



ATELIÊ DA PRECISÃO - UMA NOVA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA

PELO CHEF HIMANSHU SAINI

**UMA NOVA COLABORAÇÃO CULINÁRIA NO
PROGRAMA MADE OF MAKERS DA JAEGER-LECOULTRE PARA CELEBRAR
A ARTE DA PRECISÃO**

Principais fatos:

- Gastronomia modernista: a fusão de sabor e ciência
- Jornada gustativa: quatro experiências gastronômicas combinadas com bebidas especialmente criadas
- Equilíbrio inesperado: unindo o legado culinário da Índia com ingredientes do Vallée de Joux

Na Watches & Wonders Geneva 2024, a Jaeger-LeCoultre revela a mais recente colaboração sob seu programa “Made of Makers”: o Ateliê da Precisão, uma jornada gastronômica criada pelo chef com duas estrelas Michelin, Himanshu Saini.

Ampliando o diálogo entre a relojoaria e as artes

Através de uma série de colaborações com artistas, designers e artesãos de disciplinas não pertencentes ao universo da relojoaria, o “Made of Makers” explora e amplia o diálogo natural que existe entre a relojoaria e a arte. O programa se concentra em grandes artistas que compartilham os valores de criatividade, experiência e precisão da Jaeger-LeCoultre, cujo trabalho explora novas formas de expressão artística por meio de materiais e mídias distintos e, muitas vezes, inesperados. Como os relojoeiros da La Grande Maison, esses artistas e personalidades inovadoras têm um profundo respeito pelo passado como base criativa e ponto de partida para seu trabalho pioneiro. Até o momento, a comunidade Made of Makers tem explorado os universos da arte contemporânea, da gastronomia e da música, 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), o músico Tøkiø Myers (Reino Unido), o artista multimídia Brendi Wedinger (EUA) e, em 2024, o chef Himanshu Saini (Índia).



O Cientista dos Ingredientes

Este ano, em homenagem à busca pela precisão que tem sido um valor central da La Grande Maison desde sua fundação há quase 200 anos, a Jaeger-LeCoultre colaborou com o Chef Himanshu Saini para criar o Ateliê da Precisão. Uma experiência gastronômica única, o Ateliê da Precisão convida a todos a descobrir um novo reino de sabor, arte e precisão. Ele fará sua estreia em um espaço especialmente projetado dentro do estande da Jaeger-LeCoultre na Watches & Wonders em Genebra antes de viajar pelo mundo como parte da exposição Precision Maker da Maison.

Combinando a arte tradicional e técnicas culinárias avant-garde, a gastronomia modernista do Chef Himanshu Saini aproveita a química e a física da culinária, combinando a ciência com técnicas inovadoras e grande habilidade artística para criar novas experiências culinárias. O menu de experiências do Chef Himanshu Saini, criado exclusivamente para La Grande Maison, captura a precisão e a sofisticação inerentes a cada peça de relojoaria Jaeger-LeCoultre.

Descrito pelo Guia Michelin como “um mestre da originalidade, intriga e precisão”, o Chef Himanshu Saini começou a cozinhar quando criança, ao lado de sua mãe e tias na Índia. Hoje reconhecido como um dos intérpretes mais talentosos e empolgantes da culinária indiana no mundo, seus restaurantes em Dubai e Mumbai, Trèsind e Trèsind Studio, tornaram-se destinos gourmet. Quando o Guia Michelin de Dubai foi lançado em 2022, o Trèsind Studio - apelidado pelo Chef Himanshu Saini de “meu teatro dos sonhos” - conquistou imediatamente uma estrela Michelin. Um ano depois, alcançou uma segunda estrela - um feito notável por ter sido rapidamente elevado ao status de duas estrelas. Os restaurantes são amplamente reconhecidos pela experiência completa que proporcionam: cardápios em constante evolução, sabores e texturas intrigantes, e trabalho artesanal requintado - cada prato é como uma pequena obra de arte, apresentado com uma dose de cerimônia que intensifica seu impacto emocional.

“Sempre mantive uma forte ligação com o trabalho artesanal”, afirma o Chef Himanshu Saini. “Seja explorando os detalhes refinados dos perfis de sabor ou moldando a apresentação de um prato, minha base reside na conexão tátil com os ingredientes. Essa conexão me impactou imediatamente quando visitei a Manufatura Jaeger-LeCoultre e, pela primeira vez, testemunhei os relojoeiros em ação. Através da intrincada precisão do artesanato, compartilhamos uma afinidade profunda que busco expressar em minhas criações para o Ateliê da Precisão.”

Uma Jornada Gastronômica Inesperada em Quatro Experiências de Degustação

Para o menu de quatro experiências de degustação que serão oferecidas aos convidados da Jaeger-LeCoultre no Ateliê da Precisão, o Chef Himanshu Saini reinterpretou o legado culinário de suas raízes indianas, combinando os sabores do subcontinente com ingredientes do Vallée de Joux, adicionando um sutil e distintivo toque suíço a cada criação. Em seu estilo característico, ele desconstrói e reconstrói criativamente ingredientes, brincando com texturas e aproveitando proporções, forma,



simetria e cor para apresentar cada prato de forma não convencional e visualmente cativante. O Ateliê da Precisão leva os convidados a uma verdadeira aventura de sabor e textura - uma jornada fascinante através de camadas de sabores precisamente misturados e equilibrados que evoluem no paladar, com a surpresa adicional de ingredientes familiares adquirindo texturas inesperadas.

Para cada uma das experiências de degustação, o Chef Himanshu Saini se inspirou em diferentes aspectos de precisão que ele observou durante sua visita à Manufatura em Le Sentier:

- 'Crimson Rosette' expressa a noção de precisão de fabricação por meio de uma montagem intrincada de cores e formas, combinando os sabores de beterraba, pinhões, raspas de laranja, amaranto e rúcula;
- Fazendo alusão à precisão da transformação na relojoaria - desde matérias-primas até relógios acabados - 'Verbena Outburst' apresenta uma 'pedra líquida' com sabor de verbena de limão, hortelã e especiarias indianas;
- 'Mysterious Forest' encapsula a precisão do sabor, unindo os sabores de cogumelos silvestres, alcachofras e castanhas em uma apresentação que imediatamente evoca o solo musgoso das florestas de pinheiros do Vallée de Joux;
- 'Pine Nut Delight' traduz a precisão da cronometria através de um processo de imersão meticulosamente cronometrado que cria um rico leite de pinhão. Combinado com cacau, baunilha, uvas vermelhas, hibisco e especiarias, proporciona uma extraordinária sensação de sabor.

Como nos restaurantes Trèsind, cada uma das experiências de degustação será servida com uma bebida especialmente criada que completa as camadas de sabor, criando um equilíbrio perfeitamente ajustado entre a comida e a bebida - suave equilibrado com forte, delicado equilibrado com audaz, leveza equilibrada com profundidade e complexidade - e será apresentado com um toque de cerimônia que adiciona outra dimensão à experiência.

- 'Crimson Rosette' é combinado com Chá de Vermute de Mirtilo e Kokum (*contém álcool)
- 'Verbena Outburst' é complementado por Soda de Caqui e Calêndula
- 'Mysterious Forest' é perfeitamente equilibrado por Chá de Aspargos Brancos e Cogumelos
- 'Pine Nut Delight' é apresentado com Ponche de Leite de Vinho Tinto (*contém álcool)

“Estamos encantados em receber o Chef Himanshu Saini; sua experiência traz uma dimensão emocionante ao nosso programa Made of Makers, enriquecendo-o com arte culinária e inovação”, diz Catherine Rénier, CEO da Jaeger-LeCoultre. “Na Jaeger-LeCoultre, acreditamos firmemente na convergência da técnica artesanal em muitas disciplinas. Existe uma afinidade profunda entre o mundo artístico e nossa Maison, e trabalhar com um virtuoso da culinária como o Chef Himanshu Saini nos permite explorar territórios inexplorados onde precisão, criatividade e paixão se intersectam.”



Sobre o Chef Himanshu Saini

O Chef Himanshu Saini é um dos chefs indianos mais aclamados do mundo - frequentemente referido como um Cientista dos Ingredientes para descrever sua abordagem única à gastronomia modernista. Desde o início, sua missão tem sido mudar a percepção da culinária indiana e elevar a forma como a experienciamos. Seus restaurantes em Dubai e Mumbai são verdadeiras expressões de sua perspectiva singular sobre a culinária indiana no cenário gastronômico global. Em particular, seu restaurante principal em Dubai, o Trèsind Studio - que ele descreve como "o meu teatro dos sonhos" - recebeu uma estrela Michelin logo após a introdução do guia nos Emirados Árabes Unidos em 2022. Em apenas um ano, conquistou uma segunda estrela, um feito notável que o elevou rapidamente ao status de duas estrelas. Com uma abordagem criativa e progressista em relação aos sabores e apresentação dos pratos, o Chef Himanshu Saini combina a ciência dos ingredientes e técnicas culinárias inovadoras com um grande talento artístico para criar experiências gastronômicas completamente novas.

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 que existe 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 animam 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.

jaeger-lecoultre.com