.

Essa busca pela precisão, pela engenhosidade e pela transformação encontra sua expressão contemporânea na visão do renomado chef Gilles Varone. Em homenagem ao “Valley of Invention” (Vale das Invenções) da Jaeger-LeCoultre, as criações de Gilles Varone serão reveladas durante o evento Watches & Wonders em Genebra e oferecidas aos convidados da Jaeger-LeCoultre no Le Chalet, dentro do estande da Maison. Utilizando apenas insumos de produtores artesanais, complementados por ingredientes locais e sazonais colhidos por ele mesmo, o chef apresenta o queijo, não como um prato rústico e familiar, mas como um símbolo de criatividade e transformação.

O COMPOSITOR DE QUEIJOS

Nascida e criada na vila de Savièse, no cantão de Valais, na Suíça, o compositor de queijos Gilles Varone deixa transparecer seu amor pelo *terroir* em cada prato que cria: a delicadeza e a harmonia dos sabores são combinadas com uma beleza sóbria, mas surpreendente, no prato, testemunhando a precisão, a pureza e o respeito com os quais ele trata todos os ingredientes.

Para o Chef Gilles Varone, o fornecimento local é a melhor maneira de representar um lugar e contar uma história: seu retorno a Savièse durante o período de isolamento do Covid acabou sendo um presente para ele. “Após um período emocionante e de estilo de vida intenso em Londres, foi incrível redescobrir este lugar, sua beleza, sua qualidade de vida, suas montanhas... Há algo mágico aqui que nunca encontraremos em nenhum outro lugar. Agora, estou enraizado no meu *terroir* e criando com inspiração que vem direto da fonte. Isso me



deixa muito feliz. Entrar nas montanhas em busca de ervas selvagens, frutas vermelhas e outros ingredientes, criar algo bonito com eles e servi-los aos convidados. Poder dizer: ‘isso foi o que escolhemos esta manhã e isso foi o que fizemos com esses insumos’ é muito gratificante.”

REVELANDO A VERDADEIRA PERSONALIDADE DO QUEIJO

Ao desafiar as convenções, os petiscos de queijo encomendados pela Jaeger-LeCoultre ao Chef Gilles Varone buscam reinventar a noção clássica de uma tábua de queijos.

ELEVANDO UM CLÁSSICO CULINÁRIO: os quatro petiscos guiam os convidados através de uma experiência de degustação estruturada, começando com notas de sabor mais suaves e aumentando gradualmente a intensidade: do doce ao salgado, do jovem ao maturado, do leve ao forte.

TEXTURAS E FORMAS NÃO CONVENCIONAIS: apresentar o queijo em muitas formas (cremoso, opaco, sólido e líquido), em texturas familiares e não convencionais, adiciona um toque sensorial excitante à experiência de degustação, enquanto a apresentação visual surpreende e encanta com proporções, formatos e acabamentos inesperados.

INGREDIENTES DO VALLÉE DE JOUX: realçando o queijo fino ao incorporar queijos e outros ingredientes do Vallée de Joux, como o pinho, o mel e as ervas da montanha, para criar harmonizações surpreendentes, com camadas de sabores habilidosamente combinadas e equilibradas que evoluem na boca.

DESAFIANDO PRECONCEITOS E SENSações

Produzidos para a Jaeger-LeCoultre, os quatro petiscos de queijo representam a essência da fusão entre a tradição, a precisão e a inovação:

PERLE D’HIVER: sensual, cremosa e leve, a nota saborosa do queijo Tomme branco é equilibrada pela doçura do mel e pela acidez sutil da pera fresca.

MACARON FORESTIER: transformando um conhecido macaron doce em uma surpresa salgada que equilibra a suavidade delicadamente aromatizada com ervas do queijo Maréchal com a nota amadeirada do pó de abeto.

QUICHE DU CHALET: uma explosão de sabor robusto e um equilíbrio aromático preciso unem ervas da montanha e açafrão com queijo Tomme fresco, elevando a tradicional quiche a uma descoberta gastronômica.

COEUR DE NEIGE: a degustação termina em uma nota forte que reinventa a fondue clássica em um canapé quente que combina pão empanado, pimenta, especiarias de abeto e alho selvagem com queijo raclette e Gruyère.

Para complementar as quatro delícias, Gilles Varone criou duas bebidas especiais feitas de maçãs frescas: uma alcoólica e outra sem álcool. Apreciada entre mordidas, o sabor fresco, levemente picante e sutilmente adocicado da bebida escolhida atua limpando o paladar e criando uma camada adicional de sabor, que enfatiza



ou equilibra certas notas no queijo. Um raro vinho branco, *Lafnetscha*, feito de uma antiga variedade de uvas da região de Valais, terra de Gilles Varone, será oferecido como uma terceira opção.

“Para nós, é uma honra colaborar com o Chef Gilles Varone”, afirma Jérôme Lambert, CEO da Jaeger-LeCoultre. “Um grande artesão, sua abordagem à sua arte incorpora muitos dos valores inerentes à alta relojoaria e reforça a crença da nossa Maison na convergência da técnica artesanal em muitas disciplinas. A originalidade e a pureza de suas criações adicionam profundidade e riqueza ao nosso programa Made of Makers™, e sua paixão, humildade e dedicação ao trabalho artesanal fazem dele um parceiro natural para nós.”

SOBRE GILLES VARONE

Nascido e criado em Valais, na Suíça, o Chef Gilles Varone embarcou em uma jornada culinária e rapidamente ganhou reconhecimento internacional. Depois de um período de aprendizagem em Sion, seu talento floresceu nas cozinhas de elite de Londres. Aperfeiçoando ainda mais seu ofício no Trivet de Johny Lake e no Bibendum de Claude Bosi, Varone retornou à sua terra natal, Savièse, em julho de 2022 para abrir seu próprio restaurante. Seu impacto foi imediato e profundo. Em outubro de 2023, ele conquistou sua primeira estrela Michelin, além de uma Estrela Verde, celebrando sua abordagem profundamente local e responsável à culinária, uma filosofia enraizada no desenvolvimento de uma produção estritamente sazonal. Em abril de 2024, Varone realizou seu sonho: uma cozinha completamente aberta para apresentar os pratos pessoalmente e compartilhar sua visão com os comensais. Esse espírito inovador recebeu mais homenagens em outubro de 2024, com 17 pontos Gault & Millau e o prêmio “Young Chef of the Year” concedido pelo Guia Michelin, culminando em uma prestigiosa segunda estrela Michelin em outubro de 2025. A notável trajetória do Chef Varone e o compromisso de transformação culinária da Jaeger-LeCoultre incorporam perfeitamente o espírito inovador celebrado pela Jaeger-LeCoultre.

SOBRE O PROGRAMA MADE OF MAKERS™

O programa Made of Makers™ reúne uma comunidade de artistas, designers e artesãos de diversas disciplinas além da relojoaria. Ampliando o diálogo existente entre a relojoaria e a arte, o programa se baseia nos princípios fundamentais que sempre definiram La Grande Maison: criatividade, savoir-faire e precisão. Ele se concentra em grandes criadores mundiais, que compartilham os valores da Maison e cujo trabalho explora novas formas de expressão por meio de materiais e mídias diferentes e, muitas vezes, inesperados. A cada ano, novos trabalhos solicitados por meio do programa ilustram as exposições que a Jaeger-LeCoultre realiza em todo o mundo, ampliando o tema escolhido e criando novas oportunidades para o público se envolver e se tornar parte de uma conversa mais ampla sobre arte, trabalho artesanal e design.



SOBRE A JAEGER-LECOULTRE – O RELOJOEIRO DOS RELOJOEIROS

Desde 1833, guiada por uma sede constante de inovação e criatividade, inspirada pelo ambiente natural e tranquilo de sua sede no Vallée de Joux, a Jaeger-LeCoultre distingue-se pelo domínio das complicações e pela precisão de seus mecanismos. Conhecida como The Watchmaker of Watchmakers™ (em português, o Relojoeiro dos Relojoeiros), a Manufatura expressa seu espírito inventivo incansável com a criação de mais de 1.400 calibres diferentes e a conquista de mais de 430 patentes. Valendo-se de mais de 190 anos de savoir-faire acumulado, os relojoeiros de La Grande Maison desenham, produzem, finalizam e ornamentam os mecanismos mais avançados e precisos, combinando paixão e savoir-faire secular, conectando o passado ao futuro, de modo atemporal e sempre acompanhando os novos tempos. Com 180 talentos reunidos sob o mesmo teto, a Manufatura cria relógios finos que combinam engenhosidade técnica, beleza estética e uma sofisticação absolutamente discreta.

jaeger-lecoultre.com