



カフェ **1931** - シェフ・ショコラティエである

マチュー・ダヴォワンスによる

チョコレートの新しいテイスティング体験

レベルソの原点を称える、ジャガー・ルクルト 「メイド・オブ・メーカーズ」

プログラムの料理界との新しいコラボレーション

概要：

- 味覚の限界を押し広げ、先入観に挑戦
- 喜びをもたらす**4**種のチョコレートと特別に考案されたドリンクのペアリング
- 型にはまらない食感、対照的なフレーバーの大胆なブレンド、目を見張るような視覚表現

Watches and Wonders Geneva 2025 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を発表します。シェフ・ショコラティエであるマチュー・ダヴォワンスが繰り広げるチョコレートの世界への実験的な美食の旅が、アイコニックなレベルソの原点にオマージュを捧げます。

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、時計製造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製造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、クラシックアートを今日の創造性を導き出す源泉として位置づけ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の伝統を尊重し、時計製造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て、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）、[ハリド・シャファル（アラブ首長国連邦）](#)が登場し、現代アート、ガストロノミー、音楽、香水の世界を展開してきました。今回のマチュー・ダヴォワヌ（フランス/スイス）との新しいコラボレーションによって、メイド・オブ・メーカーズのポートフォリオにショコラトリーが加わります。

チョコレート職人

今年、ジャガー・ルクルトはチョコレート職人のマチュー・ダヴォワヌとのコラボレーションで、チョコレートをベースにしたユニークな美食体験をゲストにお届けします。ジュネーブを拠点とするシェフ・ショコラティエのチョコレート作りへの実験的アプローチでは、伝統的なクラフツマンシップと前衛的な技術に卓越したクリエイティブなイマジネーションを融合させ、チョコレートをベースにした風味と芸術性の新たな領域を探索します。生まれながらの職人である彼は、芸術的才能と大胆な想像力に優れた技術力を組み合わせ、風味とテクスチャーの魅力に彫刻家のようなアプローチを結びつけることで見た目の美しさを実現しています。美術館で見た絵画や自然界で目にしたものなど、様々なものからインスピレーションを得て、研究室で新しいアイデアを試し、自由に取り組むことに多くの時間を費やしています。

マチュー・ダヴォワヌにとって、チョコレートは、自分の持つ創造性を完璧に表現する方法であり、カカオ豆をチョコレートの魔法を秘めた優美な作品へと変える複雑なプロセスの探求を可能にします。チョコレートが、彼をガストロノミーと芸術的な想像力や職人技を融合させるのです。「私にとって、チョコレートとの出会いは天啓でした」と、彼は語ります。「パウダー、リキッド、クリーム、フォーム、ゼリー、サクサクのブロックなど、さまざまな形状があり、これほど芸術的な可能性を与えてくれる食材は他に考えられません。そして、風味を試し、従来のブレンドの枠を超えることを望めば、その可能性に限界はないようにさえ思えます」。

ジャガー・ルクルトのためだけに作られるチョコレートは、マチュー・ダヴォワヌ独特のスタイルを凝縮することにより、先入観に挑戦し、チョコレートの可能性の限界を押し広げます。

プラリネ トリュフファッジ：あらゆる形状のチョコレートを使い、なじみ深いテクスチャーや型にはまらないテクスチャーを組み合わせ、テイ스팅体験に心躍る感覚のアクセントを添えます。

オリーブ マッシュルーム 花粉：風味と食材の「不可能な」ブレンドにより、チョコレートガストロノミーの限界に挑戦。口の中で展開するよう巧みにブレンドされたバランスの良い風味のレイヤーが、驚きをもたらす新たなハーモニーを生み出します。



マイクロボール 彫刻 トロンブリユ：チョコレートの視覚表現において、トロンブリユの技法を採用。意外なプロポーション、形、表面仕上げを駆使して驚きと喜びをもたらす目の錯覚を作り上げ、チョコレートを口にする体験を昇華させています。

チョコレートガストロノミーの先入観に挑戦

マチュー・ダヴォワヌは、カフェ 1931 でジャガー・ルクルトのゲストに提供される 4 種類のチョコレートに、レベルソの原点とジャガー・ルクルトの本拠地にオマージュを捧げ、ポロの世界を視覚的に取り入れ、ジュウ溪谷の食材を採用しています。

「ジャガー・ルクルトが私に与えてくれたクリエイティブな方向性は、とても興味深い挑戦でした」と、マチュー・ダヴォワヌは語ります。「ポロの視覚的な豊かさが多くのアイデアを与えてくれましたが、その感覚も表現したかったので、ポロ競技の様々な側面に対する事実即した着想と概念的な着想を組み合わせました。ジュウ溪谷の食材を取り入れるには、伝統的にチョコレートと結びつけられてきたナッツやベリーだけでなく、他にも型にはまらない溪谷の風味や香りを組み合わせる必要がありました」。

「ハーモニー・ドゥ・ショコラ」は、チョコレートの多面的な特徴を称え、その渦巻く形は、ポロ競技場における選手と馬が放つエネルギーとその動きを象徴しています。チョコレートのサブレビスケットの上には、驚きを演出するクリスピーなカカオ「パール」を隠したダークチョコレートのみースをのせ、ヘーゼルナッツを散りばめたミルクチョコレートのガナッシュで仕上げています。

「ギャロップ・デ・ボワ」はサクサクのプラリネ、軽い食感のみース、柔らかなスポンジケーキのテクスチャーを組み合わせ、ポロボールの形に仕上げ、ダークチョコレートで描かれたジャガー・ルクルトの文字がその周りを囲んでいます。ホワイトチョコレートとバニラに、ジュウ溪谷の食材として森のフルーツ、ヘーゼルナッツ、そして意外にもボルチーニ茸が絶妙なバランスで調和しています。

「エクラ・ドゥ・キャビア」は、調和したブラックオリーブとチョコレートの風味を、ジュウ溪谷で育ったモミの木の繊細な若芽で作られたインフュージョンが引き立てます。ポロ選手のブーツを磨くポリッシュを連想させる金属製の缶に入れられた光沢のあるチョコレート「キャビアパール」は、そのクリスピーなコーティングが驚きの感覚をもたらし、なめらかなチョコレートクリーム、軽い食感のオリーブのタブナード、サクサクのビスケットへと続きます。

「ドゥスール・ドゥ・キャバリエ」は、フランスの子供たちが愛するチョコレートコーティングの伝統的ビスケット、プティエコリエを、ポロ競技場から戻った選手たちに提供される洗練されたチョコレート菓子へと昇華させました。サクサクのサブレビスケットはジュウ溪谷の花粉を使



った特別なレシピで作られています。上部にはなめらかなチョコレートガナッシュとシモツケのゼリーがあしらわれ、その全体をミルクチョコレートでコーティングしています。

テイスティング体験は、ゲストが参加することでさらに広がりを見せます。どのチョコレートも、テイスティング前に、ジュウ渓谷の各食材を増量することができます。この4種類のチョコレートを引き立てるため、マチュー・ダヴォワンスは、熟したカカオのさやの中で豆を包む新鮮な果肉を使用し、ババまたはムチレージとしても知られる特別なドリンクを作りました。まろやかな甘みとピリッとした「トロピカルフルーツ」の風味を持つこの果肉は、豆を乾燥させ、最終的に焙煎する前の自然発酵のプロセスに欠かせません。チョコレートの間に一口飲むことで口直しとなり、さらに深みのある風味をお楽しみいただけます。

「シェフ・ショクラティエのマチュー・ダヴォワンス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。「その才能、専門技術、独創性は、『メイド・オブ・メーカーズ』プログラムに心躍る新次元を加えるものであり、情熱や謙虚さ、クラフツマンシップ、革新への献身的姿勢というメゾンと共通の価値観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。ジャガー・ルクルトは、様々な分野のクラフツマンシップが融合できることを強く信じています。マチュー・ダヴォワンスのようなチョコレートの優れた職人と仕事をする中で、アート、ガストロノミー、時計製造が交錯する未知の領域を探求することができるのです」。

マチュー・ダヴォワンスについて

ジュネーブを拠点として活動するマチュー・ダヴォワンスは、シェフ・ショクラティエの新星として知られています。フレンチアルプスのアヌシー近郊にある農場で育った彼は、常に自分の手で仕事をしたいと考えていました。そして、クラフツマンシップに魅了され、原材料が持つ変容の可能性への理解を深めました。パンを焼くことから料理の旅を始めた彼は、後にペストリーの世界を探求し、すぐにチョコレートへの情熱を見出しました。彼にとって、チョコレートは、自分が持つ創造性を完璧に表現する方法であり、カカオ豆を優美な作品へと変える複雑なプロセスを探求し、意外な風味を取り入れながら原料を巧みに探り、形作ること、驚くべき形とテクスチャーの数々を生み出しています。フランス領ポリネシアのボラボラ島からクウェートまで、マチュー・ダヴォワンスの国際的な経験は、チョコレートのクラフツマンシップを新たな高みへ昇華させたいという欲求をかき立てました。現在、ジュネーブのオスマン・コリスでヘッド・ショクラティエを務め、さらに先日、スイスクリナリー ナショナルチームに選出され、2026 年の国際料理コンクールと 2028 年の世界料理オリンピックに向けて準備を進めています。



「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、時計製造以外の様々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。時計製造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、様々に異なる、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求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。

jaeger-lecoultre.com