



PRECISION ATELIER

名廚 HIMANSHU SAINI 呈獻嶄新美食體驗

積家「匠心製造」計劃全新美食合作

致敬精準之藝

重點資訊：

- 現代烹飪手法：結合風味與科學
- 味覺之旅：四道創新美食，搭配特調飲品
- 出乎意料的均衡感：將印度烹調傳統與產自汝山谷的食材相結合

積家於 2024 年「鐘錶與奇蹟」高級鐘錶展上隆重介紹「匠心製造」計劃的全新合作 —— Precision Atelier。這是由米芝蓮二星主廚 Himanshu Saini 創作的美食之旅。

拓展製錶與藝術之間的對話

積家與高級製錶領域外的藝術家、設計師及工藝大師展開一系列合作，以此探索並拓展高級製錶與藝術之間的對話。計劃主要邀請與積家擁有相同理念的藝術家合作，他們具有巧思創意、專業技藝、精準表現，重視自然，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。這些藝術家和創新者，與大工坊的製錶師不謀而合，他們尊重傳統，將之視為創意根基和開拓全新疆界的出發點。如今，「匠心製造」計劃向當代藝術、美食和音樂世界敞開大門，先後與藝術家 Zimoun（瑞士）、Michael Murphy（美國）、Guillaume Marmin（法國），字體藝術家 Alex Trochut（西班牙／美國）、糕點師 Nina Métayer（法國）及調酒師 Matthias Giroud（法國）、數碼媒體藝術家康利妍（韓國）、音樂人 Tøkiø Myers（英國）、多媒體藝術家 Brendi Wedinger（美國）合作，2024 年更與主廚 Himanshu Saini（印度）開展新的計劃。

食材科學家

積家大工坊約於 200 年前創立，一直以來視追求精準為核心價值。今年，為向此理念致敬，積家與主廚 Himanshu Saini 合作創立 Precision Atelier。Precision Atelier 提供獨特的美食體驗，邀請來賓探索融匯風味、藝術與精準手藝的全新國度。全新體驗將於日內瓦「鐘錶與奇蹟」高級鐘錶展積家展區首次登場，隨後將成為積家「精準大師」展覽的一部分，進行全球巡展。



主廚 **Himanshu Saini** 將歷經時間淬鍊的技藝與前衛的烹飪技巧相結合，他的現代烹飪手法充分利用煮食時的化學與物理特性，將科學融匯創新技藝，流露出卓越的藝術品味，創造全新的美食體驗。他為積家大工坊特別設計了一份體驗式菜單，巧妙捕捉每一枚積家時計的精準與精妙特質。

Himanshu Saini 自小在印度跟著母親和姨姨鍛煉廚藝，被米芝蓮指南譽為「獨創理念，構思巧妙，手法精準的大師」。如今，他是全球極富才華、能精彩演繹印度風味的名廚，設於杜拜和孟買的餐廳 **Trèsind** 和 **Trèsind Studio** 已成為美食勝地。2022 年，米芝蓮指南於杜拜推出，**Himanshu Saini** 稱之為「我的夢想劇院」的 **Trèsind Studio** 立即獲評為米芝蓮星級餐廳。一年後，餐廳榮獲二星評級，能夠如此迅速地獲准升級，絕對是實力非凡的表現。他的餐廳以提供全方位體驗而享負盛名：不斷變化的菜單，引人入勝的風味與口感，以及精湛的廚藝，每一道菜皆如同一件小巧別致的藝術品，以別具儀式感的方式呈現，令人為之動容。

主廚 **Himanshu Saini** 表示：「我一直對手工技藝懷有深厚情感，在刻畫風味的微妙細節，或雕琢一道菜的整體造型時，都會以與食材之間的觸覺聯繫為基礎。當我參觀積家大工坊，首次目睹專心工作的製錶師時，這種聯繫深深打動了我。透過精準巧妙的手工技藝，彼此建立深厚的聯繫，這也是我希望為 **Precision Atelier** 創作的美食中表達的感受。」

四道體驗式美食開啟驚喜美食之旅

主廚 **Himanshu Saini** 重新詮釋源自家鄉印度的烹飪傳統，將印度獨特的風味，與產自瑞士汝山谷的食材相結合，為每一道美食增添一絲獨特又別致的瑞士意韻，於 **Precision Atelier** 為積家來賓提供四道體驗式美食。他以自己獨有的風格，將食材解構並以創意手法重構，巧妙玩味不同口感或質感，同時運用比例、形狀、對稱和色彩，以創新又賞心悅目的形式呈獻每一道美食。**Precision Atelier** 引領賓客展開真正的味道與口感探險之旅，這場引人入勝的旅程讓人感受層層精準混合的均衡和諧風味在味蕾徐徐綻現，原本熟悉的食材呈現出乎意料的口感，令人驚喜萬分。

每一道美食的靈感，均源自主廚 **Himanshu Saini** 參觀位於勒桑捷的積家大工坊時所觀察到關於精準的不同層面：

- 「**Crimson Rosette**」透過結合不同的色彩與造型，將甜菜根、松子、橙皮絲、莧菜和火箭菜的風味疊加在一起，表達「精準製作」（**Precision of Fabrication**）的概念。
- 「**Verbena Outburst**」有一顆「液體岩石」，以檸檬馬鞭草、薄荷和印度香料調味，比喻製錶業從原材料到成品時計所體現的「精準加工」（**Precision of Transformation**）。
- 「**Mysterious Forest**」蘊含「精準品味」（**Precision of Taste**）的寓意，野生蘑菇、洋薊和栗子的擺盤，讓人瞬間浮現出汝山谷松林中佈滿苔蘚的地面。



- 「Pine Nut Delight」經過精心計時的浸泡過程後，製作出濃郁美味的松子奶，詮釋「精準計時」（Precision of Chronometry）。菜式更添加可哥、香草、紅葡萄、木槿和其他香料，帶來絕佳的味覺享受。

在 Trésind 餐廳中，每一道美食均搭配一杯特調飲品，令風味的層次更豐富，並帶來美食與飲品之間的完美均衡——軟與硬，細膩與粗糙，簡約輕盈與深厚複雜，一切皆和諧平衡，再加上一點儀式感，令整個美食體驗開拓全新境界。

- 「Crimson Rosette」搭配藍莓和藤黃果味苦艾酒茶（*含酒精）
- 「Verbena Outburst」佐以甜柿和金盞花梳打
- 「Mysterious Forest」與白蘆筍和蘑菇茶均衡搭配。
- 「Pine Nut Delight」配以紅酒牛奶潘趣（*含酒精）

積家全球首席執行官 Catherine Rénier 表示：「我們非常高興歡迎主廚 Himanshu Saini。他廚藝精湛，為積家的『匠心製造』計劃打開新的疆界，以烹飪藝術和創新意念令計劃更豐富。積家深信，手工技藝在多個領域交融並匯。藝術世界與積家大工坊之間有著深厚的淵源，與烹飪天才 Himanshu Saini 合作，讓我們得以探索精準手法、靈動創意與澎湃熱情交織的未知領域。」

主廚 Himanshu Saini 簡介

主廚 Himanshu Saini 是全球享負盛名的印度大廚，有「食材科學家」之稱，以別樹一幟的現代烹飪方式著稱。從一開始，他便以改變對印度美食的看法並提昇印度美食體驗為己任。主廚 Himanshu Saini 位於杜拜和孟買的餐廳淋漓盡致地表達了他對美食界的印度風味的獨特看法。他將自己的杜拜旗艦餐廳 Trésind Studio 稱為「我的夢想劇院」，在米芝蓮指南於 2022 年進駐沙地阿拉伯的同年，餐廳立即獲評為米芝蓮星級餐廳。一年後，他榮獲二星評級，能夠如此迅速地獲准升級，絕對是實力非凡的表現。主廚 Himanshu Saini 以饒富創意又不斷進步的手法呈獻獨特風味與造型，將食材的化學特性和烹飪的物理特性，與創新廚藝及非凡藝術品味相結合，締造出嶄新的美食體驗。

「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世界級創作者合作，他們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。