



## 知名糕點師 NINA MÉTAYER 與積家再度攜手 續寫「匠心製造」輝煌篇章

匠心呈獻一系列甜點作品  
於鐘錶與奇蹟高級鐘錶展  
完美展現黃金比例

2023年，積家繼續與巴黎糕點藝術大師 Nina Métayer 在「匠心製造」(Made of Makers)計劃下攜手合作，豐富今年的「黃金比例」主題。

「匠心製造」是積家與高級製錶領域之外的藝術家、設計師及工藝大師展開的一系列合作，旨在令製錶、手工技藝與藝術之間的長久交流更加豐富。此計劃邀請與積家一樣具有巧思創意、專業技藝、精準追求和恆久卓越等理念的藝術家，以他們的熱情和經驗，透過不一樣的材質與嶄新的媒介，以令人意想不到的形式展現。至今，「匠心製作」已向當代藝術與美食世界敞開大門，曾合作的藝術家包括 Zimoun、Michael Murphy 和 Guillaume Marmin，以及字體藝術家 Alex Trochut、糕點師 Nina Métayer 和調酒師 Matthias Giroud。

積家與 Nina Métayer 的合作始於 2021 年，這位知名糕點師從裝飾藝術汲取靈感，為當時全新開幕的 1931 Café 設計了一份獨特的甜品餐單。Nina 未滿 30 歲便已三次榮獲「年度糕點大師」(Pastry Chef of the Year)提名，她以賞心悅目的精緻糕點以及善於運用別出心裁的方式融合可口風味的非凡才華而著稱。

「能夠在『匠心製造』計劃下繼續與 Nina Métayer 合作，我們非常高興。」積家首席執行官 Catherine Rénier 說道：「探索靈動創意與尊重手工技藝，是積家大工坊與藝術世界之間的有機紐帶，與像 Nina 這樣熱情洋溢而又經驗豐富的藝術家和工藝大師們攜手合作，讓我們能夠以全新方式彰顯積家價值觀，並激發情感，培養好奇心，探索製錶與藝術間相互依存的關係。」

Nina Métayer 設計的全新甜點，透過比例、造型、對稱和色彩等元素，以全新的現代手法詮釋「黃金比例」，致敬於 1931 年誕生的首款 Reverso 翻轉系列腕錶所遵循的「神聖比例」準則。這些甜點將率先邀請參加 2023 年「鐘錶與奇蹟」高級鐘錶展的來賓品嚐，並會在接下來一年於全球 1931 Café 中提供。無論是 *Spirale de Noisette*、*Ellipse de Sapin*、*Étoile de Cassis* 還是 *Carré au Miel de Forêt*，每一款甜點均造型別致奪目，取名也令人浮想聯翩，更結合源自瑞士汝山谷的獨特食材原料。鬆脆榛子、香甜蜂蜜、清幽松木、香醇栗子和濃郁黑加侖，巧妙呼應積家大工坊所在地——瑞士汝山谷地區優美和諧的自然環境。



「世間萬物，自有平衡。是數學，亦是詩意。這是大自然的均衡之道，也是積家與我所秉持的共同願景。我將此理念應用於為致敬『黃金比例』而製作的甜品之中。」Nina 說道：「在創意領域亦認為美學會影響感官。我致力透過精美糕點造型影響味覺感知，初嘗第一口就洋溢浪漫詩意。」

---

#### 「匠心製造」主題簡介

「匠心製造」(Made of Makers) 主題匯聚製錶界以外其他不同領域的眾多藝術家、設計師和手工藝大師構成一個獨特的社群。此計劃致力拓展製錶界與藝術之間的交流，以積家大工坊一直堅守的核心價值為基礎，即巧思創意、專業技藝與力求精準。計劃主要邀請與積家擁有相同理念的創作者合作，他們充滿熱情，經驗豐富，透過不一樣且令人意想不到的材質與媒介探索嶄新的表現形式。積家每年都會透過此計劃委託藝術家創作新作品，為積家的全球巡展增添姿采，強調所選擇的展覽主題，並創造新的機會，讓觀眾參與其中，成為藝術、手工技藝與設計之間廣闊交流的一部分。

---

[jaeger-lecoultre.com](http://jaeger-lecoultre.com)