



INTRODUZIONE

IL MAESTRO CIOCCOLATIERE MATHIEU DAVOINE

UNA NUOVA COLLABORAZIONE CULINARIA NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA MAKE OF MAKERS PER CELEBRARE LE ORIGINI DEL REVERSO

PUNTI SALIENTI:

- **Una sfida ai preconcezioni** : della gastronomia del cioccolato spingendosi oltre i confini del gusto
- **Quattro delizie al cioccolato** : abbinate a una bevanda appositamente creata per elevare l'esperienza di degustazione
- **Texture anticonvenzionali** : audaci abbinamenti di sapori contrastanti e presentazioni visive sorprendenti

In occasione del salone Watches and Wonders di Ginevra 2025, Jaeger-LeCoultre svela l'ultima collaborazione nell'ambito del programma Made of Makers. Un viaggio gastronomico sperimentale nel mondo del cioccolato che rende omaggio alle origini dell'iconico Reverso, a cura del Maître Chocolatier Mathieu Davoine.

UNA RIDEFINIZIONE DEI CONFINI DELL'ARTE CLASSICA

Il programma Made of Makers esprime il parallelismo tra il mondo dell'orologeria e quello dell'arte, promuovendo collaborazioni con artisti, designer e artigiani esperti in discipline diverse dall'orologeria, che condividono i valori di creatività, savoir-faire e precisione della Maison. Il programma sfida la concezione dell'arte classica come statica o ancorata al passato, sottolineandone al contempo la continua reinvenzione e consacrando come fonte di creatività contemporanea. Proprio come opere inizialmente viste come radicali e innovative hanno saputo affermarsi come classici, così il programma Made of Makers esplora il modo in cui le forme e le tecniche tradizionali possono essere reinventate attraverso nuovi materiali e mezzi di comunicazione spesso inusuali, offrendo una nuova prospettiva sul dialogo tra passato e presente. Alla stregua degli orologiai della Grande Maison, questi artisti vedono nella tradizione una base per dare forma alla propria idea di creatività, spingendosi oltre i limiti conosciuti, esplorando nuovi orizzonti e sottolineando come l'arte classica e orologiera siano in grado di esprimere la creatività insita nell'umanità, di riflettere la cultura di un'epoca e di suscitare emozioni.

La community Made of Makers vanta oggi numerosi esponenti dell'universo artistico, gastronomico, musicale contemporaneo, così come del mondo della profumeria: Zimoun (Svizzera), Michael Murphy (Stati Uniti), Guillaume Marmin (Francia), il tipografo Alex Trochut (Spagna/Stati Uniti), la chef pasticciera Nina Métayer (Francia), il mixologist Matthias Giroud (Francia), l'artista dei media digitali Yiyun Kang (Corea), il musicista TØKIO MÆRS (Regno Unito), la scultrice floristico-digitale Brendi Wedinger (Stati Uniti), lo chef Himanshu Saini (India),



lo street light-painter Roy Wang (Cina), l'artista profumiere Nicolas Bonneville (Francia) e il designer Khalid Shafar (UAE). La nuova collaborazione con Mathieu Davoine (Francia / Svizzera) segna l'ingresso dell'arte della *chocolaterie* nel programma Made of Makers.

IL MAÎTRE CHOCOLATIER

Quest'anno, Jaeger-LeCoultre invita gli ospiti a vivere un'esperienza gastronomica unica nel suo genere, interamente incentrata sul cioccolato, attraverso la collaborazione con il Maître Chocolatier, Mathieu Davoine. L'approccio sperimentale di questo talento ginevrino coniuga un antico savoir-faire con tecniche d'avanguardia e un'eccezionale immaginazione creativa, con l'obiettivo di esplorare un nuovo universo di sapori e di artigianalità il cui protagonista è il cioccolato. Autentico artigiano, unisce talento artistico e audace immaginazione a grandi capacità tecniche, in un sapiente connubio tra la sua passione per sapori e texture e il suo approccio di scultore nella presentazione visiva. Traendo ispirazione da molteplici fonti distinte, come opere museali o elementi osservati in natura, trascorre molto tempo a sperimentare e a giocare con nuove idee nel suo laboratorio.

Per Mathieu Davoine, il cioccolato è la tela perfetta per dare forma alla sua creatività: immergendosi nel complesso processo che trasforma le fave di cacao in deliziose creazioni, cattura la magia racchiusa in questo ingrediente unico, unendo gastronomia, immaginazione artistica e savoir-faire. "Per me, la scoperta del cioccolato è stata una vera e propria rivelazione", afferma. "Non riesco a pensare a nessun altro ingrediente dotato di tanto potenziale artistico e malleabilità, per tutte le forme che può assumere: polvere, crema, schiuma, gelatina, solido, liquido, croccante e molte altre. Laddove si desidera sperimentare con i sapori e andare oltre gli abbinamenti convenzionali, le possibilità sono quasi infinite."

Espressione per eccellenza dell'opera di Mathieu Davoine, le delizie al cioccolato create in esclusiva per La Grande Maison sfidano i pregiudizi tradizionali ridefinendo la nozione di cioccolato.

Praline, tartufo, caramello: utilizzando il cioccolato in tutte le sue forme, ha unito texture familiari e non convenzionali per aggiungere un tocco sorprendente all'esperienza di degustazione.

Oliva, fungo, polline: osando con abbinamenti "impossibili" di sapori e ingredienti, ha sfidato i codici della gastronomia del cioccolato per creare nuove e sorprendenti armonie di sapori, sapientemente miscelati ed equilibrati per evolvere al palato.

Micro sfere, sculture, trompe-l'œil: facendo ricorso a tecniche *trompe-l'œil* nella presentazione visiva dei dolcetti al cioccolato, ha di fatto sfruttato proporzioni, forme e finiture inaspettate, per creare illusioni ottiche che sorprendono ed entusiasmano.

UNA SFIDA AI PRECONCETTI DELLA GASTRONOMIA DEL CIOCCOLATO



Le quattro delizie di cioccolato, che saranno offerte agli ospiti di Jaeger-LeCoultre presso il 1931 Café, rappresentano per Mathieu Davoine un omaggio alle origini del Reverso. Centrali sono infatti l'ispirazione visiva al mondo del polo e alla città natale di Jaeger-LeCoultre, con ingredienti provenienti dalla Vallée de Joux.

“La direzione creativa commissionata da Jaeger-LeCoultre ha rappresentato una sfida molto interessante per me”, afferma Mathieu Davoine. “La ricchezza visiva del polo è stata di grande ispirazione, e volendo esprimere anche le sensazioni che suscita questa disciplina sportiva, ho unito riferimenti letterali e concettuali a diversi aspetti del gioco. Per esaltare gli ingredienti provenienti dalla Vallée de Joux ho dovuto spingermi oltre le prevedibili e tradizionali associazioni del cioccolato con noci e frutti di bosco, combinandoli con altri sapori e aromi tipici della valle e decisamente non convenzionali.”

“Harmonie de Chocolat” celebra il carattere poliedrico del cioccolato, la sua forma vorticoso simboleggia l'energia e il movimento dei giocatori e dei cavalli sul campo da polo. Un biscotto *sablé* al cioccolato ricoperto da una mousse al cioccolato fondente - che nasconde la sorpresa delle croccanti “perle” di cacao - completato da una ganache di cioccolato al latte cosparsa di nocciole.

“Galop des Bois” coniuga la croccantezza della pralina, l'ariosità della mousse e la morbidezza del pan di Spagna nella sfericità di una palla da polo circondata dalle lettere del nome di Jaeger-LeCoultre, realizzate con cioccolato fondente. Il suo profilo aromatico perfettamente equilibrato unisce il cioccolato bianco e la vaniglia agli ingredienti della Vallée de Joux: frutti di bosco, nocciole e, a sorpresa, i funghi porcini.

“Éclat de Caviar” coniuga gli aromi delle olive nere e del cioccolato, a cui si aggiunge un'infusione ottenuta dai delicati germogli di abete della Vallée de Joux. Presentato in una latta in metallo che rievoca la vernice degli stivali dei giocatori di polo, il rivestimento croccante delle lucide “perle di caviale” al cioccolato regala una sorpresa sensoriale, in quanto al palato lasciano immediatamente spazio dapprima a una cremosa crema al cioccolato, seguita da un'ariosa salsa *tapenade* di olive e da un biscotto croccante.

“Douceur du Cavalier” sublima il *petit écolier* – classico biscotto ricoperto di cioccolato amato da tutti i bambini francesi – in una sofisticata delizia al cioccolato pensata per i giocatori che rientrano dal campo da polo. Il croccante biscotto *sablé*, preparato con una ricetta speciale a base di polline della Vallée de Joux, è completato da una cremosa ganache al cioccolato e dalla gelatina di olmaria, il tutto ricoperto da uno strato di cioccolato al latte.

L'esperienza di degustazione segue il palato dell'ospite che, per ogni assaggio, può infatti aumentare il dosaggio del rispettivo ingrediente della Vallée de Joux, prima di assaporare la delizia. A completamento della degustazione delle quattro delizie, Mathieu Davoine ha creato una speciale bevanda a base di polpa carnosa, nota anche come *baba* o *mucilage*, che avvolge i chicchi all'interno di un baccello di cacao maturo. L'aroma delicato, dolce, pungente e tropicale della polpa è essenziale per il processo di fermentazione naturale che i



chicchi devono attraversare prima di essere essiccati e successivamente tostati. Sorseggiata tra ogni assaggio, agisce come un detergente per il palato preparandolo il morso successivo e aggiunge ulteriore sapore.

“Siamo davvero lieti di collaborare con il Maître Chocolatier Mathieu Davoine,” afferma Jérôme Lambert, CEO di Jaeger-LeCoultre. “Il suo talento, la sua esperienza e la sua originalità arricchiscono il programma Made of Makers di una nuova entusiasmante dimensione, e i valori che condivide con la nostra Maison – passione, umiltà, dedizione, artigianalità e innovazione – hanno reso questa collaborazione un fatto naturale per noi. Noi di Jaeger-LeCoultre crediamo fermamente nella trasversalità del savoir-faire artigianale. La collaborazione con un Maître Chocolatier del calibro di Mathieu Davoine ci ha permesso di avventurarci in nuovi territori inesplorati dove gli universi dell’arte, della gastronomia e dell’orologeria si intersecano.”

MATHIEU DAVOINE

Mathieu Davoine è un astro nascente ginevrino nel panorama dei Maîtres Chocolatiers. Cresciuto nella fattoria di famiglia vicino ad Annecy, nelle Alpi francesi, ha sempre saputo di voler svolgere un lavoro manuale, e grazie alla sua passione per l’artigianato ha approfondito le sue conoscenze sul potenziale trasformativo delle materie prime. Il suo viaggio culinario inizia dalla panificazione, proseguendo verso il mondo della pasticceria, dove molto presto scopre la sua vocazione per il cioccolato. Tela perfetta per dare forma alla sua creatività, il cioccolato gli consente di immergersi nel complesso processo che trasforma le fave di cacao in deliziose creazioni, raggiungendo sapori inaspettati e plasmando sapientemente la materia prima per creare una straordinaria varietà di forme e texture. Da Bora Bora nella Polinesia Francese al Kuwait, le esperienze internazionali di Mathieu Davoine hanno alimentato il suo desiderio di elevare l’arte della lavorazione del cioccolato verso nuovi orizzonti gastronomici. Oggi Maître Chocolatier presso l’Othmane Khoris di Ginevra, Mathieu Davoine è stato recentemente selezionato per la Nazionale Svizzera dei Cuochi e si sta preparando per la Coppa del Mondo di Cucina del 2026 e per le Olimpiadi di Cucina del 2028.

MADE OF MAKERS

Il programma Made of Makers riunisce una comunità di artisti, designer e artigiani esponenti di varie discipline. Ampliando il dialogo esistente tra l’arte e l’orologeria, il programma si basa sui principi fondamentali che hanno sempre guidato la Grande Maison: creatività, savoir-faire e precisione. Si focalizza su professionisti di fama mondiale che condividono i valori della Maison e il cui lavoro esplora nuove forme di espressione tramite materiali e mezzi di comunicazione spesso inusuali. Ogni anno, le nuove opere commissionate attraverso il programma animano le mostre organizzate da Jaeger-LeCoultre in tutto il mondo, ampliando il tema scelto e creando nuove opportunità per il pubblico di scoprire la Maison e diventare parte di una conversazione di più ampio respiro riguardo l’arte, l’artigianato e il design.