



소개

치즈 컴포저 질 바론

스위스 미식을 기리는 예거 르쿨트르
MADE OF MAKERS™ 프로그램의 새로운 협업

주요 특징:

- **12 번째 예술의 재해석:** 치즈에 대한 통념을 깨는 시도
- **질 바론:** 투박한 치즈를 정교한 요리로 승화시켜 본연의 풍미를 구현하는 미슐랭 2 스타 스위스 셰프와의 독점 협업
- **감각을 깨우는 정밀한 여정:** 예상을 뛰어넘는 풍미, 색다른 텍스처, 시선을 사로잡는 비주얼

예거 르쿨트르는 2026 제네바 워치스 앤 원더스에서 Made of Makers™ 프로그램의 새로운 협업을 공개합니다. 이번 프로젝트에서는 미슐랭 2 스타 셰프 질 바론(Gilles Varone)과 함께 스위스 치즈의 세계를 탐구하는 실험적인 미식 여정을 선보입니다.

2026 년 테마인 ‘밸리 오브 인벤션(Valley of Inventions)’은 스위스 쥐라 산맥의 숨겨진 계곡에서 시작된 예거 르쿨트르의 기원을 되돌아봅니다. 이곳의 험난한 환경은 워치메이킹 역사의 흐름을 바꾼 위대한 발명가들을 길러냈습니다. 질 바론은 치즈를 활용한 창의적인 요리로 스위스 자연에 경의를 표하며, 메종의 올해 테마를 자신만의 시선으로 풀어냅니다.

고전 예술의 경계 확장

Made of Makers™ 프로그램은 워치메이킹과 예술 분야의 공통점을 찾아, 메종의 핵심 가치인 창의성, 전문성, 정확성을 공유하는 워치메이킹 분야 이외의 아티스트, 디자이너, 장인들과 협업합니다. 이 프로그램은 고전 예술이 정체되어 있거나 과거에 머물러 있다는 통념을 깨고, 끊임없는 재탄생을 통해 오늘날 창의성의 주요한 원천으로 존중받도록 합니다. 과거에는 혁신적이었던 시도가 현재의 고전이



되는 것처럼, Made of Makers™ 프로그램은 전통적인 형태와 기법이 새로운 소재와 매체를 통해 어떻게 재창조될 수 있는지를 탐구하며, 과거와 현재 사이의 색다른 관점을 선사합니다. 그랑 메종의 워치메이커와 마찬가지로, 아티스트들은 전통을 창의성의 토대로 삼으면서도 끊임없이 한계를 넘어 새로운 영역을 개척합니다. 이를 통해 워치메이킹과 고전 예술 모두 인간의 창의성을 드러내고, 시대의 문화를 반영하며, 깊은 감동을 선사합니다.

현재 Made of Makers™ 커뮤니티는 현대 시각 예술 및 미식, 음악, 향수 분야를 아우르고 있으며, 디지털 미디어 아티스트 강이연(한국)을 포함, 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), 뮤지션 토키오 마이어스(영국), 멀티 미디어 아티스트 브랜디 웨딩거(미국), 셰프 히만슈 사이니(인도), 스트리트 라이트 페인팅 아티스트 로이 왕(중국), 조향사 니콜라 본빌(프랑스), 디자이너 칼리드 샤파르(아랍에미리트), 쇼콜라티에 마티유 다브완(프랑스/스위스), 애니메이션 영화감독 재키 왕(중국), 웹툰 작가 올리브코트(필리핀)와의 협업을 선보였습니다. 치즈 컴포저 질 바론(스위스)과 함께한 이번 협업은 Made of Makers™ 포트폴리오에 미식을 바라보는 색다른 시각을 더해줍니다.

치즈에 대한 미식적 탐구

치즈는 미식 세계에서 가장 풍부한 표현력을 지닌 재료 중 하나이며, 뚜렷한 특징을 지녀 선호도가 분명합니다. 수백 년의 전통을 바탕으로 끊임없이 새롭게 해석되어 온 치즈는 스위스를 상징하는 동시에 전 세계적으로 도전하고 싶은 재료로 여겨집니다. 어떤 나라에서는 세련된 고급 식재료로 존중받지만, 다른 문화권에서는 특유의 강한 향과 풍미로 인해 어렵게 느껴지기도 합니다. 치즈는 그 산지와 전통을 제대로 이해해야 비로소 진가를 느낄 수 있는 재료입니다. 치즈는 강렬하고 순수한 풍미를 온전히 이해하고 다룰 줄 아는 이들에게만 비로소 진정한 가치를 드러냅니다. 신선한 톰(Tomme) 치즈부터 라클렛(Raclette), 마레샬(Maréchal)에 이르기까지, 각 치즈에는 분명한 의도가 담겨 있습니다. 치즈는 식감, 온도, 시간의 조절에 따라 크림과 거품, 녹아내리는 질감부터 바삭한 크러스트까지 다채로운 모습으로 변주됩니다.

치즈의 정밀함과 독창성, 그리고 변화를 향해 열려있는 특징은 세계적인 셰프 질 바론의 작업을 통해 현대적으로 재탄생합니다. 그의 메뉴는 예거 르쿨트르의 테마 ‘밸리 오브 인벤션(Valley of Inventions)’에



경의를 표하며 제네바 워치스 앤 원더스에서 공개됩니다. 이 특별한 요리들은 메종 부스 내 르 샬레(Le Chalet)에서 초청 고객들에게 제공될 예정입니다. 질 바론은 장인 정신이 깃든 재료만을 엄선하고, 직접 채집한 지역의 제철 식재료를 더해 익숙하고 소박한 치즈를 창의성과 변화를 상징하는 재료로 승화시킵니다.

치즈 컴포저

스위스 발레(Valais)주의 사비에즈(Savièse) 마을에서 태어나고 자란 치즈 컴포저 질 바론은 모든 요리에 스위스 자연을 향한 애정을 담아냅니다. 섬세하고 조화로운 풍미, 절제되어 있으면서도 놀라움을 주는 플레이팅은 그가 재료를 대하는 정밀함과 순수함, 그리고 깊은 존중을 고스란히 보여줍니다.

질 바론에게 현지 식재료는 그 지역의 이야기를 전하는 가장 좋은 방법입니다. 팬데믹 기간에 돌아온 고향인 사비에즈는 그에게 큰 선물과도 같았습니다. “런던에서 화려하고 치열했던 삶을 뒤로하고, 다시 찾은 이곳의 가치를 재발견할 수 있었어요. 자연의 아름다움, 높은 삶의 질, 그리고 웅장한 산세까지. 이곳에는 다른 어디에서도 찾을 수 없는 마법 같은 특별함이 있습니다. 이제 저는 제가 나고 자란 자연에서 식재료의 근원과 창작의 영감을 받습니다. 산에 올라 야생 허브와 베리를 직접 채집하고, 그것으로 요리를 만들어 고객에게 대접하는 과정은 저에게 진정한 행복을 줍니다. ‘오늘 아침에 직접 구한 재료로 만든 요리입니다’라고 말할 수 있는 것, 그 자체가 정말 보람차고 뜻깊은 일이죠.”

치즈의 본질을 드러내다

예거 르쿨트르가 질 바론 셰프에게 의뢰한 치즈 바이트는 기존 치즈 보드의 개념을 새롭게 해석합니다.

클래식 미식의 진화: 네 가지 바이트로 구성된 이 코스는 체계적인 테이스팅 경험을 제공합니다. 부드러운 풍미로 시작해 점차 맛과 향이 강해지며, 달콤함에서 짭조름함으로, 신선한 맛에서 숙성된 맛으로, 그리고 가벼움에서 묵직함으로 이어집니다.

색다른 텍스처와 형태: 치즈는 크림이하거나 바삭한 식감, 또는 거품, 고체, 액체 등의 다양한 형태로 표현됩니다. 익숙하면서도 새로운 식감이 신선한 반전을 더하며, 예상 밖의 비율과 모양, 질감이 시각적인 즐거움을 선사합니다.



발레드주의 식재료: 발레드주 지역의 치즈에 소나무, 꿀, 야생 허브 등 현지의 다채로운 식재료를 더해 치즈의 가치를 한층 높였습니다. 겹겹이 정교하게 쌓인 풍미는 입안에서 섬세하게 변화하며, 완벽한 균형 속에서 예상치 못한 조화로움을 선사합니다.

고정관념과 감각에 대한 도전

예거 르쿨트르를 위해 만들어진 네 가지 치즈 바이트는 전통과 정밀함, 그리고 혁신이 조화를 이루는 메뉴입니다.

‘페를 디베르(PERLE D’HIVER, 겨울의 진주): 관능적이고 크리미하며 가벼운 식감이 특징으로, 화이트 톰 치즈의 짭조름한 풍미에 꿀의 달콤함과 서양배의 은은한 산미가 더해져 균형 잡힌 맛을 완성합니다.

‘마카롱 포레스티에(MACARON FORESTIER, 숲속의 마카롱): 달콤한 디저트로 알려진 마카롱을 짭짤한 요리로 재해석했습니다. 은은한 허브 향이 감도는 마레살 치즈와 전나무 분말의 우디한 향이 절묘하게 어우러집니다.

‘키슈 뒤 샬레(QUICHE DU CHALET, 샬레의 파이): 입안 가득 퍼지는 강렬한 풍미와 정교한 향의 조화가 돋보이는 요리입니다. 야생 허브와 강황, 그리고 신선한 톰 치즈가 어우러져 전통적인 키슈 파이를 새롭게 재해석했습니다.

‘코르 드 네쥬(COEUR DE NEIGE, 스노우 하트): 테이스팅의 대미를 장식하는 마지막 바이트는 클래식한 풍류를 핫 카나페로 재해석했습니다. 바삭하게 구운 빵과 후추, 전나무 스파이스, 산마늘 꽃봉오리에 라클렛 및 그뤼에르 치즈를 더해 강렬한 여운을 남깁니다.

질 바론은 이 네 가지 메뉴에 어울리는 신선한 사과 베이스의 논알콜 및 알코올 음료를 함께 선보입니다. 치즈 바이트에 한 모금씩 곁들이는 음료는 신선하고 산뜻한 산미와 은은한 달콤함으로 입안을 깔끔하게 정돈해주고 치즈의 풍미를 더욱 극대화합니다. 또 다른 선택지로는 질 바론의 고향인 발레 지역의 포도 품종으로 만든 화이트 와인인 라프네차(Lafnetscha)는 특정 노트를 강조하거나 섬세한 균형을 잡으며 미식 경험을 완성합니다.



예거 르쿨트르의 CEO 제롬 랑베르(Jérôme Lambert)는 다음과 같이 말했습니다. “셰프 질 바론과 협업하게 되어 기쁩니다. 그는 최고의 경지에 오른 장인으로서, 그의 작업 방식은 하이 워치메이킹이 지닌 가치와 맞닿아 있습니다. 이는 다양한 분야의 장인 정신이 서로 연결된다는 메종의 신념을 여실히 보여줍니다. 그의 독창적이고 순수한 요리는 Made of Makers™ 프로그램에 깊이와 풍성함을 더합니다. 장인 정신을 향한 그의 열정과 겸손, 헌신은 그가 우리의 이상적인 파트너임을 증명합니다.”

질 바론 소개

스위스 발레에서 태어나고 자란 질 바론 셰프는 요리 업계에 입문한 뒤 빠르게 세계적인 명성을 얻었습니다. 시옹(Sion)에서 수습 과정을 마친 후, 그의 재능은 런던의 유수 레스토랑에서 빛을 발했습니다. 조니 레이크(Johnny Lake)의 트리벳(Trivet)과 클로드 보시(Claude Bosi)의 비벤덤(Bibendum)에서 실력을 쌓은 뒤, 2022년 7월 고향 사비에즈로 돌아와 자신의 레스토랑을 열었습니다. 그의 영향력은 곧바로 드러났습니다. 2023년 10월, 첫 미술랭 스타와 그린 스타를 동시에 획득했는데, 이는 지역 식재료와 제철 식재료만을 고집하는 그의 요리 철학이 인정받은 결과였습니다. 2024년 4월에는 완전히 개방된 오픈 키친을 선보이며 고객에게 직접 요리를 소개하고 비전을 공유했습니다. 이러한 그의 혁신적인 정신은 2024년 10월 고에미요(Gault & Millau) 17점 기록과 미술랭 가이드 ‘올해의 영 셰프 상’ 수상으로 이어졌으며, 2025년 10월에는 두 번째 미술랭 스타를 획득하는 성과를 거뒀습니다. 질 바론 셰프의 눈부신 행보와 끊임없는 노력은 예거 르쿨트르가 추구하는 혁신의 정신을 완벽하게 대변합니다.

MADE OF MAKERS™ 소개

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



예거 르쿨트르 소개 – 워치메이커의 워치메이커

1833 년부터 혁신과 창의성에 대한 끊임없는 열정과 발레드주의 평화로운 자연 환경에서 영감을 받은 예거 르쿨트르는 컴플리케이션에 대한 전문성과 메커니즘의 정확성으로 독보적인 워치메이커로 활약하고 있습니다. 워치메이커의 워치메이커로 알려진 매뉴팩처는 1,400 개 이상의 다양한 칼리버 제작을 통해 독창적인 정신을 끊임없이 표현해 왔으며 430 개 이상의 특허를 보유하고 있습니다. 그랑 메종의 워치메이커는 190 년 이상 축적된 전문 지식과 열정을 바탕으로 정밀한 최첨단 메커니즘을 디자인, 제작, 마감, 장식하며 과거와 미래를 연결하고 언제나 시간의 흐름과 함께합니다. 180 여 개의 기술력이 한 지붕 아래 모인 매뉴팩처에서는 기술적 독창성과 미적 아름다움, 절제된 세련미가 결합된 파인 워치메이킹 작품들이 탄생합니다.

jaeger-lecoultre.com