



소개

쇼콜라티에 마티유 다브완

리베르소의 기원을 기념하기 위한

예거 르쿨트르 MADE OF MAKERS 프로그램의 새로운 요리 협업

주요 특징:

- 맛의 한계를 뛰어넘어 선입견에 도전하는 경험
- 특별히 제작한 음료와 함께 제공되는 4 가지 초콜릿
- 색다른 텍스처, 대조적인 맛의 대담한 조합, 놀라운 시각적 표현

예거 르쿨트르는 제네바에서 열리는 워치스 앤 원더스 (Watches & Wonders) 2025 에서 Made of Makers 프로그램의 새로운 협업을 공개합니다. 쇼콜라티에 마티유 다브완(Mathieu Davoine)과 함께 초콜릿의 세계로 향하는 실험적인 미식 여행은 브랜드의 상징적인 리베르소 컬렉션에 경의를 표합니다.

고전 예술의 경계를 넓히다

Made of Makers 프로그램은 워치메이킹과 예술 분야의 공통점에 주목하여 워치메이킹 외의 분야에서 창의성, 전문성, 정확성이라는 메종의 신념을 공유하는 예술가, 디자이너, 장인들과의 협업을 이끌어냅니다. 이 프로그램은 고전 예술이 정적이거나 과거에 얽매어 있다는 인식에 도전하기보다는 끊임없이 새롭게 창조되는 점을 강조하고 오늘날 창의성을 발휘할 수 있도록 힘을 불어넣어 주는 주요한 원천으로 바라보고자 합니다. 오늘날에는 고전으로 불리지만 처음 등장했을 때는 혁신으로 여겨졌듯이, Made of Makers 프로그램은 전통적인 형태와 기법이 새로운 소재와 매체를 통해 어떻게 재창조될 수 있는지 탐구하며, 과거와 현재 사이에 대한 색다른 관점을 선사합니다. 그랑 메종의 워치메이커와 마찬가지로, 이들 아티스트는 창의성의 기반으로서 전통을 존중하는 동시에 경계를 넓히고 새로운 지평을 탐구하며, 워치메이킹과 고전 예술이 인간의 창의성을 표현하고, 시대의 문화를 반영하며, 다양한 감정을 불러일으킨다는 점을 강조합니다.



현재 Made of Makers 커뮤니티는 현대 미술 및 미식, 음악, 향수 분야를 아우르고 있으며, 아티스트 지문(스위스)과 마이클 머피(미국), 기욤 마망(프랑스), 레터링 아티스트 알렉스 트로슈(스페인/미국), 페이스트리 셰프 니나 메타예(프랑스), 믹솔로지스트 마티아스 지루(프랑스), 디지털 미디어 아티스트 강이연(한국), 뮤지션 토키오 마이어스(영국), 멀티 미디어 아티스트 브랜디 웨딩거(미국), 셰프 히만슈 사이니(인도), 스트리트 라이트 페인팅 아티스트 로이 왕(중국), 조향사 니콜라 본빌(프랑스)과의 협업을 선보였습니다. 마티유 다브완(프랑스/스위스)과의 새로운 협업으로 Made of Makers 협업 포트폴리오에 초콜릿 요리 분야를 추가합니다.

초콜릿 장인

올해 예거 르쿨트르는 초콜릿 장인, 마티유 다브완과의 협업을 통해 초콜릿을 기반으로 한 독특한 미식 경험을 선사합니다. 제네바에 기반을 둔 쇼콜라티에의 초콜릿 요리에 대한 실험적인 접근 방식은 유서 깊은 장인 정신과 아방가르드한 기법, 창의적인 상상력을 결합함으로써 초콜릿을 바탕으로 한 새로운 맛과 예술의 영역을 탐구합니다. 장인 정신을 지닌 그는 예술적 재능과 대담한 상상력을 뛰어난 기술력과 통합하여 매혹적인 맛과 텍스처, 조각가의 접근 방식에서 비롯된 시각적 표현이 어우러진 메뉴를 선보입니다. 그는 미술관에서 본 그림이나 자연에서 관찰한 것 등 다양한 원천에서 영감을 얻어, 연구실에서 새로운 아이디어를 실험하는 데 많은 시간을 보냅니다.

마티유 다브완에게 초콜릿은 창의력을 발휘할 수 있는 완벽한 창구로서, 초콜릿의 마법을 담은 절묘한 작품으로 카카오빈을 변형하는 복잡한 과정에 깊이 빠져들 수 있게 해줍니다. 이를 통해 그는 미식과 예술적 상상력, 장인 정신을 결합할 수 있었습니다. 그는 말합니다. “초콜릿을 발견한 것은 제게 하나의 계시와도 같았습니다. 가루, 액체, 크림, 거품, 젤리, 바삭한 고형물 등 다양한 형태로 풍부한 예술적 가능성을 제공하는 재료는 달리 떠오르지 않습니다. 맛을 실험하고 기존의 조합을 뛰어넘고자 한다면 그 가능성에는 한계가 없습니다.”

마티유 다브완의 시그니처 스타일을 담아, 그랑 메종을 위해 독점적으로 제작한 초콜릿은 선입견에 도전하고, 그 한계를 뛰어넘습니다.



프랄린, 트러플 퍼지: 다양한 종류의 초콜릿을 사용해 친숙하지만 색다른 텍스처를 결합함으로써 테이스팅에 흥미롭고 감각적인 변화를 더합니다.

올리브, 버섯, 꽃가루: 독창적인 방식으로 재료를 조합하여 초콜릿 요리의 정수를 보여줍니다. 절묘한 조합으로 균형을 이룬 맛의 레이어가 입안에서 다채롭게 변화하며 새롭고 놀라운 하모니를 만들어냅니다.

트롱프뢰유 기법: 초콜릿의 아름다움을 시각적으로 표현하기 위해 트롱프뢰유 기법을 사용했습니다. 예상을 벗어난 비율과 모양, 표면 마무리를 활용한 시각적 환상을 만들어 놀라움을 선사하고, 초콜릿을 한입 베어 물 때의 감동을 극대화 시킵니다.

초콜릿 요리의 선입견에 도전하다

예거 르쿨트르의 1931 카페 방문객들에게 제공될 4 가지 초콜릿으로, 마티유 다브완은 폴로 세계에서 얻은 시각적 영감으로 리베르소의 기원에 경의를 표하고, 발레드주의 원료를 활용함으로써 그랑 메종의 보금자리에 찬사를 보냅니다.

“예거 르쿨트르가 저에게 준 창의적인 방향성은 매우 흥미로운 도전이었습니다. 폴로의 시각적 풍부함에서 많은 영감을 받았고, 폴로의 감성을 표현하고자 경기의 다양한 측면에 대해서 문자 그대로의 레퍼런스와 개념적인 레퍼런스를 결합했습니다. 발레드주의 재료를 활용하기 위해서는 기존 초콜릿의 재료로 빈번히 사용되었던 견과류와 베리류에서 벗어나 발레드주 계곡의 향기와 풍미를 느낄 수 있도록 새로운 재료를 활용해 조합해야 했습니다.” -마티유 다브완-

‘하모니 드 쇼콜라(Harmonie de Chocolat)’는 초콜릿의 다양한 매력을 기리는 이름으로, 초콜릿의 소용돌이 모양은 폴로 경기장에서 선수들과 말들이 뿜어내는 에너지와 움직임을 상징합니다. 초콜릿 *사블레(sablé)* 비스킷 위에는 바삭한 카카오 ‘펠’의 놀라움을 감추고 있는 다크 초콜릿 무스가 얹혀 있으며, 헤이즐넛을 뿌린 밀크 초콜릿 가나슈로 마무리됩니다.

‘갈로 데 부아(Galop des Bois)’는 폴로 공 모양에 바삭한 프랄린, 가벼운 무스, 부드러운 스폰지 케이크의 텍스처가 어우러진 다크 초콜릿으로, 예거 르쿨트르의 이름으로 둘러싸여 있습니다.



완벽한 균형을 이룬 맛은 화이트 초콜릿과 바닐라를 비롯하여 발레드주의 재료인 베리류와 헤이즐넛, 그리고 놀랍게도 포르치니 버섯으로 구성되었습니다.

'에클라 드 카비아(Éclat de Caviar)'는 블랙 올리브와 초콜릿의 환상적인 조합에 발레드주 산 전나무의 어린 새순으로 우려낸 차가 풍미를 더합니다. 폴로 선수 부츠용 구두약을 연상시키는 메탈 토크에이스에 담겨 제공되며, 반짝이는 초콜릿 '캐비어 펄'의 바삭한 코팅이 부드럽게 녹아드는 초콜릿 크림과 산뜻한 올리브 타프나드, 바삭한 비스킷으로 이어지며 감각적인 놀라움을 선사합니다.

'두쇠르 뒤 카발리에(Douceur du Cavalier)'는 프랑스의 어린 학생들이라면 누구나 좋아하는 고전적인 초콜릿 코팅 비스킷인 뽀띠 에꼴리에(petit écolier)를 폴로 선수들을 위해 업그레이드한 특별한 디저트입니다. 바삭한 사블레 비스킷은 발레드주 꽃가루를 사용한 특별한 레시피로 만들어졌으며, 부드럽게 녹아드는 초콜릿 가나슈와 메도스위트 젤리를 얹었고, 겉면은 밀크초콜릿으로 코팅하였습니다.

초콜릿 테이스팅 세션에서는 초콜릿을 맛보기 전, 발레드주 산에서 채취한 원재료의 양을 원하는 만큼 추가할 수 있습니다. 마티유 다브완은 익은 카카오 열매 속 카카오빈을 둘러싼 과육(**바바(baba)** 또는 **점액**으로 알려짐)으로 만든 특별한 음료로 4 가지 초콜릿에 완성도를 더했습니다. 새콤달콤한 '열대 과일' 맛을 지닌 과육은 카카오빈을 건조하여 로스팅하기 전에 거쳐야 하는 자연 발효 과정에 필수적입니다. 초콜릿을 한입 먹을 때마다 음료를 한 모금씩 마시면 입 안을 깔끔하게 해주면서 초콜릿의 풍미를 더해줍니다.



예거 르쿨트르의 CEO 인 제롬 랑베르(Jérôme Lambert)는 이번 Made of Makers 프로그램에 대해 소감을 전했습니다. “쇼콜라티에 마티유 다브완과 협업하게 되어 기쁩니다. 그의 재능과 전문성, 독창성은 Made of Makers 프로그램에 흥미롭고 새로운 차원을 더해줍니다. 그는 열정과 겸손, 장인 정신과 혁신에 대한 헌신과 같은 가치를 우리와 공유함으로써 그랑 메종의 파트너가 될 수 있었습니다. 예거 르쿨트르는 다양한 분야에 걸친 장인 정신의 융합을 굳게 신뢰하며, 마티유 다브완과 같은 초콜릿의 거장과 협업함으로써 예술, 미식, 위치메이킹의 세계가 교차하는 미지의 영역을 탐험할 수 있습니다.”

마티유 다브완 소개

제네바에서 활동 중인 마티유 다브완은 쇼콜라티에 사이에서 떠오르는 신예입니다. 프랑스 알프스의 안시 근처 가족 농장에서 성장한 그는 항상 손으로 하는 일을 하고 싶어했으며, 장인 정신에 대한 열정으로 원재료의 변형 가능성에 대한 이해가 깊어졌습니다. 페이스트리의 세계를 탐구하기 전 제빵 분야에서 요리를 시작했고, 곧 초콜릿에 완전히 매료되었습니다. 초콜릿은 그의 창의력을 발휘할 수 있는 완벽한 창구가 되어주어, 카카오빈을 절묘한 초콜릿 작품으로 만드는 복잡한 과정에 깊이 빠져들게 되었습니다. 그는 예상치 못한 맛을 선보이며 원료를 예술적으로 탐구하고 형상화하여 다양한 형태와 텍스처를 창조해 냅니다. 프랑스령 폴리네시아의 보라보라에서 쿠웨이트에 이르기까지, 다양한 해외 경험을 쌓은 마티유 다브완은 초콜릿 분야의 장인 정신을 새로운 차원으로 끌어올리고자 하는 열망을 키웠습니다. 그는 현재 제네바의 오토만 코리스(Othmane Khoris)에서 수석 쇼콜라티에로 일하고 있으며, 최근 스위스 요리 국가대표팀에 선발되어 2026 년 요리 월드컵과 2028 년 요리 올림픽을 준비하고 있습니다.

Made of Makers 소개

Made of Makers 프로그램은 위치메이킹 이외 다양한 분야의 아티스트, 디자이너 및 장인 커뮤니티를 융합시킵니다. 이 프로그램은 그랑 메종을 정의하는 핵심 원칙인 창의성과 전문성, 정확성을 기반으로 하여 시계학과 예술 사이에 존재하는 교류를 확장합니다. 그랑 메종의 가치를 공유하며 예상을 뛰어넘는 다양한 소재와 매체를 통해 새로운 표현 형태를 탐구하는 세계적인 크리에이터에게 초점을 맞춥니다. 매년 프로그램을 통해 의뢰되는 새로운 작품들은 예거 르쿨트르가 전 세계에서 개최하는 전시회에 활기를 불어넣고 선정된 주제를 확대함으로써, 관객이 직접 참여하고 예술, 공예, 디자인에 대한 더욱 풍부한 대화를 나눌 수 있는 새로운 기회를 선사합니다.