



“精妙之艺工作坊” (PRECISION ATELIER)

名厨 HIMANSHU SAINI 呈献全新美食体验

积家“名家造艺” (MADE OF MAKERS) 推出全新美食合作

致敬精准的艺术

关键点:

- 现代主义美食：风味与科学的融合
- 美食之旅：四款独特的体验式美食，搭配特调饮品
- 平衡之美：将印度美食传统与产自汝山谷的食材相结合

积家于 2024 年“钟表与奇迹”高级钟表展上揭幕“名家造艺” (Made of Makers) 主题的全新合作——“精妙之艺工作坊” (Precision Atelier)，由米其林二星主厨 Himanshu Saini 带来一场美食之旅。

拓展制表与艺术之间的对话

积家与高级制表领域外的艺术家、设计师及工艺大师展开的一系列合作，旨在丰富制表、工艺与艺术之间的对话，尤为青睐与大工坊秉持理念相契合的杰出艺术家，他们重视创意，臻于技艺，追求精准，以自然为核心，并以特别材质与媒介探索全新表现形式。这些艺术家与积家制表大师一样，对往昔心怀敬意，并以此为基点挥洒创意。如今，“名家造艺”主题向当代艺术、美食和音乐世界敞开大门，先后与艺术家 Zimoun (瑞士)、Michael Murphy (美国)、Guillaume Marmin (法国)，以及字体艺术家 Alex Trochut (西班牙/美国)、甜品大师 Nina Métayer (法国) 及调酒师 Matthias Giroud (法国)、数字媒体艺术家康利妍 (韩国)、音乐人 Tøkiø Myers (英国)、多媒体艺术家 Brendi Wedinger (美国) 展开合作，2024 年的合作则与主厨 Himanshu Saini (印度) 展开。



食材科学家

今年，为致敬积家自创立至今近两百年来始终视为核心价值的精准追求，积家与主厨 Himanshu Saini 展开合作，创立“精妙之艺工作坊”（Precision Atelier）。“精妙之艺工作坊”提供独特的美食体验，邀请来宾探索融汇独特风味、艺术性与精准特色的全新领域。此工作坊将在日内瓦“钟表与奇迹”高级钟表展拉开序幕，随后将作为积家“精妙之艺”（Precision Maker）主题的组成部分进行全球巡展。

主厨 Himanshu Saini 将历经时间淬炼的手工技艺与前卫烹饪技巧相结合，他所秉持的现代美食理念充分利用烹饪的化学与物理特性，将科学融汇于创新技艺之中，凝聚出众艺术品味，由此打造全新美食体验。他的体验式美食菜单，专为积家大工坊而设计，巧妙捕捉融汇于每一枚积家时计中的精准与精妙特质。

Himanshu Saini 被米其林美食指南誉为“理念独创，构思巧妙，手法精准的大师”，从孩提时代起便在母亲和阿姨们的指导下开始学习厨艺。如今，他被公认为印度美食烹饪界最具才华的引领者，他在迪拜和孟买开设的餐厅——Trèsind 和 Trèsind Studio 已经成为倍受瞩目的美食胜地。米其林美食指南于 2022 年在迪拜发布之际，被主厨 Himanshu Saini 称为“我的梦想剧院”的 Trèsind Studio，也立即被评为米其林一星级餐厅。一年后，餐厅荣获二星评级，能够如此迅速地获准升级，确实是一项令人瞩目的非凡成就。他的餐厅以提供全方位体验而享负盛名：不断变化的菜单、引人入胜的风味与口感、精湛的厨艺，每一道菜皆如同一件小巧别致的艺术作品，并以充满仪式感的方式呈现，充满情感冲击力。

“我一直对手工技艺有着深厚情感”主厨 Himanshu Saini 表示，“在勾勒风味构成的微妙细节，或雕琢一道菜的整体造型时，我会以与食材之间的触觉联系为基础。在我参观积家制表大工坊，首次目睹正在辛勤工作的制表师们时，这种联系立即深深地打动了我。得益于巧妙而精准的手工技艺，我们之间有着某种亲密联结，这也是我希望在为‘精妙之艺工作坊’创作的美食中表达的内容。”

四款独特的体验式美食，开启别出心裁的美食之旅

在即将于“精妙之艺工作坊”中为积家来宾提供的，由四道体验式美食组成的菜单中，主厨 Himanshu Saini 重新诠释源自家乡印度的烹饪传统，将印度的独特风味，与产自瑞士汝山谷的食材相结合，为每一道美食作品增添一丝独特而别致的瑞士意韵。他施展自己的个人风格，将食材解构后，以富有创意的手法重构，巧妙玩味不同口感质地，充分利用比例、造型、对称和色彩，以超乎寻常而又赏心悦目的形式呈现每一道美食。“精妙之艺工作坊”引领宾客开启味觉与口感的探索，通过感受层层精准混合的均衡和谐风味在味蕾间徐徐绽现，踏上一场引人入胜的美食之旅，令原本熟悉的食材呈现出乎意料的惊喜质感。



每一道美食，皆由主厨 Himanshu Saini 从位于勒桑捷的积家制表大工坊观察到的精准理念的不同方面汲取灵感：

- “Crimson Rosette”（深红玫瑰）通过将缤纷色彩与多元造型巧妙组合，融合甜菜根、松仁、橙皮丝、苋菜和芝麻菜的风味，表达“精准制作”（Precision of Fabrication）的概念。
- “Verbena Outburst”（马鞭草的爆发）犹如“液体岩石”，以柠檬马鞭草、薄荷和印度香料调味，呼应制表行业从原材料到成品时计所体现的“精准加工”（Precision of Transformation）。
- “Mysterious Forest”（神秘森林）包含“精准风味”（Precision of Taste）的寓意，以野生菌类、洋葱和栗子摆盘，令人瞬间在脑海中浮现出汝山谷松林布满苔藓的地面。
- “Pine Nut Delight”（美味松仁）通过精心计时的浸泡过程，制作出丰润美味的松仁乳饮品，诠释“精准计时”（Precision of Chronometry）。其中还添加可可、香草、红葡萄、木槿和其他香料，呈现非凡的味觉享受。

在 Trèsind 餐厅中，每一份美食皆会搭配一杯特调饮品，令风味层次感更为丰富纷呈，营造出美食与饮品之间的精妙平衡，软与硬，细腻与粗粝，轻盈与浓郁，皆达至和谐均衡，以富有仪式感的方式呈现，为体验开拓全新维度。

- “Crimson Rosette”（深红玫瑰）搭配蓝莓和藤黄果味斯美茶（*含酒精）
- “Verbena Outburst”（马鞭草的爆发）则佐以甜柿和金盏花苏打
- “Mysterious Forest”（神秘森林）与白芦笋和蘑菇茶均衡搭配
- “Pine Nut Delight”（美味松仁）则配以红酒牛奶潘趣酒（*含酒精）

“我们欣然欢迎主厨 Himanshu Saini 的加入，他的精湛厨艺，将积家的‘名家造艺’主题提升至全新维度，以烹饪艺术和创新进一步丰富主题内容”积家全球首席执行官 Catherine Rénier 表示道，“积家深信，手工技艺在多个领域交融并汇。艺术世界与积家大工坊之间的紧密渊源由来已久，与主厨 Himanshu Saini 这样的美食天才携手合作，让我们得以探索精准、创意与创作热情相互交织的未知领域。”

主厨 Himanshu Saini 简介

主厨 Himanshu Saini 被誉为“食材科学家”，是全球享有盛名的印度大厨，掌握前卫烹饪技艺，以独特的现代主义烹饪方式而著称。从一开始，他就以改变公众对印度美食的看法，并提升对印度美食的体验为己任。主厨 Himanshu Saini 设于迪拜和孟买的餐厅，淋漓尽致地表达了他对印度美食在整个美食界所占地位的独特看法。他将自己设于迪拜的旗舰餐厅——Trèsind Studio 称为“我的梦想剧院”，在米其林美食指南于 2022 年进驻沙特阿拉伯同年即被评为米其林星级餐厅。一年后，他荣获二星评级，能够如此迅速地获准升级，对于这位主厨而言是一



项令人瞩目的非凡成就。他以洋溢创意而又不断进步的手法呈现美食风味与造型，将食材的化学特性和烹饪的物理特性，与创新厨艺及非凡艺术品味相结合，缔造出全新的美食体验。

名家造艺 (Made of Makers) 简介

“名家造艺”主题汇集了制表之外其他不同领域众多艺术家、设计师和工艺大师，致力于以激励积家不断前行的巧思创意、专业技艺与精准追求等核心价值理念为基础，加深制表与艺术之间的对话，它尤为青睐与大工坊理念相契合，并以特别材质与媒介探索全新表现形式的世界级艺术家。积家每年都会通过这一计划，委托创作用于积家全球巡展的作品，以此强调并丰富对应主题，同时创造全新机遇，让观众得以参与到艺术、工艺与设计相关的更广泛的对话。

jaeger-lecoultre.com