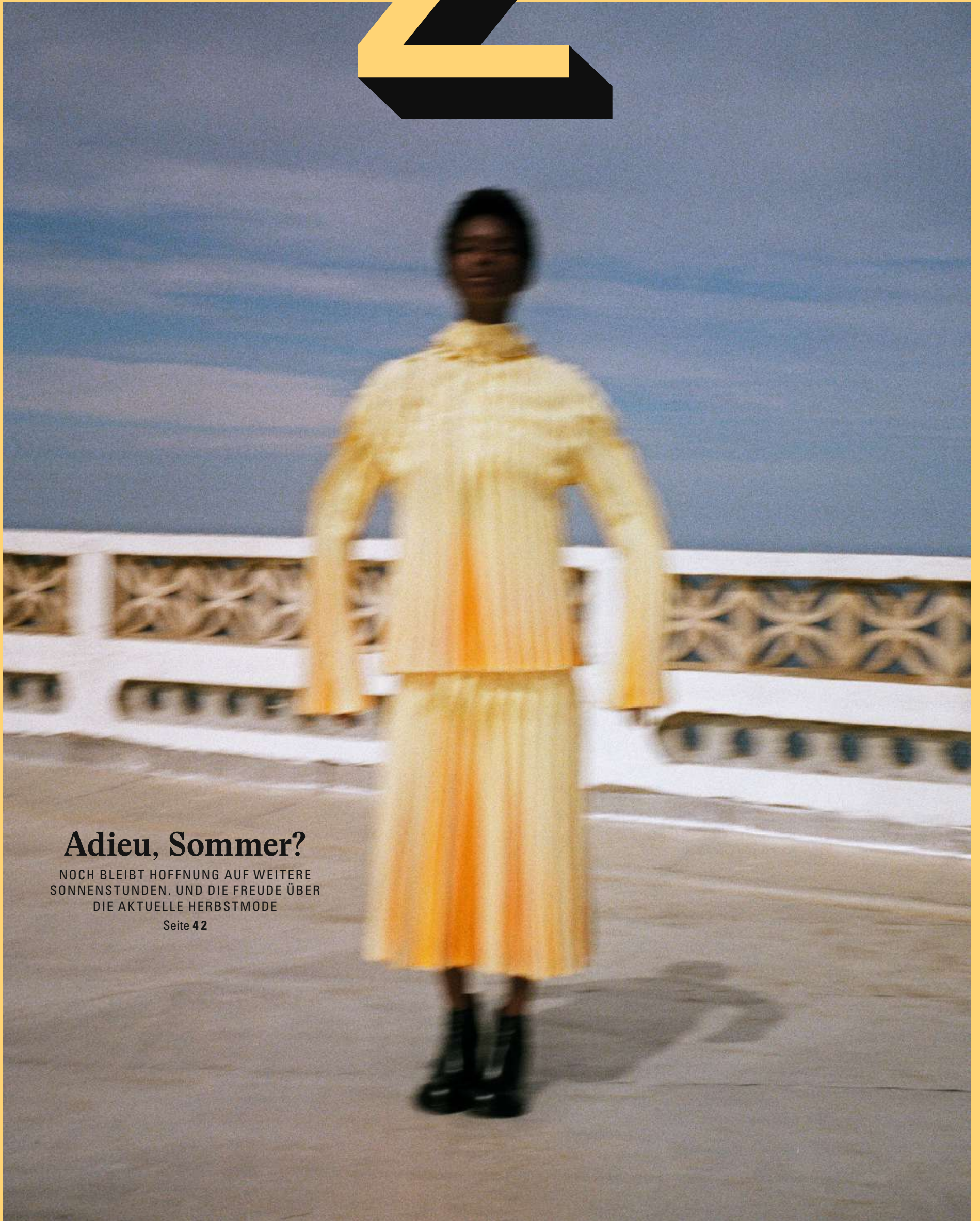


14	PRODUKTE MARINE-LOOKS
16	BACKSTAGE HUBLLOT × DANIEL ARSHAM
18	IM PORTRÄT 150 JAHRE PIAGET
24	IM GESPRÄCH MONIQUE MEIER, EN SOIE

ZUTAT FEIGE	28
HINTERGRUND ELSA PERETTI & TIFFANY & CO.	36
ZENIT KNÖPFE & DIE MODE	54
STADT-DESTILLAT MEXIKO-STADT	58



Adieu, Sommer?

NOCH BLEIBT HOFFNUNG AUF WEITERE SONNENSTUNDEN. UND DIE FREUDE ÜBER DIE AKTUELLE HERBSTMODE

Seite 42



Sven Wassmer trägt eine Code 11.59 by Audemars Piguet, Chronograph Automatik, 18 Karat Roségold, Zifferblatt «Bleu Nuit, Nuage 50».

Die Zeit als Begleiter

Die Code 11.59 by Audemars Piguet feiert ihr fünfjähriges Jubiläum. Die aussergewöhnliche Uhr steht für präzise Handwerkskunst und für das Streben nach Perfektion – Werte, die der Audemars-Piguet-Ambassador und Spitzenkoch Sven Wassmer mit der Schweizer Uhrenmanufaktur teilt.

Meisterwerke der Kunst, Musik, Literatur, Architektur oder des Designs benötigen oft mehrere Jahre, bis sie zur Vollendung gelangen. So nahm etwa der Entwicklungs- und Schaffensprozess der Code 11.59 ganze sieben Jahre in Anspruch, bis die Uhrenmanufaktur Audemars Piguet aus Le Brassus im Waadtländer Jura diesen aussergewöhnlichen Zeitmesser vor fünf Jahren auf den Markt bringen konnte. Die lange Entwicklungsphase ermöglichte es, präzise Handwerkskunst, komplexe Mechanismen und einzigartige Designelemente zu perfektionieren. Entstanden ist mit der Code 11.59 by Audemars Piguet eine Uhr, die traditionelle und moderne Elemente gleichermaßen verbindet und Uhrenliebhaber auf der ganzen Welt begeistert.

13 neue Referenzen mit sechs verschiedenen Uhrwerken wurden bei der Lancierung vorgestellt, von denen drei speziell für die Code-11.59-Reihe entwickelt worden sind. Die Kollektion der Code 11.59 by Audemars Piguet ist

äusserst vielseitig und setzt sich aus einer Reihe verschiedener Modelle zusammen. Gemeinsamer Nenner sind die achteckigen Gehäuse – eine diskrete Referenz an die Royal Oak? –, die in der Mitte zwischen einem Gehäuseboden und einer extraflachen, runden Lünette integriert sind. Die Gehäuse in Weiss- oder Roségold zählen zu den komplexesten der Manufaktur. Zu den weiteren Spezialitäten der Code 11.59 by Audemars Piguet gehören die doppelt gekrümmten Saphirgläser. Sie verbessern das Ablesen der Zeit und verleihen der Uhr eine unverwechselbare Ästhetik. Typisch sind auch die stilisierten Bandanstösse, deren oberer Teil mit der Lünette verschweisst ist, während der untere Teil in perfekter Symmetrie auf dem Gehäuseboden ruht. Das Zifferblatt wiederum variiert von raffinierten Versionen bis hin zu solchen aus Aventurin mit arabischen Ziffern und eleganten Zeigern, während das Logo in Relief wiederum durch ein galvanisches Wachstumsverfahren entsteht.

Neue Massstäbe setzen

Seit ihrer Lancierung vor fünf Jahren hat sich die Kollektion der Code 11.59 by Audemars Piguet auf Komplikationen konzentriert, die sich harmonisch in ein technisch geometrisches Gehäuse einfügen. Im Laufe der Jahre wurden neue Komplikationen hinzugefügt. Zu den Meilensteinen gehören zum Beispiel

RECHTS

Code 11.59 by Audemars Piguet, Automatik, 38 mm, Gehäuse aus 18 Karat Roségold.

RECHTS AUSSEN

Sven und Amanda Wassmer im Restaurant Memories in Bad Ragaz.

UNTEN

Amanda Wassmer trägt eine Code 11.59 by Audemars Piguet, 38 mm, Gehäuse aus 18 Karat Roségold. Zifferblatt in der Farbe «Bleu Nuit, Nuage 50».



die Grande Sonnerie Carillon Supersonnerie (2020) und der Flying Tourbillon Chronograph (2021). Im Dezember 2022 fügte die Manufaktur das «Starwheel» hinzu – eine der ikonischsten Anzeigekomplikationen überhaupt. Auf die Rückkehr der Komplikation der wandernden Stunden in den Katalog der Marke folgte im Februar 2023 die Lancierung des Code 11.59 by Audemars Piguet Ultra-Complication Universelle RD#4. Es handelt sich dabei um den kompliziertesten Zeitmesser, den die Manufaktur je hergestellt hat. Angetrieben vom Kaliber 1000 mit 40 Funktionen – darunter 23 Komplikationen – setzt dieses 42 mm grosse Meisterwerk der Uhrmacherskunst neue Massstäbe in Sachen Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit. Die wunderschöne Version mit beige Zifferblatt gewann denn auch den ersten Platz beim Grand Prix d'Horlogerie de Genève 2023.

Gegründet wurde die Marke im Jahr 1875 von Jules Louis Audemars und Edward Auguste Piguet. Die beiden Uhrmacher schlossen sich damals zusammen, um in der magisch-mystischen Landschaft des Vallée de Joux präzise Uhren herzustellen. Jules Audemars kümmerte sich um die technische Seite der Produktion, Edward Piguet war für den Vertrieb und die Administration verantwortlich. Gemeinsam legten sie den Grundstein für eine der renommiertesten Uhrenmanufakturen der Welt. Auch 150 Jahre nach ihrer Gründung befindet sich die Uhrenmanufaktur noch immer in Familienbesitz. Werte wie Heritage, Präzision und Streben nach Exzellenz werden seit eh und je hochgehalten und Tag für Tag gelebt.

Die Natur intensiv erleben

Werte, die der Spitzenkoch und Audemars-Piguet-Ambassador Sven Wassmer vom Restaurant Memories im Grand Resort Bad Ragaz teilt: «Mit Audemars Piguet verbindet mich eine starke Verwurzelung mit der Schweiz. Wir schätzen unser Erbe und streben beide gleichsam nach Perfektion», sagt Wassmer. Der mit 18 Gault-Millau-Punkten und drei Michelin-Sternen dekorierte Koch sieht sich als «Koch mit Ecken und Kanten», als Individualist, der seine eigenen Wege geht. Auch die Code 11.59 by Audemars Piguet hat ihre Ecken und Kanten – und man kann dem eleganten Zeitmesser durchaus attestieren, eine Uhr für Individualisten zu sein.

Sven Wassmers Küche zeichnet sich durch eine tiefe Verbundenheit mit der Natur aus. «Die Natur bedeutet mir enorm viel. Sie ist für mich eine Inspirationsquelle, erdet mich und lässt mich zur Ruhe kommen», erzählt der Koch. Diese tiefe Verbundenheit mit der Natur teilt seine Frau Amanda, die in Wassmers Restaurant für den Wein verantwortlich ist. «Wenn ich draussen in



der Natur bin, erlebe ich den Moment sehr intensiv, und es kommt mir vor, als würde die Zeit auf einmal viel langsamer vergehen.» Das sei für sie fast schon etwas Magisches. Zeit sei aber auch der Schlüssel zum exzellenten Wein: «Ein Winzer muss seinem Wein Zeit geben, damit er seinen Charakter, seinen Stil und sein volles Aromenspektrum entfalten kann. Die Zeit ist das wichtigste Werkzeug, das ein Winzer hat», betont die Sommelière. Sven Wassmer wuchs im Kanton Aargau auf, doch seine kulinarische Heimat sind die Bündner Berge, wo er in unberührter Natur, umgeben von dichten Tannenwäldern, zu seinem ganz eigenen Kochstil fand. «Ich möchte mit meiner modernen Alpenküche Emotionen und Erinnerungen wecken – und zukünftige Erinnerungen schaffen.»

Wassmer kombiniert traditionelle Techniken mit moderner Kochkunst, wobei er sowohl alte Rezepte wiederbelebt als auch neue Geschmackskombinationen kreiert. Seine Gerichte spiegeln die alpine Landschaft wider, sind durch klare, pure Aromen geprägt und heben den ureigenen Geschmack der verwendeten Zutaten hervor. Seine Philosophie basiert auf einem ganzheitlichen Ansatz, der die Jahreszeiten respektiert und die natürlichen Zyklen der Natur in den Vordergrund stellt. «Wir halten uns an die Saison, machen saisonale Produkte aber auch haltbar, indem wir sie zum Beispiel fermentieren. Auf diese Weise überführen wir sie in eine neue Zeit.»

Nicht den Konventionen der gehobenen Küche folgen, sondern eigene, kreative Akzente setzen, lautet Sven Wassmers Maxime. Perfektes Zeitmanagement und Timing sind in Küche und Gaststube zwei Schlüsselfaktoren. Auch wenn Zeit manchmal Druck erzeugt, versteht Wassmer die Zeit als sein Begleiter. «Jeder Gast hat eine begrenzte Zeitspanne, in der er aufnahmebereit ist. Wir passen unser Tempo dem individuellen Tempo des Gastes an – manchmal muss es schnell gehen, manchmal braucht jemand etwas mehr Zeit für die einzelnen Gänge. Dies zu spüren und darauf einzugehen, ist für mich Ausdruck einer zeitgemässen Gastlichkeit.»

Zielstrebig eigene Wege gehen

Sorgfältige Handwerkskunst und Präzision, mit der jeder Teller zubereitet wird, verbinden Sven Wassmer mit der Uhrenmanufaktur Audemars Piguet, wo die gleichen Eigenschaften gelebt werden. Ob Kochkunst oder Uhrmacherhandwerk – wer nach Exzellenz und Innovation strebt, braucht nebst Passion und Savoir-faire auch die Bereitschaft, out of the box zu denken. Wassmer gilt als Individualist und unkonventioneller Geist. Weil er traditionelle Kochmethoden hinterfragt. Weil er sein Repertoire stets um innovative Techniken erweitert. Und weil er zielstrebig eigene Wege geht.

Wie die kulinarischen Kreationen von Sven Wassmer ist auch die Code 11.59 by Audemars Piguet ein Meisterwerk der Kreativität und Individualität. Ihr innovatives Design verbindet klassische Eleganz mit moderner Ästhetik. Auch hier geht es darum, die Dinge neu zu denken. Die komplexe Gehäusekonstruktion etwa, unterstreicht handwerkliche Präzision und künstlerischen Mut. Jedes Detail, von den neuen, facettenreichen Zifferblättern bis zu den aufwendigen Komplikationen, zeigt den hohen Anspruch der Marke an Qualität und Originalität. Sie ist ein Statement am Handgelenk – für Menschen, die Einzigartigkeit und Innovation zu schätzen wissen.



QR-Code scannen und Videos mit Sven und Amanda Wassmer schauen.

T

le magazine du Temps — 24 août 2024
rentrée



Kayije Kagame
l'art de la réplique

Dans la création, le temps est un allié de choix

Les garde-temps Audemars Piguet sont empreints de patience, fruits d'un travail précis et subtil, sans cesse perfectionné. Cette année, la Manufacture célèbre le 5e anniversaire de sa collection **Code 11.59 by Audemars Piguet**, tout en restant fidèle à l'esprit d'avant-garde de ses fondateurs: créer l'exceptionnel prend du temps. Une philosophie que partage l'ambassadeur de la marque, le chef étoilé suisse Sven Wassmer

texte: *Sophie Abriat*



En 2019, Audemars Piguet crée l'événement avec l'un des lancements les plus ambitieux de sa longue histoire débutée il y a presque 150 ans. Ce n'est pas un simple nouveau modèle qui est alors dévoilé, mais une collection complète. Au total, 13 modèles, dont cinq complications et trois calibres manufacture, sont présentés simultanément au sein de cette nouvelle ligne de garde-temps d'exception, véritables précis d'architecture. La Code 11.59 by Audemars Piguet affiche un style résolument contemporain ancré dans la plus pure tradition horlogère. Pour la première fois et, dès sa création, une gamme entière de la marque a été conçue pour les femmes et pour les hommes, grâce à son ergonomie incurvée qui s'adapte à chaque poignet.

Il aura fallu sept ans de recherche et développement pour donner naissance à ces modèles à la créativité sans limite. Autant d'artefacts innovants et complexes réunis dans un condensé d'allure inédit. Chaque étape du processus artistique, de l'idée à sa

← **Code 11.59 by Audemars Piguet**
(automatique, 38 mm, or rose 18 carats).



Il aura fallu sept ans de recherche et développement pour donner naissance à ces modèles à la créativité sans limite

↑ De l'idée à la réalisation, chaque étape du processus créatif a exigé une attention soutenue.

réalisation, a exigé une attention soutenue. Créer l'exceptionnel, d'un point de vue esthétique, technique mais aussi émotionnel, prend du temps.

Un destin particulier

En cinq ans, la collection Code 11.59 by Audemars Piguet est devenue un canevas d'expression central pour la marque qui a expérimenté de manière constante de nouveaux habillages, cadrans, calibres et finitions. La ligne compte des versions trois aiguilles, des fonctions Quantième Perpétuel et Grande Sonnerie Carillon Supersonnerie (2020), Tourbillon Volant Chronographe

Automatique (2021). En décembre 2022, l'emblématique affichage Starwheel - dit «de l'heure vagabonde» - a été intégré à la collection. Inventée au XVIIe siècle, à la demande du pape Alexandre VII qui souffrait d'insomnies exacerbées par le tic-tac de son horloge, cette complication horlogère affiche les heures grâce à trois disques qui tournent sur eux-mêmes remplaçant les aiguilles.

En 2023, le sommet de la complexité est atteint avec le modèle primé Code 11.59 by Audemars Piguet Ultra-Complication Universelle RD#4. Point d'orgue de la collection, le garde-temps a reçu l'Aiguille d'or du Grand Prix d'horlogerie de Genève en 2023. Une prouesse qui témoigne de la virtuosité des artisans, tout comme de l'exigence d'Audemars Piguet en matière de création et de maîtrise technique. Fruit de sept ans de développement, ce garde-temps regroupe 23 complications et 17 dispositifs spéciaux, totalisant ainsi 40 fonctions, et se décline en plusieurs variantes aussi spectaculaires les unes que les autres.

La ligne s'est progressivement enrichie de déclinaisons révélant ses différentes facettes: cadran en aventurine bleue rappelant l'éclat d'un ciel étoilé; mouvement squeletté

fini main abrité dans une boîte bicolore aliant or gris et rose 18 carats; version sertie de diamants; cadran en onyx noir dont la pureté est renforcée par l'absence d'index... Un foisonnement exceptionnel qui témoigne une fois encore de la maîtrise du temps de la part de la Manufacture.

Des valeurs en partage

Dès 1875, dans un système régi par l'établissement, les fondateurs de la Manufacture, Jules Louis Audemars et Edward Auguste Piguet, collaborent avec les meilleurs fabricants de cadrans, boîtes et composants de l'industrie locale. Car le duo entend se réserver le temps nécessaire pour fabriquer à la main des mécanismes compliqués et inédits: montres à sonnerie, chronographes, complications astronomiques. Réalisées sur commande, ces pièces uniques, décorées et assemblées à la main, sont produites en très petites quantités. Attachée à ses racines, la Manufacture du Brassus continue de revendiquer son indépendance et son appartenance familiale, elle est d'ailleurs l'une des dernières entreprises horlogères qui soient encore aux mains de ses familles fondatrices. Un statut →



↑ **Sven Wassmer, chef triplement étoilé du restaurant Memories du Grand Resort de Bad Ragaz, porte le modèle Code 11.59 by Audemars Piguet (chronographe automatique, 41 mm, or rose 18 carats).**

unique qui lui permet de cultiver ce qui fait l'âme et la rareté de ses montres - le design hors norme, l'extrême qualité des finitions, le développement d'une micromécanique de pointe -, mais aussi la fidélité à son état d'esprit originel. Depuis presque 150 ans, la marque n'a jamais transigé sur ses valeurs d'intégrité et d'authenticité, tout en veillant à la protection de nombreux savoir-faire. Cette culture de l'artisanat est aussi une manière d'appréhender le monde, une quête du sensible qui place l'humain et le respect de la nature au cœur de son modèle.

Une philosophie partagée par l'ambassadeur de la marque, Sven Wassmer, chef triplement étoilé du restaurant Memories du Grand Resort de Bad Ragaz, institution située au cœur des contreforts des Alpes. La vision de cet artisan à l'esprit libre est inspirée par les montagnes grisonnes où il vit au côté de sa femme, la sommelière Amanda Wassmer-Bulgin. C'est ici, entouré d'épaisses forêts d'épicéas, que le chef cuisinier imagine ses plats signatures de haute gastronomie aux notes aromatiques

Les ingrédients alpins les plus rares comme les matériaux horlogers les plus précieux sont travaillés avec intensité, sans compromis, dans une quête permanente d'excellence

pures et subtiles. Sven Wassmer accorde une importance particulière à la durabilité et à l'utilisation de produits locaux qu'il se procure, de manière la plus raisonnée possible, dans son environnement immédiat. Ses plats combinent conventions et innovations culinaires, dévoilent des saveurs alpines électrisées de notes plus cosmopolites.

Le temps comme compagnon

«La nature est ma plus grande source d'inspiration et c'est aussi mon ancrage personnel. Elle me permet de réaliser à quel point nous sommes petits et que rien n'est jamais acquis. J'aime puiser dans sa beauté brute et sans filtre, sublimer et honorer dans mes plats les ingrédients précieux qu'elle nous offre», souligne Sven Wassmer. Dans sa recherche d'excellence gastronomique, le temps est «un compagnon de route, un allié plutôt qu'un ennemi, qui rythme chaque instant de (son) processus créatif» - du choix des fruits sauvages, des herbes tendres et des champignons du terroir (il a recours à la fermentation, au marinage et au séchage pour les conserver le

plus longtemps possible) jusqu'à la création du plat et de l'assiette finale, à l'esthétique très picturale.

Le souci du bon timing, un sens aigu du minutage et de la précision, guide sa pratique. Le temps s'égrène au fil des années, des jours, des minutes et des secondes pour décrocher une étoile Michelin, découvrir la saveur qui sublimerait un plat, bonifier un vin. Le temps est comme suspendu, délesté de toute pesanteur. En cuisine, le calme règne en maître, une extrême concentration est requise pour réaliser ces chefs-d'œuvre de raffinement.

«Vivre en montagne me permet d'appréhender un rythme lent et paisible, guidé par le cycle des saisons. Ici, le temps flotte

↓ **La vision de Sven Wassmer est inspirée par la nature où il vit au côté de sa femme, la sommelière Amanda Wassmer-Bulgin, qui porte le modèle Code 11.59 by Audemars Piguet (automatique, 38 mm, or rose 18 carats).**

sans heurt. La nature n'est jamais pressée et elle m'apprend à vivre dans le moment présent, à rester connecté à moi-même. C'est certainement grâce à cet état d'esprit particulier que j'apprends à jouer avec le temps en cuisine, à être calme, patient et aligné, précisément au moment du rush», explique Sven Wassmer, passé maître en transformation des saveurs et des textures. Un avis partagé par Amanda Wassmer-Bulgin qui indique qu'«un vigneron ne doit jamais avoir peur du temps; il ne faut pas vouloir le contrôler ou précipiter les choses». La sommelière a conscience qu'il s'agit «d'accepter une part de vulnérabilité» mais, poursuit-elle, «c'est comme cela qu'on fabrique un bon vin, avec du caractère et des nuances, respectueux de la culture des vignes».

Au sein de la Manufacture Audemars Piguet, le temps est le lieu de toutes les créations. C'est lui qui impulse le rythme, c'est donc avec lui qu'il faut apprendre à composer.

Issue de techniques ancestrales et de gestes minutieux, la haute horlogerie impose son propre tempo, celui qui transforme et embellit, à force de patience. Les montres portent la marque de la persévérance, d'autant qu'elles sont destinées à durer une éternité. Des centaines d'heures sont nécessaires à la fabrication d'un garde-temps. Les ingrédients alpins les plus rares comme les matériaux horlogers les plus précieux sont travaillés avec intensité, sans compromis, dans une quête permanente d'excellence. L'ouvrage de l'artisan est un gage d'authenticité et de durabilité: l'exigence dont il fait preuve à chaque instant ne laisse pas de place à l'illusion. Et le moindre écart, la plus petite hésitation de la main, peut tout changer. Quelques secondes de trop, et tout bascule.

Un condensé d'émotions et d'expériences

Le savoir-faire est subliminal, il repose sur une succession de gestes difficilement reproductibles et imperceptibles. Audemars Piguet crée des garde-temps complexes, somptueux à l'intérieur comme à l'extérieur. Raffinement ultime, l'excellence peut être pour ainsi dire invisible. Les boîtes et les cadrans ne sont pas les seuls éléments décorés à la main: les centaines de pièces qui composent les mouvements le sont également. Chanfreinage, polissage, grainage circulaire figurent parmi les gestes réalisés avec la plus grande dextérité.

Mais une montre Audemars Piguet transcende sa pure fonctionnalité technique, elle est auréolée d'une valeur affective et émotionnelle particulière. De son côté, Sven Wassmer évoque sa recherche d'expériences visuelles et sensorielles: «J'agis comme une machine à remonter le temps, raconte-t-il. J'inscris des souvenirs dans mes plats en travaillant avec des plantes anciennes et oubliées qui poussent dans la nature sauvage mais je veux aussi imaginer une nouvelle mémoire des saveurs.» Il suffit d'une odeur, d'une texture ou d'une saveur spécifiques pour que les souvenirs les plus chers reviennent à l'esprit. Comme tous ceux qui sont encapsulés dans une montre d'exception. ●



PHOTOS: ANAËL ANTILLE AVEC L'AIMABLE AUTORISATION D'AUDEMARS PIGUET

Scannez le code QR pour accéder aux vidéos de Sven Wassmer et Amanda Wassmer-Bulgin.

