



نقدّم لكم

خبير الشوكولاتة ماتيو دافوان

علاقة تعاون جديدة في فنون الطهو

ضمن برنامج جيجر- لوكولتر ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers

احتفاءً بأصول "ريفيرسو"

النقط الرئيسية:

- كسر القوالب النمطية من خلال استكشاف آفاق جديدة للنكهات
- أربعة أصناف فاخرة من الشوكولاتة مقدّمة مع مشروب معدّ خصيصاً لها
- قوام غير مألوف ومزيج جريء من النكهات المتباينة وعروض بصرية مذهشة

في معرض جنيف "ساعات وعجائب" لعام 2025، ستكشف جيجر- لوكولتر عن أحدث علاقات تعاونها في إطار برنامج ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers. وهي رحلة تجريبية في عالم فنون الطهو مع خبير الشوكولاتة الشيف ماتيو دافوان للاحتفاء بأصول ساعة "ريفيرسو" الأيقونية.

دفع حدود الفن الكلاسيكي

يحدّد برنامج ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers أوجه التشابه بين عالم صناعة الساعات وعالم الفن، ويقوم بتعزيز التعاون مع الفنانين والمصمّمين والحرفيين من تخصصات من خارج صناعة الساعات، والذين يشاركون قيم الإبداع والخبرة والدقة التي تمتاز بها الدار. يتحدّى البرنامج النظرة إلى الفن الكلاسيكي على أنه لا يتغيّر ومرتبطة بالماضي، ويسلّط الضوء بدلاً من ذلك على إعادة الابتكار المستمرة التي يمتاز بها، ويضعه كمصدر رائد للإبداع الذي نشهده اليوم. وفي حين كان يُنظر إلى الفنون الكلاسيكية على أنها أعمال متطرفة في بداية ظهورها، يستكشف برنامج ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers كيف يمكن إعادة ابتكار الأشكال والأساليب التقليدية من خلال المواد والوسائط الجديدة، مما يقدّم تصوّراً جديداً للحوار بين الماضي والحاضر. وكما هو الحال مع صنّاع الساعات في الدار العريقة، يحترم هؤلاء الفنانون التقاليد كأساس للإبداع، مع دفع الحدود واستكشاف آفاق جديدة، مما يسلّط الضوء على الكيفية التي تعبّر بها صناعة الساعات والفن الكلاسيكي عن الإبداع الإنساني وتعكس حضارة عصر ما وتحرك المشاعر.

حتى الآن، احتضن مجتمع ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers عوالم الفن المعاصر وفن الطهو والموسيقى والعطور، بمشاركة فنانين مثل زيمون (سويسرا)، ومايكل مورفي (الولايات المتحدة)، وغيوم مارمان (فرنسا)، وفنان الحروف أليكس تروتشوت (إسبانيا/الولايات المتحدة)، والشيف الحلوانية نينا ميتاييه (فرنسا)، وخبير خلط المشروبات ماتياس جيرو (فرنسا)، والفنانة الإعلامية الرقمية بيون كانغ (كوريا)، والموسيقي طوكيو مايرز (المملكة المتحدة)، وفنانة الوسائط المتعدّدة بريندي ويدينجر (الولايات المتحدة)، والشيف هيمانشو سايني (الهند)، والمتخصّص في الرسم الضوئي في الشوارع روي وانغ (الصين)، وصانع العطور نيكولا بونفيل (فرنسا). ويأتي هذا التعاون الجديد مع ماتيو دافوان (فرنسا/سويسرا) ليضيف فنّ صناعة الشوكولاتة إلى قائمة إبداعات برنامج ما أبدعته يد الصانع - Made of Makers.



حرفي الشوكولاتة

هذا العام، تدعو جيجر- لوكولتر ضيوفها إلى الاستمتاع بتجربة تذوق فريدة تتمحور حول الشوكولاتة من خلال تعاونها مع خبير الشوكولاتة ماتيو دافوان. ويعتمد طاهي الشوكولاتة المقيم في جنيف على أسلوب تجريبي في صناعة الشوكولاتة ليمزج بين الحرفية التقليدية والتقنيات المبتكرة والخيال الإبداعي الجامح لاستكشاف عالم جديد من النكهات والفنون المرتبطة بالشوكولاتة. ويمزج هذا الحرفي المتمرس بين الموهبة الفنية والخيال الخصب والمهارة التقنية العالية، إذ يجمع شغفه بالنكهات والقوام مع حسن فني في طريقة عرض إبداعاته. وينهل أفكاره من مصادر متنوعة مثل لوحة فنية معروضة في متحف أو ظاهرة طبيعية، ويقضي الكثير من الوقت في اختبار أفكار جديدة وتجربتها في مختبره.

يجد ماتيو دافوان في الشوكولاتة وسيلة مثالية للتعبير عن إبداعه لأنها تتيح له الخوض في العملية المعقدة لتحويل حبوب الكاكو إلى تحف بديعة تجسد روعة الشوكولاتة. وتسمح له بالمزج بين فن الطهو والخيال الفني والبراعة الحرفية. ويقول: "كان اكتشافي للشوكولاتة بمثابة الوحي. ولا أجد أي مكوّن آخر يقدّم كل هذه الإمكانيات الفنية بفضل جميع أشكاله المتعدّدة: مسحوق وسائل وكريمة ورغوة وهلام وصلب مقرمش وغيرها. وعندما تكون على استعداد لتجربة النكهات وتجاوز الخلطات التقليدية، تكاد الاحتمالات لا تنتهي".

ابتكر ماتيو دافوان روائع الشوكولاتة هذه للدار العريقة دون سواها تعبيرًا عن أسلوبه المميّز لتخطي التصورات المسبقة وتوسيع آفاق ما يمكن أن تكون عليه الشوكولاتة.

البرالين، حلوى الكماة: باستخدام الشوكولاتة بكل أشكالها، مزج بين أنسجة مألوفة وغير تقليدية ليُضفي إحساسًا مثيرًا وجديدًا على تجربة التذوق هذه.

زيتون، فطر، غبار الطلع: من خلال مزج نكهات ومكونات "غير مألوفة"، تخطى حدود فنّ طهو الشوكولاتة ليُبدع توليفات جديدة ومُدشّة، تتخلّلها طبقات من النكهات الممزوجة والمتوازنة ببراعة لتتفاعل وتتغيّر في الفم.

كريات دقيقة، مجسمات، خدع بصرية: في طريقة عرض هذه الروائع، وظّف تقنيات الخداع البصري، مُستغلًا نسبًا وأشكالًا ولمسات نهائية غير متوقّعة لابتكار أوام بصرية تبعث على الدهشة والبهجة، مما يثري تجربة تذوق الشوكولاتة.

تحدي المفاهيم المسبقة في فن طهو الشوكولاتة

يقدم ماتيو دافوان لضيوف جيجر- لوكولتر في مقهى 1931 Café - 1931 أربعة أصناف رائعة من الشوكولاتة لإحياء أصول ساعة "ريفيرسو" باستلهاً عناصر بصرية من عالم البولو والإشادة بموطن جيجر- لوكولتر من خلال إدراج مكونات من فالي دو جو.

يعلّق ماتيو دافوان قائلاً: "كان التوجيه الإبداعي الذي قدّمته جيجر- لوكولتر تحديًا شيقًا للغاية. فبالإضافة إلى التراث البصري الذي تقدّمه رياضة البولو والذي أوحى لي بالعديد من الأفكار، أردت أيضًا التعبير عن جوهر هذه الرياضة فجمعت بين الإشارات الحرفية والمفاهيمية المستوحاة من مختلف جوانب هذه اللعبة. ولإدراج مكونات من فالي جو، تخطيت حدود التفكير في نكهات المكسرات والتوت المعهودة في عالم الشوكولاتة ومزجتها مع نكهات وروائح غير مألوفة من الوادي".

تحتفي حلوى "هارموني دو شوكولا" بطبيعة الشوكولاتة المتعدّدة، إذ يرمز شكلها الحلزوني إلى طاقة اللاعبين والخيول وحركتهم في ميدان البولو. وتتكوّن الحلوى من قاعدة بسكويت سابلية بالشوكولاتة، تعلوها رغوة شوكولاتة سوداء لإخفاء مفاجأة من "لالي" الكاكو المقرمشة، وتنتهي بطبقة من غاناش شوكولاتة الحليب المرشوشة بالبندق.

تجمع حلوى "غالوب دي بوا" بين قوام البرالين المقرمش والرغوة الخفيفة والكعكة الإسفنجية الناعمة على شكل كرة بولو محاطة بأحرف اسم جيجر- لوكولتر المصنوعة من الشوكولاتة السوداء. ويجمع مذاقها المتوازن تمامًا بين الشوكولاتة البيضاء والفانيليا مع مكونات من فالي دو جو: فواكه الغابة والبندق ومكوّن غير متوقع: فطر البورشيني.



تجمع حلوى "إكلا دو كافيار" بين نكهات الزيتون الأسود والشوكولاتة، بالإضافة إلى لمسة من منقوع براعم أشجار التنوب الفنية من فالي جو. وتُقدّم الحلوى في علبة معدنية تُذكر بملّح أحذية لاعبي البولو، وتخبّى الطبقة المقرمشة من "لآلي الكافيار" اللامعة المصنوعة من الشوكولاتة مفاجأة مثيرة للأحاسيس لتكشف عن كريمة شوكولاتة غنية وصلصة زيتون خفيفة وبسكويت مقرمش.

تعيد حلوى "دوسور دو كافالييه" النظر في بسكويت بيّيت /كولييه الكلاسيكي المغطى بالشوكولاتة الذي يعشقه كل تلاميذ المدارس الفرنسية فتحوّله إلى حلوية شوكولاتة راقية للاعبين العائدين من ملعب البولو. ويُصنع بسكويت *السالييه* المقرمش وفقاً لوصفة خاصة تتضمن غبار طلع من فالي دو جو؛ ويعلوه غاناش شوكولاتة غني وهلام من زهرة المروج ثم تكسوه شوكولاتة بالحليب.

تزداد متعة تجربة التذوق بمشاركة الضيف الفعّالة، إذ يمكن لكل ضيف زيادة كمية المكون المستخدم من فالي دو جو قبل تذوق الحلوى. ولإتمام تشكيلة الحلويات الأربع، أعدّ ماتيو دافوان مشروباً خاصاً مصنوعاً من اللب الطري المعروف أيضاً باسم *بابا* أو صمغ، يحيط بحبوب الكاكو داخل القرون الناضجة. ويتميّز هذا اللب بنكهة "فاكهة استوائية" خفيفة الحلاوة والحموضة، وهو ضروري لعملية التخمير الطبيعية التي يجب أن تخضع لها الحبوب قبل تجفيفها وتحميصها في النهاية. ويساعد هذا المشروب عند احتساؤه بين كل قسمة على تحييد التذوق وإضافة نكهة أخرى.

صرّح جيروم لامبير، الرئيس التنفيذي لدار جيجر- لوكولتر قائلاً: "يسعدنا التعاون مع خبير الشوكولاتة الشيف ماتيو دافوان الذي تُضيف موهبته وخبرته وإبداعه بُعداً جديداً ومثيراً إلى برنامج ما أبدعته يد الصانع - *Made of Makers*. والقيم التي يشاركها مع دارنا - الشغف والتواضع والالتزام بالحرفية والابتكار - تجعله شريكاً طبيعياً لنا. ونؤمن في جيجر- لوكولتر إيماناً راسخاً بأوجه الشبه الحاضرة بين الحرف اليدوية في العديد من التخصصات، والعمل مع خبير شوكولاتة مثل ماتيو دافوان يسمح لنا باستكشاف آفاق جديدة نلتقي فيها عوالم الفن وفن الطهو وصناعة الساعات".

نبذة عن ماتيو دافوان

ماتيو دافوان المقيم في جنيف من أبرز الأسماء الصاعدة في عالم خبراء الشوكولاتة. نشأ في مزرعة عائلته بالقرب من أنسي في جبال الألب الفرنسية، وأدرك منذ صغره أنه يرغب في ممارسة العمل اليدوي، وقد أسهم شغفه بالحرفية في تعميق فهمه لقدرة المواد الخام على التحول. وبدأ مسيرته في الطهو بخوض تجربة الخبز قبل استكشاف عالم المعجنات، وسرعان ما اكتشف شغفه بالشوكولاتة. ويرى أن الشوكولاتة وسيلة للتعبير عن إبداعه لأنها تمكنه من خوض العملية المعقدة لتحويل حبوب الكاكو إلى إبداعات رائعة من الشوكولاتة وإدخال نكهات غير متوقعة واستكشاف المواد الخام وتشكيلها ببراعة لإعداد مجموعة غير مألوفة من الأشكال والقوام. وأسهمت تجارب ماتيو دافوان الدولية - من بورا بورا في بولينيزيا الفرنسية إلى الكويت - في إذكاء طموحه للارتقاء بفن صناعة الشوكولاتة إلى آفاق جديدة. وإلى جانب منصبه الحالي على رأس خبراء الشوكولاتة في عثمان خوري في جنيف، اختير مؤخراً للانضمام إلى الفريق الوطني السويسري لفنون الطهو، ويستعد لخوض كأس العالم للطهو عام 2026 وأولمبياد الطهو عام 2028.

نبذة عن "ما أبدعته يد الصانع - *Made of Makers*"

يلم برنامج ما أبدعته يد الصانع - *Made of Makers* شمل مجتمع من الفنانين والمصممين والحرفيين من مختلف التخصصات خارج نطاق صناعة الساعات. ويسعى البرنامج إلى إثراء الحوار القائم على علم قياس الوقت والفن، ويرتكز على المبادئ الأساسية التي لطالما حدّدت معالم الدار وهي: الإبداع والخبرة والدقة. ويستهدف المبدعين الذين يحظون بشهرة عالمية، والذين يشاركون الدار العريقة القيم نفسها، والذين يستكشفون بعملهم أشكال تعبير جديدة باستخدام مختلف المواد والوسائط غير المتوقعة في كثير من الأحيان. وفي كل عام، تُعرض أعمال جديدة مصممة خصيصاً لهذا البرنامج في المعارض التي تقيمها أو تشترك فيها جيجر- لوكولتر في جميع أنحاء العالم، مما يثري الموضوع المختار ويبيح تهيئة فرص جديد لإشراك الجمهور في هذا الحوار الشامل عن الفن والحرف والتصميم.