



WIR PRÄSENTIEREN

DEN CHEESE COMPOSER GILLES VARONE

EINE NEUE KULINARISCHE ZUSAMMENARBEIT
IM RAHMEN DES MADE OF MAKERS™-PROGRAMMS
ZU EHREN EINER SCHWEIZER SPEZIALITÄT

WICHTIGE FAKTEN:

- **Die 12. Kunst neu interpretiert:** Ein frischer Blick auf die polarisierende Zutat Käse bricht mit Klischees und eröffnet neue Perspektiven.
- **Gilles Varone:** Eine exklusive Zusammenarbeit mit einem Schweizer Sternekoch, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, der die facettenreiche Natur von Käse enthüllt und ihn von rustikaler Einfachheit zu einer kulinarischen Raffinesse veredelt.
- **Präzise Reise für die Sinne:** Unerwartete Aromen, unkonventionelle Texturen und faszinierende visuelle Präsentationen.

Auf der Uhrenmesse Watches & Wonders 2026 in Genf stellt Jaeger-LeCoultre die jüngste Zusammenarbeit vor, die im Rahmen des Programms Made of Makers™ entstanden ist: eine experimentelle gastronomische Reise in die Welt des Schweizer Käses mit dem Zwei-Sterne-Koch Gilles Varone.

Das Thema des Jahres 2026, „The Valley of Inventions“, verfolgt die Geschichte von Jaeger-LeCoultre bis zu ihren Ursprüngen in den verborgenen Tälern des Schweizer Jura zurück. Die schwierigen Lebensbedingungen an diesem Ort formten den Charakter der dort lebenden Menschen, deren Erfindungen wiederum den Lauf der Uhrmacherkunst entscheidend prägten. Mit seinen kulinarischen Kreationen rund um das Thema Käse, die eine Hommage an das Schweizer Terroir darstellen, betrachtet Gilles Varone das Jahresthema der Maison aus seiner eigenen Perspektive.

EINE NEUE DEFINITION DER KLASSISCHEN KUNST

Das Made of Makers™ Programm zeigt Parallelen zwischen der Uhrmacherkunst und den bildenden Künsten auf und fördert die Zusammenarbeit mit Künstlern, Designern und Kunsthandwerkern aus unterschiedlichen Bereichen jenseits der Uhrmacherkunst, die die Werte der Maison wie Kreativität, Fachwissen und Präzision teilen. Das Programm rüttelt an der Vorstellung der klassischen Künste als unveränderlich und gestrig, betont stattdessen ihre fortwährende Metamorphose und würdigt sie als führende Quelle der Kreativität von heute. So wie bekannte Klassiker in ihren Anfangstagen als revolutionär galten, erkundet das Made of Makers™ Programm, 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 visuelle 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), der Designer Khalid Shafar (VAE), der Maître Chocolatier Mathieu Davoine (Frankreich/Schweiz), die Animationsfilmregisseurin Jackie Wang (China) und die Webcomic-Designerin Lily May Catan alias Olivecoat (Philippinen). Diese neue Zusammenarbeit mit Gilles Varone (Schweiz) erweitert das Portfolio des Made of Makers™ Programms um eine weitere frische Interpretation der Gastronomie.

EINE KULINARISCHE HERAUSFORDERUNG MIT EINER KONTROVERSEN DELIKATESSE: KÄSE

Käse ist ein Meilenstein des kulinarischen Vermächtnisses, eine der ausdrucksstärksten und zugleich auch polarisierendsten Zutaten der Gastronomie. Über Jahrhunderte hinweg von Traditionen geformt und doch stets offen für Neuerfindungen verkörpert er sowohl Schweizer Exzellenz als auch eine weltweite kulinarische Herausforderung. In einigen Ländern als edles und raffiniertes Produkt verehrt, wird es in anderen Kulturen als penetrant, stark riechend oder zu intensiv wahrgenommen.

Käse verlangt absoluten Respekt vor seinen Ursprüngen und offenbart sich nur denjenigen in seiner ganzen Vielfalt, die seine seltene Intensität zu meistern wissen. Von frischem Tomme (Weichkäse) über Raclette bis hin zu Maréchal wird jede Auswahl wohlüberlegt getroffen. Als Sahne, Schaum, Schmelze oder Kruste nimmt das Lebensmittel – geleitet von Textur, Temperatur und Zeit – kontinuierlich neue Formen an.

Dieses Streben nach Präzision, Einfallsreichtum und Metamorphose findet in der Vision des renommierten Chefkochs Gilles Varone einen zeitgenössischen Ausdruck. Als Hommage an das „Valley of Inventions“ der Grande Maison werden Gilles Varones Kreationen auf der Watches & Wonders in Genf vorgestellt und den Gästen von Jaeger-LeCoultre am Stand der Manufaktur im Le Chalet angeboten. Indem er seinen Käse ausschließlich von handwerklichen Produzenten bezieht und durch lokale und saisonale Zutaten ergänzt, die er selbst gesammelt hat, präsentiert der Chefkoch das berühmte Milcherzeugnis nicht etwa als die uns allen vertraute, rustikale Speise, sondern als Symbol für Kreativität und Wandlung.



DER CHEESE COMPOSER

Der in der Gemeinde Savièse im Schweizer Kanton Wallis geborene und aufgewachsene Käsekünstler Gilles Varone lässt seine Liebe zum *Terroir* in jedem einzelnen seiner Gerichte sprechen: Die Feinheit und die Harmonie seiner Aromen, ergänzt von einer schlichten und doch überraschenden Ästhetik auf dem Teller, zeugen von der Präzision, der Reinheit und dem Respekt, mit denen er jede Zutat behandelt.

Für Chefkoch Gilles Varone ist die lokale Beschaffung die beste Art, einen Ort zum Ausdruck zu bringen und dessen Geschichte zu erzählen. Seine Rückkehr in seinen Heimatort Savièse während des Corona-Lockdowns erwies sich als wunderbares Geschenk: „Nach dem aufregenden, intensiven Leben in London, hat es mich zutiefst berührt, diesen Ort wieder neu zu entdecken – seine Schönheit, seine Lebensqualität, die Berge ... Ihm wohnt ein Zauber inne, den man niemals irgendwo anders finden wird. Heute bin ich tief in meinem *Terroir* verwurzelt und bediene mich für meine Kreationen direkt an der Quelle. Es macht mich glücklich, hinaus in die Berge zu gehen und wilde Kräuter, Beeren und andere Zutaten zu sammeln, daraus etwas Schönes zu zaubern und es meinen Gästen zu servieren. Sagen zu können ‚dies haben wir heute morgen gepflückt und das haben wir daraus gemacht‘, ist unglaublich bereichernd.“

DER WAHRE CHARAKTER VON KÄSE

Die Käsekreationen, die Jaeger-LeCoultre bei Chefkoch Gilles Varone in Auftrag gegeben hat, setzen sich über Konventionen hinweg und erfinden die klassische Käseplatte neu:

METAMORPHOSE EINES KULINARISCHEN KLASSIKERS: Die vier Häppchen führen die Gäste durch ein harmonisch abgestimmtes Geschmackserlebnis, das mit sanfteren Aromen beginnt und stufenweise an Intensität zunimmt: von süß bis salzig, von jung bis alt und von leicht bis stark.

UNKONVENTIONELLE TEXTUREN UND FORMEN: Käse in einer Vielzahl von sowohl vertrauten als auch unkonventionellen Erscheinungsformen zu präsentieren – cremig, knusprig, schaumig, fest und flüssig – ergänzt das Geschmackserlebnis um eine spannende Sinneserfahrung, während die visuelle Präsentation mit unerwarteten Proportionen, Formen und Oberflächen für Überraschungen sorgt.

ZUTATEN AUS DEM VALLÉE DE JOUX: Durch die Kombination von Käsesorten aus dem Vallée de Joux und anderen Zutaten aus dem Schweizer Tal wie Kiefer, Honig und Bergkräuter entstehen überraschende, vielschichtige Harmonien aus meisterhaft gepaarten und ausbalancierten Aromen, die sich langsam im Mund entfalten.

INFRAGESTELLUNG VON VORURTEILEN UND EINDRÜCKEN

Die vier für Jaeger-LeCoultre gestalteten Käsekreationen sind ein perfektes Beispiel für die Verschmelzung von Tradition, Präzision und Innovation:

„PERLE D’HIVER“: In dieser sinnlichen, cremigen und leichten Kreation wird die geschmacksintensive Note des weißen Tomme durch die Süße des Honigs sowie die leichte Säure frischer Birne ausgeglichen.



„**MACARON FORESTIER**“: Hier wird das berühmte süße Macaron in eine köstliche Überraschung verwandelt, die das subtile, von Kräutern untermalte, runde Aroma von Maréchal mit der holzigen Note von Tannepulver kombiniert.

„**QUICHE DU CHALET**“: In dieser Geschmacksexplosion deftiger Aromen werden Bergkräuter und Kurkuma mit frischem Tomme kombiniert und verwandeln die traditionelle Quiche in eine raffinierte gastronomische Entdeckung.

„**COEUR DE NEIGE**“: Abgerundet wird das Geschmackserlebnis von einer starken Note, die das klassische Fondue in Form eines heißen Canapés neu interpretiert, in dem Brot, Pfeffer, Tannengewürze und Bärlauchknospen mit Raclettekäse und Gruyère verschmelzen.

Ergänzend zu diesen vier kulinarischen Köstlichkeiten hat Gilles Varone zwei besondere Getränke basierend auf frischem Apfel kreiert – ein nicht alkoholisches und ein alkoholisches. Zwischen den Häppchen verkostet, dienen die frischen, leicht pikanten und würzig-süßen Getränke als Gaumenreiniger und zusätzliches Geschmackserlebnis, das einige Noten der Käsehäppchen betont oder ausgleicht. Als dritte Option wird ein seltener Weißwein aus der Rebsorte *Lafnetscha* angeboten – einer autochthonen Rebsorte aus Gilles Varones Heimat Wallis.

„Wir fühlen uns geehrt, mit Chefkoch Gilles Varone zusammenzuarbeiten“, sagte Jérôme Lambert, CEO von Jaeger-LeCoultre. „Als Kunsthandwerker von höchstem Rang verkörpert er mit seinem Ansatz genau die Werte, die auch der Uhrmacherkunst innewohnen, und unterstreicht die Überzeugung unserer Maison, dass über viele Disziplinen hinweg eine Konvergenz der Handwerkskunst besteht. Die Originalität und die Reinheit seiner Kreationen verleihen unserem Made of Makers™-Programm eine neue Tiefe und Opulenz, und seine Leidenschaft, Bescheidenheit und Hingabe zur Handwerkskunst machen ihn zu einem selbstverständlichen Partner für uns.“

ÜBER GILLES VARONE

Der im Schweizer Kanton Wallis geborene und aufgewachsene Chefkoch Gilles Varone begab sich auf eine kulinarische Reise und erlangte schnell internationale Anerkennung. Nach seiner Lehre in Sion entfaltete er sein Talent in den Spitzenküchen Londons. Nachdem er sein Handwerk in Jonny Lakes Trivet und Claude Bosis Bibendum weiter vertieft hatte, kehrte Varone im Juli 2022 in seine Heimatstadt Savièse zurück, um dort sein eigenes Restaurant zu eröffnen. Damit hatte er augenblicklich Erfolg. Schon im Oktober 2023 wurde er in Anerkennung seines zutiefst lokalen und verantwortungsbewussten Ansatzes, der auf dem Sammeln von Wildpflanzen und dem Anbau streng saisonaler Produkte basiert, mit seinem ersten Michelin-Stern sowie einem Grünen Stern ausgezeichnet. Im April 2024 verwirklichte Varone seinen Traum einer vollständig offenen Küche, in der er persönlich seine Gerichte präsentiert und seine Vision mit den Gästen teilt. Dieser Innovationsgeist wurde im Oktober 2024 mit 17 Punkten im Gault-Millau sowie dem „Young Chef of the Year“ Award des Guide Michelin und im Oktober 2025 schließlich mit dem prestigeträchtigen zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet. Chefkoch Varones bemerkenswerter Werdegang und sein unumstößliches Engagement für kulinarische Metamorphose verkörpern den Innovationsgeist, der bei Jaeger-LeCoultre so hoch geschätzt wird, perfekt.



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 Kunstschaufende 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.

ÜBER JAEGER-LECOULTRE – „THE WATCHMAKER OF WATCHMAKERS™“

Inspiziert von einem unverwechselbaren Streben nach Innovation und Kreativität und der friedlichen, naturbelassenen Umgebung in seiner Heimat im Vallée de Joux zeichnet sich Jaeger-LeCoultre seit 1833 durch die Beherrschung der Komplikationen und der Präzision seiner Mechanismen aus. Die Manufaktur, bekannt als „The Watchmaker of Watchmakers™“, der Uhrmacher der Uhrmacher, hat ihren unermüdlichen Erfindergeist in der Entwicklung von über 1.400 verschiedenen Kalibern und mit über 430 Patenten zum Ausdruck gebracht. Die Uhrmacher der Grande Maison machen sich über 190 Jahre Expertise zunutze und konzipieren, fertigen, veredeln und verzieren die fortschrittlichsten und präzisesten Mechanismen, indem sie Leidenschaft mit jahrhundertealtem Savoir-faire kombinieren und eine Verbindung zwischen Vergangenheit und Zukunft herstellen – zeitlos, aber immer im Gleichschritt mit der Zeit. In unserer Manufaktur sind 180 Handwerksdisziplinen unter einem Dach vereint und schaffen feinste Uhren, die technische Finesse mit ästhetischem Design und bemerkenswert dezenter Raffinesse kombinieren.

jaeger-lecoultre.com