



WIR PRÄSENTIEREN

DEN MAITRE CHOCOLATIER MATHIEU DAVOINE

EINE NEUE KULINARISCHE ZUSAMMENARBEIT IM RAHMEN DES PROGRAMMS
MADE OF MAKERS VON JAEGER-LECOULTRE ALS HOMMAGE AN DIE URSPRÜNGE
DER REVERSO

WICHTIGE FAKTEN:

- Infragestellung vorgefasster Meinungen durch erweiterte Grenzen des Geschmacks
- Vier Schokoladenkreationen in Kombination mit einem eigens entwickelten Getränk
- Unkonventionelle Texturen, wagemutige Mischungen aus kontrastierenden Aromen und überraschende visuelle Präsentationen

Auf der Uhrenmesse Watches & Wonders 2025 stellt Jaeger-LeCoultre die neueste Zusammenarbeit im Rahmen des Programms Made of Makers vor. Eine experimentelle gastronomische Reise in die Welt der Schokolade von Maître Chocolatier Mathieu Davoine zollt den Ursprüngen der Reverso Tribut.

EINE NEUE DEFINITION DER KLASSISCHEN KUNST

Das Programm Made of Makers zieht eine Parallele zwischen der Uhrmacherkunst und anderen Künsten und fördert Gemeinschaftsprojekte mit Künstlern, Designern und Kunsthandwerkern aus zahlreichen künstlerischen Disziplinen, die die Werte der Maison wie Kreativität, Fachwissen und Präzision teilen. Das Programm rüttelt an der Vorstellung der klassischen Kunst als unveränderlich und gestrig, betont stattdessen ihre fortwährende Metamorphose und betrachtet sie als führende Quelle der Kreativität von heute. So wie bekannte Klassiker in ihren Anfangstagen als revolutionär galten, erkundet Made of Makers, wie traditionelle Formen und Techniken anhand neuer Materialien und Medien neu erfunden werden können, und bietet eine frische Perspektive auf den Dialog zwischen Vergangenheit und Gegenwart. Wie die Uhrmacher der Grande Maison respektieren die an dem Programm teilnehmenden Künstler die Tradition als Grundlage der Kreativität, während sie zugleich alte Grenzen neu definieren, neue Horizonte erforschen und betonen, inwiefern sowohl die Uhrmacherkunst als auch die klassische Kunst die menschliche Kreativität zum Ausdruck bringt, die Kultur einer Ära widerspiegelt und Emotionen hervorruft.

Bisher erstreckte sich die Made of Makers Community auf die zeitgenössische Kunst, die Kulinarik, die Musik und die Parfümerie. Zu den teilnehmenden Künstlern gehörten Zimoun (Schweiz), Michael Murphy (USA), Guillaume Marmin (Frankreich), der Schriftkünstler Alex Trochut (Spanien/USA), die Konditorin Nina Métayer (Frankreich), der Mixologe Matthias Giroud (Frankreich), die digitale Medienkünstlerin Yiyun Kang (Korea), der Musiker TØKIO M¥ERS (Großbritannien), die Multimedia-Künstlerin Brendi Wedinger (USA), der Chefkoch



Himanshu Saini (Indien), der Street Artist-Lichtmaler Roy Wang (China), der Parfümeur Nicolas Bonneville (Frankreich) und der Designer Khalid Shafar (UAE). Diese neue Zusammenarbeit mit Mathieu Davoine (Frankreich/Schweiz) erweitert das Portfolio von Made of Makers um die Kunst der *Chocolaterie*.

DER MAÎTRE CHOCOLATIER

In diesem Jahr lädt Jaeger-LeCoultre dazu ein, durch das Gemeinschaftsprojekt mit Maître Chocolatier Mathieu Davoine eine einzigartige gastronomische Erfahrung auf Basis von Schokolade zu erleben. Der experimentelle Ansatz des in Genf ansässigen Maître Chocolatiers kombiniert altherwürdige Handwerkskunst mit avantgardistischer Technik und herausragender kreativer Vorstellungskraft, um eine neue Welt der Schokolade voller Aromen und Kunstfertigkeit zu erkunden. Von ganzem Herzen Kunsthandwerker, lässt Mathieu künstlerisches Talent und wagemutige Fantasie mit großartigen technischen Fähigkeiten verschmelzen und sowohl seine Faszination für Geschmack und Textur als auch eine bildhauerische Herangehensweise an die visuelle Präsentation darin einfließen. Ausgehend von vielfältigen Inspirationen, die von einem Gemälde in einem Museum bis zu einer Beobachtung in der Natur reichen, verbringt er viel Zeit damit, in seinem Labor Dinge auszuprobieren und mit neuen Ideen zu spielen.

Für Mathieu Davoine stellt Schokolade das perfekte Ventil für seine Kreativität dar. Seine Tätigkeit lässt ihn tief in das komplexe Verfahren eintauchen, mit dem Kakaobohnen in exquisite Kreationen verwandelt werden, die den ganzen Zauber der Schokolade einfangen. Sie ermöglicht ihm, Gastronomie mit künstlerischer Fantasie und Handwerkskunst zu kombinieren. „Für mich war die Entdeckung von Schokolade eine Offenbarung“, sagt er. „Ich kenne keine andere Zutat, die dank der Vielzahl an Formen, die sie annehmen kann – Pulver, Flüssigkeit, Creme, Schaum, Gelee oder auch knusprig und fest –, so viel künstlerisches Potenzial birgt. Und wenn man gewillt ist, mit Aromen zu experimentieren und sich von konventionellen Mischungen zu lösen, sind die Möglichkeiten geradezu grenzenlos.“

Die Schokoladenkreationen, die Mathieu Davoine mit seinem charakteristischen Stil exklusiv für die Grande Maison geschaffen hat, stellen vorgefasste Meinungen infrage und erweitern die Grenzen dessen, was Schokolade sein kann.

Praline, Trüffel, Karamell: Durch die Verwendung von Schokolade in all ihren Formen kombiniert er vertraute und unkonventionelle Texturen, um dem Geschmackserlebnis eine aufregende Note zu verleihen.

Olive, Pilze, Pollen: Durch „unmögliche“ Mischungen von Aromen und Zutaten fordert er die Grenzen der Chocolaterie heraus, um neue und überraschende Harmonien zu schaffen, mit Schichten von gekonnt kombinierten und ausgewogenen Aromen, die sich im Mund entfalten.

Mikrokugeln, Skulpturen, Trompe-l'œil: Bei der visuellen Präsentation der Köstlichkeiten bringt er Trompe-l'œil-Techniken und unerwartete Proportionen, Formen und Oberflächen zum Einsatz, um optische



Täuschungen zu erzeugen, die überraschen, begeistern und das Erlebnis beim Hineinbeißen in die Schokolade noch steigern.

INFRAGESTELLUNG VORGEFASSTER MEINUNGEN IN DER CHOCOLATERIE

Die vier Schokoladenkreationen von Mathieu Davoine, die den Gästen von Jaeger-LeCoultre im 1931 Café angeboten werden, sind eine Hommage an die Ursprünge der Reverso: Mathieu ließ sich visuell von der Welt des Polosports inspirieren und verwendete Zutaten aus dem Vallée de Joux, der Heimat von Jaeger-LeCoultre.

„Die kreative Richtung, die Jaeger-LeCoultre mir vorgab, stellte eine sehr interessante Herausforderung dar“, sagt Mathieu Davoine. „Während die umfangreichen visuellen Möglichkeiten des Polo viele Ideen lieferten, wollte ich auch das Gefühl dieses Sports zum Ausdruck bringen, also habe ich direkte und indirekte Bezüge zu verschiedenen Aspekten des Spiels kombiniert. Um Zutaten aus dem Vallée de Joux zu verwenden, musste ich über die offensichtlichen Nüsse und Beeren hinausdenken, die traditionell mit Schokolade in Verbindung gebracht werden, und sie mit anderen, sehr unkonventionellen Aromen und Düften aus dem Tal verknüpfen.“

„**Harmonie de Chocolat**“ ist eine Hommage an den facettenreichen Charakter von Schokolade, wobei die geschwungene Form die Energie und die Bewegungen der Spieler und Pferde auf dem Polofeld symbolisiert. Ein Schokoladen-*Sablé* wird mit dunkler Schokoladenmousse überzogen, in der sich überraschende knusprige Kakaoperlen verbergen, und mit einer Milkschokoladen-Ganache mit Haselnussstreuseln verfeinert.

„**Galop des Bois**“ kombiniert die Texturen von knuspriger Praline, luftiger Mousse und weichem Biskuitkuchen in Form eines Poloballs, der von den Buchstaben des Namens Jaeger-LeCoultre aus dunkler Schokolade umgeben ist. Das perfekt ausgewogene Geschmacksprofil kombiniert weiße Schokolade und Vanille mit Zutaten aus dem Vallée de Joux: Waldfrüchte, Haselnüsse und – als unerwarteter Aspekt – Steinpilze.

„**Éclat de Caviar**“ vereint die Aromen von schwarzen Oliven und Schokolade, ergänzt von einem Aufguss aus den zarten jungen Trieben der Tannen im Vallée de Joux. Die Kreation wird in einer Metalldose präsentiert, die an die Schuhcreme für die Stiefel von Polospielern erinnert. Die knusprige Hülle aus glänzenden „Kaviarperlen“ aus Schokolade, unter der sich eine cremige Schokoladencreme, eine luftige Oliventapenade und knackiges Biskuit verbergen, sorgt für ein überraschendes Geschmackserlebnis.

„**Douceur du Cavalier**“ verwandelt den *Petit Écolier* – einen klassischen, mit Schokolade überzogenen Keks, der bei allen französischen Schulkindern beliebt ist – in eine raffinierte Köstlichkeit für die Spieler, wenn sie vom Polofeld zurückkehren. Der knusprige *Sablé* wird nach einem speziellen Rezept mit Pollen aus dem



Vallée de Joux gebacken und mit einer cremigen Schokolade-Ganache und Mädesüß-Gelee überzogen, bevor das Ganze mit Milkschokolade beschichtet wird.

Durch die direkte Teilnahme des Gastes erhält das Geschmackserlebnis eine weitere Dimension: Bei jeder der vier Kreationen kann die Person die Dosierung der jeweiligen Zutat aus dem Vallée-de-Joux erhöhen, bevor sie die Köstlichkeit probiert. Als Ergänzung zu den Schokoladenkreationen hat Mathieu Davoine ein besonderes Getränk aus dem Fruchtfleisch kreiert, das die Bohnen in einer reifen Kakaofrucht umgibt. Mit seinem leicht süßlichen, würzigen Geschmack nach „tropischer Frucht“ ist das Fruchtfleisch für den natürlichen Fermentierungsprozess, den die Bohnen durchlaufen müssen, bevor sie getrocknet und schließlich geröstet werden, unerlässlich. Zwischen je zwei Bissen getrunken, wirkt das Getränk als Gaumenreiniger und ergänzt das Erlebnis um ein zusätzliches Aroma.

„Wir freuen uns sehr über die Zusammenarbeit mit Maître Chocolatier Mathieu Davoine“, sagt Jérôme Lambert, Chief Executive Officer von Jaeger-LeCoultre. „Sein Talent, sein Fachwissen und seine Originalität erweitern unser Programm Made of Makers um eine aufregende neue Dimension. Seine Werte, die er mit unserer Maison gemeinsam hat – Leidenschaft, Bescheidenheit und eine tiefe Hingabe zu Handwerkskunst und Innovation – machen ihn zu einem selbstverständlichen Partner für uns. Wir bei Jaeger-LeCoultre glauben fest an die Konvergenz von Handwerkskunst über viele Disziplinen hinweg. Und mit einem Maître Chocolatier wie Mathieu Davoine zusammenzuarbeiten, ermöglicht uns, in unbekannte Gebiete vorzudringen, in denen sich die Welten von Kunst, Gastronomie und Uhrmacherei überschneiden.“

ÜBER MATHIEU DAVOINE

Mathieu Davoine lebt in Genf und gilt unter den Maîtres Chocolatiers als aufstrebender Star. Aufgewachsen auf dem Bauernhof seiner Familie in der Nähe von Annecy in den französischen Alpen, war ihm schon früh bewusst, dass er einen handwerklichen Beruf erlernen wollte, und die Faszination für das Handwerk vertiefte sein Verständnis für das transformative Potenzial von Rohstoffen. Seine kulinarische Reise begann mit dem Backen, bevor sie ihn in die Welt der Konditorei führte, wo er schnell seine Leidenschaft für Schokolade entdeckte. Für ihn ist Schokolade das perfekte Ventil für seine Kreativität, denn sie lässt ihn tief in das komplexe Verfahren eintauchen, mit dem Kakaobohnen in exquisite Kreationen verwandelt werden. Sie ermöglicht ihm, unerwartete Aromen auszuprobieren und den Rohstoff kunstvoll zu erforschen und zu formen, um eine außergewöhnliche Vielfalt an Formen und Texturen zu schaffen. Mathieu Davoines internationale Erfahrungen – von Bora Bora in Französisch-Polynesien bis nach Kuwait – haben seinen Wunsch beflügelt, die Schokoladenkunst auf ein neues Niveau emporzuheben. Neben seiner derzeitigen Tätigkeit als Maître Chocolatier bei Othmane Khoris in Genf wurde Mathieu Davoine kürzlich in die Schweizer Kochnationalmannschaft aufgenommen und bereitet sich auf die Kochweltmeisterschaft 2026 und die Olympiade der Köche 2028 vor.

ÜBER „MADE OF MAKERS“

Das Programm „Made of Makers“ vereint eine Gemeinschaft aus Künstlern, Designern und Kunsthandwerkern aus unterschiedlichsten Bereichen jenseits der Uhrmacherkunst. Das Programm bereichert den Dialog, der zwischen



Uhrmacherkunst und bildender Kunst besteht, und ist ein tiefgreifender Ausdruck der Grundprinzipien, welche die Manufaktur Jaeger-LeCoultre seit jeher ausmachen: Kreativität, Fachwissen und Präzision. Es konzentriert sich auf Kunstschaffende von Weltklasse, die die Werte der Maison teilen und deren Werke anhand unterschiedlicher und oft unerwarteter Materialien und Medien neue Ausdrucksformen erforschen. Jedes Jahr sind die neuen Auftragsarbeiten aus dem Programm Teil der Ausstellungen, die Jaeger-LeCoultre rund um den Globus organisiert. Sie befassen sich mit einem spezifischen Thema und bieten den Zuschauern neue Möglichkeiten, Teil eines großen Dialogs über Kunst, Handwerk und Design zu werden.

jaeger-lecoultre.com