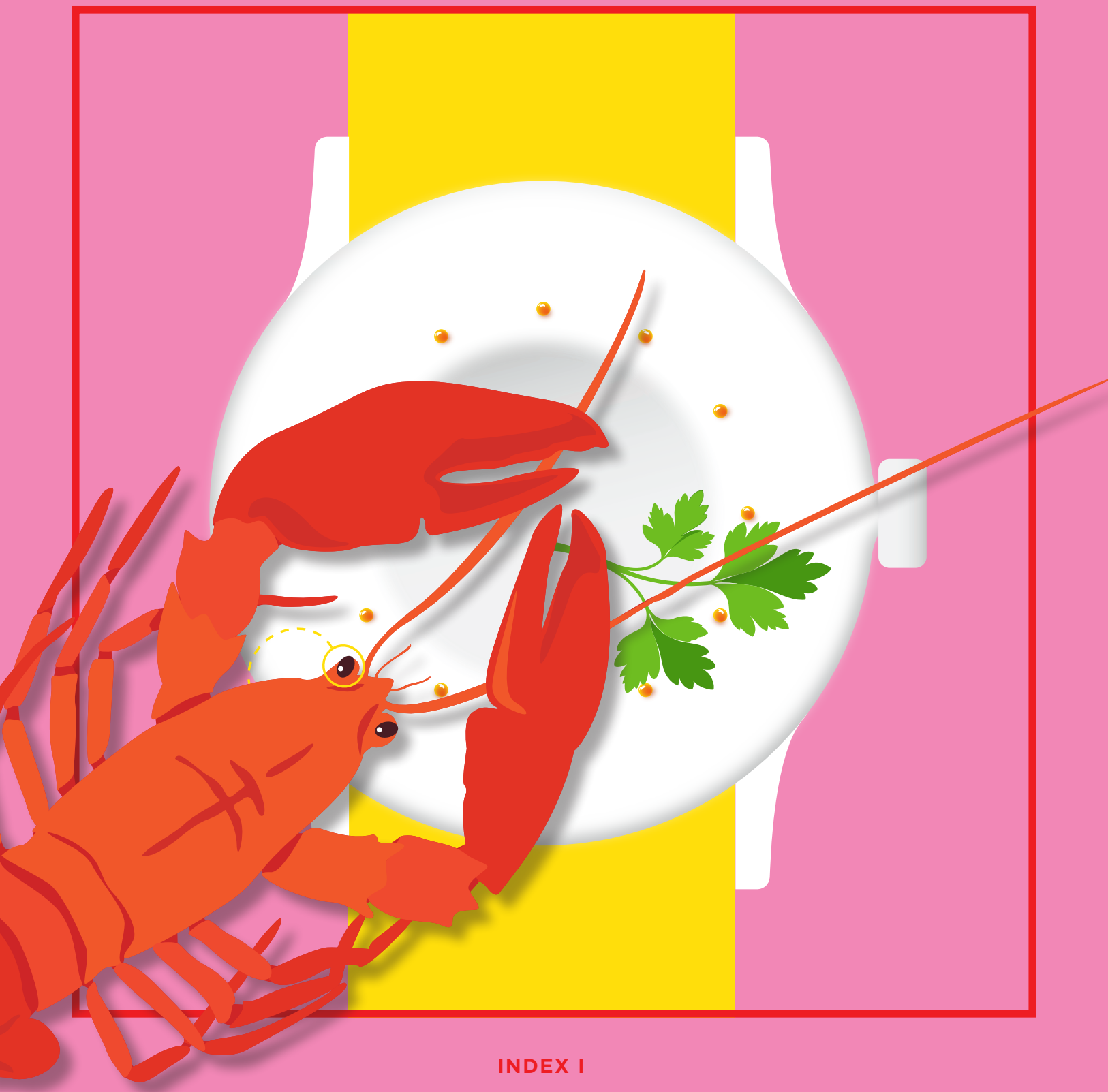
PARVIS®

L'ARTISANAT D'ART AU SERVICE DE LA PHILANTHROPIE - ATELIERS BLANDENIER



INDEX I



© Fred Merz

CADRANGE
Nicole de Rham

« La beauté unique du projet PARVIS
n'a d'égal que la valeur de son histoire. »

Communication et production
cadrange.ch

Avenue du Bouchet 20A
1209 Genève

ndr@cadrange.ch
+4179 240 80 83

« IF YOU CAN CLEARLY ARTICULATE THE DREAM OR THE GOAL, START »

Simon Sinek

Une aventure humaine au cœur d'un cadran de montre

Sur un parvis, on se rencontre, on échange, on bâtit. C'est ce lieu de convergence, riche de vies et d'idées, qui a inspiré notre projet : PARVIS.

Ad infinitum

Pour Les Ateliers Blandenier, société de co-traitance horlogère spécialisée dans les métiers d'art, ce projet représente bien plus qu'un défi technique ou artistique. C'est une aventure humaine, une célébration de l'artisanat et une ode à la collaboration. PARVIS, c'est une marque qui s'inscrit dans le développement d'un collectif de partenaires passionnés, unis par une vision commune : valoriser, transmettre et pérenniser à l'infini les savoir-faire des artisans au service d'une action caritative.

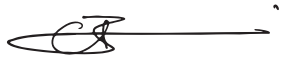
A human adventure at the heart of a watch face

On a forecourt, people meet, exchange and build. It's this place of convergence, rich in life and ideas, that inspired our project: PARVIS.

Ad infinitum

For Les Ateliers Blandenier, a watchmaking co-contractor specializing in fine craftsmanship, this project represents much more than a technical or artistic challenge. It's a human adventure, a celebration of craftsmanship and an ode to collaboration. PARVIS is a brand that is part of the development of a collective of passionate partners, united by a common vision: to value, transmit and perpetuate the know-how of craftsmen in the service of charity.

Christophe Blandenier



Directeur général des Ateliers Blandenier

UN ACRONYME PORTEUR DE SENS

PARVIS

PARTENAIRES
Rien ne se construit seul. Ce projet est une œuvre collective où étudiants, artisans, horlogers et philanthropes s'engagent pour donner vie à une aventure unique.

RENCONTRES
Un partage avant tout. Des idées, des savoir-faire, des sensibilités qui s'entrelacent pour créer une œuvre inédite.

INNOVATION
Un pont entre tradition et modernité, respectant les techniques anciennes pour revisiter leur héritage traditionnel.

ART
Un lien entre précision du mouvement horloger, richesse des métiers d'art, audace d'un design et poésie d'une fresque picturale réconfortante.

VISION
La perspective durable d'un patrimoine vivant emprunt de sens et de beauté.

SUISSE
Un hommage à la Suisse. Berceau de l'horlogerie et terre d'excellence qui incarne la quête de perfection et de précision reconnues à l'international depuis des siècles.

LE TEMPS, UN ART À SAVOURER ENSEMBLE

Né d'une passion commune pour l'excellence, PARVIS réunit artisans horlogers, créateurs, designers et passionnés de gastronomie autour d'un projet d'exception : la réalisation d'une montre Métiers d'Art, reflet du dialogue entre l'art horloger et l'art culinaire.

Offerte par Ludovic Ballouard, la montre Upside Down devient la toile d'un design unique, imaginé par les étudiants de la HEAD – Genève lors d'un workshop créatif. Inspirée par la subtilité des saveurs et la précision du temps, la réalisation du cadran et sa décoration, également offertes par Christophe Blandenier, sera l'œuvre des Ateliers Blandenier, experts en artisanat d'art.

Témoin d'un savoir-faire partagé et d'une aventure humaine authentique, cette création sera mise aux enchères par la maison Phillips en mai 2026, au profit de la Fondation Paint a Smile, qui célèbre un quart de siècle d'engagement en 2025.

Lorsque le temps s'invite à table, il devient un art à savourer ensemble.

Born from a shared passion for excellence, PARVIS brings together watchmaking artisans, creators, designers, and gastronomy enthusiasts in an exceptional project: the creation of a Métiers d'Art timepiece, a reflection of the dialogue between horological art and culinary artistry.

Gifted by Ludovic Ballouard, the Upside Down watch becomes the canvas for a unique design, imagined by students from HEAD – Geneva during a creative workshop. Inspired by the subtlety of flavors and the precision of time, the dial and its decoration, also generously offered by Christophe Blandenier, will be crafted by the artisans of Ateliers Blandenier, masters of artistic craftsmanship.

A true testament to shared expertise and a profound human adventure, this creation will be auctioned by Phillips in May 2026, benefiting the Paint a Smile Foundation, which celebrates a quarter-century of commitment in 2025.

When time takes a seat at the table, it becomes an art to be savored together.

SI PARVIS NOUS ÉTAIT CONTÉ

Chaque partenaire présenté dans ce premier index participe à l'écriture de PARVIS « La Rencontre ».

Comme son nom l'indique, « Le Fruit de La Rencontre » fera l'objet du deuxième index, qui paraîtra en mars 2026.

Each partner featured in this first Index contributes to writing the story of PARVIS – "La Rencontre".

As its name suggests, "Le Fruit de la Rencontre" will be the focus of the second Index, which will be published in March 2026.

ART HORLOGER

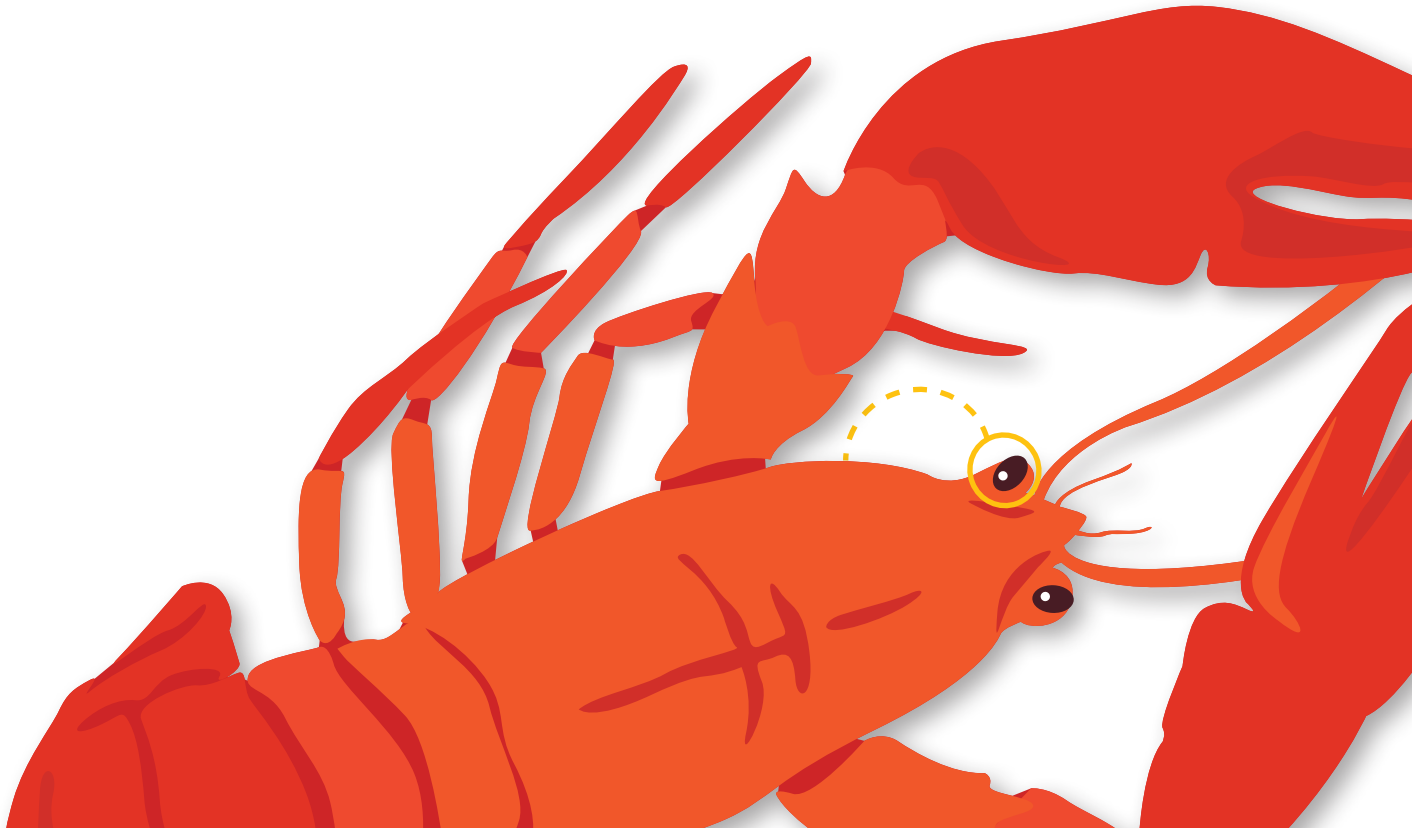
ART CULINAIRE

HORLOGER

FONDATION

INVITÉS

MASTERCLASS



INDEX I - LA RENCONTRE

PREMIÈRE PARTIE

C'est la présentation des Ateliers Blandenier et des Partenaires de la première heure grâce auxquels le projet PARVIS a pu naître.

It is the presentation of Les Ateliers Blandenier and the Founding Partners, thanks to whom the PARVIS project was able to born.

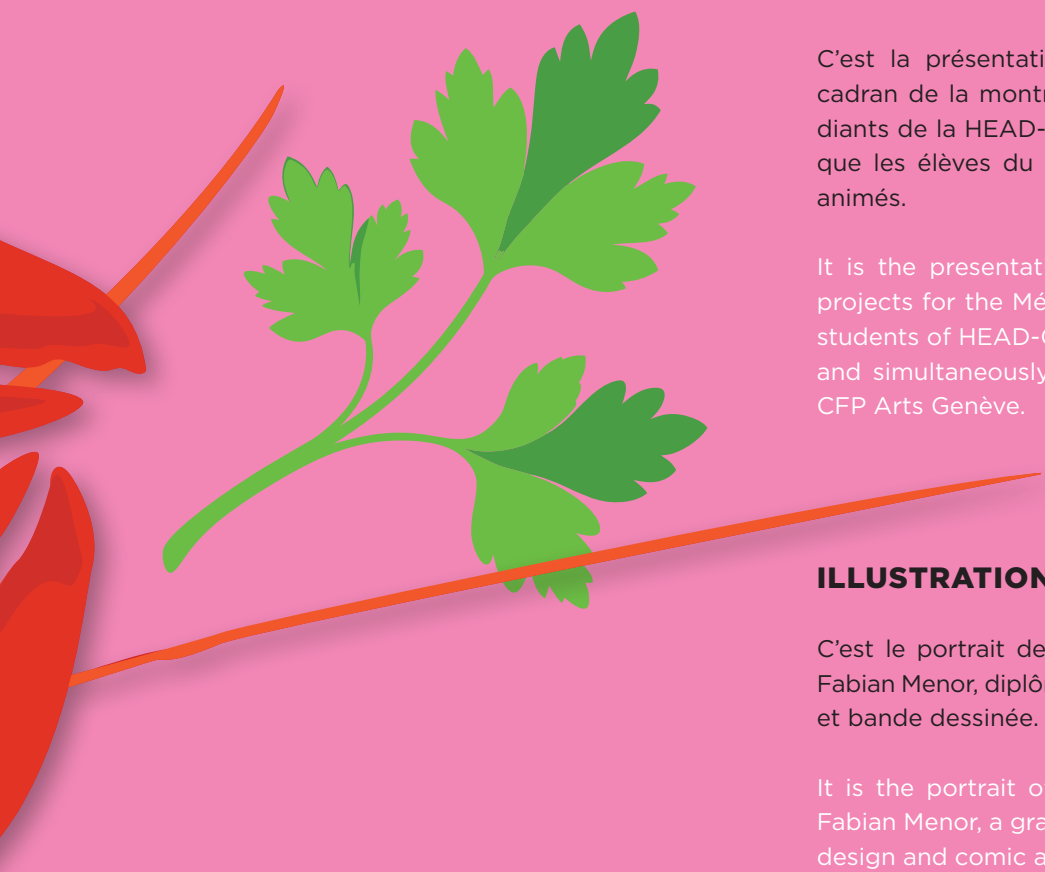
LA HEAD-GENÈVE - Chaire en design horloger
LE CFP ARTS GENÈVE - Interactive media design
LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS
LUDOVIC BALLOUARD - Horloger indépendant
LA FONDATION PAINT A SMILE
CARAN D'ACHE
PHILLIPS
CADRANGE

DEUXIÈME PARTIE

C'est la présentation des Partenaires invités, qui ont rejoint le projet PARVIS au fur et à mesure de sa croissance.

It is the presentation of the partners invited to join the PARVIS project as it grew.

L'ASMEBI
L'ÉCOLE D'HORLOGERIE DE GENÈVE
JEAN-CLAUDE BIVER - PARRAIN DU 200e
LE TRAITEUR DE CHÂTELAINE
LE DOMAINE DE BEAUVENT
DANIELE D'ANGELO
MARC-CHRISTIAN PERRONNET
EUROPA STAR
WATCHES AND WONDERS
MR SUNSET



INSPIRATIONS

C'est la présentation des sept projets de design du cadran de la montre Métiers d'Art, conçus par les étudiants de la HEAD-Genève lors du workshop PARVIS et que les élèves du CFP Arts Genève ont parallèlement animés.

It is the presentation of the seven watch dial design projects for the Métiers d'Art timepiece, created by the students of HEAD-Genève during the PARVIS workshop and simultaneously brought to life by the students of CFP Arts Genève.

ILLUSTRATIONS

C'est le portrait de six partenaires PARVIS illustrés par Fabian Menor, diplômé du CFP Arts Genève en graphisme et bande dessinée.

It is the portrait of six PARVIS partners illustrated by Fabian Menor, a graduate of CFP Arts Genève in graphic design and comic art.

HEAD GENÈVE

CHAIRE EN DESIGN HORLOGER

—HEAD
Genève

La Chaire en Design horloger est une spécialisation dédiée au design et à la culture horlogère, au cœur de l'identité suisse. L'horlogerie est un domaine riche et varié, où se mêlent histoire, technique, création et économie. Le design est l'élément central qui confère à chaque montre son unicité et sa capacité d'innovation.

Longtemps impulsée par l'industrie, la créativité horlogère nécessite aujourd'hui une approche académique. La Chaire en Design horloger joue ce rôle en accompagnant le secteur vers son renouvellement, en offrant une source d'inspiration et d'innovation avec une liberté que les marques ne peuvent atteindre seules.

The Chair in Watch Design is a specialization dedicated to design and watchmaking culture, at the heart of Swiss identity. Watchmaking is a rich and diverse field, blending history, technology, creativity, and economics. Design is the central element that gives each watch its uniqueness and ability to innovate.

Long driven by the industry itself, watchmaking creativity now requires an academic approach. The Chair in Watch Design fulfills this role by supporting the sector's renewal, providing a source of inspiration and innovation with a freedom that brands alone cannot achieve.

Le workshop PARVIS à la HEAD-Genève, alliant gastronomie et horlogerie, a mis les étudiant.e.x.s au défi de l'innovation en un temps record. Une expérience enrichissante, marquée par des rencontres inspirantes et une mise en valeur de leur talent au cœur du magazine PARVIS.

Valérie Ursenbacher
Chargée de cours HES HEAD - Genève

La collaboration avec les Ateliers Blandenier et Ludovic Ballouard a offert aux étudiant(e)s une immersion précieuse dans les métiers d'art et la décoration horlogère. Leur enthousiasme a donné naissance à des créations originales et de grande qualité qui ont séduit le jury PARVIS.

Nicolas Mertenat
Vacataire HEAD - Genève

CFP ARTS GENÈVE

INTERACTIVE MEDIA DESIGN

cfp arts genève

Le CFP Arts propose des formations professionnelles initiales en arts appliqués, couvrant la communication visuelle, le design d'espace et de matière, ainsi que les arts vivants. Ces formations mènent à un Certificat Fédéral de Capacité (CFC), reconnu par les professionnels, et peuvent être complétées par une Maturité Professionnelle Arts (MP Arts), ouvrant l'accès aux Hautes Écoles Spécialisées (HES), notamment la HEAD.

Le métier d'Interactive Media Designer fait partie de la communication visuelle, axé sur la conception d'interfaces interactives (sites web, applications, réalité augmentée et virtuelle). La formation inclut l'analyse du parcours utilisateur, le design et prototypage, ainsi que l'intégration de contenus multimédias (textes, images, vidéos, animations 2D/3D). L'animation et la vidéo jouent un rôle clé, notamment pour la communication sur les réseaux sociaux.

The CFP Arts offers initial vocational training in applied arts, covering visual communication, spatial and material design, and performing arts. These programs lead to a Federal Certificate of Competence (CFC), recognized by professionals, and can be complemented by a Professional Maturity in Arts (MP Arts), allowing access to Universities of Applied Sciences (HES), particularly HEAD.

The Interactive Media Designer profession is part of visual communication, focusing on the design of interactive interfaces (websites, applications, augmented and virtual reality). The training includes user journey analysis, design and prototyping, as well as multimedia content integration (texts, images, videos, 2D/3D animations). Animation and video play a key role, especially in communication via social media.

Une première expérience de reportage particulièrement enrichissante pour nos élèves de 3e année en Interactive Media Design, aussi bien sur le plan technique qu'humain, grâce à des étudiants de la HEAD-Genève / Chaire en design horloger bienveillants, ouverts au partage et engagés.

Camille Dedieu
Enseignante vidéo - IMD - CFP Arts Genève

Une deuxième expérience a permis à nos élèves de développer leur créativité à travers des animations réalisées à partir des projets des étudiants de la HEAD. Animer des objets pour raconter une histoire, prolonger les concepts en animation, donner vie aux idées, l'occasion de mettre en pratique les compétences acquises dans notre école.

Anne-Christine Dallemagne
Enseignante atelier - IMD - CFP Arts Genève

—HEAD
Genève

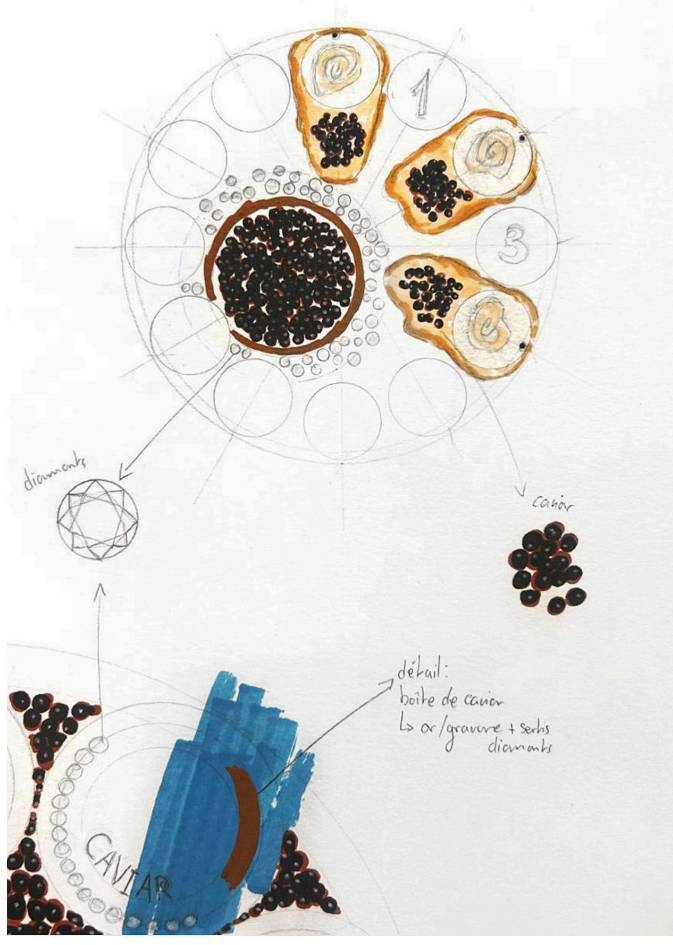
INSPIRATION CAVIAR

LÉA MANISCALCO
MASTER I

Dans le cadre du workshop PARVIS, organisé à la HEAD-Genève et dédié au design du cadran de la montre Upside Down Métiers d'Art, les étudiants et étudiantes ont eu pour mission d'explorer le dialogue entre horlogerie et gastronomie.

As part of the PARVIS workshop, organized at HEAD-Genève and dedicated to the design of the Upside Down Métiers d'Art watch dial, the students were tasked with exploring the dialogue between watchmaking and gastronomy.





ET ANIMATION

Invités dans le cadre du workshop PARVIS à la HEAD-Genève, les élèves du CFP Arts Genève ont eu pour mission d'animer, au gré de leur imagination, le design du projet de cadran de leur choix. (voir les vidéos en page 101).

Invited to take part in the PARVIS workshop at HEAD-Genève, the students from the CFP Arts Genève were given the task of animating the dial design of their choice, according to their imagination. (see videos on page 101).



Arrêt sur image du projet d'animation de Bryan Sanchez, Interactive Media Design III - CFP Arts Genève

ART HORLOGER

« L'horlogerie et la gastronomie partagent cette quête de précision, où chaque détail raconte une histoire et invite à la contemplation. »

"Watchmaking and gastronomy share this quest for precision, where every detail tells a story and invites contemplation."

Christophe Blandenier





CHRISTOPHE BLANDENIER

GARDIEN DES MÉTIERS D'ART



© Daniele d'Angelo

En plus de trente ans, Christophe Blandenier a gravé, serti et décoré des pièces de Haute Horlogerie et de bijouterie-joaillerie pour les plus grandes manufactures. Un parcours ancré dans l'excellence. Formé à l'école d'Art de La Chaux-de-Fonds, considérée comme l'une des plus anciennes écoles d'art appliqué de Suisse, il débute chez Patek Philippe, où il affine son talent dans un environnement d'exigence absolue. Cette expérience façonne une carrière dédiée à l'exception.

Devenu graveur indépendant, il multiplie les collaborations et élargit son expertise au sertissage. Il excelle dans les décors gravés et les techniques mixtes, développant une technique d'anglage au burin qui signe son style unique.

For more than thirty years, Christophe Blandenier has been engraving, setting and decorating Haute Horlogerie and jewellery pieces for some of the world's leading manufacturers. A career rooted in excellence. Trained at the Ecole d'Art de La Chaux-de-Fonds, considered to be one of the oldest schools of applied art in Switzerland, he began his career at Patek Philippe, where he honed his talent in an environment of the highest standards. This experience shaped a career dedicated to the exceptional.

After becoming a freelance engraver, he multiplied his collaborations and extended his expertise to gem-setting. He excels in engraved decorations and mixed techniques, developing an anglage burin technique that marks his unique style.

Scanner le Qr code
pour visionner le film

Scan the QR code
to watch the film

blandenier.ch





Même atelier, même établi, même geste, un matin de l'année 1985, rue de la Colombe à Chézard-St-Martin (NE)

GRAVEUR DE PÈRE EN FILS

Un lieu hors du temps. Au bas de l'escalier qui menait à l'atelier de son père, le jeune Christophe était saisi par cette odeur d'huile et de métal qui le transportait dans un univers où chaque objet semblait murmurer une histoire ancienne. À la lueur principalement du jour, les outils s'alignaient comme les reliques d'un rite sacré. Immobile et concentré, Jacques Blandenier faisait danser son burin sur la pièce unique et précieuse, transformant le métal brut en une œuvre qui devenait vivante.

Le fils observait son père en silence. Comme hypnotisé par ses gestes artisans. Au-delà de la réalité d'un métier, chaque action manuelle semblait venir d'un ailleurs; d'un état où la conscience s'efface pour ne laisser place qu'à une harmonie parfaite entre la main de l'homme et son travail minutieux. Curieux et admiratif à la fois, Christophe prit l'outil que son père lui tendait. À son premier trait, maladroit mais décidé, le jeune garçon de 9 ans ressentit une étrange plénitude. «Le bruit sourd du métal s'ouvrant sous le burin résonna en moi comme un battement de cœur.»

A Place Beyond Time. At the bottom of the staircase leading to his father's workshop, young Christophe was struck by the scent of oil and metal, transporting him into a world where every object seemed to whisper an ancient story. In the dim natural light, the tools stood in perfect alignment, like relics of a sacred ritual. Still and focused, Jacques Blandenier made his burin dance across the unique, precious piece, transforming raw metal into a living masterpiece.

The son watched his father in silence, hypnotized by his artisan gestures. Beyond the reality of a trade, each manual movement seemed to come from elsewhere—an almost meditative state where consciousness faded, leaving only the perfect harmony between a craftsman's hand and his meticulous work. Curious and full of admiration, Christophe took the tool his father handed him. With his first stroke—clumsy yet determined—the nine-year-old boy felt a strange sense of fulfillment. "The dull sound of metal yielding under the burin resonated within me like a heartbeat."

SIGNATURE EXCELLENCE

Fondés en 2007, les Ateliers Blandenier incarnent une ambition rare : conjuguer le respect des traditions artisanales avec une ouverture vers les innovations technologiques. Portés par la vision de son fondateur, les Ateliers Blandenier se sont progressivement imposés comme une référence incontournable dans l'univers des métiers d'art horlogers et bijoutiers.

Chaque étape de création d'un cadran ou d'une boîte de montre, de la conception à la décoration, en passant par la construction et la fabrication d'une pièce unique, est régie grâce à l'expertise d'un bureau technique complet. Résultat d'une collaboration minutieusement orchestrée, c'est la recherche constante de l'équilibre entre le développement de nouvelles perspectives techniques et la préservation des savoir-faire artisanaux séculaires.

Founded in 2007, Ateliers Blandenier embody a rare ambition : to combine respect for traditional craftsmanship with an openness to technological innovation. Driven by the vision of its founder, the Ateliers Blandenier have established themselves as an essential reference in term of "métiers d'art" in the world of horological and jewelry.

Every step in the creation of a watch face or case, from design to decoration, including construction and manufacturing, is meticulously managed within a comprehensive technical office. The result of a carefully orchestrated collaboration, Ateliers Blandenier continuously seek the perfect balance between pioneering new technical perspectives and preserving age-old artisanal expertise.

MISSION TRANSMISSION

Pour Christophe Blandenier, la transmission des savoir-faire est aussi essentielle que leur exercice. Les Ateliers Blandenier se sont donnés pour mission de sauvegarder et valoriser l'artisanat d'art, tout en créant un environnement où de nouvelles générations d'artisans peuvent apprendre et s'épanouir. Par ce biais, ils contribuent à pérenniser un patrimoine d'exception tout en ouvrant la voie à des approches contemporaines.

For Christophe Blandenier, passing on know-how is as essential as practicing it. Les Ateliers Blandenier's mission is to safeguard and promote the art of craftsmanship, while creating an environment where new generations of craftsmen can learn and flourish. In this way, they contribute to preserving an exceptional heritage while opening the way to contemporary approaches.



CHEF D'ORCHESTRE

Christophe Blandenier a su s'entourer d'une équipe diversifiée d'artisans de talent, chacun maîtrisant des spécialités précieuses et complémentaires. Sous sa direction, les Ateliers Blandenier se distinguent par une capacité unique à magnifier les idées des créateurs en œuvres d'art tangibles, cadrans richement et minutieusement décorés. Ce rôle de chef d'orchestre permet d'insuffler une harmonie et une cohérence à chaque projet, tout en respectant l'identité et la vision des clients.

Christophe Blandenier has surrounded himself with a diverse team of talented craftsmen, each mastering valuable and complementary specialties. Under his direction, Les Ateliers Blandenier are distinguished by a unique ability to magnify designers' ideas into tangible works of art, from richly and meticulously decorated dials. This conductor's role allows us to breathe harmony and coherence into each project, while respecting our customers' identity and vision.



TRADITION ET INNOVATION EN SYMBIOSE

Un des piliers des Ateliers Blandenier est l'intégration de la micromécanique, un domaine où la technologie vient compléter et enrichir le savoir-faire manuel. Ces installations permettent de repousser les limites de la précision et d'explorer des territoires créatifs encore inaccessibles il y a quelques décennies. Cette approche fait des Ateliers Blandenier un laboratoire d'excellence, où innovation et tradition cohabitent harmonieusement.

One of the pillars of Ateliers Blandenier is the integration of micromechanics, a field where technology enhances and complements traditional craftsmanship. These facilities push the boundaries of precision and open up creative possibilities that were unreachable just a few decades ago. This approach makes Ateliers Blandenier a laboratory of excellence, where innovation and tradition coexist in perfect harmony.

S'ENGAGER ET SOUTENIR

ŒUVRER POUR LA BIODIVERSITÉ

Dans une démarche responsable et en cohérence avec leur philosophie de préservation des savoir-faire, les Ateliers Blandenier ont à cœur de modestement s'engager pour la protection de la biodiversité. Chaque année, l'entreprise sponsorise une ruche au sein de la Fondation Arche des Abeilles. Une initiative dédiée à la sauvegarde des abeilles et à la prise de conscience de l'importance des pollinisateurs pour notre écosystème.

En retour, les artisans des Ateliers Blandeniers reçoivent des pots de miel, symbole de cette alliance entre nature et artisanat.

FONDATION ARCHE DES ABEILLES

archedesabeilles.ch

As part of its responsible approach and in keeping with its philosophy of preserving know-how, Ateliers Blandenier is modestly committed to protecting biodiversity. Every year, the company sponsors a beehive within the Arche des Abeilles Foundation.

In return, the craftspeople at Ateliers Blandeniers receive jars of honey, a symbol of the alliance between nature and craftsmanship.



DEMAIN COMMENCE AUJOURD'HUI

Stéphanie Vuadens, surnommée «la papesse du miel», découvre sa passion pour l'apiculture lorsqu'un essaim s'installe dans son jardin. Avec Les Miels de Stéphanie, elle valorise des miels locaux, frais, crus et non chauffés, tout en protégeant les abeilles. Son objectif est de faire découvrir la diversité des miels du terroir, dont les saveurs et couleurs varient selon les saisons et la flore. Son approche respectueuse des abeilles a fait de ses miels des produits d'exception, appréciés des amateurs et grands chefs.

Avec son équipe, elle s'occupe aujourd'hui de plus de 700 ruches dans la campagne genevoise et vaudoise, témoignant d'un savoir-faire artisanal et d'un engagement écologique reconnu.

Stéphanie Vuadens, nicknamed «the pope of honey,» discovered her passion for beekeeping when a swarm settled in her garden. With Les Miels de Stéphanie, she promotes local, fresh, raw, and unheated honeys, all while protecting the bees. Her goal is to showcase the diversity of honey from the region, whose flavors and colors vary according to the seasons and local flora. Her bee-friendly approach has made her honeys exceptional products, appreciated by enthusiasts and top chefs alike.

Together with her team, she now manages more than 700 hives in the Geneva and Vaud countryside, a testament to her artisanal expertise and recognized ecological commitment.



Immersion des ateliers Blandenier (GE et NE) dans le monde bourdonnant des abeilles le jour de la fête de la musique 2024

Le respect des abeilles est au cœur de l'engagement de Stéphanie Vuadens, consciente de leur rôle essentiel et de leur vulnérabilité. Devenue apicultrice professionnelle en 2016, elle fonde une association de sensibilisation qui donne naissance en 2019 à la Fondation «Arche des Abeilles», reconnue d'utilité publique.

Respect for bees is at the heart of Stéphanie Vuadens' commitment, as she is deeply aware of their essential role and vulnerability. After becoming a professional beekeeper in 2016, she founded an awareness-raising association, which led to the creation of the Arche des Abeilles Foundation in 2019, officially recognized as serving the public interest.





D'OR ET DE MIEL

Tel un écho au langage secret du temps, cette pièce rend hommage à ces petits architectes de la biodiversité, où chaque nervure et chaque reflet d'or peint en miniature sur nacre, célèbrent la danse éphémère de leurs battements d'ailes sonores.

Une célébration du cycle immuable de la vie, où l'horlogerie et la nature se rejoignent dans un même souffle de précision et d'équilibre.

Like an echo of the secret language of time, this piece pays homage to these little architects of biodiversity, where every vein and reflection of gold painted in miniature on mother-of-pearl, celebrates the ephemeral dance of their sonorous wingbeats.

A homage to the eternal cycle of life, where watchmaking and nature come together in a shared breath of precision and balance.

LE BALLET DES CINQ SENS

VOIR LA LUMIÈRE

Le sertissage capte l'œil et captive le regard par l'éclat des pierres précieuses, disposées avec précision et délicatesse. Chaque diamant, rubis ou saphir reflète la lumière dans un tourbillon scintillant qui sublime le cadran en révélant le savoir-faire de l'artisan. Un jeu lumineux de couleurs où la vue devient le premier témoin de l'exigence technique et esthétique du sertisseur.

Gem setting captures the eye and mesmerizes with the brilliance of carefully and precisely placed precious stones. Each diamond, ruby, or sapphire reflects light in a shimmering whirl, enhancing the dial and revealing the artisan's expertise. A luminous interplay of colors where vision becomes the first witness to the gem setter's technical and aesthetic mastery.

TOUCHER LE RELIEF

La gravure offre une expérience tactile unique, où le métal sculpté se transforme en œuvre d'art sous les doigts de l'artisan. Arabesques, motifs délicats ou volutes s'invitent dans l'exécution du relief, témoignant de la maîtrise du graveur. Ce contact intime entre la matière, la concentration et la main prolonge l'émotion jusqu'à la maîtrise du geste juste, telle une quête.

Engraving offers a unique tactile experience, where sculpted metal transforms into a work of art under the artisan's fingers. Arabesques, delicate patterns, and flowing curves take shape in the execution of relief, showcasing the engraver's skill. This intimate connection between material, concentration, and hand extends the emotion, leading to the mastery of the perfect gesture—like a quest for precision.

SENTIR LA FUSION

Dans l'atelier d'émail grand feu, l'odorat perçoit les effluves du four, mélange de chaleur, de métal en transformation. Ce parfum fugace marque l'instant précis où la matière brute devient art, où la fusion des éléments apporte une réponse significative à chaque étape de cuisson.

In the grand feu enamel workshop, the sense of smell perceives the distinct aromas of the kiln—a blend of heat and transforming metal. This fleeting scent marks the precise moment when raw material becomes art, where the fusion of elements provides a meaningful response at every stage of firing.

GOÛTER L'ESTHÉTISME

La peinture miniature appliquée sur les cadrans évoque le goût dans son expression la plus raffinée. Comme une composition gastronomique, chaque teinte et chaque détail sont minutieusement choisis pour atteindre une harmonie parfaite. Chaque cadran se met à célébrer style et perfection.

Miniature painting on watch dials evokes taste in its most refined expression. Like a carefully composed dish, each hue and detail is meticulously chosen to achieve perfect harmony. Each dial becomes a celebration of style and perfection.

ÉCOUTER LE GESTE

Dans la quiétude de son établi, l'artisan s'entoure de musique pour guider ses gestes précis, transformant son ouvrage en un instant suspendu, où l'ouïe orchestre la concentration et participe à la meilleure des créations.

In the quiet of the workbench, the artisan surrounds themselves with music to guide each precise movement, transforming their craft into a suspended moment, where hearing orchestrates concentration and plays a role in the finest creations.



LE GESTE **JUSTE**

Le geste juste sublime la matière et le temps. Alliant créativité, maîtrise et répétition à l'infini, c'est la quête perpétuelle de la perfection au service de l'art horloger.

The right gesture sublimates materials and time. Combining creativity, mastery and infinite repetition, it is the perpetual quest for perfection in the service of watchmaking art.



Le régleur attentif s'assure de la bonne marche du programme



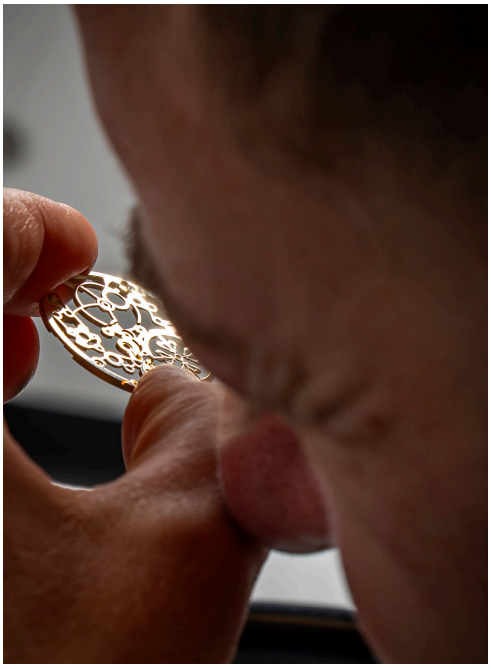
Le polissage des angles demande une infinie patience



La finesse et la propreté de la poudre d'émail sont essentielles à son application



Avec son pinceau à un poil, l'émailleur ne tremble pas



Le contrôle indispensable de l’œil expert



Le sertisseur donne la touche finale à son travail

© Daniele D’Angelo



La délicate étape du polissage de la surface de l’émail



Sous le pinceau de l’expert, on entend presque le battement des ailes du bourdon



«Les Ateliers Blandenier se réjouissent de fabriquer le cadran et réaliser la décoration du cadran de la montre Métier d'Art offerte à la Fondation Paint a Smile pour son 25e anniversaire »

Christophe Blandenier



© Johann Sauty

INTERVIEW CÔTÉ COURT

CHRISTOPHE BLANDENIER

Court — *Circuit*

Le Circuit-Court que les Ateliers Blandenier essayent de mettre en place autant que possible en favorisant un réseau professionnel local.

The Short Supply Chain that Les Ateliers Blandenier strive to implement as much as possible by promoting a local professional network.

Court — *Bouillon*

Le bouillon de poule, j'adore. Un vrai remède contre la grippe, entre autres.

Chicken broth, I love it. A true remedy for the flu, among other things.

Court — *Terme*

La réactivité, indispensable à toute PME qui doit satisfaire une clientèle exigeante.

Responsiveness, essential for any SME that must meet the demands of a discerning clientele.

Court — *Vêtu*

Sur la plage des rives d'Auvernier au bord du lac de Neuchâtel.

On the Rives beach in Auvernier, on the shores of Lake Neuchâtel

Court — *Métrage*

Les vidéos que les Ateliers Blandenier publient sur les réseaux professionnels afin de partager notre passion des métiers d'art et métiers rares.

The videos published by Les Ateliers Blandenier on professional networks to share our passion for arts and rare crafts.

PORTRAIT ILLUSTRÉ

Fabian Menor s'est inspiré des cinq réponses de l'interview de Christophe Blandenier pour réaliser ce dessin à la main avec les crayons MUSEUM AQUARELLE de Caran d'Ache.

Fabian Menor was inspired by Christophe Blandenier's five answers to create this drawing by hand using Caran d'Ache's MUSEUM AQUARELLE pencils.



—HEAD
Genève

INSPIRATION FRUITS DE MER

LUCILE BENEY
MASTER II

Dans le cadre du workshop PARVIS, organisé à la HEAD-Genève et dédié au design du cadran de la montre Upside Down Métiers d'Art, les étudiants et étudiantes ont eu pour mission d'explorer le dialogue entre horlogerie et gastronomie.

As part of the PARVIS workshop, organized at HEAD-Genève and dedicated to the design of the Upside Down Métiers d'Art watch dial, the students were tasked with exploring the dialogue between watchmaking and gastronomy.

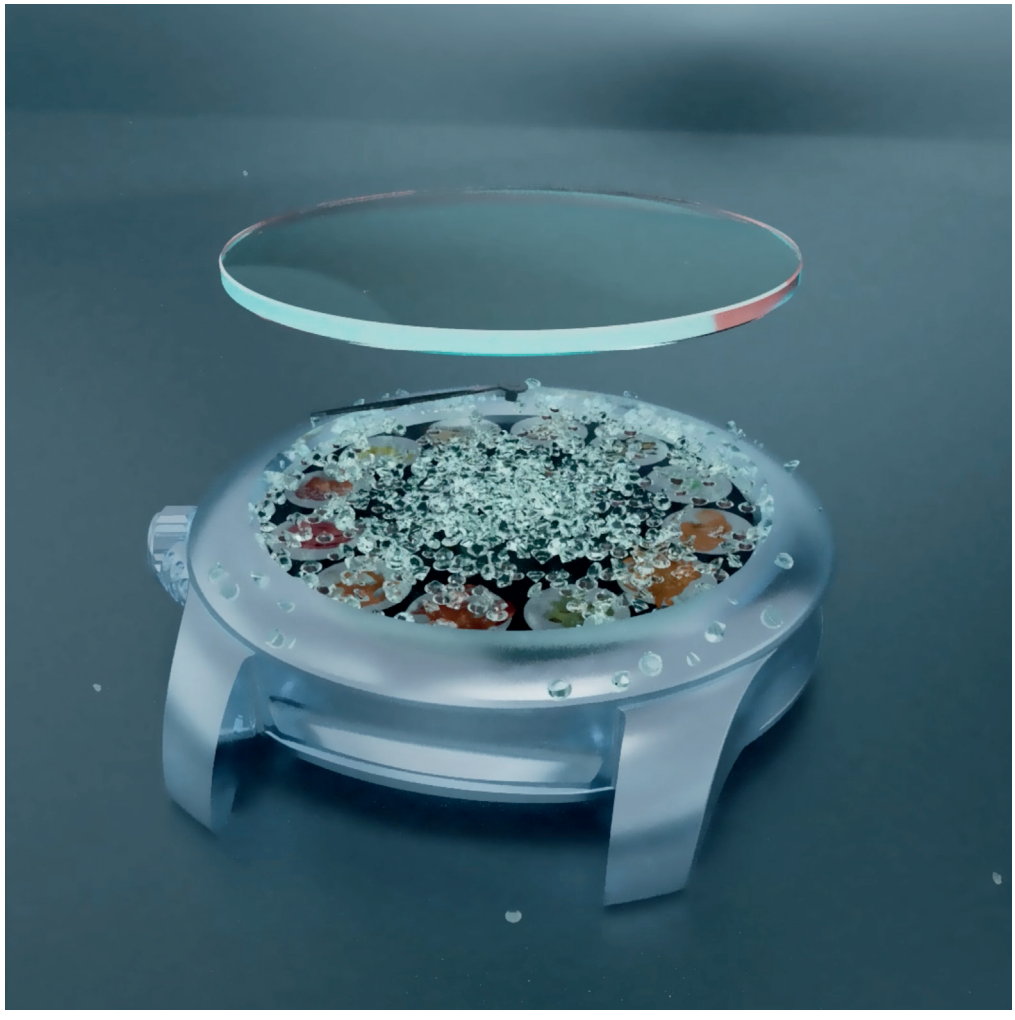




ET ANIMATION

Invités dans le cadre du workshop PARVIS à la HEAD-Genève, les élèves du CFP Arts Genève ont eu pour mission d'animer, au gré de leur imagination, le design du projet de cadran de leur choix. (voir les vidéos en page 101).

Invited to take part in the PARVIS workshop at HEAD-Genève, the students from the CFP Arts Genève were given the task of animating the dial design of their choice, according to their imagination. (see videos on page 101).



Arrêt sur image du projet d'animation de Warman Yassin, Interactive Media Design III - CFP Arts Genève

ART CULINAIRE

« À l'image d'un plat imaginé avec passion et savoir-faire, la gastronomie révèle l'excellence dans les moindres détails. Comme dans l'horlogerie, chaque geste, chaque choix, chaque nuance est pensé pour captiver les sens et éveiller des émotions qui transcendent le moment présent. »

"Like a dish imagined with passion and savoirfaire, gastronomy reveals excellence in the smallest detail. As in watchmaking, every gesture, every choice, every nuance is designed to captivate the senses and awaken emotions that transcend the present moment."

Alain Brunier





ALAIN BRUNIER
& LA CHAÎNE DES ROTISSEURS



Daniel Arbenz, Directeur général de l'Hôtel Intercontinental en compagnie d'Alain Brunier, Bailli de la Chaîne des Rôtisseurs région Genève
© Daniele D'Angelo

Alain Brunier est né en 1958 à Annecy. Cet hôtelier de formation, diplômé de l'EHL, a ouvert et dirigé divers établissements sur trois continents.
Notamment dans la région: Les Airelles à Courchevel 1850, L'Impérial Palace d'Annecy et Le Domaine de Divonne, passé membre des Leading Hotel of the World et obtenant une étoile Michelin sous sa direction.

En 2005, il reprend la direction de l'École Hôtelière de Genève (EHG), bien décidé à lui donner la place qu'elle mérite sur le plan international et la fait rentrer dans le top ten des écoles hôtelières mondiales en 2011. Conjointement il ouvre les écoles hôtelières de Casablanca et Abidjan - Grand Bassam sous licence EHG.

Elu Président de l'Association Suisse des Ecoles Hôtelières en 2011, il se voit décoré par le premier ministre français et est nommé en 2015 Chevalier dans l'Ordre des Palmes Académiques.

Born in Annecy in 1958, this hotelier by training, a graduate of the EHL, has opened and managed various establishments on three continents. Notably in the region: Les Airelles in Courchevel 1850, the Impérial Palace in Annecy, and the Domaine de Divonne, which became a member of the Leading Hotels of the World and earned a Michelin star under his leadership.

In 2005, he took over the management of the Ecole Hôtelière de Genève (EHG), determined to give it the international recognition it deserved, bringing it into the top ten hospitality schools worldwide in 2011. At the same time, he opened hospitality schools in Casablanca and Abidjan - Grand Bassam under the EHG license.

Elected President of the Swiss Association of Hotel Schools in 2011, he was decorated by the French Prime Minister and was appointed Knight in the Order of Academic Palms in 2015.

chainedesrotisseurs.com



2024 - Soirée de gala de la Chaîne des Rôtisseurs à l'Hôtel Intercontinental de Genève © Daniele D'Angelo

BAILLI DE GENÈVE

Depuis 2011 Maître Restaurateur de la Chaîne des Rôtisseurs Suisse, Alain Brunier reprend la présidence du Bailliage de Genève en 2022. Une évidence pour celui qui défend les mêmes valeurs de qualité de la gastronomie, la promotion des arts culinaires et des plaisirs de la table.

Alain Brunier partage également la vocation de la Chaîne qui est de promouvoir les différences culturelles en matière de présentation et de préparation des mets et des vins, en appliquant une approche traditionnelle et en jouant un rôle actif dans le partage des connaissances.

Pour preuve l'organisation avec son Comité du Grand Chapitre International à Genève au mois de septembre conjointement avec la Compétition Internationale des Jeunes Sommeliers.

Since 2011, as Maître Restaurateur of the Swiss Chaîne des Rôtisseurs, Alain Brunier took over the presidency of the Bailliage of Geneva in 2022.
A natural choice for someone who upholds the same values of gastronomic quality, the promotion of culinary arts, and the pleasures of the table.

He also shares the Chaîne's mission of promoting cultural differences in the presentation and preparation of food and wine, applying a traditional approach while actively contributing to the exchange of knowledge.

A testament to this commitment is the organization, together with his Committee, of the Grand International Chapter in Geneva in September, held in conjunction with the International Young Sommeliers Competition.

L'EXCELLENCE, UNE PASSION PARTAGÉE

Fondée en 1248, la Chaîne des Rôtisseurs est aujourd'hui la plus grande association gastronomique au monde, rassemblant plus de 25 000 membres sur les cinq continents. Ancrée dans des valeurs de qualité, de fraternité et de passion pour les arts culinaires et de la table, cette confrérie réunit amateurs et professionnels - hôteliers, chefs, sommeliers - autour de l'amour de la gastronomie.

Le Bailliage de Suisse, avec ses quelque 1600 membres, représente la quatrième région la plus importante dans le monde, après les États-Unis, l'Allemagne et la Finlande. Septante pour cent de ses membres sont des amateurs, pour qui la cuisine est avant tout un centre d'intérêt d'importance, tandis que les professionnels occupant des rôles clés dans la gastronomie et l'hôtellerie, représentent les trente pour cent restant.

Founded in 1248, the Chaîne des Rôtisseurs is now the world's largest gastronomic association, bringing together over 25,000 members across five continents. Rooted in values of quality, fraternity, and a passion for the culinary and hospitality arts, we unite both enthusiasts and professionals—hoteliers, chefs, and sommeliers—around a shared love for gastronomy.

The Bailliage de Suisse, with around 1,600 members, is the fourth largest after the USA, Germany and Finland. Seventy percent of its members are amateurs, for whom cooking is first and foremost an important interest, while professionals occupying key roles in the gastronomy and hotel industries make up the remaining thirty percent.

UNE ALLIANCE NATURELLE

Pour nous, l'excellence culinaire va bien au-delà de la cuisine. Dans un monde où la gastronomie peut devenir un trait d'union et une force de transformation sociale, nous mettons notre savoir-faire et nos valeurs au service de causes humanitaires.

En soutenant des projets visant à combattre la faim, à promouvoir une alimentation durable ou à offrir des opportunités pédagogiques aux jeunes dans le secteur culinaire, nous démontrons comment la passion pour la gastronomie peut véritablement impacter des vies.

For us, culinary excellence goes far beyond the kitchen. In a world where gastronomy can become a unifying force and a force for social transformation, we place our expertise and values at the service of humanitarian causes.

By supporting projects to combat hunger, promote sustainable eating or provide educational opportunities for young people in the culinarysector, we demonstrate how a passion for gastronomy can truly impact lives.



© Daniele D'Angelo

LES CHAPITRES POUR MISSION

Chaque chapitre organisé, qu'il soit local, national ou international, est une occasion unique de célébrer la gastronomie tout en servant une cause philanthropique. Ces événements permettent de mobiliser des fonds, de sensibiliser le public à des problématiques sociales et de mettre en lumière le rôle de la gastronomie dans des initiatives solidaires.

Every chapter we organize, whether local, national or international, is a unique opportunity to celebrate gastronomy while serving a philanthropic cause. These events enable us to raise funds, sensitize the public to social issues and highlight the role of gastronomy in solidarity initiatives.



© Daniele D'Angelo

GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL 2025

Le chapitre d'Automne 2025, organisé à Genève, est un événement de prestige dédié aux amateurs de gastronomie. En proposant une expérience raffinée et conviviale, le savoir-faire et l'excellence des chefs et artisans locaux est notre mission centrale. Le choix de Genève comme ville hôte s'impose naturellement, grâce à son riche terroir gastronomique et viticole, ainsi qu'à son engagement dans des causes humanitaires et solidaires. Ce chapitre est non seulement une célébration de l'art culinaire genevois, mais aussi une occasion de soutenir des communautés dans le besoin à travers une collecte de fonds et des initiatives philanthropiques dont le projet PARVIS.

The Autumn Chapter 2025, held in Geneva, is a prestigious event dedicated to gastronomy enthusiasts. By offering a refined and convivial experience, the know-how and excellence of local chefs and artisans is our central mission. Geneva was a natural choice as host city, thanks to its rich gastronomic and wine-growing heritage, as well as its commitment to humanitarian and solidarity causes. This chapter is not only a celebration of Geneva's culinary art, but also an opportunity to support communities in need through fundraising and philanthropic initiatives such as the PARVIS project.



Symbole de compétence et de prestige dans le monde gastronomique, l'écharpe verte avec chaîne est attribuée aux baillis

GENÈVE CITÉ GASTRONOMIQUE

Grâce à sa diversité culinaire, alliant tradition suisse et influences internationales, Genève s'inscrit comme une référence gastronomique incontestée. Avec ses restaurants étoilés, ses chefs de renom et ses marchés de produits locaux, la cité de Calvin offre une expérience gourmande unique.

Thanks to its culinary diversity, combining Swiss tradition and international influences, Geneva is an undisputed gastronomic benchmark. With its Michelin-starred restaurants, renowned chefs and local produce markets, the city of Calvin offers a unique gourmet experience.



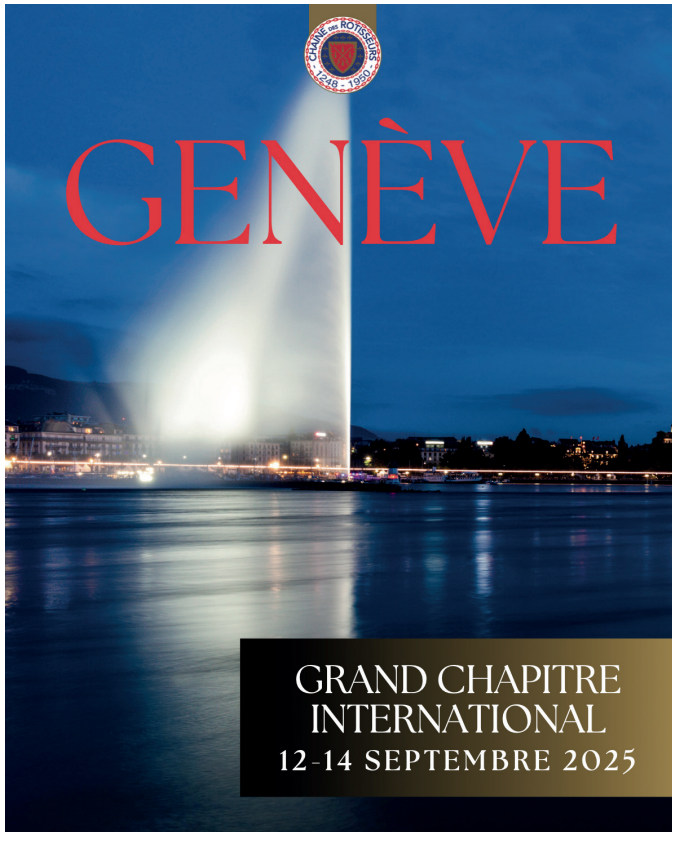
© Daniele D'Angelo

GENÈVE COMME VOUS NE L'AVEZ JAMAIS VUE

En septembre 2025, Genève sera le théâtre du Grand Chapitre International de la Chaîne des Rôtisseurs, un rendez-vous incontournable célébrant l'excellence et la transmission du savoir-faire culinaire. Inscrit dans le cadre de Genève, Cité du Goût 2025, cet événement mettra en lumière la gastronomie suisse et internationale à travers des dîners d'exception, des dégustations et la traditionnelle cérémonie d'intronisation.

Moment phare de cette édition, le Concours International des Jeunes Sommeliers incarnera l'engagement de la Chaîne en faveur de la relève gastronomique. De jeunes talents du monde entier s'affronteront pour illustrer la richesse et l'évolution des traditions viticoles.

Autre temps fort, le Dîner de Gala réunira chefs de renom et passionnés dans un cadre prestigieux, mêlant créativité et respect des grandes traditions. Un hommage à l'art culinaire et au partage, au cœur d'une ville emblématique de la gastronomie.



In September 2025, Geneva will be the setting for the Grand Chapitre International de la Chaîne des Rôtisseurs, an unmissable event celebrating excellence and the transmission of culinary know-how. As part of Geneva, City of Taste 2025, this event will showcase Swiss and international gastronomy through exceptional dinners, tastings and the traditional induction ceremony.

The highlight of this year's event, the Concours International des Jeunes Sommeliers, will embody the Chaîne's commitment to the next generation of sommeliers. Young talents from all over the world will be competing to illustrate the richness and evolution of wine-making traditions.

Another highlight will be the Gala Dinner, which will bring together renowned and passionate chefs in a prestigious setting, combining creativity and respect for great traditions. A tribute to culinary art and sharing, in the heart of a city emblematic of gastronomy.

chainedesrotisseursgeneve2025.ch

S'ENGAGER ET SOUTENIR

AU CŒUR DE NOTRE ENGAGEMENT, LES JEUNES TALENTS

Qu'il s'agisse de cuisine ou d'horlogerie, la transmission des métiers d'art repose sur l'innovation, l'apprentissage et la créativité. Le Concours des Jeunes Sommeliers et le **projet PARVIS** partagent cette ambition commune de valoriser les artisans de demain, en leur offrant un cadre d'excellence pour exprimer leur talent. À travers ces initiatives, c'est toute une tradition qui se perpétue et s'adapte, garantissant à ces savoir-faire d'exception un avenir toujours plus inspirant.

Whether it's cooking or watchmaking, the transmission of artistic craftsmanship is based on innovation, apprenticeship and creativity. The Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs and the **PARVIS project** share a common ambition to develop the craftsmen of tomorrow, by offering them a framework of excellence in which to express their talent. Through these initiatives, an entire tradition is perpetuated and adapted, guaranteeing these exceptional skills an ever more inspiring future.

« Parce que derrière chaque plat, il y a des histoires humaines à valoriser, des talents à encourager et des causes à défendre. »

UN TREMPLIN POUR LES JEUNES CHEFS DE DEMAIN

Le Concours International des Jeunes Sommeliers est une opportunité unique offerte aux jeunes sommeliers du monde entier. En mettant en lumière leur savoir-faire, leur technique, cette compétition leur permet d'exprimer leur talent au sein d'une tradition gastronomique exigeante. La rigueur et la passion sont au cœur de cette initiative, qui vise à transmettre et perpétuer les valeurs de l'œnologie.

The Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs is a unique opportunity for young chefs from all over the world. Highlighting their know-how, technique and creativity, the competition enables them to express their talent within a demanding gastronomic tradition. Rigor, passion and innovation are at the heart of this initiative, which aims to transmit and perpetuate the values of haute cuisine.



ENSEMBLE AUTOUR D'UNE TABLE, UN APPEL À L'ACTION

En nous associant à un projet commun au service d'une cause philanthropique, nous invitons nos membres et partenaires à participer activement à une vision d'avenir où la gastronomie devient un moteur de transformation sociale. Chaque repas partagé, chaque événement organisé et chaque talent soutenu est pour nous une brique posée pour construire un monde plus solidaire.

By associating ourselves with a joint project in the service of a philanthropic cause, we invite our members and partners to play an active part in a vision of the future in which gastronomy becomes a driving force for social transformation. Every meal shared, every event organised and every talent supported is for us a brick in the road to building a more caring world.



© Daniele D'Angelo

D'OR, D'ARGENT ET DE BRONZE

Le Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs en Suisse est ouvert chaque année aux jeunes cuisiniers de moins de 27 ans résidant en Suisse depuis au moins deux ans et travaillant dans un établissement affilié à la Chaîne des Rôtisseurs. Chaque candidat doit préparer un menu complet pour quatre personnes (entrée, plat, dessert) en utilisant les mêmes ingrédients fournis dans un panier surprise. Un jury composé de professionnels et gastronomes évalue les plats.

Le lauréat ne peut plus concourir au niveau national mais intègre désormais le jury dédié. Il reçoit une médaille d'or, une invitation au concours international ainsi que plusieurs récompenses, dont une adhésion de 5 ans à la Chaîne des Rôtisseurs. Une médaille d'argent et de bronze est remise respectivement au deuxième et au troisième, alors que les viennent-ensuite sont classés ex aequo.

The Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs en Suisse is open each year to young chefs under the age of 27 who have been resident in Switzerland for at least two years and work in an establishment affiliated to the Chaîne des Rôtisseurs. Each candidate must prepare a complete menu for four people (starter, main course, dessert) using the same ingredients supplied in a surprise basket. A jury made up of professionals and gastronomes evaluates the dishes.

The winner can no longer compete at national level, but joins the dedicated jury. The winner receives a gold medal, an invitation to the international competition and a number of awards, including a 5-year membership of the Chaîne des Rôtisseurs. Silver and bronze medals are awarded to the second and third runners-up respectively, while the next runners-up are ranked ex aequo.

LE BALLET DES CINQ SENS

MANGER AVEC LES YEUX

La vue prépare au goût, transformant chaque assiette en œuvre d'art. Les couleurs des légumes, les nuances caramélisées d'une viande ou l'éclat d'un fondant au chocolat stimulent l'imagination. Chaque présentation raconte une histoire culinaire. Les contrastes entre textures et teintes amplifient l'anticipation et la lumière joue avec les formes : une expérience sensorielle totale bien qu'éphémère.

Sight prepares us for taste, transforming each plate into a work of art. The colours of the vegetables, the caramelised hues of the meat or the sparkle of the chocolate fondant stimulate the imagination. Each presentation tells a culinary story. The contrasts between textures and colours heighten the sense of anticipation, and the light plays with the shapes: a total sensory experience, albeit ephemeral.

SYMPHONIE SONORE

L'ouïe enrichit la gastronomie par une mélodie discrète mais essentielle. Le crépitement du beurre dans la poêle ou le murmure de l'eau bouillante prépare les sens. Chaque son, du grésillement d'une viande au « pop » d'un bouchon, éveille des promesses culinaires. Lors de la dégustation, un soupir de plaisir révèle l'émotion. Les rires partagés, le tintement des couverts et les sons ambiants composent une symphonie sensorielle inoubliable.

Hearing enriches gastronomy with a discreet but essential melody. The crackle of oil in the pan or the murmur of boiling water prepares the senses. Every sound, from the sizzle of meat to the pop of a cork, awakens culinary promises. As the food is tasted, a sigh of pleasure reveals the emotion. Shared laughter, the clink of cutlery and ambient sounds create an unforgettable sensory symphony.

ALCHIMIE DES PARFUMS

L'odorat et la gastronomie tissent un lien intime et puissant. L'effluve du pain chaud éveille la mémoire, le parfum des herbes ouvre l'appétit, et les arômes des épices dansent pour préparer le palais. Le chocolat fondu suscite un irrésistible désir. L'odorat harmonise les parfums, guide la création culinaire et amplifie chaque saveur lors de la dégustation, rendant le repas plus vivant, plus émotionnel.

The sense of smell and gastronomy form an intimate and powerful bond. The smell of warm bread awakens the memory, the scent of herbs whets the appetite, and the aromas of spices dance to prepare the palate. Melted chocolate arouses an irresistible desire. The sense of smell harmonises fragrances, guides culinary creation and amplifies each flavour when tasted, making the meal more alive, more emotional.

HARMONIE PALATALE

Le goût, essence de la gastronomie, mêle saveurs et contrastes. Chaque plat, par ses notes sucrées, salées, acides ou amères, raconte une histoire unique. Les épices et produits frais, sublimés par le savoir-faire culinaire, surprennent les papilles. Les associations inattendues, comme le sucré-salé, nourrissent l'imagination. Le goût transcende le présent en réveillant les traditions et offre à chaque repas une véritable célébration des saveurs.

Taste, the essence of gastronomy, combines flavours and contrasts. Each dish, with its sweet, salty, sour or bitter notes, tells a unique story. Spices and fresh produce, enhanced by culinary expertise, surprise the taste buds. Unexpected combinations, such as sweet and sour, fuel the imagination. Taste transcends the present by reviving traditions, making every meal a true celebration of flavour.

MATIÈRE SAVOUREUSE

Le toucher exalte la gastronomie par une expérience tactile unique. La texture d'un aliment, qu'elle soit croquante, fondante ou crémeuse, façonne l'émotion gustative. Le contact d'une pâte douce entre les mains ou d'une cuillère glissant dans une mousse éveille l'anticipation. Les contrastes, comme une croûte dorée et un cœur tendre, enrichissent chaque bouchée. Le toucher connecte subtilement le corps aux saveurs, rendant chaque repas plus immersif.

Touch transcends gastronomy through a unique tactile experience. The texture of a food, whether crunchy, melting or creamy, shapes the gustatory emotion. The contact of a soft pastry between the hands or a spoon sliding into a mousse awakens anticipation. Contrasts, like a golden crust and a tender centre, enrich every bite. Touch subtly connects the body to flavours, making every meal more immersive.



© Daniele D'Angelo

LE GESTE **JUSTE**

Le geste juste sublime le produit et le temps. Alliant créativité, maîtrise et répétition à l'infini, c'est la quête perpétuelle de la perfection au service de l'art culinaire.

The right gesture sublimates products and time. Combining creativity, mastery and infinite repetition, it is the perpetual quest for perfection in the service of culinary art.















© Daniele D'Angelo

INTERVIEW CÔTÉ COURT

ALAIN BRUNIER

Court — *Circuit*

Plutôt circuit court ou l'utilisation de produits locaux et de saison d'une fraîcheur et d'une qualité incomparable.

Rather short circuit or the use of local and seasonal products of incomparable freshness and quality.

Court — *Bouillon*

Le fond de cuisson riche de saveurs accentuant le goût délicat du poisson ou des fruits de mer pochés à température modérée.

A richly flavored cooking base that accentuates the delicate taste of fish or seafood poached at moderate temperatures.

Court — *Terme*

L'utilisation pertinente de produits de saison, ingrédients hautement périssables et le temps passé entre la confection et la dégustation d'un mets.

The appropriate use of seasonal products, highly perishable ingredients and the time spent between making and eating a dish.

Court — *Vêtu*

Déjeuners champêtres, plats estivaux, barbecue, et troussage : technique affinant viandes et poissons pour une préparation et présentation idéale.

Country-style lunches, summer dishes, barbecue, and troussage: a technique that refines meats and fish for optimal preparation and presentation.

Court — *Métrage*

Films culinaires, du documentaire à la fiction, captant culture, visuel et émotion, où la nourriture devient un personnage à part entière.

Culinary films, from documentaries to fiction, capturing culture, visuals, and emotion, where food becomes a character in its own right.

PORTRAIT ILLUSTRÉ

Fabian Menor s'est inspiré des cinq réponses de l'interview d'Alain Brunier pour réaliser ce dessin à la main avec les crayons MUSEUM AQUARELLE de Caran d'Ache.

Fabian Menor was inspired by Alain Brunier's five answers to create this drawing by hand using Caran d'Ache's MUSEUM AQUARELLE pencils.



—HEAD
Genève

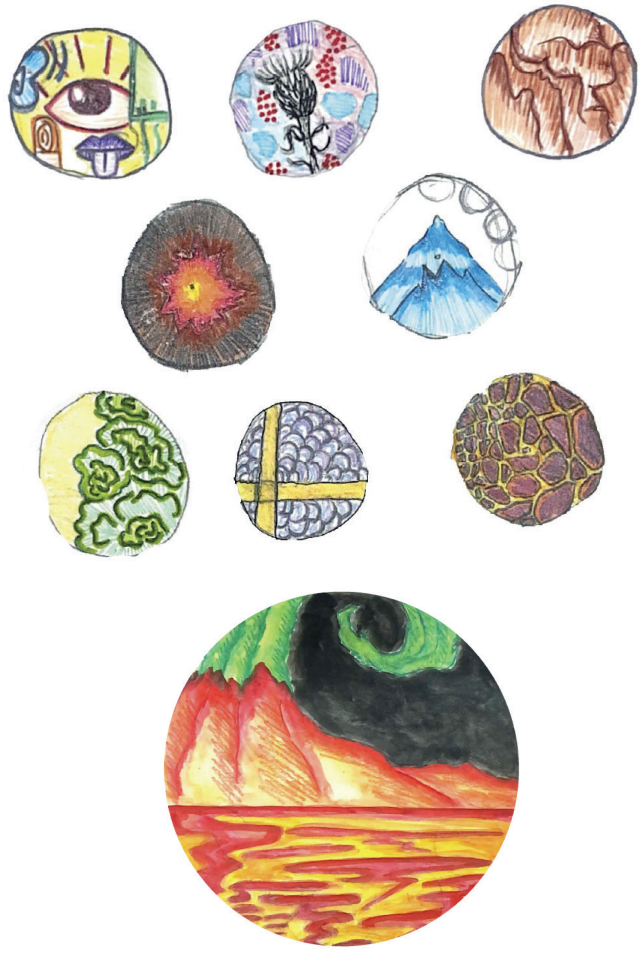
INSPIRATION PIMENT

LISA DUTHEIL
MASTER II

Dans le cadre du workshop PARVIS, organisé à la HEAD-Genève et dédié au design du cadran de la montre Upside Down Métiers d'Art, les étudiants et étudiantes ont eu pour mission d'explorer le dialogue entre horlogerie et gastronomie.

As part of the PARVIS workshop, organized at HEAD-Genève and dedicated to the design of the Upside Down Métiers d'Art watch dial, the students were tasked with exploring the dialogue between watchmaking and gastronomy.

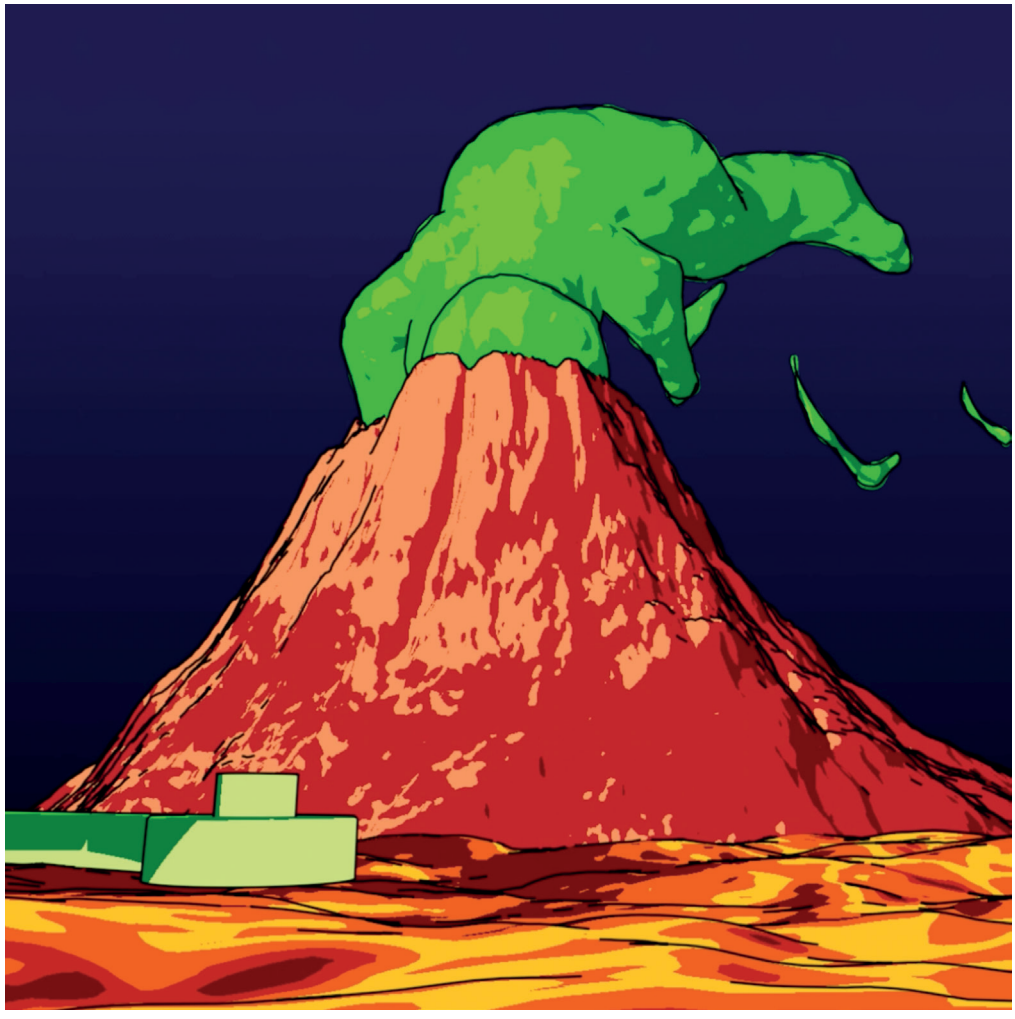




ET ANIMATION

Invités dans le cadre du workshop PARVIS à la HEAD-Genève, les élèves du CFP Arts Genève ont eu pour mission d'animer, au gré de leur imagination, le design du projet de cadran de leur choix. (voir les vidéos en page 101).

Invited to take part in the PARVIS workshop at HEAD-Genève, the students from the CFP Arts Genève were given the task of animating the dial design of their choice, according to their imagination. (see videos on page 101).



Arrêt sur image du projet d'animation d'Oscar Musillo, Interactive Media Design III - CFP Arts Genève

LUDOVIC BALLOUARD

ARTISAN DU PRÉSENT



Niché au cœur de la campagne genevoise, l'univers horloger de Ludovic Ballouard est un hommage à la contemplation du moment présent. Ses créations, l'Upside Down et la Half Time, sont une invitation à repenser notre rapport au temps, l'observer avec curiosité et à en savourer chaque heure à sa juste valeur.

Nestled in the heart of the Geneva countryside, the watchmaking universe of Ludovic Ballouard is a tribute to the contemplation of the present moment. His creations, the Upside Down and Half Time, are an invitation to rethink our relationship with time, to observe it with curiosity and to savour each hour at its true value.

Scanner le Qr code
pour visionner le film

Scan the QR code
to watch the film



Tout comme ses montres, Ludovic Ballouard est un homme «à part» doté d'un esprit libre d'une grande créativité. Né en Bretagne en 1971 d'un père breton et d'une mère néerlandaise, il grandit au bord de la mer et il est fasciné par l'assemblage de modèles réduits d'avions radiocommandés. Sa dextérité naturelle l'amène au metier d'horloger, mais faute d'opportunités dans sa région natale, il commence sa carrière comme technicien en aéronautique avant de retourner huit années plus tard à sa véritable passion: la Haute Horlogerie.

Just like his watches, Ludovic Ballouard is a man "apart", with a free spirit and great creativity. Born in Brittany in 1971 to a Breton father and Dutch mother, he grew up by the sea and was fascinated by assembling radio-controlled model aircraft. His natural dexterity led him to the watchmaking profession, but due to a lack of opportunities in his native region, he began his career as an aeronautical technician before returning eight years later to his true passion: Fine Watchmaking.

L'UPSIDE DOWN, UNE RÉVOLUTION

Après avoir passé trois années chez Franck Muller, suivies de sept ans chez F.P. Journe, le génie technique de Ludovic Ballouard le pousse à réaliser son rêve ultime : créer ses propres montres, des œuvres mécaniques non conventionnelles qui transcendent la simple mesure du temps.

En 2009, Ludovic Ballouard dévoile une première montre qui révolutionne la lecture du temps : l'Upside Down où seul l'instant présent est affiché à l'endroit, tandis que les heures passées et futures sont affichées à l'envers.

En 2012, il poursuit cette vision avec la Half Time dont seule l'heure en cours apparaît reconstituée dans un guichet à midi, renforçant sa philosophie de vivre l'instant présent. Son talent lui vaut la reconnaissance de Harry Winston, qui lui confie en 2013 la conception de l'OPUS XIII en vue du salon Baselworld.

After spending three years with Franck Muller, followed by seven years with F.P. Journe, Ludovic Ballouard's technical genius led him to realise his ultimate dream: to create his own watches, unconventional mechanical works that transcend the simple measurement of time.

In 2009, Ludovic Ballouard unveiled his first watch to revolutionise the way time is read: the Upside Down, in which only the present moment is displayed upright, while past and future hours are displayed upside down.

In 2012, he pursued this vision with the Half Time, in which only the current time is displayed in an aperture at noon, reinforcing his philosophy of living in the moment. His talent has earned him recognition from Harry Winston, which in 2013 commissioned him to design the OPUS XIII for Baselworld.

SEUL L'INSTANT PRÉSENT COMPTE

L'Upside Down est une montre unique où tous les chiffres sont inversés, sauf celui indiquant l'heure en cours. A chaque changement d'heure, le chiffre correspondant se redresse instantanément, tandis que l'ancien se retourne.

Un point noir ou blanc indique clairement l'heure en cours pour une lecture encore plus intuitive. Le changement instantané se fait précisément à la fin de la 59e minute. La montre est équipée d'une grande aiguille centrale indiquant les minutes et d'une petite aiguille des secondes située à 6 heures selon le modèle de cadran.

The Upside Down is a unique watch in which all the numerals are inverted, except for the one indicating the current time. Each time the time changes, the corresponding digit is instantly turned up, while the old one is turned down.

A black or white dot clearly indicates the current time, making it even more intuitive to read. The instant change takes place precisely at the end of the 59th minute. The watch is equipped with a large central minute hand and a small seconds hand at 6 o'clock, depending on the dial model.

En l'espace d'une année seulement, Ludovic a réussi l'exploit de créer le mouvement unique Upside Down, une véritable révolution dans le monde de l'horlogerie. Ce chef-d'œuvre d'ingéniosité, breveté par Ludovic Ballouard lui-même, confère à ses montres un caractère absolument exclusif. Animé par une complication à remontage manuel d'une précision exceptionnelle, le calibre B01, ce mouvement incarne l'essence même de l'art horloger, alliant innovation et savoir-faire traditionnel.

Tous les boîtiers, couronnes et boucles sont minutieusement gravés à la main et tous les composants sont terminés, décorés puis assemblés eux aussi à la main. Ce savoir-faire artisanal local confère à chaque pièce une authenticité et un raffinement incomparables, célébrant l'héritage prestigieux de l'artisanat genevois.

In the space of just one year, Ludovic has succeeded in creating the unique Upside Down movement, a veritable revolution in the world of watchmaking. This masterpiece of ingenuity, patented by Ludovic Ballouard himself, gives his watches an absolutely exclusive character. Powered by an exceptionally precise hand-wound complication, the B01 calibre, this movement embodies the very essence of the art of watchmaking, combining innovation with traditional know-how.

All cases, crowns and buckles are meticulously engraved by hand, and all components are finished, decorated and assembled by hand. This local craftsmanship gives each piece incomparable authenticity and refinement, celebrating the prestigious heritage of Geneva's craftsmanship.

QUEL HOMARD EST-IL ?

L'Upside Down renverse le temps, tout comme la Fondation Paint a Smile transforme celui des enfants hospitalisés en éclat de couleur et de réconfort.

L'originalité du design de la décoration de la montre Métiers d'Art offerte à la Fondation genevoise s'harmonise parfaitement avec l'esprit audacieux de l'Upside Down : un homard aux pinces d'or qui défie les conventions pour rappeler que le temps qui passe peut être une parenthèse de créativité.

The Upside Down reverses time, just as the Paint a Smile Foundation transforms the time of hospitalised children into a burst of colour and comfort.

The original design of the decoration on the Métiers d'Art watch donated to the Fondation genevoise fit in perfectly with the bold spirit of the Upside Down: a lobster with golden claws, defying convention to remind us that the passage of time can be a creative interlude.



INTERVIEW CÔTÉ COURT

LUDOVIC BALLOUARD

Court — *Circuit*

Un incendie nocturne déclenché par une batterie en charge, une famille sauvée in extremis par notre chien, notre héros. Merci au meilleur ami de l'homme.

A night-time fire triggered by a charging battery, a family saved in extremis by our dog, our hero. Thank you to man's best friend.

Court — *Bouillon*

Souvenirs d'enfance en Bretagne : cuisine familiale, ferme, pêche, et une gazinière allumée du matin au soir pour mijoter tout ça.

Memories of childhood in Brittany: home cooking, farming, fishing, and a gas cooker lit from morning to night to simmer it all.

Court — *Terme*

La vie est trop courte, mieux vaut savourer l'instant présent sans trop s'attarder sur le passé ni trop s'inquiéter du futur.

Life is too short, so it's best to savour the moment without dwelling too much on the past or worrying too much about the future.

Court — *Vêtu*

Souvenirs d'été avec les amis sur les plages Bretonne, Jeunes, beaux, inconscients et sans complexes.

Memories of summer with friends on the beaches of Brittany, young, beautiful, unconscious and uninhibited.

Court — *Métrage*

Travaillant au micron toute l'année, la notion de « Métrage » aussi court soit-elle, me semble démesurée et aussi vaste qu'une galaxie.

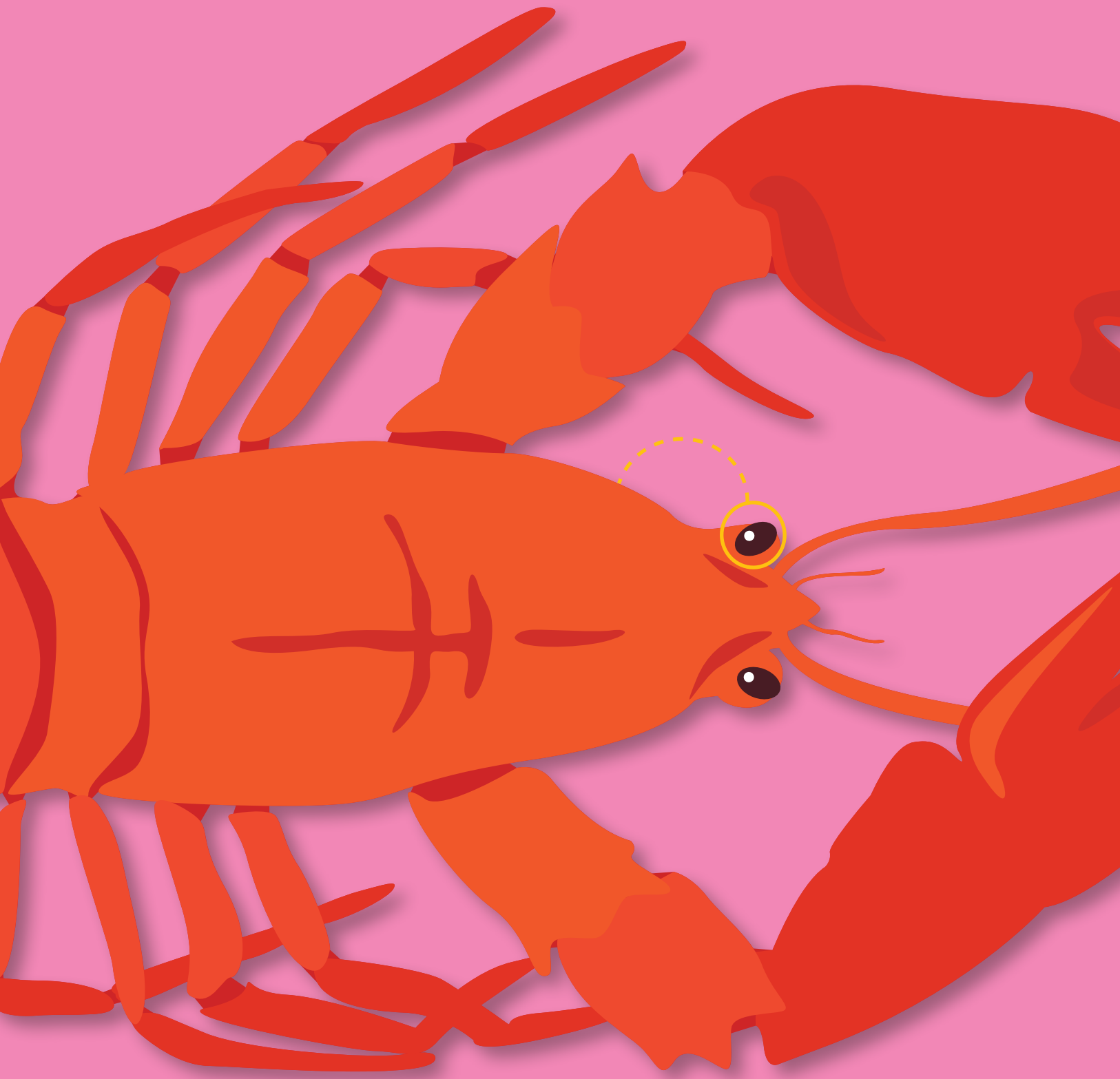
Working with microns all year round, the notion of 'Métrage', however short it may be, seems to me to be disproportionate and as vast as a galaxy.

PORTRAIT ILLUSTRÉ

Fabian Menor s'est inspiré des cinq réponses de l'interview de Ludovic Ballouard pour réaliser ce dessin à la main avec les crayons MUSEUM AQUARELLE de Caran d'Ache.

Fabian Menor was inspired by Ludovic Ballouard's five answers to create this drawing by hand using Caran d'Ache's MUSEUM AQUARELLE pencils.







—HEAD
Genève

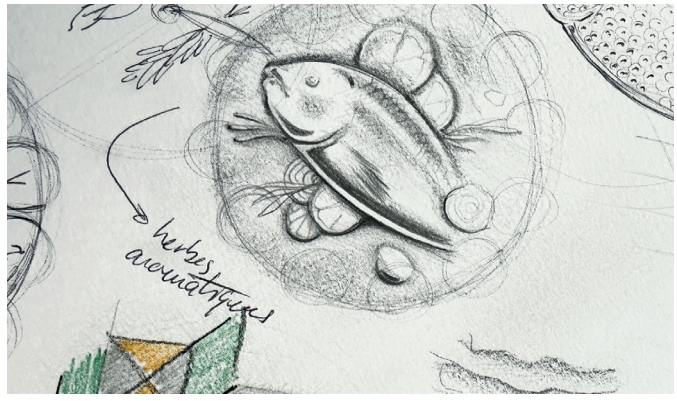
INSPIRATION D'ANTAN

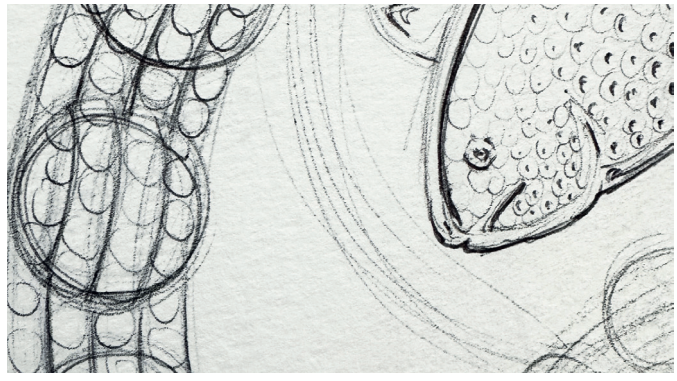
MIKAEL CORREIA
MASTER I

Dans le cadre du workshop PARVIS, organisé à la HEAD-Genève et dédié au design du cadran de la montre Upside Down Métiers d'Art, les étudiants et étudiantes ont eu pour mission d'explorer le dialogue entre horlogerie et gastronomie.

As part of the PARVIS workshop, organized at HEAD-Genève and dedicated to the design of the Upside Down Métiers d'Art watch dial, the students were tasked with exploring the dialogue between watchmaking and gastronomy.





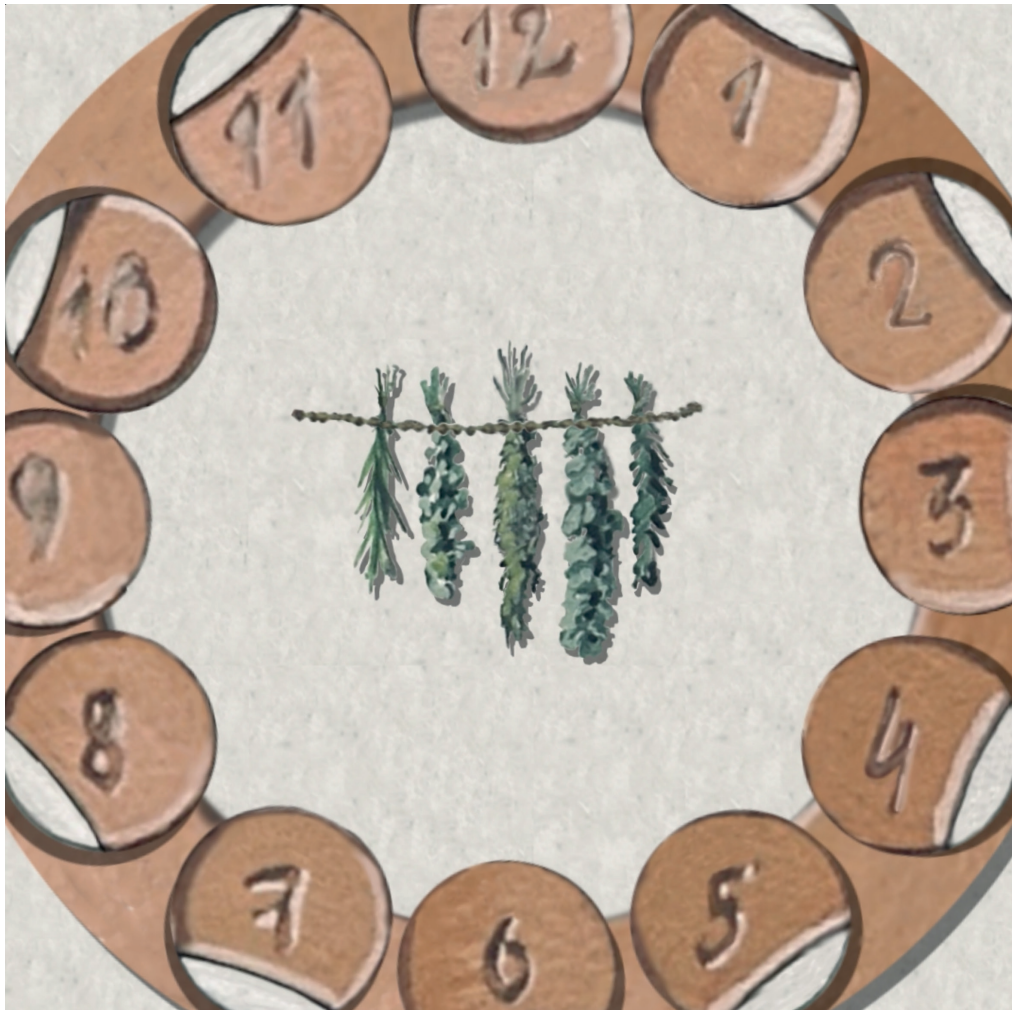




ET ANIMATION

Invités dans le cadre du workshop PARVIS à la HEAD-Genève, les élèves du CFP Arts Genève ont eu pour mission d'animer, au gré de leur imagination, le design du projet de cadran de leur choix. (voir les vidéos en page 101).

Invited to take part in the PARVIS workshop at HEAD-Genève, the students from the CFP Arts Genève were given the task of animating the dial design of their choice, according to their imagination. (see videos on page 101).



Arrêt sur image du projet d'animation de Sabrina Dimopoulos, Interactive Media Design III - CFP Arts Genève

PAINT A SMILE

QUAND L'ART MÉTAMORPHOSE LES LIEUX DE SOINS



Fondée en 2000, la Fondation Paint a Smile s'est donné pour mission de transformer les espaces cliniques grâce à des fresques murales colorées et apaisantes.
Dans ces environnements souvent marqués par l'anxiété et la douleur, ses artistes apportent une touche de poésie et de sérénité, offrant aux patients, petits et grands, ainsi qu'au personnel soignant, des moments de réconfort.

Founded in 2000, the Paint a Smile Foundation's mission is to transform clinical spaces with colorful, soothing murals.
In these environments often marked by anxiety and pain, the Foundation's artists bring a touch of poetry and serenity, offering patients, young and old, as well as nursing staff, moments of comfort.

« Nous croyons fermement que l'art a le pouvoir de changer l'expérience des soins, d'apaiser les craintes et de réconforter ceux qui en ont le plus besoin. »

Claire Bulliard
Directrice de la Fondation Paint a Smile

Paint a Smile

LE TEMPS D'UNE PARENTHÈSE COLORÉE

« Une balade simple dans ce couloir décoré apaise les gens, provoque un sourire et permet de sortir pour un moment de la réalité de l'hôpital. »

Pr Pascal Senn
Médecin chef du service d'ORL et de chirurgie cervico-faciale des HUG

NOS ARTISTES, ARTISANS DU RÉCONFORT

Les artistes de Paint a Smile conçoivent et réalisent des fresques sur mesure en collaboration avec les services pédiatriques et les institutions spécialisées. Grâce à leur expertise, ils transforment ces espaces en environnements plus chaleureux et rassurants, favorisant le bien-être des jeunes patients. Leurs fresques colorées et ludiques éveillent l'imagination des enfants, les aident à mieux supporter l'hospitalisation et offrent un instant d'évasion aux familles et au personnel soignant.

The Paint a Smile artists design and create customized murals in collaboration with pediatric wards and specialized institutions. Thanks to their expertise, they transform these spaces into warmer, more reassuring environments, promoting the well-being of young patients. Their colorful, playful murals awaken children's imaginations, help them to cope better with hospitalization, and provide a moment of escape for families and nursing staff.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

La Fondation contribue activement à la réalisation des Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies. En promouvant la bonne santé et le bien-être (ODD 3) une éducation de qualité (ODD 4) et en établissant des partenariats solides (ODD 17), Paint a Smile est un acteur de l'humanisation des soins à travers l'art. Bien plus qu'un élément visuel, ces fresques créent des environnements propices à la guérison et encouragent les interactions positives.

The Foundation actively contributes to achieving the United Nations' Sustainable Development Goals (SDGs). By promoting good health and well-being (MDG 3), quality education (MDG 4) and building strong partnerships (MDG 17), Paint a Smile is helping to humanize care through art. Much more than a visual element, these murals create environments conducive to healing and encourage positive interactions.

Date de création

2000

107

artistes

720 m^2

d'adhésifs





93 *Sites décorés*

Hôpitaux / EMS / Institutions pour le handicap / Écoles / Véhicules d'urgence

18 pays

225 projets

6'250 *litres de peinture*



Transport néonatal et pédiatrique







Unité de soins de suite et de réadaptation pédiatrique



École spécialisée pour élèves en situation de handicap







Unité d'oncologie pédiatrique

—HEAD
Genève

INSPIRATION SUCRÉE

APOORV GUPTA
MASTER I

Dans le cadre du workshop PARVIS, organisé à la HEAD-Genève et dédié au design du cadran de la montre Upside Down Métiers d'Art, les étudiants et étudiantes ont eu pour mission d'explorer le dialogue entre horlogerie et gastronomie.

As part of the PARVIS workshop, organized at HEAD-Genève and dedicated to the design of the Upside Down Métiers d'Art watch dial, the students were tasked with exploring the dialogue between watchmaking and gastronomy.



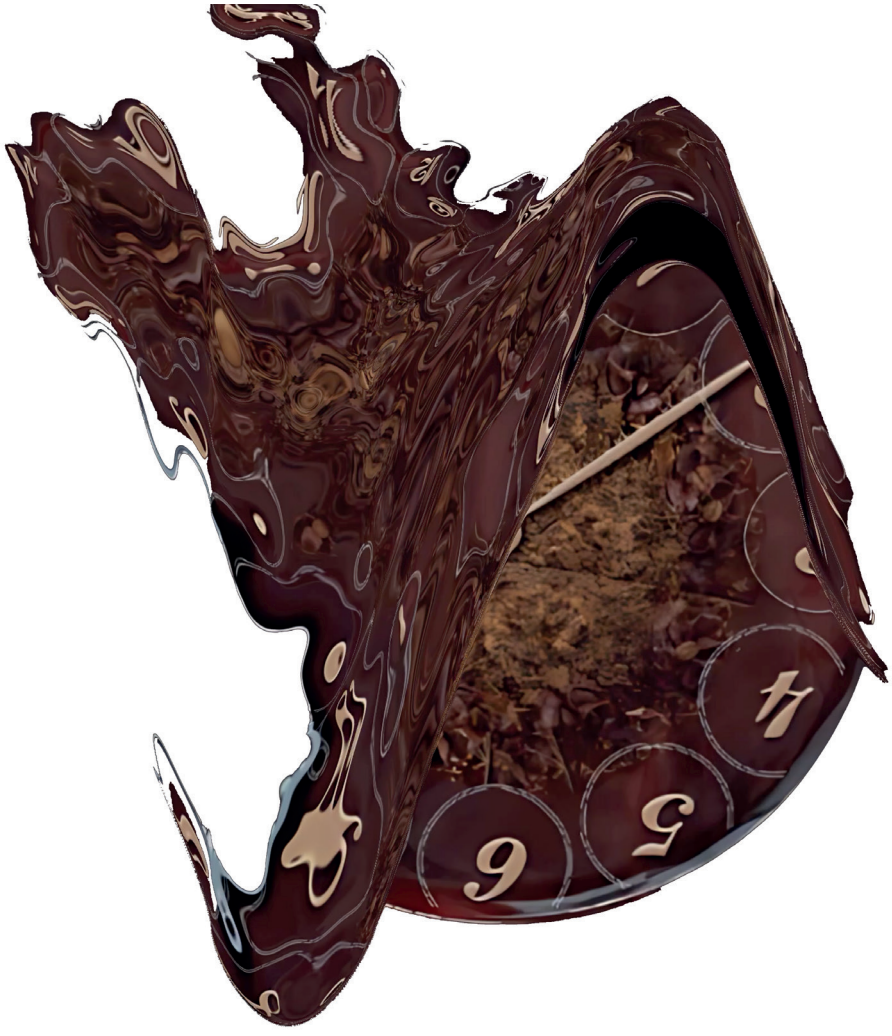




ET ANIMATION

Invités dans le cadre du workshop PARVIS à la HEAD-Genève, les élèves du CFP Arts Genève ont eu pour mission d'animer, au gré de leur imagination, le design du projet de cadran de leur choix. (voir les vidéos en page 101).

Invited to take part in the PARVIS workshop at HEAD-Genève, the students from the CFP Arts Genève were given the task of animating the dial design of their choice, according to their imagination. (see videos on page 101).



Arrêt sur image du projet d'animation d'Eno Lewandowski, Interactive Media Design III - CFP Arts Genève

CARAN D'ACHE

& L'HORLOGERIE UNIS PAR LA COULEUR

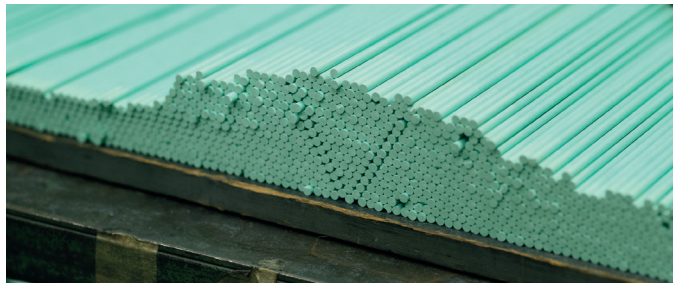


Dans un monde en quête de sens et de Savoir-Faire, Caran d'Ache incarne depuis plus d'un siècle les valeurs d'excellence, de tradition et d'innovation ainsi que le Swiss Made. Fondée en 1915 à Genève, la Maison suisse, familiale et indépendante, s'est imposée comme une référence internationale dans la fabrication d'instruments de dessin et d'écriture. Chaque pièce issue de ses uniques ateliers basés à Genève est le fruit d'un artisanat méticuleux et d'une passion pour la créativité, perpétués au fil des générations.

In a world in search of meaning and savoir-faire, Caran d'Ache has embodied for more than a century the values of excellence, tradition, and innovation, as well as Swiss Made. Founded in 1915 in Geneva, the Swiss family-owned and independent company has established itself as an international reference in the manufacture of drawing and writing instruments. Each piece crafted in its unique workshops based in Geneva is the result of meticulous craftsmanship and a passion for creativity.







UNE MAISON DÉDIÉE À L'EXCELLENCE ET À LA TRANSMISSION

Caran d'Ache s'appuie entre autre sur trois piliers fondamentaux : l'artisanat, la durabilité et l'éducation. Dans sa manufacture genevoise, près de 90 métiers collaborent pour produire des créations uniques, marquées par l'innovation technique et la richesse des matériaux. Que ce soit le Fixpencil™, inventé en 1929, ou les pastels à la cire Neocolor ™, prisés des artistes du monde entier, chaque produit raconte une histoire où la recherche de l'excellence et de la créativité est omniprésente.

Soucieuse de préserver cet héritage, la Maison place l'éducation au cœur de son engagement.
En formant chaque année 2 000 enseignants aux techniques artistiques et en soutenant de jeunes talents à travers des Prix et des résidences artistiques dans son Espace Créatif à Plateforme 10, à Lausanne, Caran d'Ache veille à transmettre non seulement son Savoir-Faire, mais aussi son amour de la créativité.

Caran d'Ache is built on three fundamental pillars: craftsmanship, sustainability, and education. At its Geneva manufacturing site, nearly 90 trades collaborate to produce unique creations, marked by technical innovation and the richness of materials. Whether it's the Fixpencil™, invented in 1929, or the Neocolor™ wax pastels, beloved by artists worldwide, each product tells a story where the pursuit of excellence and creativity is ever-present.

Committed to preserving this legacy, the brand places education at the heart of its mission. By training 2,000 teachers annually in artistic techniques and supporting young talents through awards and artist residencies in its Creative Space at Plateforme 10 in Lausanne, Caran d'Ache ensures the transmission not only of its craftsmanship but also of its love for creativity.



UNE RENCONTRE ENTRE PASSÉ, PRÉSENT ET AVENIR

Le partenariat entre Caran d'Ache et le projet Parvis célèbre une valeur chère à la Maison : l'importance de la transmission. À travers ce dialogue entre métiers d'art et innovation, la manufacture genevoise démontre une fois de plus que tradition et modernité peuvent coexister pour écrire l'avenir.
Ainsi, en soutenant des projets comme celui-ci, Caran d'Ache affirme sa mission : enrichir les générations futures, leur transmettre un héritage unique et les inviter à laisser leur propre empreinte sur le monde.

The partnership between Caran d'Ache and the Parvis project celebrates a value close to the House's heart: the importance of transmission. Through this dialogue between crafts and innovation, the Geneva-based manufacturer once again demonstrates that tradition and modernity can coexist to shape the future.

By supporting projects like this, Caran d'Ache reaffirms its mission: to enrich future generations, pass on a unique heritage, and encourage them to leave their own mark on the world.



CAROLE HUBSCHER

MARRAINE COULEUR, UN PROJET UNIQUE



Sous la présidence de Carole Hubscher, représentante de la quatrième génération familiale, Caran d'Ache s'est également investie dans des collaborations inédites. L'une d'entre elles est le projet Parvis, une initiative originale qui allie horlogerie et créativité étudiante. Ce projet, porté par des élèves de la HEAD (Haute École d'Art et de Design de Genève), invite à revisiter le design du cadran d'une montre grâce aux outils de dessin emblématiques de la Maison.

Marraine de cette initiative, Carole Hubscher symbolise l'union parfaite entre deux fleurons de l'artisanat suisse : Caran d'Ache et l'horlogerie.

Under the presidency of Carole Hubscher, representing the fourth generation of the family, Caran d'Ache has also invested in a number of original collaborations. One of these is the Parvis project, an original initiative combining watchmaking and student creativity. Carole Hubscher, the patron of this initiative, symbolises the perfect union between two jewels of Swiss craftsmanship: Caran d'Ache and watchmaking.

« La couleur est un langage universel. Participer au projet PARVIS, c'est non seulement valoriser le Savoir-Faire local, mais aussi inspirer les nouvelles générations à repousser les limites de leur imagination. »

Carole Hubscher

CARAN D'ACHE & GERMANIER

UN PROJET DÉTONNANT



La création upcyclée a été présentée en 2024 au Palais de Tokyo, durant le show du designer qui clôturait la semaine de la Haute Couture

L'UPCYCLING

Le designer suisse Kévin Germanier repousse les limites de la mode avec une pièce unique : une robe spectaculaire, conçue à partir de crayons de couleur et de stylos de la Maison genevoise. Ces matériaux, métamorphosés en ornements éclatants, forment un kaléidoscope vibrant de rose, jaune, orange et bleu. Assemblée à la main avec une grande précision, cette pièce fusionne luxe et durabilité, incarnant une élégance avant-gardiste où l'art rencontre le design.

Swiss designer Kévin Germanier pushes the boundaries of fashion with a unique creation: a spectacular dress crafted from colored pencils and pens from the Geneva-based Maison. These materials, transformed into dazzling ornaments, create a vibrant kaleidoscope of pink, yellow, orange, and blue. Hand-assembled with meticulous precision, this piece merges luxury and sustainability, embodying avant-garde elegance where art meets design.

INTERVIEW CÔTÉ COURT

CAROLE HUBSCHER

Court — *Circuit*

Un débat passionné où les idées fusent, mais finissent parfois par s'entrechoquer.

A passionate debate where ideas flow, but sometimes end up clashing.

Court — *Bouillon*

Le tumulte de la préparation d'un dîner surprise pour des amis.

The hustle and bustle of preparing a surprise dinner for friends.

Court — *Terme*

Tout le contraire de ce que nous faisons à Caran d'Ache.

The complete opposite of what we do at Caran d'Ache.

Court — *Vêtu*

Une liberté assumée lors d'un après-midi d'été au bord du lac.

A freedom embraced on a summer afternoon by the lake.

Court — *Métrage*

Capturer des instants précieux en quelques photos et vidéos, comme un instantané de vie.

Capturing precious moments through a few photos and videos, like a snapshot of life.

PORTRAIT ILLUSTRÉ

Fabian Menor s'est inspiré des cinq réponses de l'interview de Carole Hubscher pour réaliser ce dessin à la main avec les crayons MUSEUM AQUARELLE de Caran d'Ache.

Fabian Menor was inspired by Carole Hubscher's five answers to create this drawing by hand using Caran d'Ache's MUSEUM AQUARELLE pencils.



PHILLIPS IN ASSOCIATION WITH BACS & RUSSO

EXCELLENCE DE L'EXPERTISE HORLOGÈRE MONDIALE

Depuis 2015, Phillips in Association with Bacs & Russo redéfinit les enchères horlogères. Plus qu'un simple marché, c'est une scène où l'expertise rencontre la passion, où chaque vente devient un événement.

Dès sa première vente à Genève, la maison a imposé un standard inédit : rigueur, transparence et une mise en lumière sans précédent des pièces les plus rares du marché.

Résultat ? Des records mondiaux en cascade, une sélection inégalée et une influence majeure sur l'écosystème horloger.

Son approche ? Une sélection ultra-exigeante et des expériences immersives qui vont bien au-delà des enchères. Ventes thématiques dédiées à une marque ou un horloger, ventes privées avec les salons Perpetual, évènements, rencontres, expositions, mise en relation des collectionneurs avec les horlogers indépendants, soutien aux lancements de marques, aux célébrations, engagement digital massif ! Chaque initiative repousse les frontières du marché traditionnel.

Mais Phillips in Association with Bacs & Russo, c'est aussi un acteur clé de la culture horlogère. Recherches pointues, publications, contenus éditoriaux de référence, mises en lumière… Son impact dépasse la simple transaction.

Avec plus de 200 millions de dollars de ventes annuelles et des enchères « white glove » qui battent tous les records, des bureaux et des équipes passionnées à Genève, Hong Kong et New York, la prochaine décennie s'annonce tout aussi palpitante.

Since 2015, Phillips in Association with Bacs & Russo has redefined the world of watch auctions. More than just a marketplace, it is a stage where expertise meets passion, where each sale becomes an event.

From its first auction in Geneva, the house set an unprecedented standard: rigor, transparency, and an unparalleled spotlight on the rarest pieces in the market. The result? A cascade of world records, an unmatched selection, and a major influence on the watchmaking ecosystem.

Its approach? An ultra-demanding selection, and immersive experiences that go far beyond auctions. Thematic sales dedicated to a brand or watchmaker, private sales with Perpetual salons, events, meetings, exhibitions, connecting collectors with independent watchmakers, support for brand launches, celebrations, massive digital engagement! Every initiative pushes the boundaries of the traditional market.

But Phillips in Association with Bacs & Russo is also a key player in watch culture. In-depth research, publications, reference editorial content, spotlighting… Its impact goes beyond simple transactions.

With over $200 million in annual sales and record-breaking «white glove» auctions, passionate teams and offices in Geneva, Hong Kong, and New York, the next decade promises to be just as exciting.

« Grâce aux liens avec la Fondation Paint a Smile, j'ai pu découvrir PARVIS et ce superbe projet. Phillips est ravi de pouvoir être associé à une telle initiative qui mêle la connaissance, la transmission, l'excellence, l'artisanat, l'art et l'humain. Après avoir été membre du jury lors de la présentation des projets du design du cadran de la montre Métiers d'Art, il me tarde de voir la réalisation finale et que Phillips puisse promouvoir une telle œuvre avant sa mise en vente aux enchères en mai 2026 ».

Benoît Repellin
Worldwide HEAD of Jewellery

phillips.com



PHILLIPS AUCTION : ART, DESIGN, MONTRES ET BIJOUX

Phillips est une maison de vente aux enchères globale où les curieux et les audacieux du monde entier connectent avec l'art, le design et le luxe qui les inspirent. En tant que plateforme mondiale de premier plan pour l'achat et la vente d'œuvres du XX^{e} et XXI^{e} siècle, Phillips offre une expertise dédiée dans les domaines de l'Art Moderne et Contemporain, du Design, de la Photographie, des Éditions, des Montres et des Bijoux. Les enchères et les expositions ont principalement lieu à New York, Londres, Genève et Hong Kong, avec des bureaux de représentation répartis dans toute l'Europe, les États-Unis et l'Asie. Phillips propose régulièrement une sélection d'enchères en direct et en ligne, ainsi que des objets disponibles à l'achat immédiat. Phillips offre également une gamme de services et de conseils sur tous les aspects de la collection, y compris les ventes privées, ainsi que l'assistance pour les évaluations, les estimations et la planification financière.

Phillips is where the world's curious and bold connect with the art, design, and luxury that inspires them. As a leading global platform for buying and selling 20th and 21st century works, Phillips offers dedicated expertise in the areas of Modern and Contemporary Art, Design, Photographs, Editions, Watches, and Jewels. Auctions and exhibitions are primarily held in New York, London, Geneva, and Hong Kong, with representative offices based throughout Europe, the United States, and Asia. Phillips offers a regular selection of live and online auctions, along with items available for immediate purchase. Phillips also offers a range of services and advice on all aspects of collecting, including private sales and assistance with appraisals, valuations, and financial planning.

—HEAD
Genève

INSPIRATION PAELLA

IRIS GRONDEIN
MASTER I

Dans le cadre du workshop PARVIS, organisé à la HEAD-Genève et dédié au design du cadran de la montre Upside Down Métiers d'Art, les étudiants et étudiantes ont eu pour mission d'explorer le dialogue entre horlogerie et gastronomie.

As part of the PARVIS workshop, organized at HEAD-Genève and dedicated to the design of the Upside Down Métiers d'Art watch dial, the students were tasked with exploring the dialogue between watchmaking and gastronomy.



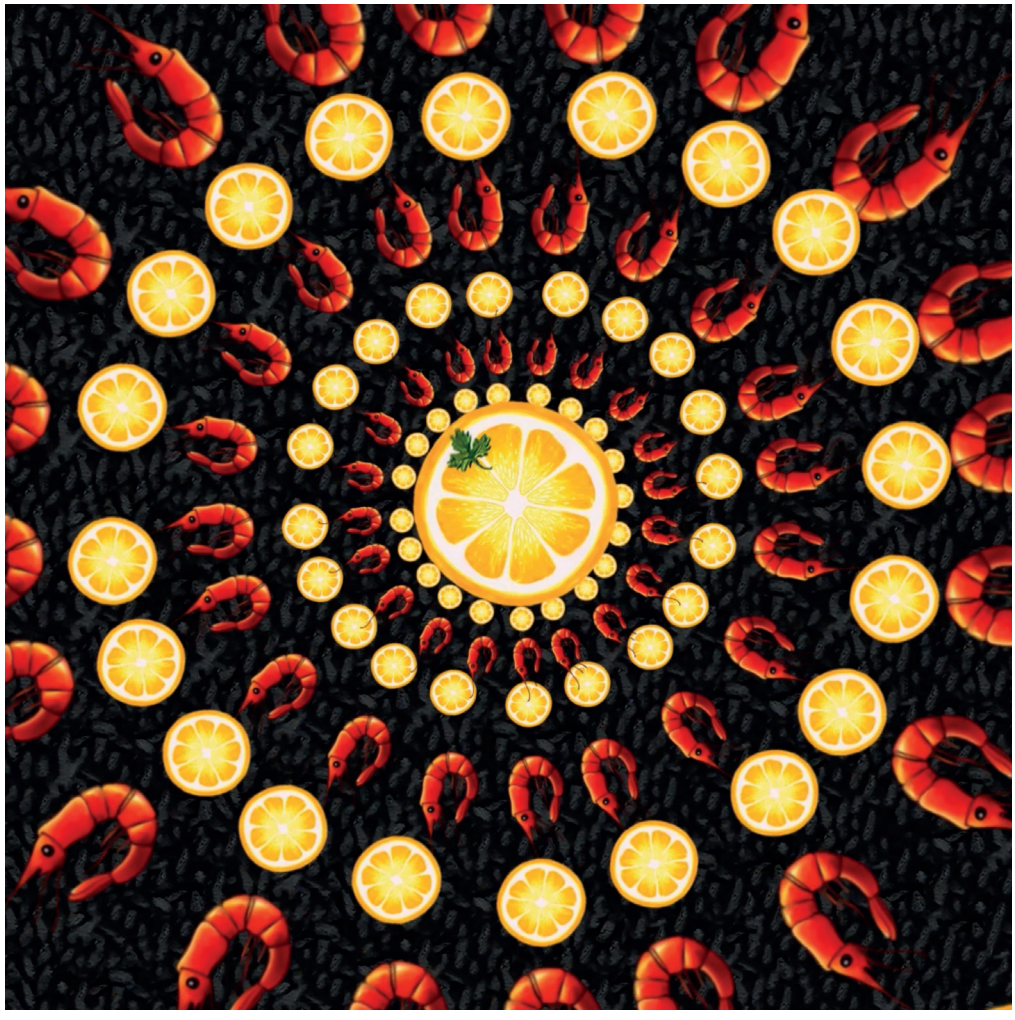




ET ANIMATION

Invités dans le cadre du workshop PARVIS à la HEAD-Genève, les élèves du CFP Arts Genève ont eu pour mission d'animer, au gré de leur imagination, le design du projet de cadran de leur choix. (voir les vidéos en page 101).

Invited to take part in the PARVIS workshop at HEAD-Genève, the students from the CFP Arts Genève were given the task of animating the dial design of their choice, according to their imagination. (see videos on page 101).



Arrêt sur image du projet d'animation d'Anjelica Ajder, Interactive Media Design III - CFP Arts Genève

LES INVITÉS





ASMEBI®

DEPUIS 1987



Créations d'élèves du CPNE pour le Championnat Suisse de bijouterie, catégorie design, 2022

L'ASMEBI, association des métiers de la bijouterie de Suisse romande

Association professionnelle créée en 1987 pour préserver et promouvoir les savoir-faire traditionnels, afin de développer le tissu industriel et artisanal en Suisse romande.

Elle assure la qualité des formations pour la bijouterie-joaillerie et le sertissage à la fois en dual et en école plein temps.

Elle rédige et garantit le suivi des ordonnances fédérales et plans de formation afin de les adapter aux évolutions des métiers.

ASMEBI, the jewellery trade association of French-speaking Switzerland

Professional association set up in 1987 to preserve and promote traditional skills and develop the industrial and craft fabric of French-speaking Switzerland.

It ensures the quality of training in jewellery-making and gem-setting, both in the dual system and in the full-school system.

It draws up and monitors federal ordinances and training plans in order to adapt them to changes in the professions.



Zeudi KEHRLI-CABIDDU, Concours Asmebi Belle Harmonie, 2021



Catherine SCHMEER, 1er prix concours Asmebi Belle Harmonie, 2021

L'ASMEBI, association des métiers de la bijouterie de Suisse romande

L'association rassemble les acteurs des métiers de la bijouterie : entreprises, artisans, apprenants, organismes de formation et institutions étatiques.

Elle accompagne l'évolution de nos métiers et propose des cours du soir de formation continues pour adultes.

Elle anime des événements et rencontres, et participe à des salons professionnels.

Elle soutient les meilleurs apprenants par l'octroi d'un prix.

ASMEBI, the jewellery trade association of French-speaking Switzerland

The association brings together all those involved in the jewellery trade: companies, craftspeople, apprentices, training bodies and state institutions.

It supports the development of our professions and offers evening continuing education courses for adults.

It organises events and meetings, and takes part in trade fairs.

It supports the best learners by awarding prizes.



L'ASMEBI réunit les acteurs des métiers

L'ASMEBI propose des cours du soir de formation continue en bijouterie et sertissage, pour les adultes

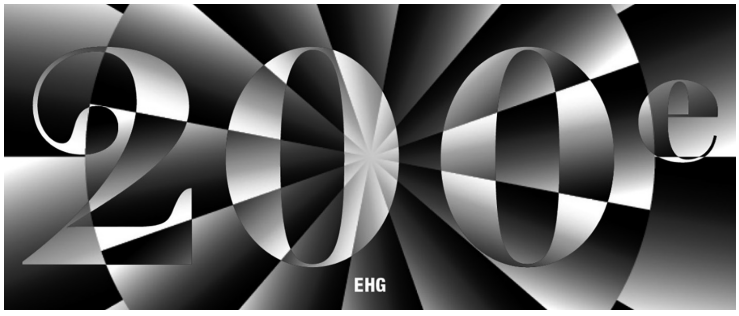
L'ASMEBI garantit la qualité des formations en Suisse romande

asmebi.ch





ÉCOLE D'HORLOGERIE DE GENÈVE
1824 – 2024





Classe de mécanique dans les années 1920

Deux cents ans, un cap symbolique qui permet de mesurer le chemin parcouru depuis 1824. Grâce au soutien de la Fondation Hans Wilsdorf, notre école a entrepris un travail de valorisation de son héritage, aboutissant à la rédaction d'un ouvrage du bicentenaire par Gérard Duc.

Aujourd'hui, notre école entre dans une nouvelle ère avec des locaux modernes à Plan-les-Ouates, au cœur de l'écosystème horloger. Offert par la Fondation ForPro et financé par le propriétaire de Rolex, cet espace favorise innovation, échanges et collaborations, tout en offrant un cadre d'apprentissage optimal. L'évolution des méthodes pédagogiques, notamment l'apprentissage par les pairs, marque une avancée majeure.

À l'aube de ce troisième siècle, nous disposons de tous les atouts pour poursuivre notre mission : proposer une formation d'excellence dans les métiers de l'horlogerie et de la micromécanique.

Stéphane Cruchaud
Doyen de l'École d'Horlogerie de Genève

Reaching two hundred years is a symbolic milestone—an opportunity to reflect on the journey since 1824. Thanks to the support of the Hans Wilsdorf Foundation, our school has undertaken a major effort to preserve and showcase its heritage, culminating in the publication of the bicentennial book by Gérard Duc.

Today, the institution is embracing a new era with state-of-the-art facilities in Plan-les-Ouates, at the heart of the watchmaking ecosystem. Provided by the ForPro Foundation and funded by the owner of Rolex, this space is designed to foster innovation, collaboration, and knowledge-sharing while offering an optimal learning environment. The evolution of teaching methods, particularly peer learning across different levels, marks a significant step forward.

As we step into our third century, we are fully equipped to continue our mission: providing worldclass training in watchmaking and micromechanics, ensuring a future where craftsmanship and excellence endure.

Stéphane Cruchaud
Doyen de l'École d'Horlogerie de Genève



Élèves et enseignants de la volée 2023-2024 devant la nouvelle école à l'Espace Tourbillon (Plan-les-Ouates) © Didier Jordan

FONDÉE EN 1824 PAR LA SOCIÉTÉ DES ARTS

L'École d'Horlogerie de Genève est la plus ancienne institution publique de Suisse dans le domaine, ayant vu le jour bien avant la plupart des maisons horlogères emblématiques. D'abord consacrée à l'enseignement du «blanc» (assemblage brut), puis du finissage, elle devient une institution complète en 1843 grâce au soutien de la municipalité de Genève pour préserver les savoir-faire locaux.

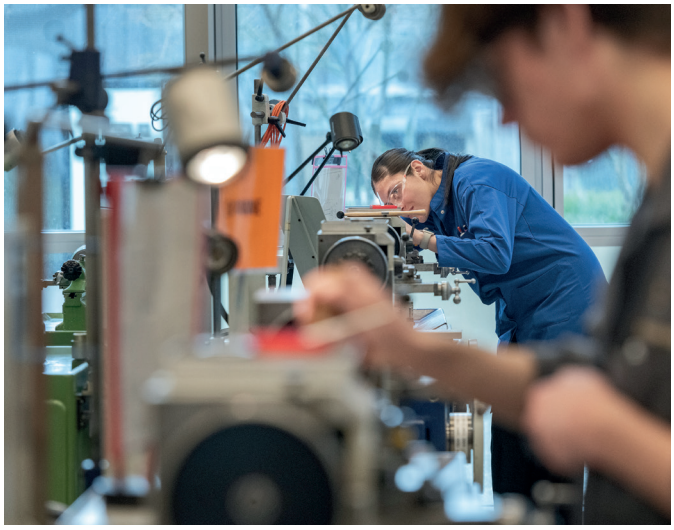
Installée successivement place Longemalle, rue Necker et désormais à l'espace Tourbillon, l'école forme depuis deux siècles les artisans du temps, alliant tradition et innovation.

Aujourd'hui rattachée au Centre de Formation Professionnelle Technique (CFPT), l'école dispense des formations d'excellence dans l'horlogerie, la micromécanique et la microtechnique. Ces filières permettent d'obtenir un Certificat Fédéral de Capacité (CFC) en trois ou quatre ans, ou un diplôme de technicien (ES) en six ans. Les partenariats étroits avec les entreprises horlogères de la région offrent également aux élèves des opportunités précieuses de stages et de collaborations enrichissantes.

The Geneva Watchmaking School is the oldest public institution in Switzerland dedicated to the craft, having been established long before most of the country's iconic watchmaking houses. Initially focused on teaching blanc (raw assembly) and later fine finishing, it became a fully-fledged institution in 1843, thanks to the support of the Geneva municipality, with the aim of preserving local expertise.

Established successively at Place Longemalle, Rue Necker and now at the Espace Tourbillon, the school has been training time craftsmen for two centuries, combining tradition and innovation.

Now part of the Centre de Formation Professionnelle Technique (CFPT), the school offers top-level training in watchmaking, micromechanics and microtechnology. These courses lead to a Certificat Fédéral de Capacité (CFC) in three or four years, or a Diplôme de technicien (ES) in six years. Close partnerships with the region's watchmaking companies also provide students with valuable opportunities for enriching work placements and collaborations.



Elèves micromécaniciens à Tourbillon © Didier Jordan



Élèves horlogers à Tourbillon

© Didier Jordan

2024-2025 UNE ANNÉE RICHE EN CÉLÉBRATIONS

Alors que l'institution s'apprête à entrer dans son troisième siècle d'existence, les festivités du bicentenaire ont débuté en 2024 avec le vernissage d'un ouvrage retraçant 200 ans d'histoire (en vente à la Librairie du Boulevard de Genève au prix de 40 CHF et prochainement disponible en ligne) ainsi que la diffusion de la série vidéo « Sur le chemin du 200e ».

Les célébrations se poursuivront jusqu'à la fin de l'année scolaire avec une fête le samedi 14 juin 2025, réunissant élèves, enseignants — anciens et actuels — et leurs familles. En attendant cet événement, une nouvelle série vidéo intitulée « Génération & Héritage » est diffusée sur les réseaux sociaux, mettant en lumière les talents qui ont marqué l'institution.

As the institution prepares to enter its third century, the bicentennial celebrations kicked off in 2024 with the launch of a book retracing 200 years of history (available for purchase at Librairie du Boulevard in Geneva for 40 CHF and soon to be available online) and the release of the video series "Sur le chemin du 200e".

The festivities will continue until the end of the academic year, culminating in a grand celebration on Saturday, June 14, 2025, bringing together students, teachers—both past and present—and their families. In the meantime, a new video series titled "Génération & Héritage" is being shared on social media, highlighting the talents that have shaped the institution's legacy.

GARANTIR LA TRADITION PORTER L'INNOVATION

LE LIVRE

À la mémoire de Pierre Amstutz, Directeur de l'École d'Horlogerie de Genève de 2009 à 2023.

De la première École de 1824, destinée à enseigner à quelques jeunes hommes la fabrication des ébauches de la montre, à l'École actuelle, formant dans son bâtiment de Plan-les-Ouates les horlogers et horlogères, ainsi que les micromécaniciens et micromécaniciennes de demain, cet ouvrage retrace 200 ans de débats passionnants et d'évolution de l'enseignement horloger à Genève. Un livre qui s'adresse à toutes les personnes intéressées par l'histoire locale et par la trajectoire d'un secteur essentiel de l'économie et de la culture du bout du lac.

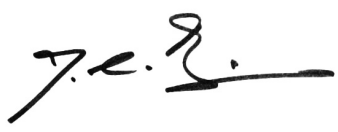


Scanner le Qr code pour s'informer sur le 200e et se procurer le livre.

Scan the Qr code to find out more about the 200th and get your copy of the book.

LA PRÉFACE

Il n'y a pas de futur sans tradition et il n'y a pas de tradition sans innovation.
Une tradition qui n'a pas d'innovation est une tradition statique, une tradition qui va s'éteindre.
A contrario, l'École d'Horlogerie de Genève est l'incarnation-même du fabuleux mariage entre la tradition et l'innovation, au service de l'avenir des futures générations d'horlogères et d'horlogers. En gardienne de la tradition des savoirs-faire technologiques et pratiques professionnelles, avec la montre mécanique en point d'orgue d'apprentissage, l'école n'a cessé d'adapter son programme pédagogique à l'évolution de la société et de l'industrie horlogère, en perpétuel mouvement depuis sa naissance.
Cet ouvrage en est le parfait reflet. Grâce à la valorisation du fond d'archives d'une richesse inestimable, le développement de ses quatre thèmes principaux a permis à son auteur de répartir en leurs coeurs colorés, les douze chapitres du livre avec logique, chronologie et précision. Comme les aiguilles survolent les douze index du cadran de la montre, les années défilent et marquent savamment le temps de 1824 à nos jours.
Après plus de cinquante ans de carrière professionnelle au sein de l'horlogerie suisse et internationale, je suis toujours aussi passionné et émerveillé par les montres qui font tic tac, pour l'éternité. J'ai donc énormément de respect et une profonde reconnaissance à l'égard de cette magnifique institution genevoise envers laquelle, les nombreuses directions, centaines d'enseignants et milliers d'élèves ont fait, font et feront toujours preuve d'une résilience sans précédent.



Jean-Claude Biver
Parrain du bicentenaire

LES QUATRE THÈMES

Chaque partie est développée en trois chapitres principaux, identifiables grâce à des codes couleurs spécifiques.

FIXER LE TEMPS, SE DÉFINIR DANS L'ESPACE

La mesure de la distance par le temps est à l'origine de la grande précision en horlogerie. Elle permet de localiser un objet en déplacement sur notre planète. Cette partie ausculte le lien multidimensionnel entre temps et espace en décrivant l'enseignement de la précision à l'École, mais aussi en inscrivant la production horlogère et l'apprentissage de cet art au sein du territoire cantonal.

PROMOUVOIR UN SECTEUR ÉCONOMIQUE ESSENTIEL

Vecteur de transmission du savoir, l'École soutient le secteur horloger de multiples façons. En mettant à disposition des horlogers certaines installations, mais aussi en assumant pendant longtemps les certifications, notamment le Poinçon de Genève, ou en formant des jeunes filles, une main-d'oeuvre bon marchée très demandée par l'industrie horlogère afin d'améliorer sa compétitivité.

FORMER DES HORLOGERS

Comment se fait la transmission du savoir horloger ? Sous quelle forme et suivant quelles modalités ? Qui se charge de financer la formation ? Cette partie examine les entités qui ont dispensé et financé les formations horlogères à Genève. Elle explore l'articulation des cursus d'apprentissage entre tradition et techniques modernes.

APPRENDRE ET FAIRE APPRENDRE LE METIER D'HORLOGER

Cette partie se penche sur ceux qui, à travers les époques, ont fait l'École d'horlogerie. Les apprentis en premier lieu, puis les maîtres d'atelier, eux qui sont les transmetteurs du savoir et les directeurs ou doyens. Cela nous donne l'occasion de découvrir d'un peu plus près le quotidien et le fonctionnement de l'Ecole.

« Pendant plus d'une année, Gregory Nobs, archiviste, a classé et décrit les documents anciens de l'Ecole d'horlogerie, éparpillés dans divers locaux de la désormais ancienne école de la route du Pont-Butin. Comme dans un orchestre, l'archiviste a rassemblé et placé les instruments. À mon tour, en tant qu'historien, de composer la partition et de faire jouer ensemble les musiciens dans une symphonie faite de mélodies parfois fluides, mais aussi de ruptures et de brusques changements de mouvement. C'est cette mise en musique sur 200 ans que vous aurez le loisir de découvrir dans cet ouvrage. »

Gérard Duc, Prohistoire

JEAN-CLAUDE BIVER

PARRAIN DU 200e



Stéphane Cruchaud, Doyen de l'École d'Horlogerie de Genève, Jean-Claude Biver et Gérard Duc, historien et auteur du livre du bicentenaire

«Être le Parrain du 200e anniversaire de l'École d'Horlogerie de Genève, c'est honorer une conviction essentielle : transmettre un savoir et assurer son éternité. Préserver l'excellence du passé tout en l'adaptant au futur, c'est garantir son immortalité. »

Jean-Claude Biver

L'ART DE TRANSMETTRE

Jean-Claude Biver incarne une philosophie où la transmission est bien plus que la perpétuation d'un savoir-faire : c'est un lien intemporel entre les générations, une préservation vivante de l'essence d'un métier, d'une passion. Pour cette emblématique figure de l'horlogerie suisse, l'excellence naît de la connaissance du passé, magnifiée par ceux qui la reçoivent et la réinventent.

Transmettre, au-delà de l'enseignement d'une technique, c'est insuffler une passion, une vision, une quête de perfection. Ce n'est pas figer un héritage, mais le faire évoluer, en équilibre entre tradition et innovation où l'art dépasse l'objet, comme une empreinte du temps et de l'esprit humain.

Jean-Claude Biver embodies a philosophy in which transmission is far more than the mere perpetuation of expertise-it is a timeless bond between generations, a living preservation of the very essence of a craft and a passion. For this iconic fig1ure of Swiss watchmaking, excellence is barn from an understanding of the past, elevated by those who receive it and reinvent it.

To transmit knowledge is not merely to teach a technique; it is to instill a passion, a vision, a relentless pursuit of perfection. It is not about preserving a legacy in a static form but about allowing it to evolve - striking a balance between tradition and innovation, where art transcends the abject itself, becoming an imprint of time and the human spirit.

À LA RECHERCHE DE L'ÉTERNITÉ

Un film sur l'homme, ses passions et sa vision de l'avenir
Réalisation : Basil Schneeberger



« Un des rêves les plus mémorables que j'aie jamais faits était d'être assis à côté de l'éternité. Je pense que c'est un rêve très fou et impossible. Mais c'est un rêve assez motivant. »

Scanner le Qr code
pour visionner le film

Scan the QR code
to watch the film

INTERVIEW CÔTÉ COURT

JEAN-CLAUDE BIVER

Court — *Circuit*

Attiré par la nature, loin du modernisme, mon esprit hippie m'a guidé vers la Vallée de Joux, un refuge sauvage et immaculé.

Drawn to nature, far from modernity, my hippie spirit led me to the Vallée de Joux, a wild and unspoiled refuge.

Court — *Bouillon*

Soupe familiale aux restes, relevée de vin rouge par mon grand-père, un rituel culinaire simple mais chargé de souvenirs.

Family leftover soup, enhanced with red wine by my grandfather—a simple culinary ritual filled with memories.

Court — *Terme*

Je redoute l'instantané. J'aime la lenteur, le développement. « Tout de suite » est mon ennemi, « longtemps » est mon ami.

I fear the instantaneous. I love slowness, development. « Right awa » is my enemy, « for a long time » is my friend.

Court — *Vêtu*

La mode influence trop, poussant à porter l'inadapté. Une preuve éclatante du pouvoir de la publicité sur nos choix.

Fashion influences too much, pushing us to wear the unsuitable—clear proof of advertising's power over our choices.

Court — *Métrage*

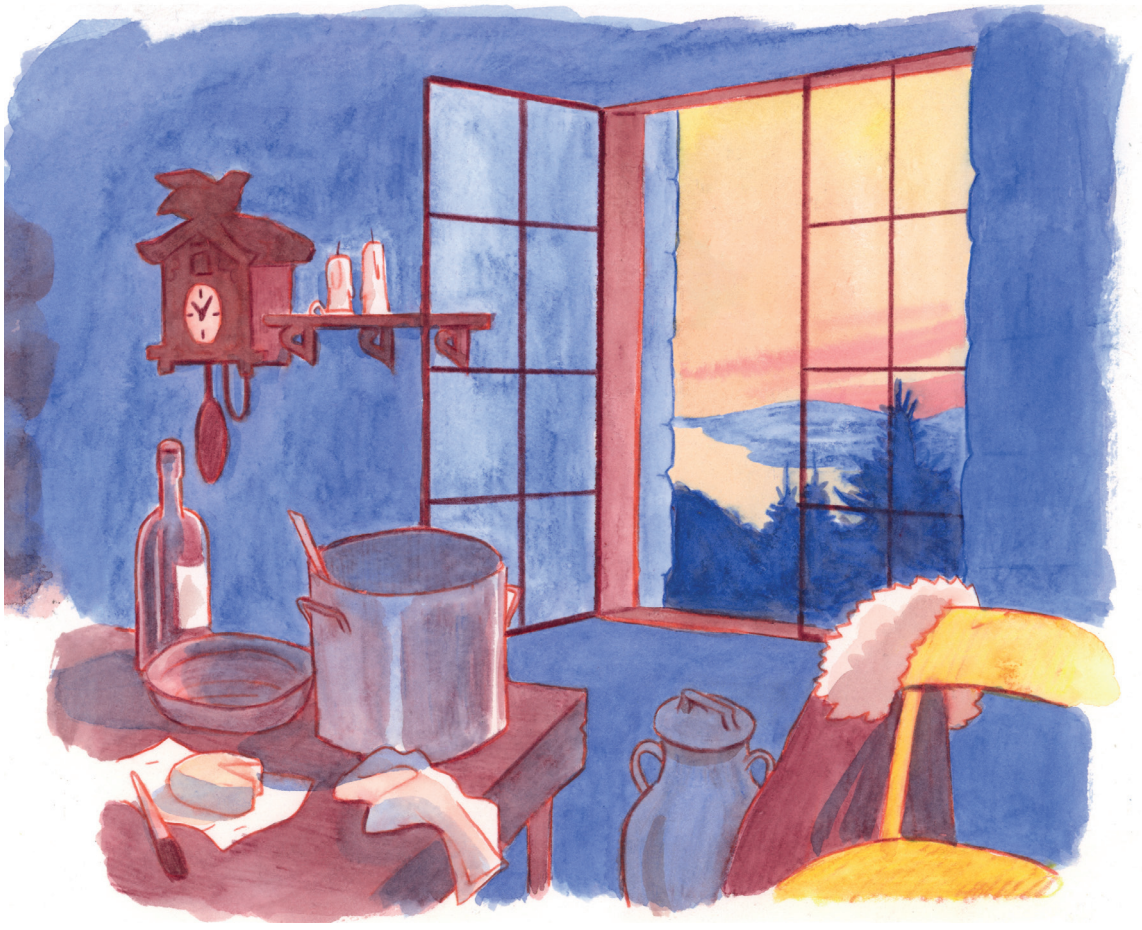
Un film de 12 minutes sur moi, que j'ai trouvé trop long (rire). « Chasing Eternity ». Jean-Claude Biver's, life story dure finalement huit minutes..!

A 12-minute film about me, which I found too long (laughs). "Chasing Eternity." Jean-Claude Biver's life story ultimately lasts only eight minutes..!

PORTRAIT ILLUSTRÉ

Fabian Menor s'est inspiré des cinq réponses de l'interview de Jean-Claude Biver pour réaliser ce dessin à la main avec les crayons MUSEUM AQUARELLE de Caran d'Ache.

Fabian Menor was inspired by Jean-Claude Biver's five answers to create this drawing by hand using Caran d'Ache's MUSEUM AQUARELLE pencils.



NICOLAS BURGI

DE L'APPRENTISSAGE À CHEF D'ENTREPRISE



« J'ai retrouvé dans le projet PARVIS les maîtres mots qui m'habitent au quotidien : passion, plaisir et qualité. »

Animé depuis son plus jeune âge par sa passion marquée pour la cuisine, Nicolas Burgi allie précision et créativité dans l'art culinaire qu'il pratique au quotidien. Diplômé de l'École Hôtelière de Genève, il se lance un défi ambitieux en reprenant, à seulement 26 ans, le Traiteur de Châtelaine en 2003, avec la ferme intention d'en faire une référence d'excellence.

En bâtisseur inspiré, il s'emploie à façonner une cuisine où tradition et innovation s'harmonisent avec subtilité. Son succès repose non seulement sur sa créativité, mais aussi sur sa capacité à fédérer et cultiver le talent de ses quelque cent collaborateurs, venus d'horizons variés. Cette diversité de cultures et de générations enrichit l'univers gastronomique qu'il recherche et qu'il qualifie de « Carrefour de Partages et d'Echanges ».

From an early age, Nicolas Burgi has been driven by a deep passion for cooking, blending precision and creativity in his daily culinary practice. A graduate of the École Hôtelière de Genève, he embraced an ambitious challenge at just 26 years old, taking over Traiteur de Châtelaine in 2003, with the firm intention of transforming it into a benchmark of excellence.

As an inspired builder, he has shaped a cuisine where tradition and innovation are delicately balanced. His success lies not only in his creativity, but also in his ability to unite and cultivate talent within his team of nearly a hundred collaborators from diverse backgrounds. This mix of cultures and generations enriches the gastronomic universe he envisions—a true «Crossroads of Sharing and Exchange.»

traiteurdechatelaine.ch

CUISINE RESPONSABLE

Conscient et soucieux de l'impact environnemental de son métier, Nicolas Burgi veille avec rigueur au choix de ses fournisseurs, privilégiant le circuit court qui valorise les produits locaux authentiques. Son engagement en faveur d'une cuisine responsable est d'ailleurs salué par le label GRTA (Genève Région Terre Avenir), garantissant des ingrédients issus d'une agriculture respectueuse du terroir genevois. Une reconnaissance qui témoigne de sa volonté de préserver et valoriser les saveurs locales tout en soutenant les producteurs et autres partenaires régionaux.

Deeply aware of the environmental impact of his profession, Nicolas Burgi meticulously selects local, high-quality ingredients, favoring short supply chains that support authentic regional products. His commitment to responsible cuisine has been recognized by the GRTA (Genève Région Terre Avenir) label, ensuring the use of ingredients from sustainable agriculture in the Geneva region. This distinction reflects his dedication to preserving local flavors while supporting regional producers and partners.



Nicolas Burgi et Jérôme Cruz, vigneron (Domaine de Beauvent)

© Daniele D'Angelo

LEADERSHIP ET VISION

Depuis ses débuts dans l'univers culinaire, Nicolas Burgi a toujours suivi le chemin de l'équilibre entre respect des traditions et audace. À la tête du Traiteur de Châtelaine, il s'illustre non seulement par son talent créatif, mais aussi par sa capacité à structurer et développer une équipe d'envergure.

De cuisinier passionné à entrepreneur accompli, Nicolas Burgi a su construire une véritable institution. D'une échoppe modeste à un site de 1200 m² à Satigny, le Traiteur de Châtelaine a beaucoup évolué sous sa direction. En 2024, il en reprend seul les rênes, affirmant sa vision. Aujourd'hui, l'entreprise s'enrichit d'une palette d'activités diversifiées, avec pour projet l'ouverture du Traiteur de la Côte, dans le canton de Vaud en 2025.

Since the beginning of his culinary journey, Nicolas Burgi has pursued a delicate balance between respect for tradition and bold innovation. As the head of Traiteur de Châtelaine, he is distinguished not only by his creative talent, but also by his ability to structure and expand a thriving team.

From passionate cook to accomplished entrepreneur, Nicolas Burgi has built a veritable institution. From a modest stall to a 1,200 m² site in Satigny, Traiteur de Châtelaine has evolved considerably under his management. In 2024, he took over the reins on his own, affirming his vision. Today, the company is expanding into a wide range of activities, with plans to open Traiteur de la Côte in the canton of Vaud in 2025.

TOUR DE CADRAN

AUTOUR DU HOMARD ET DU VIN









Au menu du cocktail dînatoire,
9 plats concoctés par la créativité
du chef Antony Maillet
et son équipe.

LANCEMEN
DU PROJET
RESTAURANT D





T OFFICIEL
PARVIS AU
ES EVAUX (GE)













Les vins du Domaine de Beauvent ont été accordés au menu « Homard » en référence au design de la décoration du cadran de la montre Métiers d'Art offerte à la Fondation Paint A Smile.



© Daniele D'Angelo

INTERVIEW CÔTÉ COURT

NICOLAS BURGI

Court — *Circuit*

Circuit court, un atout pour une cuisine locale, rapide, durable et éthique, réduisant l'empreinte carbone dans nos assiettes.

A short supply chain is a key asset for local, fast, sustainable, and ethical cuisine, reducing the carbon footprint on our plates.

Court — *Bouillon*

Hommage aux traditions culinaires et à Escoffier, gardien de recettes intemporelles et d'un art culinaire transmis à travers le temps.

A tribute to culinary traditions and Escoffier, guardian of timeless recipes and a culinary art passed down through generations.

Court — *Terme*

Un bon chef se juge sur la durée : allier tradition et innovation avec précision, patience et plaisir pour atteindre l'excellence.

A great chef is judged over time: blending tradition and innovation with precision, patience, and passion to achieve excellence.

Court — *Vêtu*

La nature dicte son rythme, offrant ses produits au fil des saisons. Respecter ce cycle, c'est honorer le temps et ses dons.

Nature sets its own rhythm, offering its produce with the seasons. Respecting this cycle is a way to honor time and its gifts.

Court — *Métrage*

Cuisine en action ! Cadence, précision, coordination, jusqu'au « Clap de fin » : la satisfaction d'un service maîtrisé à la perfection.

Cooking in action! Rhythm, precision, coordination, all leading up to the final cut—the satisfaction of a perfectly executed service.

PORTRAIT ILLUSTRÉ

Fabian Menor s'est inspiré des cinq réponses de l'interview de Nicolas Burgi pour réaliser ce dessin à la main avec les crayons MUSEUM AQUARELLE de Caran d'Ache.

Fabian Menor was inspired by Nicolas Burgi's five answers to create this drawing by hand using Caran d'Ache's MUSEUM AQUARELLE pencils.



JÉRÔME CRUZ

UNE PASSION FAMILIALE POUR LE TERROIR GENEVOIS



© Régis Colombo

Né dans une famille de vignerons à Bernex (GE), Jérôme Cruz a grandi avec le vin comme élément central de son quotidien. Après des études d'économie et des aventures à succès dans le monde du luxe et du médical, il choisit de revenir aux racines de son héritage familial. À 33 ans, fort de son expérience économique et industrielle, il reprend l'exploitation viticole familiale en 2017. Ce tournant marque le début d'une aventure alliant tradition et innovation.

Born into a family in Bernex (GE), this entrepreneur grew up with wine as a central part of his daily life. After studying economics and successful in the luxury and medical sectors, he decided to return to the roots of his family heritage. At the age of 33, armed with his business and industrial experience, he took over the family wine business in 2017. This marked the start of an adventure combining tradition and innovation.

« Élevés dans un environnement respectueux et conforme aux valeurs de l'entreprise, nos vins d'excellence sont à l'image du projet PARVIS. »

domainedebeauvent.ch

LE DÉFI DE LA VITICULTURE BIOLOGIQUE

L'une des premières décisions majeures a été de convertir le domaine en agriculture biologique. Ce choix, bien que difficile, visait à préserver la qualité des sols et répondre à la demande croissante de produits respectueux de l'environnement. Jérôme Cruz s'entoure alors d'une équipe de collaborateurs passionnés, mettant en place des pratiques durables pour réduire l'usage de produits chimiques. Ce travail acharné depuis sept ans permet aujourd'hui la reconnaissance du domaine pour ses vins de haute qualité, aussi bien auprès des connaisseurs que des amateurs.

One of the first major decisions was to convert the estate to organic farming. Although a difficult choice, it was one that would preserve the quality of the soil and meet the growing demand for environmentally-friendly products. Jerome Cruz then surrounded himself with a team of passionate collaborators, putting in place sustainable practices to reduce the use of chemicals. This hard work over the last seven years has earned the estate recognition for its high quality wines, among connoisseurs and wine-lovers alike.

INNOVER AU SERVICE DE L'EXCELLENCE

En parallèle de cette reconversion, des investissements dans des technologies innovantes ont été réalisés. De la récolte à la vinification, chaque étape a été optimisée grâce à des techniques avancées. L'approche reste fidèle aux traditions viticoles, équilibrant innovation et savoir-faire ancestral pour créer des vins qui subliment le terroir genevois. En seulement sept ans, le domaine est le fruit d'un mélange de tradition et d'innovation, les vins du domaine sont désormais une référence genevoise et bien au-delà.

Alongside this conversion, investment in innovative technologies has been made. From harvesting to vinification, every stage has been optimised using advanced techniques. The approach remains faithful to winemaking traditions, balancing innovation with ancestral know-how to create wines that sublimate the Geneva terroir. In just seven years, the estate has become a blend of tradition and innovation, and its wines are now a benchmark in Geneva and far beyond.

UNE PHILOSOPHIE TOURNÉE VERS L'AVENIR

Reprendre l'entreprise familiale n'a pas été une tâche facile, mais cette aventure a permis de réinventer l'héritage familial avec des pratiques modernes et responsables, gages de la propsérité du domaine. Le vigneron a su adapter son entreprise aux défis contemporains en suivant sa philosophie au profit d'un avenir prometteur.

Taking over the family business was no easy task, but the adventure has enabled the family heritage to be reinvented with modern, responsible practices that guarantee the estate's prosperity. The winemaker has been able to adapt his business to today's challenges by following his philosophy and building a promising future.



Domaine de Beauvent, Bernex Genève

© Régis Colombo

DANIELE D'ANGELO

QUAND LA PASSION FAÇONNE L'IMAGE



Esteban Valle Trujillo, Directeur du Domaine de Châteauvieux, élu en 2024 « Meilleur Directeur de Salle de l'année par les Grandes Tables du Monde » est LA rencontre de Daniele D'Angelo

Photographe de gastronomie et d'hôtellerie, Daniele D'Angelo façonne des ambiances, sculpte la lumière et capture l'émotion brute. Inspiré par le clair-obscur et l'intensité de Caravaggio, il revendique une esthétique profonde et contrastée, reflet de sa propre vision du monde.

Son parcours est une renaissance. Il change de chemin en 2014 lorsqu'une rencontre innattendue lui ouvre les coulisses de la gastronomie genevoise. Une première vidéo, un défi relevé sans filet, et l'évidence surgit : ici, passion et métier s'entrelacent. Rapidement, les projets affluent, transformant une opportunité en destin.

Collectionneur et artisan de l'image, il chérit la photographie argentique, où chaque appareil raconte une histoire. Son regard fusionne passé et futur, numérique et pellicule. Aujourd'hui, son univers s'étend bien au-delà de la photo : vidéo, web, créations immersives.

A photographer specializing in gastronomy and hospitality, Daniele D'Angelo shapes atmospheres, sculpts light, and captures raw emotion. Inspired by the chiaroscuro and dramatic intensity of Caravaggio, he embraces a deep, high-contrast aesthetic—a reflection of his own vision of the world.

His journey is one of reinvention. Initially an IT professional, he made a pivotal shift in 2014 when a chance encounter introduced him to the world of Geneva's gastronomy. A first video, a leap into the unknown, and the realization was immediate: here, passion and profession could merge. Opportunities quickly turned into a calling, transforming his career.

A collector and craftsman of imagery, he cherishes analog photography, where each camera tells a story. His vision bridges past and future, blending film and digital. Today, his work extends beyond photography-video, web and immersive creations.

foodography.ch

MARC-CHRISTIAN PERRONNET

UN TRÉSOR À DÉFENDRE



© Oxana Rizvanov

« PARVIS s'inscrit pleinement dans une dynamique de mise en lumière des savoir-faire d'exception au service d'une cause plus grande encore. »

Au quotidien, Marc-Christian Perronnet, avocat en propriété intellectuelle et médiateur FSA, a le privilège d'accompagner des artisans et des créateurs dans la protection et la valorisation de leur savoir-faire. Passionné par l'horlogerie et les métiers d'art, il mesure chaque jour la richesse de ces disciplines, témoins d'un héritage précieux et d'une transmission exigeante.

L'artisanat d'art, en particulier dans l'horlogerie, repose sur un équilibre subtil entre tradition et innovation. Cet univers incarne un patrimoine vivant qui mérite d'être exposé, partagé et défendu. Faire connaître ces métiers, c'est leur donner les moyens de perdurer et d'inspirer de nouvelles générations. C'est aussi affirmer leur place dans un monde où la création et l'excellence sont des valeurs essentielles, portées par le respect du geste, la rigueur et l'engagement.

On a daily basis, Marc-Christian Perronnet, an intellectual property lawyer and FSA mediator, has the privilege of supporting artisans and creators in the protection and promotion of their expertise. Passionate about watchmaking and the artistic crafts, he continually appreciates the richness of these disciplines, which bear witness to a precious heritage and a demanding tradition of transmission.

Artisanal craftsmanship, particularly in watchmaking, is built upon a delicate balance between tradition and innovation. This world embodies a living heritage that deserves to be showcased, shared, and safeguarded. Promoting these métiers means giving them the means to endure and to inspire new generations. It also affirms their place in a world where creation and excellence are fundamental values, upheld by respect for craftsmanship, precision, and commitment.

FABIAN MENOR

COUP DE CŒUR COULEUR



© Marta Troya

Passionné par le dessin depuis qu'il a su tenir un crayon, Fabian Menor, né à Genève en 1997, commence à illustrer l'actualité dès l'âge de 14 ans pour le journal Le Lancéen, grâce au soutien de Zep.

Il poursuit ensuite une formation de graphiste et, après l'obtention de son CFC, il se spécialise en bande dessinée à l'École supérieure de bande dessinée et d'illustration (ESBDI) au CFP Arts Genève.

Son travail de diplôme, qui raconte l'enfance de sa grand-mère, est publié en 2020 aux éditions La Joie de Lire. Ce premier ouvrage se voit, entre autres, nominé comme celui du meilleur ouvrage jeunesse suisse.

Passionate about drawing from the moment he could hold a pencil, Fabian Menor, born in Geneva in 1997, began illustrating current events at just 14 years old for the newspaper Le Lancéen, encouraged by Zep.

He pursued training as a graphic designer, and after obtaining his CFC, he chose to specialize in comic art by joining the École supérieure de bande dessinée et d'illustration (ESBDI).

His diploma project, a story about his grandmother's childhood, was published in 2020 by La Joie de Lire and was notably nominated as Best Swiss Children's Book.

« Le projet PARVIS érige des ponts entre les passions, mais surtout entre les humains qui s'individualisent de plus en plus. »

fabianmenor.com



Préparation des portraits illustrés par Fabian dans son atelier en Espagne

© Fabian Menor

FAIT MAIN

Adepte des techniques manuelles, Fabian illustre ses réalisations à l'encre de Chine, à l'aquarelle, au crayon de couleur, à la gouache ou encore au fusain.

Parallèlement à ses projets personnels, il adapte le roman Derborence de C.-F. Ramuz en bande dessinée, publiée aux éditions Helvetiq. Il collabore également avec les auteur.e.s JP Kalonji et Yrgane Ramon pour un projet sur les récits de réfugiés mineurs non accompagnés.

En plus de ses albums de bande dessinée, Fabian réalise des concerts dessinés et collabore avec des orchestres ou des violoncellistes et pianistes.

An enthusiast of manual techniques, Fabian illustrates his work in Indian ink, watercolour, coloured pencil, gouache and charcoal.

Alongside his personal projects, he adapted C.-F. Ramuz's novel Derborence into a graphic novel, published by Helvetiq. He also collaborates with authors JP Kalonji and Yrgane Ramon on a project featuring stories of unaccompanied minor refugees.

Beyond his comic books, Fabian creates live drawing performances in collaboration with orchestras, cellists, and pianists.

RACONTER DES HISTOIRES

Depuis janvier 2024, il s'est installé à Malaga pour se concentrer davantage sur la bande dessinée. Il a choisi de quitter les réseaux sociaux pour privilégier d'autres formes de communication, telles que son site internet et sa newsletter.

Son prochain album, prévu pour août 2025 aux éditions Atrabile, raconte l'histoire d'une artiste peintre atteinte d'une maladie visuelle alors qu'une grande exposition l'attend.

Since January 2024, he has been living in Málaga, dedicating himself fully to comics. He made the decision to leave social media, preferring other forms of communication such as his website and newsletter.

His next graphic novel, set for release in August 2025 with Atrabile, tells the story of a painter facing a visual impairment just as she prepares for a major exhibition.

LAFABRIQUE GENÈVE

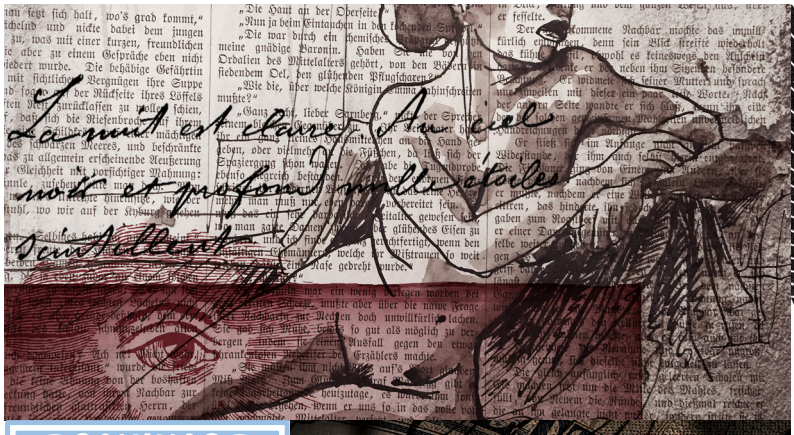
DE LA PASSION DU DESIGN À LA TRANSMISSION

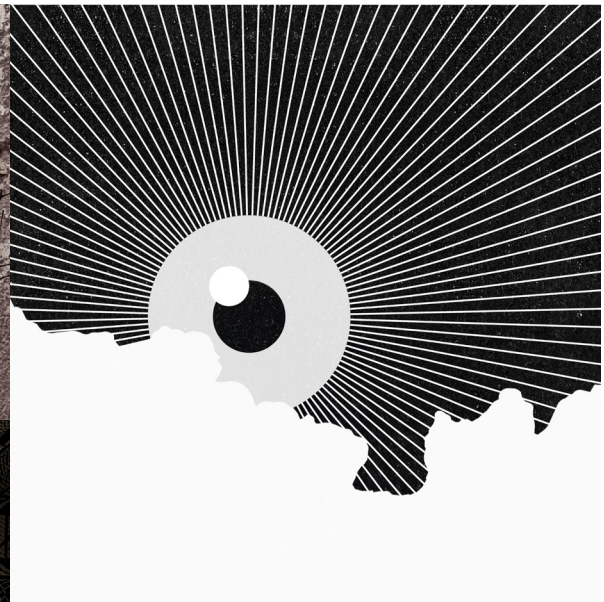
LaFabrique Genève est une agence de créatifs spécialisée dans les domaines du design graphique, de l'illustration et de la photographie. Fondé par Anne-Christine Dallemagne, Yves Ninghetto & Marc Ninghetto, il réunit des experts passionnés qui conjuguent savoir-faire technique et sens artistique. Leur approche collaborative favorise l'innovation, en combinant graphisme, typographie et image pour donner vie à des projets visuels uniques. Implanté à Genève depuis 1996, LaFabrique collabore avec divers acteurs culturels et institutionnels, mettant en avant l'excellence du design suisse tout en explorant de nouvelles formes d'expression visuelle. LaFabrique est également très impliquée dans la formation professionnelle que ce soit à travers la formation des apprentis ainsi que les expertises d'examens.

« C'est avec le même esprit de partage et de connexion humaine que LaFabrique a rejoint le projet PARVIS. »

LaFabrique - Genève
Rue des Falaises 10
CH-1205 Genève

T 022 700 51 88
www.lafabrique.ch

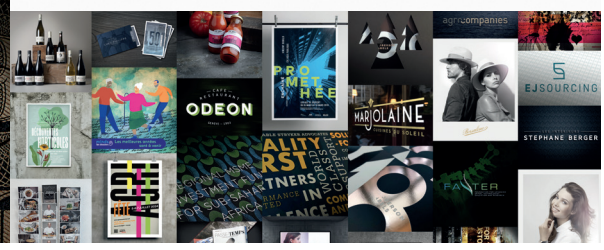






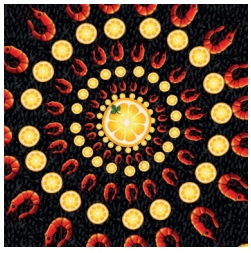








Alba Giacobino



Anjelica Ajder



Pablo Benalcazar



Maxine Berdal



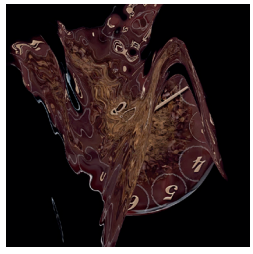
Caroline Cueva Ojeda



Quentin Derder



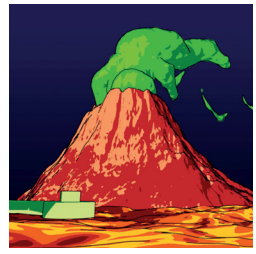
Sabrina Dimopoulos



Eno Lewandowski



Salma Lopez



Oscar Musillo



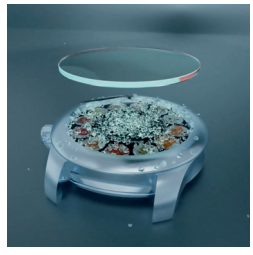
Harrison Prizreni



Bryan Sanchez



Raya Suryantoro



Warman Yassin

Scanner les Qr code pour visionner les animations.

Scan the QR code to watch the film.



De gauche à droite (en zigzag)
Thierry Perrochon/ASMEBI, Jérôme Cruz/Domaine de Beauvent, Daniele D'Angelo/luxstudio, Yann Michelutti/MyMusicRights, Ludovic Ballouard/Horloger indépendant, Claire Bulliard/Directrice Fondation Paint a Smile, Carole Hubscher/Présidente de Caran d'Ache, Flavia Benzi/Épouse de Ludovic Ballouard, Nicole de Rham/CADRANGE et Viviane, Jean-Claude Biver, Marc-Christian Perronnet/Avocat en propriété intellectuelle



De gauche à droite (en zigzag)
Christophe Blandenier/Blandenier SA, Frederic Ottesen/Directeur CFP Arts Genève, Camille Dedieu/Enseignante CFP Arts Genève-IMD, Benoît Repellin/Directeur Phillips, Alain Brunier/Bailli Chaîne des Rôtisseurs Genève, Anne-Christine Dallemagne/LaFabrique, Véronique Zorzi/Europa Star-Bulletin d'informations, Serge Maillard/Editeur Europa Star, Gérard Duc/Prohistoire, Stéphane Cruchaud/Doyen École Horlogerie Genève, Nicolas Burgi/Directeur Traiteur de Châtelaine, Gary Grenier/MR SUNSET



APPROFONDISSEZ VOTRE CULTURE HORLOGÈRE

Accédez à près de 100 ans de numéros Europa Star ainsi qu'aux dernières éditions en vous abonnant.

Formules numériques et print disponibles.

www.europastar.com/club

europa star

LES LAURÉATES

Au cinquième et dernier jour du workshop PARVIS, les étudiants et étudiantes de la HAED-Genève ont présenté leurs projets de design aux membres du jury PARVIS, composé de Partenaires de la première heure et de Partenaires Invités.

L'originalité créative du projet collaboratif **INSPIRATION HOMARD**, signé Iris Grondein et Léa Maniscalco, a séduit le jury à l'unanimité.

On the fifth and final day of the PARVIS workshop, the students of HEAD-Genève presented their design projects to the PARVIS jury, composed of founding and invited Partners.

The creative originality of the collaborative project **INSPIRATION HOMARD**, designed by Iris Grondein and Léa Maniscalco, unanimously captivated the jury.



Iris et Léa, lauréates - Prix du jury PARVIS

—HEAD
Genève

INSPIRATION HOMARD

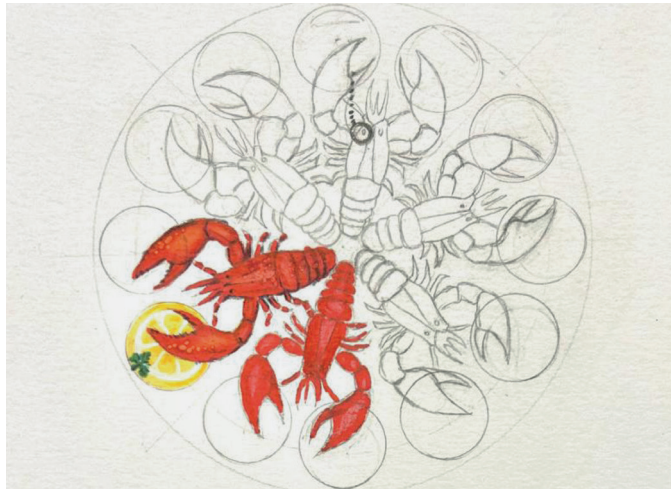
IRIS GRONDEIN & LEA MANISCALCO

MASTER I

Au début du workshop PARVIS, Iris et Léa avaient toutes deux pensé séparément aux crustacées dans le cadre de leur projet de design. Fortes de cette constatation, elles ont décidé de créer à quatre mains INSPIRATION HOMARD en plus de leurs projets respectifs personnels.

At the beginning of the PARVIS workshop, both Iris and Léa had independently considered crustaceans as a design concept. Recognizing this shared vision, they decided to join forces and create INSPIRATION HOMARD together, in addition to their respective personal projects.







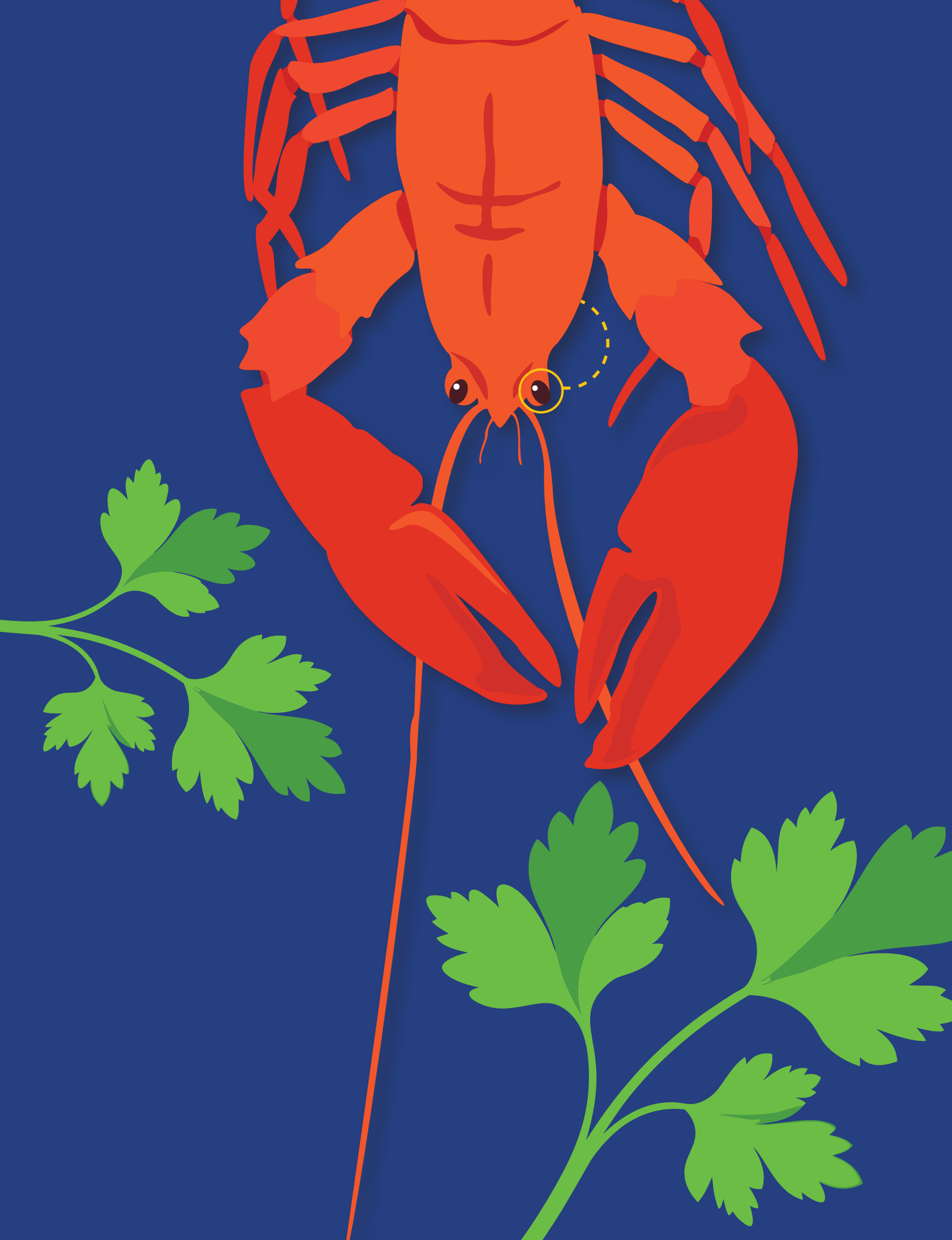
ET ANIMATION

Invités dans le cadre du workshop PARVIS à la HEAD-Genève, les élèves du CFP Arts Genève ont eu pour mission d'animer, au gré de leur imagination, le design du projet de cadran de leur choix. (voir les vidéos en page 101).

Invited to take part in the PARVIS workshop at HEAD-Genève, the students from the CFP Arts Genève were given the task of animating the dial design of their choice, according to their imagination. (see videos on page 101).



Arrêt sur image du projet d'animation de Pablo Benalcazar, Interactive Media Design III - CFP Arts Genève



PRIX DU JURY PARVIS



Ludovic Ballouard, Christophe Blandenier, Iris Grondein, Léa Maniscalco, Sophie Murbach, responsable communication Caran d'Ache et Jérôme Cruz.
© Gary Grenier/MR SUNSET

—HEAD
Genève



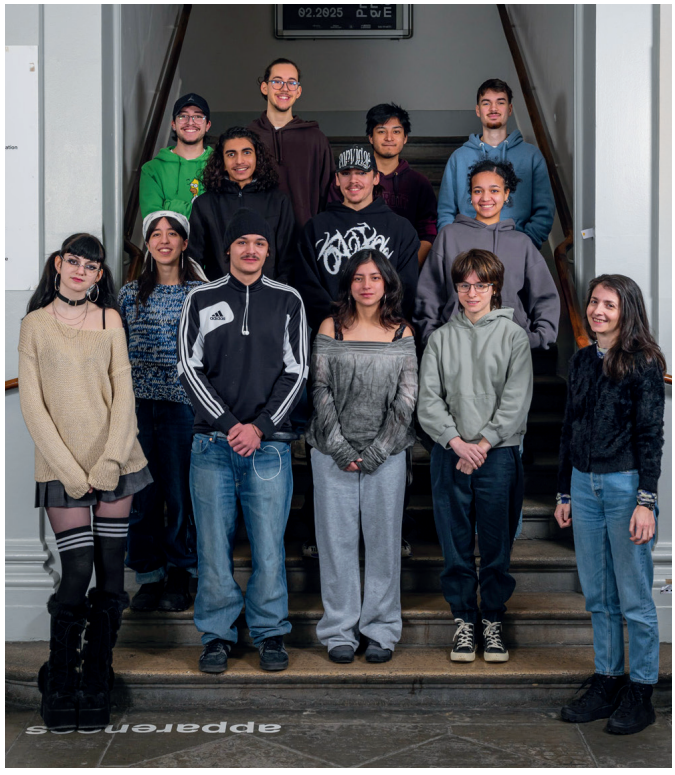
Valérie Ursenbacher, Responsable Chaire en Design Horloger, Apoorv, Iris, Léa, Lisa et Lucile



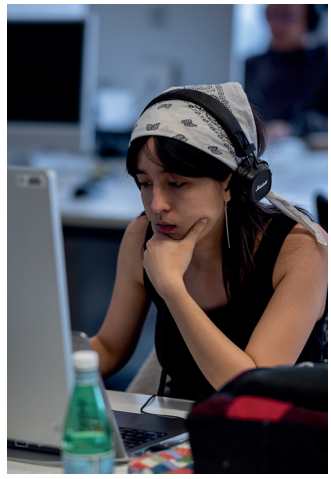
Iris et Léa, lauréates - Prix du jury PARVIS

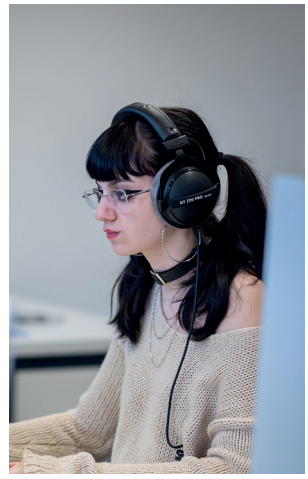




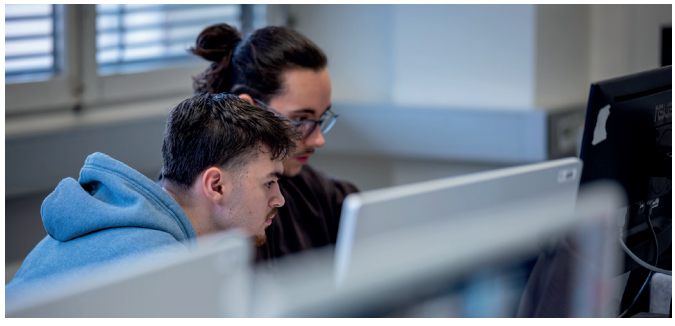


Classe Interactive Media Design 3e année - CFP Arts Genève
De gauche à droite : Anjelica Ajder, Salma Lopez, Bryan Sanchez, Warman Yassin, Eno Lewandowski, Quentin Derder, Harrison Prizreni, Caroline Cueva Ojeda, Pablo Benalcazar, Alba Giacobino, Sabrina Dimopoulos, Oscar Musillo et leur enseignante Camille Dedieu













IMPRESSUM

Une publication de la société Blandenier SA
Chemin des Aulx 5
1228 Plan-les-Ouates, (GE), Suisse
info@blandenier.ch
blandenier.ch

INDEX I – Mars 2025
Magazine annuel

Direction éditoriale
Nicole de Rham - CADRANGE
En collaboration avec l'ensemble
des Partenaires du projet PARVIS

Design et production
LaFabrique Genève
Anne-Christine Dallemagne & Yves Ninghetto

Contribution maquette et design
Lors de leur stage aux Ateliers Blandenier
Jessica Fehr, Bachelor DA 3e année
Lucile Beney, HEAD-Genève, Master 2 en design horloger

Impression
Stämpfli Communication, Berne

Mentions légales
Tous droits réservés © 2025 Blandenier SA
Toute reproduction, même partielle, est interdite
sans autorisation écrite.


Jessica Fehr


Lucile Beney

RECYCLÉ
Papier fait à partir de matériaux recyclés
FSC® C016087
www.fsc.org

imprimé durablement sans encres UV

MERCI !

«À toutes celles et ceux, présents dans ce magazine, qui ont participé à l'écriture du premier chapitre du projet PARVIS «La Rencontre».

«À toutes celles et ceux qui ont pris le temps de lire le premier chapitre du projet PARVIS, reflet d'une belle aventure humaine partagée.

À toute celles et ceux qui relayeront l'aventure du projet PARVIS auprès de leurs entourages et amis.

...et rendez-vous en mars 2026 pour découvrir le deuxième chapitre du projet PARVIS «Le Fruit de La Rencontre».

Christophe Blandenier



WATCHES AND WONDERS GENEVA

1 – 7 APRIL 2025

Experience Watchmaking

IN THE SALON

Palexpo-Geneva
Open to the public
5 – 7 APRIL 2025

Program and online ticketing
on **watchesandwonders.com**

EXHIBITING BRANDS · A. LANGE & SÖHNE · ALPINA · ANGELUS · ARMIN STROM · ARNOLD & SON · ARTYA GENEVE · BAUME & MERCIER BELL & ROSS · BREMONT · BVLGARI · CARTIER · CHANEL · CHARRIOL · CHOPARD · CHRISTIAAN VAN DER KLAAUW · CHRONOSWISS CYRUS GENÈVE · CZAPEK & CIE · EBERHARD & CO. · FERDINAND BERTHOUD · FREDERIQUE CONSTANT · GENUS · GERALD CHARLES GRAND SEIKO · GRÖNEFELD · H. MOSER & CIE. · HAUTLENCE · HERMÈS · HUBLOT · HYSEK · HYT · IWC SCHAFFHAUSEN · JAEGER-LECOULTRE KROSS STUDIO · LAURENT FERRIER · LOUIS MOINET · MEISTERSINGER · MONTBLANC · NOMOS GLASHÜTTE · NORQAIN · ORIS · PANERAI PARMIGIANI FLEURIER · PATEK PHILIPPE · PEQUIGNET · PIAGET · RAYMOND WEIL · RESSENCE · ROGER DUBUIS · ROLEX · RUDIS SYLVA SPEAKE MARIN · TAG HEUER · TRILOBE · TUDOR · U-BOAT · ULYSSE NARDIN · VACHERON CONSTANTIN · VAN CLEEF & ARPELS · ZENITH

d'art et de passion



BLANDENIER

BLANDENIER SA
blandenier.ch

Chemin des Aulx 5
1228 Plan-les-Ouates

info@blandenier.ch
+41 22 715 24 00