



## **THE PRECISION ATELIER - UNA NUOVA ESPERIENZA GASTRONOMICA AD OPERA DELLO CHEF HIMANSHU SAINI**

**UNA NUOVA COLLABORAZIONE CULINARIA NELL'AMBITO DEL  
PROGRAMMA**

**MADE OF MAKERS PER CELEBRARE L'ARTE DELLA PRECISIONE**

**Punti salienti:**

- Gastronomia moderna: il connubio tra gusto e scienza
- Viaggio degustativo: quattro squisiti assaggi abbinati a bevande appositamente create dallo chef
- Equilibrio sorprendente: l'unione della tradizione culinaria indiana con ingredienti tipici della Vallée de Joux

In occasione del salone Watches & Wonders di Ginevra 2024, Jaeger-LeCoultre presenta la nuova collaborazione nata nell'ambito del programma Made of Makers: The Precision Atelier, un viaggio gastronomico creato dallo chef due stelle Michelin Himanshu Saini.

### **Un nuovo orizzonte di dialogo tra orologeria e arte**

Attraverso una serie di collaborazioni con artisti, designer e artigiani esponenti di varie discipline, Made of Makers esplora e amplia il dialogo naturalmente esistente tra orologeria ed arte. Il programma coinvolge artisti che condividono i valori di creatività, savoir-faire e precisione di Jaeger-LeCoultre e il cui lavoro esplora nuove forme di espressione artistica tramite materiali e mezzi di comunicazione spesso inusuali. Alla stregua degli orologiai de La Grande Maison, questi artisti innovatori dimostrano un profondo rispetto della tradizione che sfruttano come base creativa e punto di partenza per dare forma alla loro opera avanguardistica. La community Made of Makers vanta oggi numerosi esponenti dell'universo artistico, gastronomico e musicale contemporaneo: 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 Tøki Myers (Regno Unito), la scultrice floristico-digitale Brendi Wedinger (Stati Uniti) e, nel 2024, lo chef Himanshu Saini (India).

**Il titolo di *Ingredient Scientist***



Quest'anno, in omaggio alla ricerca della precisione (un valore chiave de La Grande Maison fin dalla sua fondazione quasi 200 anni fa), Jaeger-LeCoultre ha collaborato con lo chef Himanshu Saini per creare The Precision Atelier. Questa autentica esperienza gastronomica invita gli ospiti a scoprire un nuovo mondo di sapori, arte e precisione. Il debutto avverrà in uno spazio appositamente progettato all'interno dello stand Jaeger-LeCoultre al salone Watches and Wonders di Ginevra prima di viaggiare per il mondo per la mostra The Precision Maker della Maison.

Coniugando antico savoir-faire e tecniche culinarie all'avanguardia, la moderna gastronomia dello chef Himanshu Saini sfrutta la chimica e la fisica della cucina, combinando scienza e innovazione con un grande estro artistico per creare nuove esperienze culinarie. Il menù di quattro assaggi esperienziali realizzato dallo chef in esclusiva per La Grande Maison, racchiude la precisione e la raffinatezza presenti in ogni orologio Jaeger-LeCoultre.

Descritto dalla Guida Michelin come “un maestro di originalità, intrigo e precisione”, lo Chef Himanshu Saini ha iniziato a cucinare da bambino insieme alla madre e alle zie in India. Oggi riconosciuto come uno dei più talentuosi ed entusiasmanti interpreti della cucina indiana, i suoi ristoranti a Dubai e Mumbai, rispettivamente Trèsind e Trèsind Studio, sono diventati delle mete gourmet. Quando è stata lanciata la Guida Michelin di Dubai 2022, a Trèsind Studio – che Himanshu Saini definisce “il mio teatro dei sogni” – è stata subito assegnata una stella Michelin. L'anno seguente ha ottenuto la seconda stella Michelin, un traguardo straordinario considerata la rapidità con cui è stato conseguito. I ristoranti sono ampiamente apprezzati per l'esperienza completa che offrono: menù in continua evoluzione, sapori e consistenze intriganti e squisita maestria. Ogni piatto è come un piccolo oggetto d'arte presentato con un tocco cerimoniale che ne amplifica l'impatto emotivo.

“Ho sempre sentito una forte connessione con l'artigianalità”, dichiara lo chef Himanshu Saini. “Che si tratti di definire i dettagli dei profili dei sapori o di perfezionare la presentazione di un piatto, per me il punto chiave è la connessione tattile con gli ingredienti. Questo legame mi ha colpito subito quando ho visitato la Manifattura Jaeger-LeCoultre e ho visto gli orologiai a lavoro per la prima volta. Attraverso la precisione e la complessità del savoir-faire, condividiamo una profonda affinità che punto a esprimere nelle mie creazioni per The Precision Atelier”.

### **Un viaggio gastronomico sorprendente racchiuso in quattro assaggi esperienziali**

Per i menù da quattro assaggi esperienziali che verranno offerti agli ospiti di Jaeger-LeCoultre al The Precision Atelier, Himanshu ha reinterpretato l'eredità culinaria delle sue radici indiane, combinando i sapori del subcontinente con gli ingredienti della Vallée de Joux, aggiungendo un caratteristico ma discreto tocco svizzero a ogni creazione. Con il suo stile caratteristico, decostruisce e ricostruisce creativamente, giocando con le consistenze e sfruttando proporzioni, forma, simmetria e colore per presentare ciascun piatto in un modo anticonvenzionale e visivamente accattivante. The Precision Atelier accompagna gli ospiti in una vera e propria avventura all'insegna di gusti e consistenze diverse: un viaggio affascinante attraverso molteplici sapori accuratamente abbinati ed equilibrati che si



evolvono in bocca, con l'ulteriore sorpresa di ingredienti familiari che assumono consistenze inaspettate.

Per ogni assaggio, lo chef Himanshu Saini si è ispirato a diversi aspetti della precisione che ha osservato durante la visita alla Manifattura di Le Sentier:

- “Crimson Rosette” esprime la nozione di Precisione della Realizzazione attraverso un intricato assemblaggio di colori e forme, stratificando i sapori di barbabietola, pinoli, scorza d'arancia, semi di amaranto e rucola;
- “Verbena Outburst” allude alla Precisione della Trasformazione in orologeria (dalla materia prima all'orologio finito), grazie alla “pietra liquida” aromatizzata con verbena al limone, menta e spezie indiane;
- “Mysterious Forest” racchiude la Precisione del Gusto, unendo i sapori di funghi selvatici, carciofi e castagne in una presentazione che rievoca istantaneamente il terreno muschiato delle pinete della Vallée de Joux;
- “Pine Nut Delight” traduce la Precisione della Cronometria attraverso un processo di ammollo meticolosamente temporizzato da cui si ottiene un delizioso latte di pinoli. Insieme a cacao, vaniglia, uva rossa, ibisco e spezie, offre una straordinaria sensazione di gusto.

Come nei ristoranti Trèsind, ciascun assaggio sarà accompagnato da una bevanda appositamente pensata che completa i vari sapori, all'insegna di un perfetto equilibrio: morbido bilanciato da forte, delicato bilanciato da audace, leggero bilanciato da profondità e complessità. L'esperienza verrà ulteriormente arricchita da un tocco cerimoniale.

- “Crimson Rosette” è abbinato a un vermouth al mirtillo e kokum (*\*contiene alcol*)
- “Verbena Outburst” è completato dalla soda cachi e calendula
- “Mysterious Forest” è perfettamente bilanciato da un tè agli asparagi bianchi e ai funghi
- “Pine Nut Delight” è presentato con del punch al latte di vino rosso (*\*contiene alcol*)

“Siamo lieti di dare il benvenuto allo chef Himanshu Saini; la sua esperienza apporta una dimensione entusiasmante al nostro programma Made of Makers, arricchendolo di arte culinaria e innovazione”, afferma Catherine Rénier, CEO of Jaeger-LeCoultre. “In Jaeger-LeCoultre crediamo fermamente nella convergenza di savoir-faire provenienti da più discipline. Esiste un'affinità profonda tra il mondo dell'arte e la nostra Maison, e lavorare con un virtuoso della cucina come lo chef Himanshu Saini ci permette di scoprire territori inesplorati dove precisione, creatività e passione si intrecciano”.



---

### **Lo chef Himanshu Saini**

Himanshu Saini è uno degli chef indiani più rinomati al mondo. È noto come *Ingredient Scientist* in virtù del suo approccio alla gastronomia moderna unico nel suo genere. Sin dall'inizio, la sua missione è stata modificare la percezione della cucina indiana ed elevarne l'esperienza degustativa. I ristoranti dello chef Himanshu Saini a Dubai e a Mumbai esprimono appieno la sua prospettiva distintiva sulla cucina indiana nell'universo gastronomico odierno. Trèsind Studio, ristorante fiore all'occhiello di Dubai che lo chef stesso descrive "il mio teatro dei sogni", ha ottenuto la prima stella Michelin contestualmente all'esordio della rinomata guida negli Emirati Arabi Uniti nel 2022. L'anno seguente ha ottenuto la seconda stella Michelin, un traguardo straordinario considerata la rapidità con cui è stato conseguito. Creativo e progressista nel suo approccio alla degustazione e alla presentazione dei piatti, lo chef Himanshu Saini coniuga la chimica tra gli ingredienti e la fisica della cucina con tecniche innovative e un gusto artistico eccelso per creare esperienze gastronomiche inedite.

---

### **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.

---

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