



DÉCOUVREZ

LE CHEF ÉTOILÉ ET COMPOSITEUR DE FROMAGES GILLES VARONE

JAEGER-LECOULTRE OUVRE UNE NOUVELLE PAGE
DU PROGRAMME MADE OF MAKERS™
QUI CÉLÈBRE UN INCONTOURNABLE DE LA GASTRONOMIE SUISSE

ÉLÉMENTS CLÉS :

- **Réinventer le 12^e art** : bousculer les idées reçues sur un ingrédient controversé, le fromage
- **Gilles Varone** : une collaboration exclusive avec un chef suisse doublement étoilé au Guide Michelin, qui révèle et sublime la nature profonde du fromage
- **Un voyage sensoriel millimétré** : entre saveurs inattendues, textures étonnantes et présentations intrigantes

À l'occasion du salon Watches & Wonders de Genève 2026, Jaeger-LeCoultre aura le plaisir de dévoiler sa dernière collaboration dans le cadre du programme Made of Makers™ : un voyage gastronomique expérimental dans l'univers du fromage suisse proposé par le chef Gilles Varone, doublement étoilé au Guide Michelin.

Cette année, la Maison a choisi le thème « La Vallée des Inventions » pour évoquer l'histoire de ses origines dans les villages isolés du Jura suisse, une région dont la rudesse a façonné le caractère des individus qui ont marqué la chronologie de l'horlogerie par leurs inventions. Rendant hommage au terroir de son pays à travers ses créations culinaires, Gilles Varone offre sa propre variation sur cette thématique.

RÉINVENTER LES ARTS CLASSIQUES

Établissant un parallèle entre l'horlogerie et l'art, le programme Made of Makers™ favorise les collaborations avec des artistes et designers issus de disciplines extérieures qui partagent les valeurs de la Maison : créativité, expertise, précision. Il vise à remettre en question la perception des arts classiques, considérés comme statiques, voire passéistes, en insistant sur leur réinvention permanente et en célébrant leur statut de sources majeures d'inspiration pour les créatifs d'aujourd'hui. Inspiré par ces chefs-d'œuvre qui ont pu choquer en leur temps, Made of Makers™ explore la réinvention des formes et des techniques traditionnelles à travers des matériaux et des médias contemporains, ouvrant ainsi une perspective inédite sur le dialogue entre passé et présent. En effet, comme les horlogers de la Manufacture, ces artistes éprouvent un profond respect pour la tradition, leur source d'inspiration, sans jamais cesser de faire bouger les lignes ni de parcourir de nouveaux horizons. Un état d'esprit commun qui illustre la proximité entre l'horlogerie et l'art classique, tous deux témoignages de l'inventivité humaine, reflets de la culture de leur époque et agitateurs d'émotions.



À ce jour, la communauté Made of Makers™ a déjà exploré des univers variés, de l'art visuel contemporain à la gastronomie, en passant par la musique ou la parfumerie : le sculpteur sonore Zimoun (Suisse), le spécialiste de l'anamorphose Michael Murphy (États-Unis), l'artiste numérique Guillaume Marmin (France), le typographe Alex Trochut (Espagne / États-Unis), la cheffe pâtissière Nina Métayer (France), le chef mixologue Matthias Giroud (France), l'artiste nouveaux médias Yiyun Kang (Corée du Sud), le musicien TØKIO MÆRS (Royaume-Uni), l'artiste multimédia Brendi Wedinger (États-Unis), le chef Himanshu Saini (Inde), l'artiste de light-painting de rue Roy Wang (Chine), le parfumeur Nicolas Bonneville (France), le designer Khalid Shafar (Émirats arabes unis), le chef chocolatier Mathieu Davoine (France / Suisse), la réalisatrice de films d'animation Jackie Wang (Chine) et la créatrice de webcomics Lily May Catan/Olivecoat (Philippines). Avec le chef Gilles Varone (Suisse), une nouvelle vision de la cuisine s'invite dans le catalogue du programme.

UN DÉFI GASTRONOMIQUE AUTOUR D'UN INGRÉDIENT CONTROVERSÉ : LE FROMAGE

Pierre angulaire du patrimoine culinaire, le fromage se dresse comme l'un des ingrédients les plus expressifs et les plus clivants de la gastronomie. Façonné par des siècles de tradition tout en étant ouvert à une réinvention perpétuelle, il incarne à la fois l'excellence suisse et un défi mondial. Vénéré comme élitiste et raffiné dans certains pays, il peut inspirer l'appréhension – perçu comme malodorant, trop fort, intimidant, ou même trop "fromagé" dans d'autres cultures.

Exigeant un respect absolu pour son origine, le fromage ne récompense que ceux qui maîtrisent son intensité brute. De la tomme fraîche à la raclette en passant par le Maréchal, chaque affinage est effectué avec soin. Crème, mousse, fondant, croûte... Il subit une métamorphose perpétuelle, au rythme des textures, des températures et du temps.

Cette quête de précision, d'ingéniosité, de transformation trouve son expression contemporaine dans la vision du chef Gilles Varone. Comme autant d'hommages à la « Vallée des Inventions » de Jaeger-LeCoultre, ses créations seront dévoilées lors du salon Watches & Wonders de Genève et proposées aux invités du Chalet sur le stand de la Maison. Se fournissant uniquement auprès de producteurs artisanaux et complétant ses plats avec des ingrédients locaux et de saison qu'il cueille lui-même dans la nature, le cuisinier présente le fromage non comme un aliment familial et rustique, mais comme un symbole de créativité et d'évolution.

LE COMPOSITEUR DE FROMAGES

Né dans le village suisse de Savièse, dans le canton du Valais, où il a grandi, le « compositeur de fromages » Gilles Varone distille son amour du terroir dans chacun de ses plats : la délicatesse et l'harmonie des saveurs, associées à la beauté dépouillée mais surprenante de l'assiette, témoignent de la précision, de la pureté et du respect avec lesquels il travaille chaque ingrédient.

Pour lui, s'approvisionner localement est le meilleur moyen de parler d'un lieu et de raconter une histoire. Son retour à Savièse pendant les confinements liés au COVID a été une bénédiction : « Après l'effervescence et le rythme intense de Londres, quel bonheur de redécouvrir cet endroit, sa beauté, sa qualité de vie, ses montagnes... ! Il y a ici quelque chose de magique que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. Aujourd'hui, je suis



ancré dans mon terroir, je crée à la source. Rien ne me fait plus plaisir que de me rendre dans les montagnes pour cueillir des herbes sauvages, des baies et d'autres ingrédients avec lesquels façonner quelque chose de beau à servir à nos clients. Dire "voici ce que nous avons récolté ce matin, et voici ce que nous en avons fait", quoi de plus gratifiant ? »

LIBÉRER LA NATURE PROFONDE DU FROMAGE

Défiant les conventions, les bouchées commandées par Jaeger-LeCoultre à Gilles Varone visent à réinventer le traditionnel plateau de fromages :

SUBLIMER UN CLASSIQUE CULINAIRE : ces quatre créations guident les convives à travers une expérience gustative structurée qui commence par les notes les plus douces et gagne progressivement en intensité, du sucré au salé, du jeune au vieilli, du léger au fort.

TEXTURES ET FORMES INSOLITES : dévoilant les multiples visages du fromage – tour à tour crémeux, croustillant, mousseux, solide et liquide – les textures à la fois familières et atypiques ajoutent une sensorialité fascinante à l'expérience de dégustation. À cela s'ajoute une présentation qui surprend et ravit par ses proportions, ses formes et ses finitions inattendues.

DES INGRÉDIENTS DE LA VALLÉE DE JOUX : le chef sublime les grands fromages en incorporant des productions locales de la Vallée de Joux et d'autres ingrédients tels que le pin, le miel et les herbes de montagne afin de créer des harmonies étonnantes, avec des superpositions de saveurs savamment étudiées et équilibrées qui dévoilent toutes leurs subtilités en bouche.

BOUSCULER LES IDÉES REÇUES... ET LES SENS

Conçues pour Jaeger-LeCoultre, ces quatre bouchées au fromage incarnent l'essence même de la tradition mêlée à la précision et l'innovation :

PERLE D'HIVER : sensuelle, onctueuse et légère, la saveur salée de la tomme blanche est équilibrée par le sucre du miel et l'acidité subtile de la poire fraîche.

MACARON FORESTIER : l'iconique macaron se transforme en une surprise salée où la rondeur subtilement herbacée du Maréchal crée une harmonie avec la note boisée de la poudre de sapin.

QUICHE DU CHALET : une explosion de saveurs prononcées et un équilibre aromatique complexe qui associent les herbes de montagne et le curcuma à la tomme fraîche pour faire de la traditionnelle quiche un plat gastronomique.

CŒUR DE NEIGE : le voyage s'achève en beauté avec une réinterprétation de la fondue classique sous forme de canapé chaud qui mêle du pain pané, du poivre, des épices de sapin et des bourgeons d'ail des ours à de la raclette et du Gruyère.



Pour accompagner ces quatre délices, Gilles Varone a élaboré deux boissons inédites à base de pommes, dont une sans alcool. Savourée entre deux dégustations, la boisson choisie, fraîche, légèrement acidulée et délicatement sucrée, nettoie le palais et ajoute un étage de saveur supplémentaire, intensifiant ou, au contraire, contrebalançant certaines notes. Un vin blanc rare, le *Lafnetscha*, élaboré à partir d'un cépage ancien endémique du Valais, région natale de Gilles Varone, sera proposé en troisième option.

« Nous sommes honorés de collaborer avec le chef Gilles Varone », s'enthousiasme Jérôme Lambert, directeur général de Jaeger-LeCoultre. « En tant qu'artisan de qualité, son approche reflète nombre des valeurs inhérentes à la Haute Horlogerie. Elle fait aussi écho à la conviction de notre Maison quant à la convergence des savoir-faire entre différentes disciplines. L'originalité et la sobriété de ses créations apportent profondeur et richesse au programme Made of Makers™. Sa passion, son humilité et son dévouement à l'artisanat font quant à eux de lui un partenaire naturel pour la Manufacture. »

À PROPOS DE GILLES VARONE

Né dans le Valais, en Suisse, où il a grandi, le chef Gilles Varone s'est lancé dans une aventure culinaire qui lui a valu d'acquérir rapidement une renommée internationale. Après un apprentissage à Sion, son talent s'est épanoui dans les cuisines les plus prestigieuses de Londres. Après avoir perfectionné son art au Trivet de Johny Lake ou encore au Bibendum de Claude Bosi, il est retourné dans sa ville natale de Savièse en juillet 2022 pour ouvrir son propre restaurant. Son impact a été immédiat et profond. En octobre 2023, il a obtenu sa première étoile Michelin, ainsi qu'une Étoile Verte, distinguant son approche profondément locale et responsable du métier, fondée sur la cueillette et la culture de produits strictement de saison. En avril 2024, Gilles Varone a concrétisé son aspiration d'une cuisine entièrement ouverte : il y présente ses plats en personne et partage sa vision avec ses convives. Cet esprit novateur, récompensé en octobre 2024 par 17 points Gault & Millau et le Prix de Jeune Chef de l'année du Guide Michelin, lui a également valu l'obtention d'une prestigieuse deuxième étoile en octobre 2025. Son parcours remarquable et son engagement en faveur de la transformation culinaire incarnent parfaitement l'esprit d'innovation célébré par Jaeger-LeCoultre.

À PROPOS DE MADE OF MAKERS™

Le programme « Made of Makers™ » rassemble une communauté d'artistes, de designers et d'artisans issus de diverses disciplines extérieures à l'horlogerie. Venant nourrir le dialogue entre l'horlogerie et l'art, ce programme repose sur les principes fondamentaux emblématiques de la Grande Maison depuis ses origines : créativité, expertise et précision. Il met en avant des artistes émérites et passionnés qui partagent les valeurs de la Maison et dont le travail explore de nouvelles formes d'expression à travers différents matériaux et médias, souvent inattendus. Chaque année, de nouvelles œuvres commandées dans le cadre de ce programme accompagnent les expositions que Jaeger-LeCoultre présente dans le monde entier sur une thématique particulière, créant ainsi de nouvelles opportunités pour le grand public de prendre part au dialogue infini entre l'art, l'artisanat et le design.



À PROPOS DE JAEGER-LECOULTRE, L'HORLOGER DES HORLOGERS™

Nichée dans la Vallée de Joux depuis 1833, la Maison Jaeger-LeCoultre trouve son inspiration dans le sublime décor paisible des montagnes du Jura, mue par une soif insatiable d'innovation et une créativité sans limites. L'Horloger des Horlogers, comme on la surnomme, est connu pour la haute précision de ses mécanismes et le savoir-faire impressionnant derrière ses complications. C'est grâce à cette infatigable inventivité que la Manufacture a conçu plus de 1 400 calibres différents et a déposé plus de 430 brevets depuis sa fondation. Forts de près de deux siècles d'expertise cumulée, les maîtres-horlogers de la Grande Maison conçoivent, produisent, finissent et décorent des mécanismes aux niveaux de sophistication et de précision incomparables, mêlant leur passion à un savoir-faire séculaire, reliant le passé à l'avenir par des modèles à la fois intemporels et dans l'air du temps. À la Manufacture, les artisans des 180 métiers réunis sous son toit travaillent en harmonie pour donner naissance à des pièces de haute horlogerie associant prouesses techniques et esthétiques avec une sophistication sobre qui caractérise la marque.

jaeger-lecoultre.com