프리시전 아틀리에 - 셰프 히만슈 사이니가 선보이는 새로운 미식 경험

예거 르쿨트르는 정밀함의 예술을 기리기 위해

MADE OF MAKERS 프로그램을 통해 새로운 셰프와의 협업을 선보입니다

주요 특징:

- 모던한 미식 세계: 미식과 과학의 융합
- 미식 여행: 특별히 만든 네 가지 요리와 이에 어울리는 음료 체험
- 예상을 뛰어넘는 밸런스: 인도 전통 요리와 발레드주 식재료의 결합

예거 르쿨트르는 2024 제네바 워치스 앤 원더스에서 Made of Makers 프로그램의 새로운 협업을 공개합니다. 미슐랭 2 스타 셰프 히만슈 사이니가 선보이는 미식 여행, 프리시전 아틀리에를 만나보세요.

워치메이킹과 예술 사이의 교류 확장

Made of Makers 는 워치메이킹 외 분야의 아티스트와 디자이너, 장인들과의 협업을 통해 시계 제작과 예술 간의 교류를 확대해 왔습니다. 이 프로그램은 그랑 메종의 가치인 창의성과 전문성, 정확성을 핵심적으로 공유하며 예상을 뛰어넘는 다양한 소재와 매체를 통해 새로운 형태의 예술적 표현을 탐구하는 아티스트에게 집중합니다. 그랑 메종의 워치메이커와 마찬가지로 아티스트와 혁신가들은 그들의 창의적 토대이자 선구적인 작업을 위해 과거에 대한 깊은 존경심을 지니고 있습니다. 현재 Made of Makers 커뮤니티는 현대 미술 및 미식, 음악 분야를 아우르고 있으며, 아티스트 지문(스위스)과 마이클 머피(미국), 기욤 마망(프랑스), 레터링 아티스트 알렉스 트로슈(스페인/미국), 페이스트리 셰프 니나 메타예(프랑스), 믹솔로지스트 마티아스 지루(프랑스), 디지털 미디어 아티스트 강이연(한국), 뮤지션 토키오 마이어스(영국), 멀티 미디어 아티스트 브랜디 웨딩거(미국) 등 다양한 이들과 함께해 왔습니다. 2024 년에는 셰프 히만슈 사이니와의 협업을 선보입니다.

과학적으로 식재료를 탐구하는 셰프

약 200 년 전 창립된 이래로 그랑 메종의 핵심 가치였던 정확성 추구에 경의를 표하기 위해 올해 예거 르쿨트르는 셰프 히만슈 사이니와 협업하여 프리시전 아틀리에를 선보입니다. 독특한 미식 경험을 선사하는 프리시전 아틀리에는 풍미와 예술성, 정확성의 새로운 영역으로 초대합니다. 이번 협업은 프리시전 메이커 전시의 하나로 전 세계를 순회하기 전, 제네바 워치스 앤 원더스의 예거 르쿨트르 부스 내 특별히 마련된 공간에서 첫선을 보일 예정입니다.

유서 깊은 장인 정신과 아방가르드 요리 기술을 결합한 셰프 히만슈 사이니의 현대 미식 세계는 요리의 화학적 성질 및 물리학을 활용하고 과학과 혁신 기술 그리고 뛰어난 예술적 재능을 결합하여 새로운 요리 경험을 선사합니다. 그랑 메종을 위해 특별히 마련된 셰프 히만슈 사이니의 체험형 음식 메뉴는 모든 예거 르쿨트르 시계에 내재된 정확성과 정교함을 담아냅니다.

미슐랭 가이드에서 “독창성, 호기심, 정확성의 대가”로 묘사된 셰프 히만슈 사이니는 어린 시절부터 인도에서 어머니, 이모들과 함께 요리를 시작했습니다. 그는 오늘날 세계적인 재능을 갖춘 흥미로운 인도 요리 해석가로 인정받았으며, 두바이와 뭄바이에 위치한 그의 레스토랑 트레신드와 트레신드 스튜디오는 미식가들의 명소가 되었습니다. 2022 년 두바이 미슐랭 가이드가 발표되면서 셰프 히만슈 사이니가 “나의 꿈의 극장”이라고 부르는 트레신드 스튜디오가 미슐랭 스타를 받았습니다. 1 년 후 그는 두 번째 스타를 받아, 매우 빠르게 2 스타로 승급되는 놀라운 성과를 이뤄냈습니다. 레스토랑은 끊임없이 진화하는 메뉴, 흥미로운 맛과 식감, 섬세한 장인 정신이 어우러진 완벽한 경험을 선사하고 있습니다. 각각의 요리는 작은 예술품과 같으며 감동을 극대화하는 세레모니를 전합니다.

셰프 히만슈 사이니는 “항상 수공 기술과 강한 유대감을 느껴왔다”고 말합니다. “세세한 맛 분석표를 그려내거나 요리 프리젠테이션을 구성할 때 저는 기본적으로 식재료와의 촉각적인 관계에 중점을 둡니다. 예거 르쿨트르 매뉴팩처를 방문하여 처음으로 워치메이커들이 작업하는 모습을 보자마자 이러한 관계를 느낄 수 있었습니다. 장인 정신의 정교함과 정확성을 통해 프리시전 아틀리에의 요리에서 제가 표현하고자 한 깊은 관련성을 나눌 수 있습니다.”

네 가지 요리로 체험하는 놀라운 미식 여행

프리시전 아틀리에의 예거 르쿨트르 게스트들에게 제공될 4 가지 체험형 메뉴를 위해 셰프 히만슈 사이니는 자신의 뿌리인 인도 요리 유산을 재해석했습니다. 인도 아대륙의 풍미와 발레드주의 식재료를 결합한 각 요리에 독특하면서도 섬세한 스위스 감성을 더했습니다. 자신만의 시그니처 스타일로 식재료를 해체한 후 창의적으로 재구성하여 식감의 유희를 선보이며 비율, 형태, 대칭, 색채를 활용하여 파격적이면서 시각적으로 매혹적인 형태의 요리를 완성합니다. 프리시전 아틀리에는 풍미와 식감의 진정한 모험으로 게스트들을 안내합니다. 친숙한 식재료에 예상치 못한 식감이 정교하게 혼합된 요리는 다양한 층으로 구성된 균형 잡힌 맛을 경험할 수 있습니다.

히만슈 사이니는 르상티에 매뉴팩처를 방문하는 동안 관찰한 정확성의 다양한 측면에서 영감을 얻어 각 요리를 완성했습니다.

- ‘크림슨 로제트(Crimson Rosette)'는 비트 뿌리, 잣, 오렌지 껍질, 아마란스, 루콜라의 풍미를 겹겹이 쌓은 색채와 형태의 정교한 조합을 통해 제작의 정확성이라는 개념을 표현합니다.
- 원자재부터 완성된 시계까지 워치메이킹에서의 변환의 정확성을 시사하는 '버베나 아웃버스트(Verbena Outburst)'는 레몬 버베나, 민트, 인도 향신료 향이 나는 '리퀴드 스톤(liquid stone)'이 특징입니다.
- '미스테리어스 포레스트(Mysterious Forest)’는 발레드주 소나무 숲의 이끼로 뒤덮인 땅을 즉각적으로 떠올리게 하는 프리젠테이션으로 야생 버섯, 아티초크, 밤의 풍미를 결합하여 맛의 정확성을 담아냅니다.
- ‘파인 넛 딜라이트(Pine Nut Delight)'는 정확한 시간 동안 물에 담가두는 과정을 통해 풍부한 파인 넛 밀크를 만들어내는 크로노메트리의 정확성을 구현합니다. 카카오, 바닐라, 적포도, 히비스커스, 향신료가 어우러져 특별한 맛을 선사합니다.

트레신드 레스토랑에서와 마찬가지로 각 요리에는 풍미의 층위를 완성하는 특별히 만든 음료가 제공되어 음식과 음료 사이의 완벽한 균형을 이룹니다. 부드러움과 강렬함, 섬세함과 대담함, 가벼움과 깊이감이 균형을 이룬 메뉴를 통해 경험에 또 다른 차원을 더한 세레모니가 펼쳐집니다.

- ‘크림슨 로제트’, 블루베리 및 코쿰 베르무트 티와 함께 제공(**알코올 함유*)
- ‘버베나 아웃버스트’, 감과 메리골드 소다와 함께 제공

- ‘미스테리어스 포레스트’, 화이트 아스파라거스와 머쉬룸 티와 함께 제공
- ‘파인 넛 딜라이트’, 레드 와인 밀크 펀치와 함께 제공(*_알코올 함유_)

“셰프 히만슈 사이니와 함께하게 되어 기쁩니다. 그의 전문성은 Made of Makers 프로그램에 흥미로운 차원을 제시했으며, 요리 예술과 혁신으로 프로그램을 풍성하게 만들어 주었습니다. 예거 르쿨트르는 다양한 분야에 걸친 장인 정신의 융합을 굳게 신뢰합니다. 예술계와 우리 메종 사이에는 깊은 관련성이 있으며 셰프 히만슈 사이니와 같은 요리 거장과 협업함으로써 정확성, 창의성, 열정이 교차하는 미지의 영역을 탐험할 수 있었습니다.”라고 예거 르쿨트르의 CEO 인 캐서린 레니에가 전합니다.

히만슈 사이니 소개

과학적으로 식재료를 탐구하는 셰프 히만슈 사이니는 현대 미식 세계를 바라보는 새로운 시선을 지닌 인도 출신의 저명한 글로벌 셰프입니다. 처음부터 그의 임무는 인도 요리에 대한 인식을 바꾸고 한층 고상한 방식으로 그것을 경험하게 만드는 것이었습니다. 두바이와 뭄바이에 있는 셰프 히만슈 사이니의 레스토랑은 미식 세계 전반에서 인도 요리에 대한 그의 독특한 관점을 보여줍니다. 그가 “내 꿈의 극장”이라고 부르는 플래그십 두바이 레스토랑인 트레신드 스튜디오는 2022 년, 아랍에미리트에 미슐랭 가이드가 론칭되자마자 미슐랭 스타를 받았습니다. 1 년 후 그는 두 번째 스타를 받아, 매우 빠르게 2 스타로 승급되는 놀라운 성과를 이뤄냈습니다. 창의적이고 진보적인 시각의 맛과 표현을 선보이는 셰프 히만슈 사이니는 식재료의 화학적 성질과 요리의 물리학을 혁신 기술과 탁월한 예술적 재능과 결합하여 완전히 새로운 다이닝 경험을 창조합니다.

Made of Makers 소개

Made of Makers 프로그램은 워치메이킹 이외 다양한 분야의 아티스트, 디자이너 및 장인 커뮤니티를 한자리에 모읍니다. 시계 제작과 예술 사이에 존재하는 교류를 확장하는 이 프로그램은 항상 그랑 메종을 정의하는 핵심 원칙인 창의성과 전문성, 정밀성을 기반으로 합니다. 프로그램은 그랑 메종의 가치를 공유하며 종종 예상을 뛰어넘는 다양한 소재와 매체를 통해 새로운 표현 형태를 탐구하는 세계적 수준의 크리에이터에게 초점을 맞춥니다. 매년 프로그램을 통해 의뢰되는 새로운 작품들은 예거 르쿨트르가 전 세계에서 개최하는 전시회에 활기를 불어넣고 선정된 주제를 확대함으로써, 관람객이 직접 참여하고 예술, 공예, 디자인에 대한 더욱 풍부한 대화를 나눌 수 있는 새로운 기회를 제공합니다.