Lettres
DU BRASSUS

NÚMERO 05

BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

EL ÚLTIMO JARDINERO DEL BOSQUE DE LE RISOUD
En búsqueda del árbol de resonancia

LA HISTORIA DE BLANCPAIN
270 años de ensayos, pruebas y hazañas

GESTOS MAJESTUOSOS DE GRAN PRECISIÓN
El arte secular del grabado sigue vivo en Blancpain

2008

ESTIMADO AFICIONADO A LA ALTA RELOJERÍA:

Tenemos el gusto de presentarle el quinto número de "Lettres du Brassus".

En los números anteriores de la revista, el artículo central estaba dedicado al período contemporáneo de la vida de Blancpain. En este número, nos alejamos en dirección contraria, mirando hacia atrás, para recordar nuestra historia. Tuvimos la suerte de que Jean-Jacques Fiechter, presidente de Blancpain entre 1950 y 1980, haya podido reunirse con nosotros para compartir lo mucho que sabe sobre nuestra historia. Después de haber pasado muchas horas embelesados, escuchándole hablar de nuestro patrimonio a partir de su propia experiencia y de su meticulosa investigación histórica, quedó claro que teníamos que compartir esos recuerdos con los aficionados de Blancpain. Así pues, estamos encantados de presentar "La historia de Blancpain" como artículo principal del presente número, así como numerosos interesantes y divertidos artículos.

Espero que disfrute la lectura de este quinto número.

Marc A. Hayek

Presidente y CEO Blancpain

LA HISTORIA DE BLANCPAIN
270 AÑOS DE ENSAYOS,
PRUEBAS Y HAZAÑAS
04

EL ÚLTIMO JARDINERO DEL BOSQUE DE LE RISOUD
EN BÚSQUEDA DEL ÁRBOL
DE RESONANCIA
14

CHAMPÁN
CHAMPANES AUTÉNTICOS QUE
EXALTAN LA CEPA Y EL TERROIR
34

GESTOS MAJESTUOSOS DE GRAN PRECISIÓN
EL ARTE SECULAR DEL GRABADO
SIGUE VIVO EN BLANCPAIN
62

SUMARIO

EL AIRE DEL TIEMPO
LA HISTORIA DE BLANCPAIN **página 04**

ARTE DE VIVIR
LORENZO, EL ÚLTIMO JARDINERO DEL BOSQUE DE LE RISOUD **página 14**

EL AIRE DEL TIEMPO
ENCUENTRO CON UNA FUERZA IRRESISTIBLE **página 26**

ARTE DE VIVIR
CHAMPÁN **página 34**

PRIMER PLANO
UNA PRECIOSA TRÍADA: GESTOS MAJESTUOSOS DE GRAN PRECISIÓN **página 44**

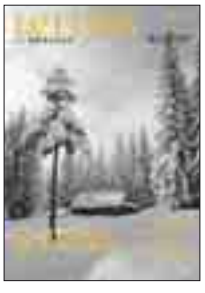
ARTE DE VIVIR
PHILIPPE CHEVRIER, EL ARQUITECTO DE LA ALTA COCINA **página 54**

EL AIRE DEL TIEMPO
LA FECHA GRANDE UNA COMPLICACIÓN DIGNA DE ESTE NOMBRE **página 62**

ARTE DE VIVIR
EL ARTE SECRETO DEL CHOCOLATE SUIZO **página 70**

NOTICIAS
NOTICIAS BREVES DEL MUNDO DE BLANCPAIN **página 82**

PIE DE IMPRENTA **página 84**



PORTADA:
El bosque del Monte Risoud, cerca de Le Brassus, es el lugar de origen de la madera de resonancia para guitarras.

No sin un cierto temblor se lanza uno a escribir sobre un tema tan trascendental como éste, que lleva por título "La historia de Blancpain", o en su caso, cualquier otra historia. Si el resultado no se compara con "La Gloria y Caída del Imperio Romano", guardadas las debidas proporciones, puede entonces considerarse el ejercicio como un simple objetivo trivial.

Afortunadamente se han abierto caminos que ayudan a facilitar la tarea. Sin embargo, no conviene abusar de ellos, pavonearse, predicar o sacar lecciones para el futuro. Más bien puede hacerse la exploración tal y como debe ser: una historia entretenida; ya que después de todo, Oscar Wilde no se equivocó al afirmar que "La Historia son sólo chismes". Por lo tanto, quítese la idea de aprender del pasado y siga el consejo de George Bernard Shaw, "aprendemos de la Historia que el hombre nunca aprende de la Historia", y simplemente disfrute de este relato como un turista casual que se adentra en una aventura que discurre en tiempos y lugares semejantes a los que se encuentran en las historias y los cuentos.

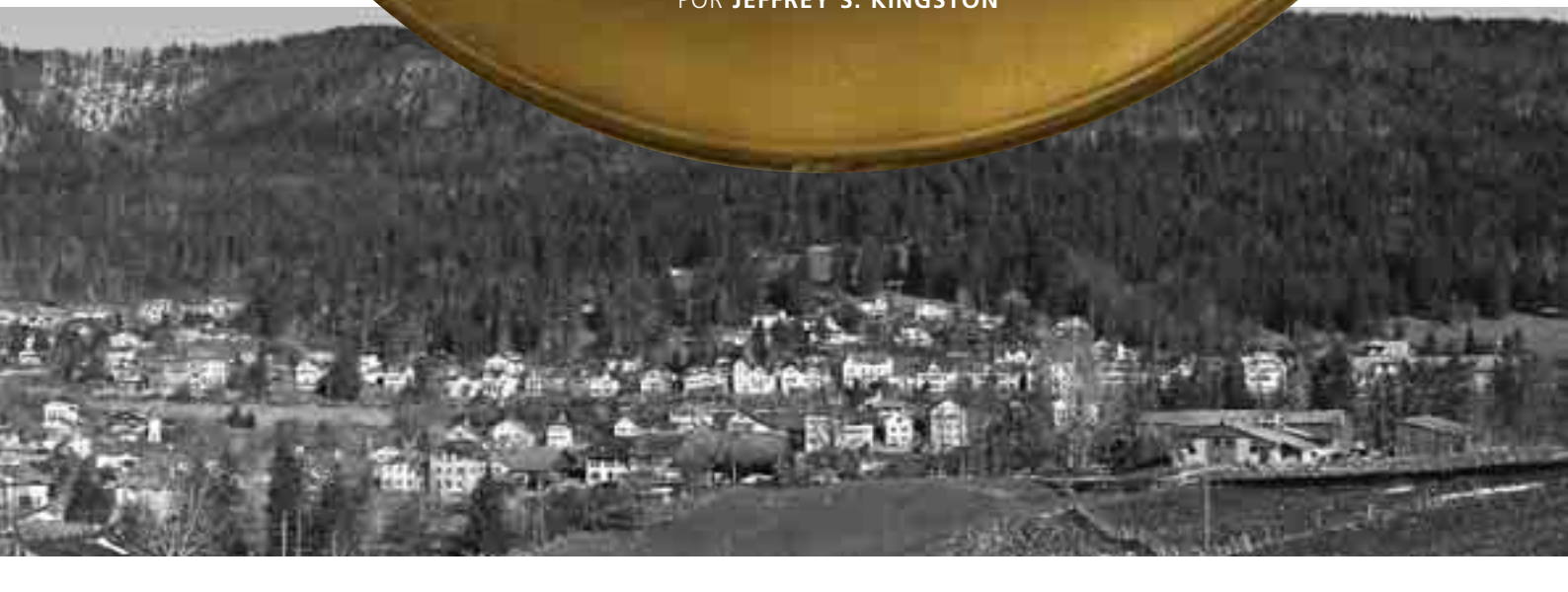
Nuestra historia comienza con Jehan-Jacques Blancpain, un maestro de escuela que se hace relojero en un pueblo llamado Villeret, en el Jura. La fundación era modesta si se mide por los estándares actuales. El taller estaba situado en la segunda planta de la granja de Jehan-Jacques, mientras en la planta de abajo se criaban caballos y ganado. Curiosamente, esta edificación construida en 1636 y cuyo destino original era el de estación de correos, sigue en pie en la actualidad. La casa de Jehan-Jacques unía estratégicamente tres profesiones en una proximidad muy favorable – cría de animales abajo, relojes arriba y escuela a 50 metros camino abajo. Sin embargo, resulta claro que Jehan-Jacques se consideraba ante todo un relojero, tal y como se registra en los anales del pueblo; lo que resulta muy afortunado, ya que si su afición favorita hubiera sido la cría de ganado, no se le estaría celebrando 270 años después. En tiempos sucesivos, Jehan-Jacques agregó una cuarta profesión a su hoja de vida, ejerciendo como alcalde de la municipalidad.

JB 1735 LA HISTORIA

VILLERET, CIRCA 2008. ARRIBA, LA ANTIGUA CASA DE LA FAMILIA BLANCPAIN.

DE BLANCPAIN

POR **JEFFREY S. KINGSTON**



En este punto hay que añadir algunas aclaraciones que, en cierto sentido, pueden parecer una confesión. Desde principios de los ochenta, Blancpain celebra haber sido fundada por Jehan-Jacques Blancpain en 1735, como debe ser, y es por ello que Blancpain se considera la empresa relojera más antigua del mundo. Sin embargo, para conmemorar a sus antecesores y rendir homenaje a Jehan-Jacques, se publicó el retrato de un caballero barbudo de aspecto distinguido. Aunque efectivamente ese retrato es de un miembro de la familia Blancpain, no es Jehan-Jacques; se trata de Frédéric-Émile Blancpain, quien vivió un siglo y medio después. La aclaración de este detalle produce cierto alivio, ya que de no ser así, el personaje del retrato sería la persona de vestir más vanguardista de todos los tiempos, por lucir un atuendo que se anticipaba cien años a las tendencias de la moda.

1735 es una fecha que también debe examinarse, ya que es casi seguro que Jehan-Jacques se iniciara en la relojería varios años antes. 1735 surge como año fundacional a raíz del apunte de la ocupación de Jehan-Jacques como *horloger* en un Registro Oficial de la Propiedad en la comuna de Villeret consignado en ese año; pero para poder identificarse como relojero en esa fecha, debió haber estado practicando el oficio desde tiempo antes.

Con justa razón, Blancpain se proclama la empresa relojera más antigua del mundo. Aunque Jehan-Jacques no fue el primer relojero, ya que para eso hay que retroceder en el tiempo unos cientos de años, la marca que lideró ha permanecido ininterrumpidamente activa hasta hoy, desde 1735 por lo menos. Aunque nuestra historia tiene una larga trayectoria entre su principio y 1980, conviene hacer esta aclaración para corregir nuevamente los registros de la empresa. En los años 80 surgieron diferentes versiones de la historia; que Blancpain había dejado de existir, que Blancpain estaba en bancarrota o que Blancpain había cesado sus operaciones; para reaparecer con una imagen de renacimiento durante esa década, aunque en realidad, ninguna de las versiones era cierta. A medida que avanza nuestra historia, vemos la continuidad de la empresa desde el registro original de Jehan-Jacques Blancpain como relojero en 1735, hasta el presente. Por lo tanto, Jehan-Jacques fue el fundador de la que hoy es la empresa relojera más antigua del mundo.

Indudablemente, podemos suponer que Jehan-Jacques Blancpain emprendió su oficio tal y como lo hacían en aquél entonces sus compatriotas de la misma municipalidad, es decir, como una empresa familiar. En ese tiempo era costumbre que el esposo y la esposa trabajaran juntos en la producción de relojes. Por lo general, los hombres se dedicaban a cortar y formar las platinas y los puentes, a tornear las ruedas y los piñones, y a regular y encajar los movimientos. Las mujeres eran especialistas en acabados, pulido y decoración de los distintos componentes.

El círculo familiar de fabricación de relojes de Blancpain comienza rápidamente a incluir a más personas. El hijo de Jehan-Jacques, Isaac, sigue los pasos de su padre como relojero y profesor, uniéndose a tíos y tías, también relojeros.

Los Blancpain siguieron la costumbre de Villeret, según la cual, marcar los relojes con un nombre era una muestra de vanidad y una práctica comercial indecorosa. Preferían vender sus relojes sin ninguna marca registrada. Esta discreción en sus ventas nos priva de cualquier evidencia sobre sus primeros trabajos. El único rastro existente de los esfuerzos de la familia Blancpain antes de 1800, fue hallado en el interior del fondo de un reloj Louis XVI firmado "Blancpain e hijo". Pese a la ausencia de piezas firmadas de esa época, es bien sabido que David-Louis Blancpain (1765-1816), nieto de Jehan-Jacques, puso sus miras más allá de las fronteras de Suiza, viajando a diferentes centros comerciales de Europa para vender los relojes de la familia Blancpain, que presentaban un escape con *roue de rencontre*. Cada año, hasta que Villeret se anexó a Francia en 1798, un miembro de la familia se encargaba de hacer este viaje de ventas.

Las Guerras Napoleónicas, en los años sucesivos, hicieron tambalear el negocio de la familia, aproximándolo al naufragio. Aunque

VILLERET CIRCA 1850.

Reloj de bolsillo Blancpain
con escape de cilindro.

EL TALLER ORIGINAL DE JEHAN-JACQUES BLANCPAIN (“LA GRANJA”).

Arriba, el movimiento Rolls de Blancpain; abajo, el movimiento Ladybird de Blancpain.

los Blancpain pudieron mantener cierto grado de continuidad durante las guerras, los jóvenes de la familia fueron reclutados por el ejército, incluyendo a Frédéric-Louis Blancpain, quien más tarde ampliaría considerablemente el negocio de relojería; y a Henri Blancpain, quien se había alistado voluntariamente. Una lista de reclutas de 1806 muestra la importancia de la relojería en la economía de Villeret y el impacto que tuvo la guerra en sus habitantes. Entre los 78 alistados de ese año, figuran 46 relojeros y 5 engastadores, frente a sólo 8 campesinos y 8 contables.

A su regreso de los conflictos napoleónicos en 1815, Frédéric-Louis Blancpain transformó completamente el taller. Modernizó la forma del escape y la *roue de rencontre* pasó a ser el *échappement à cylindre*. Frédéric-Louis estableció un sistema que se conserva todavía, casi dos siglos después, con el desarrollo de movimientos ultraplanos para los relojes de bolsillo de estilo Lépine (los relojes de bolsillo Lépine están dotados de una corona a la altura de las 12 y de un segundero pequeño en línea con las 6. Sin embargo, vale señalar que, en aquél entonces, la cuerda se armaba con una llave). Fue también un innovador del sistema de producción al introducir métodos en serie en el taller.

Tristemente, la guerra había pasado factura a Frédéric-Louis, quien por razones de salud, se vio forzado a entregarle el negocio a su hijo Frédéric-Émile, de tan sólo 19 años, en 1830. Marcando el cambio generacional, Frédéric-Émile eliminó el Frédéric de sus denomi-

LA FÁBRICA BLANCPAIN HACIA 1920.

naciones mercantiles para adoptar el apelativo Fabrique d'horlogerie Émile Blancpain. Beneficiándose de la experiencia de su padre, quien pese a su estado de salud trabajó al lado del hijo durante trece años más, Émile logró un relativo éxito haciendo del negocio el más grande y próspero de Villeret. Émile no sólo introdujo el escape de áncora – diseño que hoy se usa en casi todos los relojes mecánicos suizos –, también lanzó una gama especial de relojes para dama que distinguió a Blancpain durante más de un siglo, dando además importantes pasos en los métodos de producción. Multiplicó por diez la producción de los talleres al desarrollar una moderna línea de ensamblaje, la cual dividía las tareas de los relojeros según las partes especiales de los relojes. Hay algo de ironía en este avance por parte de Émile, ya que 150 años más tarde, la moderna empresa Blancpain retornó a las tradiciones de tiempos anteriores a Émile y se destacó entre los demás empresarios de la industria por su rechazo a los métodos de producción en línea, siendo partidario del ensamblaje manual de los relojes, efectuado de principio a fin por un mismo relojero o, como se dice en el lenguaje de la moderna Blancpain, "un mismo relojero trabaja en un reloj de la A a la Z".

Émile fue prolífico como relojero y también como padre. Sus cinco hijos y tres hijas siguieron sus pasos como *horlogers*. A su temprana muerte a los 46 años, en 1857, tres de sus hijos, Jules-Émile, Nestor y Paul-Alcide tomaron las riendas de la empresa Blancpain.

Más adelante, en 1865, Jules-Émile y Paul-Alcide adquirieron la totalidad del negocio, uniéndose nuevamente. Les tocó liderar la empresa a lo largo de un periodo de enormes cambios técnicos y presión competitiva. En cuanto a lo técnico, la cuerda por medio de llave era ya un sistema obsoleto que fue remplazado por un moderno método sin llave que permitía dar cuerda y fijar la hora por medio de una corona. Sin embargo, el aspecto comercial fue muy difícil de superar. En 1860, el precio promedio de un reloj de plata para hombre, con escape de cilindro, era de 50 francos; en los 40 años siguientes, ese precio cayó de cinco en cinco hasta llegar a 10 francos. Aunque es seguro que esta observación no va a despertar ninguna conmiseración en alguien remotamente relacionado con la actual industria de aparatos electrónicos, donde los precios de almacenamiento o la capacidad de los ordenadores pueden caer cien veces en un lapso de 5 años, esta caída de precios produjo estragos en la industria relojera de Villeret. De las 20 empresas que existían cuando Jules-Émile y Paul-Alcide Blancpain tomaron las riendas del negocio, sólo tres, aparte de ellos, sobrevivieron hasta principios de 1900.

La fórmula de Blancpain para prosperar durante este derrumbe de la industria fue la decisión de Jules-Émile de especializarse en relojes de alta gama, con acabados refinados y escape de áncora. Luego de la partida de su hermano Paul-Alcide, quien se marchó para hacer carrera nada menos que fabricando cerveza en Friburgo, Jules-Émile, ahora en compañía de su hijo, Frédéric-Émile (no confundir con su abuelo de mismo nombre), continuó la búsqueda de la modernidad. Justo enfrente de la granja original de Jehan-Jacques, Blancpain construyó su nueva fábrica de dos plantas, que por primera vez utilizaba un sistema de electricidad generado por el agua del río Suze.

La carrera de Frédéric-Émile Blancpain duró hasta 1932. En 1915 entró como asistente la Sra. Betty Fiechter, y entre esa época y 1928, Frédéric-Émile la formó para colocarla como directora de la fábrica, a cargo de la producción de Blancpain. Como prueba del gusto de Frédéric-Émile por la tecnología y su enfoque administrativo progresista, podemos mencionar que fue pionero en la utilización de un importante invento de la época, el dictáfono. Como prefería pasar más tiempo en Lausana que en Villeret, dictaba sus instrucciones en las tiras de cera de la máquina y enviaba los rollos por correo, confiando en que sus órdenes se seguirían. Si hubiera vivido 70 años más tarde, seguro que Frédéric-Émile hubiera sido uno de los primeros adictos al Blackberry (al que denominan cariñosamente Crackberry).

Delegando mediante el flujo de rollos de cera que viajaban entre Lausana y Villeret, y depositando toda su confianza en el talento de Betty Fiechter como gerente, Frédéric-Émile se dedicó por un lado a la expansión de los mercados de Blancpain y por otro al diseño de movimientos capaces de batir récords.

JULES-ÉMILE BLANCPAIN.

FRÉDÉRIC-ÉMILE BLANCPAIN.

Por primera vez, Blancpain se lanza al otro lado del Atlántico, para lo que envía a su director de marketing de entonces, André Léal, a los Estados Unidos.

En lo referente a movimientos, a Frédéric-Émile le fascinaban especialmente los retos de la cuerda automática. A principios de los años veinte conoció a un relojero británico, John Harwood, quien había estado trabajando en la forma de convertir un sistema de cuerda automática – que hasta el momento sólo existía para relojes de bolsillo – en un sistema para relojes de pulsera. Trabajando juntos y utilizando como punto de partida uno de los calibres de base de Blancpain, Harwood y Blancpain logran producir en ese año el primer reloj de pulsera automático del mundo. Sorprendente para la época, el reloj Blancpain Harwood, en forma de tonel, colocó una gruesa masa oscilante al final del movimiento, permitiéndole moverse hacia adelante y hacia atrás sobre su canal, en un arco de 180 grados. Aunque la introducción del primer sistema de cuerda automática para reloj de pulsera lanzó el reloj al estrellato en la feria de Basilea de ese año, las innovaciones no pararon ahí. Para luchar contra el polvo, un temible enemigo de los relojes de pulsera antes de que fueran desarrolladas las juntas de hermeticidad modernas, eliminaron la corona, de forma que el reloj se armaba y se ponía en hora rotando el bisel.

La segunda incursión de Frédéric-Émile en la cuerda automática llegó algunos años después, en 1930, con el lanzamiento del reloj Rolls para dama. Nuevamente se dedicó al trabajo con personas ajenas a la empresa y perfeccionó un esquema de la cuerda automática de relojes de señora, los cuales eran demasiado pequeños para acomodar una masa oscilante. Aquí, la ingeniosa solución fue colocar la totalidad del movimiento dentro de un carrito que le permitía deslizarse hacia adelante y hacia atrás para recargar el muelle real. Para facilitar el deslizamiento, el reloj estaba dotado con soportes de esferas entre el movimiento y su carrito. Blancpain logró nuevamente una primicia mundial, ya que el Rolls, nombre inventado por Blancpain para vender el reloj, se ganó su lugar como el primer reloj de pulsera para dama con cuerda automática.

La serie de éxitos de Frédéric-Émile se cerró con un final trágico tras su súbita muerte en 1932. Al mismo tiempo se perdió el apellido Blancpain, ya que no dejó herederos masculinos. Sin embargo, había manos capaces de tomar el mando de la empresa Blancpain, las de Betty Fiechter, quien junto con el director de ventas de Blancpain, André Léal, compró el negocio en 1933, cambiando el nombre a Rayville-Blancpain, siendo Rayville el anagrama fonético de Villeret. Debido a una rareza de la ley suiza, el cambio de nombre no era opcional. Sin ningún miembro de la familia Blancpain asociado al negocio, los nuevos propietarios debían alterar el nombre oficial de la empresa (las peripecias provocadas por esta reglamentación, con el tiempo han llevado a adoptar extrañas soluciones a una famosa empresa de relojes de Ginebra, la cual se vio obligada a buscar y contratar a una persona con "el apellido adecuado" para continuar con la marca registrada unida por un guión).

Hay una expresiva carta que marca el traspaso de Blancpain a Betty Fiechter, después de estar 200 años en manos de la familia fundadora. Nellie, la hija de Frédéric-Émile, le escribió a Betty:

"El final de Villeret nos produce verdadera tristeza, pero puedo asegurarle que la única solución que puede realmente aliviar mi tristeza es que usted tome el manejo de la Manufactura junto con el Sr. Léal. Gracias a esta afortunada solución, puedo ver que las tradiciones de nuestro precioso pasado serán mantenidas y respetadas en todas las formas.

Usted fue para Papá una única y querida colaboradora. Déjeme agradecerle una vez más su grande y duradera ternura, la cual agradezco y llevo conmigo en mi corazón."

Los primeros días no fueron fáciles para Betty Fiechter. La Gran Depresión asestó un duro golpe a la totalidad de la industria relojera suiza, propagando quiebras de negocios y produciendo un masivo desempleo. La solución de Blancpain fue buscar refugio en el mercado americano, el que para mediados de los años treinta estaba en mejores condiciones que Europa. Betty Fiechter encontró una salida como fabricante de movimientos. Con el tiempo, Blancpain se convirtió en el proveedor principal de Gruñe, Elgin y Hamilton.

Otro duro golpe sobrevino con la desaparición del copropietario de Betty Fiechter, André Léal, en vísperas de la Segunda Guerra Mundial.

BETTY FIECHTER, PRESIDENTE DE BLANCPAIN 1932-1950.

VILLERET EN 1961.

Los relojes de moda de la época.
El Blancpain Ladybird.

EL TALLER DE RAYVILLE EN VILLERET, CIRCA 1963.

JEAN-JACQUES FIECHTER.

El Rolls de Blancpain.

El Harwood de Blancpain.

JEAN-CLAUDE BIVER, CEO DE BLANCPAIN 1982-2002.

Pese a tan duros desafíos, Betty Fiechter triunfó. En 1950, tras la llegada de su sobrino Jean-Jacques Fiechter a la empresa, Blancpain se convirtió en una manufactura clave, no sólo en cuanto a los relojes que se vendían bajo la marca Blancpain, sino también como fabricante de movimientos. Su serie de triunfos incluyeron el Fifty Fathoms, primer reloj de buceo del mundo, que debutó en 1953 (véase el tercer número de Lettres du Brassus para conocer la historia completa y enterarse de cómo Jean-Jacques Fiechter desarrolló este icono relojero con la colaboración de buzos franceses de combate, el cual no sólo fue adoptado por diversas fuerzas navales del mundo, sino también utilizado por Jacques Cousteau y su equipo), y el reloj para dama Ladybird, que apareció en 1956 presentando lo que era en ese entonces el movimiento redondo más pequeño del mundo. Detrás de estos hitos, los Fiechter llevaron a Blancpain a un nivel de producción de más de 100.000 relojes por año en 1959.

A medida que Rayville-Blancpain crecía, se hizo cada vez más notorio que los Fiechter necesitaban recursos adicionales para elevar su producción al nivel de la demanda. Betty Fiechter encontró la solución en 1961, a través de una fusión que dio vida a la Société Suisse pour l'Industrie Horlogère (SSIH). Reunidos en la SSIH se encontraban Rayville-Blancpain, Omega, Tissot y Lemania. Rayville-Blancpain se convirtió en uno de los bastiones de producción de un grupo que estaba edificando nuevas instalaciones e impulsando su producción hasta 220.000 piezas para 1971.

Tras la muerte de Betty, el legado de Fiechter quedó en manos únicas de Jean-Jacques. Jean-Jacques pasó una amarga prueba con lo que muchos en la industria relojera denominaron "la tormenta perfecta" de mediados de los setenta. Ésta también trajo la aparición de la competencia de los relojes de cuarzo, la baja del dólar ante el franco suizo (lo que elevó los precios de los relojes suizos a niveles sin precedentes en su mercado más importante), la crisis del petróleo y una recesión global. La confluencia de estas corrientes de mercado provocaron en 1970 el descenso de la producción de la SSIH a menos de la mitad de lo que había sido antes, generando grandes pérdidas y precipitando una grave crisis con los bancos.

La respuesta de la SSIH a semejantes presiones generó tantas partidas como llegadas, y es así como en 1980 aparece el ingeniero Nicolas Hayek, futuro fundador del Grupo Swatch – bajo cuya propiedad florece hoy Blancpain. Desesperada por atraer capital de cualquier manera, la SSIH optó por vender su patrimonio. El primero del grupo fue el fabricante de movimientos Lemania (Lemania, actualmente fusionada con Breguet, es parte del Grupo Swatch junto con Blancpain). A continuación se vendió el nombre Blancpain a la sociedad de productores de movimientos Frédéric Piguet (hoy asociada a Blancpain en el ámbito del Grupo Swatch), liderada por Jacques Piguet y Jean-Claude Biver, quien en ese entonces era empleado de la SSIH. Ésta se desprendió sólo de la marca Blancpain, manteniendo los activos de Rayville-Blancpain, es decir sus instalaciones y equipos para la fabricación de movimientos, por lo que se mantuvo en continua operación durante el tiempo de la venta.

Juntos, Jean-Claude Biver y Jacques Piguet se hicieron cargo de la empresa y abrieron un nuevo capítulo en los dos siglos y medio de historia de Blancpain, cuyo *savoir-faire* se mantenía oculto por haberse enfocado en la producción de movimientos de calibre de alta calidad comercializados bajo el nombre de otros y haber reducido la producción de relojes de su propia marca a unos pocos miles de piezas al año; para transformarla en una empresa capaz de mantener y comercializar sus creaciones e inventos bajo su propio nombre. La crónica de la increíble serie de primicias y logros a nivel mundial alcanzados hasta el día de hoy, está recopilada en la sección Tradición de Innovación del catálogo de Blancpain.

Lea nuestro catálogo en línea:
www.blancpain.ch/e/downloads/catalogues

El Fifty Fathoms original de 1953.

LA MANUFACTURA EN LE BRASSUS.

MARC A. HAYEK, CEO DE BLANCPAIN DESDE 2002.

Sin saber leer ni escribir, nos embarcamos en una historia fuera de lo común. Aventurémonos tras las huellas del árbol para guitarras, un árbol sumamente difícil de encontrar cuando se busca su rara perfección. Para realizar esta proeza, tenemos que encontrar a Lorenzo Pellegrini. ¿Nuestro guía? ¡No! ¡Mejor que un guía! Lorenzo Pellegrini es un personaje sin igual, de aquellos que ya no existen en nuestros tiempos. Entre diez o quince mil árboles, Lorenzo sabe reconocer y elegir el abeto adecuado para la fabricación de un instrumento musical. Dotado de esta facultad, Lorenzo se ha convertido en los ojos de Jeanmichel Capt, el fabricante de instrumentos de cuerda de Le Brassus. Con esta idea en mente, concertamos una cita con él en el bosque de Le Risoud, en un lugar próximo a los alrededores de Le Brassus y, aparentemente, "no muy lejos del refugio de Bambi". Pero esta Brocelandia jurásica es tan densa y tan vasta…

– ¡Lorenzo…!

– ¿Lorenzo, está por ahí?

POR **DIDIER SCHMUTZ**
CON FOTOS DE **ANNE-LISE VULLIOUD**

LORENZO, COSECHADOR DE MADERAS PRECIOSAS EN LOS BOSQUES DE LE RISOUD, Y JEANMICHEL, FABRICANTE ARTESANO DE INSTRUMENTOS DE CUERDA EN LE BRASSUS.

LORENZO, EL ÚLTIMO JARDINERO DEL BOSQUE DE LE RISOUD

EL GUARDA FORESTAL QUE BUSCAMOS, TRABAJA EN SOLITARIO, EN UNA SOLEDAD QUE LO HACE MUY DIFÍCIL DE DESEMBOSCAR. HELO AQUÍ, CURVADO BAJO EL PESO DE UNA EXISTENCIA DEDICADA A SU LABOR Y A LA OBSERVACIÓN DE LAS COSAS SIMPLES DE LA VIDA. UNAS GOTAS DE SUDOR CAEN POR SU FRENTE.

Nada. Sólo el viento y el ruido de las ramas perturban el silencio del bosque. De vez en cuando, bajo una rama o cerca de un viejo tronco envuelto con un manto de musgo verde, encontramos algunos rastros dejados por Lorenzo, como si nos invitara a un juego de pistas. Avanzamos en zigzag. Por aquí, encontramos su viejo sombrero de fieltro negro con un agujero. Por allá, ropa para la lluvia… que al parecer ha vivido muchas tormentas. Un poco más lejos, herramientas y una escalera apoyada contra una conífera. Aunque usted no lo crea, debo confesar que todos estos indicios no sólo son preciosos, sino también… tranquilizadores. Desde que se jubiló, Lorenzo, el guarda forestal que buscamos, trabaja en solitario, en una soledad que lo hace muy difícil de desemboscar.

– "¡No sabemos si tenemos que mirar hacia arriba o hacia abajo! Puede estar en la copa o al pie de un árbol…" comenta Céline, directora de JMC Lutherie SA.

El comentario de Céline me deja atónito y totalmente desconcertado. ¿Estaremos buscando a una ardilla?

– Lorenzo… ¿Donde está? Lorenzo…

A lo lejos, tras las frondas, percibimos el ruido de una sierra eléctrica, lo que nos da a entender que Lorenzo se encuentra en algún lugar en esa dirección. Por lo menos ahora sabemos en qué dirección debemos continuar, de no ser así, este laberinto hubiese acabado con nuestro sentido de orientación. Muchos caminantes se pierden en el bosque de Le Risoud. Mientras avanzamos, Céline abre el paso contando historias de brujas, de pociones y de plantas alucinógenas, cuyo consumo permitía a estas señoras aliviar su triste destino. Le Risoud es un bosque poblado de leyendas de las que tendríamos mucho que contar.

Seguimos adelante hasta que encontramos hojas de pequeña dimensión esparcidas en el suelo. Están limpiando el bosque, Lorenzo no debe de estar muy lejos.

Helo aquí, curvado bajo el peso de una existencia dedicada a su labor y a la observación de las cosas simples de la vida. Unas gotas de sudor caen por su frente. De entrada, me sorprende el mimetismo entre el hombre y su ambiente. Ardilla, no; pero hombre-bosque, sí; ahora comprendo que no haya sido nada fácil de encontrar.

Lorenzo cuenta 78 años en la actualidad y nació en un pueblo de la provincia de Bérgamo, en Italia. Aún hoy conserva su acento y los recuerdos de una infancia tan ruda como sus montañas.

"A los siete años me enviaron a una casa como empleado doméstico y para ocuparme de los animales. Éramos once hermanos y teníamos todo el campo para nosotros, pero no podíamos ir a la escuela. Vivíamos en la miseria. Qué le vamos a hacer, pasábamos todo el día en el bosque. Buscábamos madera para herramientas, cuévanos, canastas, cuerdas para el ganado, muebles para la casa; en aquél entonces todo se hacía con

madera. En otoño recogíamos las hojas que servirían de cama para los animales durante el invierno. El bosque nos daba todo y nosotros lo hacíamos todo a mano".

Tras haber transitado por los bosques italianos (en el Abruzzo, donde rondaban lobos y osos), franceses (Les Vosges y Les Landes) y después de haber vivido muchas aventuras, llega al Valle de Joux. En Le Risoud encontró, sin lugar a dudas, su paraíso.

– "¿Ves este pequeño abeto?", me pregunta Lorenzo.

No, no lo veo. Está disimulado tras un helecho más grande que él. Hubiese podido aplastarlo sin darme cuenta, pero Lorenzo no. A pesar de tener botas muy pesadas, da la impresión de que se desplaza en zapatillas, extremadamente atento hasta al más mínimo elemento. Conoce cada rincón de su bosque, localiza los pequeños abetos y prepara el terreno apropiado para su crecimiento. Lorenzo ha convertido este bosque en su jardín.

Pasará mucho tiempo antes de que pueda convertirse en un abeto de resonancia. Los árboles que Lorenzo cuida y protege en estos tiempos, serán cortados dentro de trescientos o cuatrocientos años. El valor de las maderas de Le Risoud se incrementa debido al crecimiento extremadamente lento de sus árboles, causado por el clima del Valle de Joux. La producción de este bosque es muy escasa, y debido a sus inviernos largos y rigurosos, sólo da de dos a tres meses de vegetación. El bebé que estamos mirando ha crecido tres centímetros durante el verano. En comparación, su primo de la llanura ha crecido sesenta centímetros o más. La diferencia está aquí, la podemos ver en las vetas de la madera. Estos abetos crecerán con paciencia y terminarán en manos de los mejores fabricantes de instrumentos de cuerda.

Lorenzo no toca los árboles, los acaricia. Tampoco los mide, los abraza. Lorenzo sabe más que nadie cuál es el lugar esencial que ocupan en el orden de la naturaleza. Por eso, muchas veces se expresa con una tristeza que llega a tener cierta amargura, gruñendo contra aquellos "que no comprenden

LOS ÁRBOLES QUE LORENZO CUIDA Y PROTEGE EN ESTOS TIEMPOS SERÁN CORTADOS DENTRO DE TRESCIENTOS O CUATROCIENTOS AÑOS. LORENZO NO TOCA LOS ÁRBOLES, LOS ACARICIA. TAMPOCO LOS MIDE, LOS ABRAZA.

el bosque, o que no sienten ningún respeto por su entorno". "Entorno", esta es la palabra que emplea Lorenzo cuando se refiere al "medioambiente". Una expresión bella y significativa a la vez, ¿No?

Parece absurdo, pero cabe decirlo en estas épocas, en las que el clima se altera debido a la falta de respeto por el equilibrio natural de quienes ruedan a toda velocidad en su culto al rendimiento: realmente vale la pena valorar ciertas variables. Eso es lo que hace Lorenzo. Con su conciencia ecológica innata, se inquieta con razón por nuestro porvenir. "Si pudiéramos hacer algo para evitar el destrozo… ¡Qué vamos hacer! Hoy es tan difícil… Ah, mira, este no es un abeto sino un pino blanco, le llamamos *warn*, esta variedad atrae los rayos porque está cargada de humedad, el abeto es muy distinto."

De un árbol a otro, del serbal al arce y de éste a los árboles frondosos que se tragan la luz; y de historia en historia, llegamos al pie de un árbol para guitarras, el abeto perfecto que cosecharemos durante la Luna menguante, por lo general en noviembre, cuando la savia no circula a causa del frío. "Para crear buenos instrumentos de cuerda, sólo hay dos días propicios para el corte" precisa Céline, quién no duda en hablar de un "rito". No es difícil imaginarse la ceremonia.

Aquí está. De pie ante nosotros, elegante, potente y derecho como una i. Majestuoso. Si el león lleva el título de rey de la selva, el abeto de resonancia es el rey del bosque, en particular en Le Risoud; un bosque único que no se parece a ningún otro, sus árboles de música son los más codiciados por los fabricantes de instrumentos de cuerda del mundo. El abeto de resonancia, o de armonía, no debe tener alas; es decir, que no se debe enroscar. Es lo que sucede con la mayoría de árboles. Si giran a la derecha son "diestros", si giran a la izquierda son ambidiestros o 'tzenotze', como se dice en la jerga de la región. Estos árboles, zurdos o diestros, no podrán entrar en la cate-

goría de "madera de armonía". Aquí entra en liza la mirada del experto, aquella que sabe ver a través del árbol. Al observar el comportamiento del abeto, su elegancia, su prestancia y examinar la evolución de sus minúsculas raíces, Lorenzo logra remontar el tiempo de vida del árbol para finalmente poder diagnosticar si lleva o no un futuro instrumento de música en su corazón.

Seguimos a Lorenzo, quien nos conduce al pie de un árbol de guitarra. El árbol en sí, como madera de armonía, nos conducirá al taller de Jeanmichel Capt.

El fabricante de instrumentos de cuerda empieza rindiendo homenaje al viejo guardabosques. Vale decir que son tal para cual, cada uno a su manera; comparten la misma pasión, viven una misma filosofía de vida, ambos están moldeados con la masa de la naturaleza.

A continuación un homenaje que se asemeja a una advertencia: "Estos árboles existen sólo porque existen hombres como Lorenzo. No es seguro que en el futuro aún se encuentren buenas maderas de armonía; para elegirlas, tenemos que ser sensibles a muchas otras cosas y resistir las coacciones materiales. Lorenzo es el bosque y sintoniza con esta vibración. Ve todo, inclusive los árboles jóvenes que corren el riesgo de ser aplastados; él los cuida, por eso es el jardinero del bosque. Quizás también sea el último. Los guardas forestales de Le Risoud quisieran continuar el camino que ha trazado Lorenzo, pero no pueden, se sienten desgarrados por los objetivos de rentabilidad que les imponen. Trabajamos en función del rendimiento y no con la cultura del lugar y el sentido que nos da el abeto. Pensar en esto nos deprime, pero estoy convencido de que algún día volverán estos valores tan importantes para nuestro jardín de Le Risoud."

DEL BOSQUE AL TALLER

"Por resolución propia, siempre me he negado a aprender con libros. Más bien, soy partidario de la exploración empírica, gracias a ella tengo la suerte de ser innovador y me inspiro en lo que podríamos llamar 'la didáctica del descubrimiento'. Además, nunca fui un buen alumno, pues tenía dificultades para asimilar lo que había sido previamente digerido en una didáctica contraria a la mía, la del maestro y el alumno, que termina alejándonos de la vida."

A través de esta frase sentimos la fibra docente de Jeanmichel. En efecto, antes de vivir íntegramente del noble arte de fabricante de instrumentos de cuerda, Jeanmichel enseñaba trabajos manuales en una escuela cerca de las orillas del lago Léman. Su primera guitarra data de este período, una guitarra eléctrica tallada en la madera de roble de un banco de escuela. "El resultado me sorprendió y constaté con alegría que podía hacer algo sin formación previa", explica hoy. La segunda prueba, una guitarra acústica, fue menos gloriosa. "Recuerdo que me equivoqué rotundamente, en esa época ni siquiera sabía que existía una madera denominada 'armonía'. Pero qué importan los fracasos; según la concepción del *luthier* de Le Brassus, las dificultades existen

para superarlas con una dinámica de progresión; forman parte integrante de esta "didáctica del descubrimiento". Probablemente sean su motor, pues con la experiencia y las mejoras, Jeanmichel ha perfeccionado su arte hasta convertirse en un auténtico maestro. Según los especialistas, sus guitarras se consideran entre las mejores del mundo, no sólo por la presencia, intensidad y amplitud del sonido, naturalmente, sino también por su elegancia ergonómica, que acaricia la perfección.

PUREZA DEL SAVOIR-FAIRE

Ser autodidacta sin referencia exige mucho esfuerzo y perseverancia. Jamás dejarse desanimar, volver a empezar, aceptar que se deben hacer muchas pruebas. Estos son los principios básicos que condujeron al éxito a nuestro profesor, en su reconversión como artesano *luthier*.

En 2004, año de la asociación con Céline Renaud, en el que se registró concretamente la marca JMC Guitars, la vida de Jeanmichel dio un gran vuelco. Y así se acabó la escuela. Jeanmichel comienza a vivir su pasión y vive de su pasión… Plenamente. La didáctica del descubrimiento toma sentido; por el momento, no basta con fabricar instrumentos, también debemos crearlos, inventarlos y hacer progresar el universo del sonido y de la música.

De este espíritu nace el Soundboard, la tabla de resonancia realizada también en abeto de Le Risoud. Deseoso de salvaguardar los valores que mencionamos anteriormente – los que comparten el *luthier* y el cosechador de árboles –, la Manufactura orienta su vocación hacia la valorización de las maderas nativas. "Deseamos renunciar a las maderas exóticas procedentes de una deforestación sistemática. Nuestros bosques locales rivalizan sin complejos, desde un punto de vista estético, con las maderas más preciosas de los bosques exóticos. No es necesario buscarlas en ningún otro lugar. Es agradable redescubrir que no hace falta desplazarse a otras latitudes para descubrir su felicidad", afirman al unísono Céline y Jeanmichel.

Si la información se confirma, Lorenzo no será el último jardinero de Le Risoud. ■

NUESTRAS MADERAS LOCALES RIVALIZAN SIN COMPLEJOS, DESDE UN PUNTO DE VISTA ESTÉTICO, CON LAS MADERAS MÁS PRECIOSAS DE LOS BOSQUES EXÓTICOS.

EL SONIDO INTEGRAL

Para Jeanmichel Capt, el sonido es una vibración global y no una música destinada únicamente al oído. Esta idea particular del sonido es una concepción muy amplia, que no sólo ha despertado la curiosidad del fabricante de instrumentos de cuerda, sino también ha picado al creador, abriendo las perspectivas de investigación que lo inspiraron en la creación del Soundboard.

La vibración de esta tabla de armonía en abeto de resonancia crea un clima musical muy presente, reflejando el sonido de los instrumentos y de las voces con un efecto sobrecogedor.

De concepción relativamente simple, el Soundboard JMC es una alternativa que ofrece el sonido en toda su integralidad. La onda generada es omnipresente, de tal modo que el oyente puede posicionarse libremente en el espacio. Desde cualquier lugar podrá escuchar un sonido de gran consistencia.

Así, con el Soundboard, la noción de "estéreo" se vuelve relativa, pues el sonido se encuentra en el ambiente. El sonido producido transmite todas las dimensiones de la música, de un modo tal que al oírlo, los melómanos se sentirán envueltos por la sinfonía. Al suprimir la idea de "direccional", este bafle reemplaza maravillosamente a los altavoces tradicionales.

UN MUNDO EN IMÁGENES

Las imágenes que ilustran las páginas anteriores proceden, en parte, de un volumen titulado "Le cueilleur d'arbre " (el cosechador de árboles). Pero sólo en parte, pues las demás fotografías de este magnífico reportaje, podrá descubrirlas en el libro publicado por la fotógrafa de Le Brassus, Anne-Lise Vullioud

El recorrido de Anne-Lise Vullioud empieza con un gran clásico: inscripción en la Escuela de Artes Aplicadas de Vevey y obtención de un CFC de fotografía en 1989. Como nativa de Le Brassus, su carrera empezó en el Valle de Joux, donde trabajaba de freelance realizando tomas en gran formato para la relojería. Hasta aquí, nada extraordinario, me dirá usted. En todo caso, nada que pueda satisfacer los deseos de viajar, y mucho menos el espíritu de independencia de esta joven que parece ahogarse en un camino profesional demasiado bien trazado. Sin embargo, Anne-Lise pone sus miras hacia otros horizontes. En 1996 pasa once meses entre India, Nepal y Tíbet. Fascinada y deseosa de profundizar sus conocimientos sobre estas lejanas culturas, Anne-Lise regresa al Tíbet dos años después y a su vuelta presenta una exposición titulada "Vistas del Himalaya".

Las cúspides vertiginosas nos trasladan a varios miles de kilómetros de las cumbres del Jura. Anne-Lise se apasiona por el mundo y sus gentes, pero no se olvida de sus orígenes, ni de sus raíces.

"Nací en el Valle de Joux, donde mi abuelo era guarda forestal. Recuerdo que ya en aquél entonces venían a buscarlo personas interesadas por la madera para fabricar instrumentos de cuerda. Estos árboles hacen que siempre tenga deseos de volver aquí. Cuando me embarga la nostalgia, tengo que volver a Le Risoud; los inmensos abetos, el sonido del viento sobre las ramas, los olores, el humus, los hongos… todo me hace falta. Son una auténtica bocanada de vida y sólo el bosque de Le Risoud me la puede dar."

CON LA NARIZ EN LE RISOUD

Para respirar este aire, al tiempo que se consagra cada vez más a sus trabajos personales, Anne-Lise instala en 2004 un estudio fotográfico en su apartamento de Le Brassus. En este mismo año nuestra fotógrafa empieza a colaborar con Céline Renaud y Jean-michel Capt, quienes acababan de crear la empresa "JMC Lutherie SA". Tuvo el privilegio de empezar esta labor en un momento realmente mágico, y el más raro también: el corte de un árbol único. Con Lorenzo (leer las páginas 14 a 23).

Con unas treinta imágenes luminosas, la fotógrafa sumerge a su "lector" en el instante presente.

Gracias a una luz maravillosamente dominada, a enfoques en los que se equilibra la vida de los paisajes silvestres, o gracias también a personajes dotados de la sensibilidad de sus gestos particulares – leñadores, guardas forestales, cosechadores de árboles, fabricantes de instrumentos de cuerda… todos están allí – la sucesión de fotografías le da a este universo los movimientos que le pertenecen.

"ENSALADA RUSA"

En 2006, mientras trabajaba para JMC Guitars, un pensamiento se adueñó de su mente, como una ruptura natural, dictada por sus recuerdos de infancia.

"Hace tiempo que no hay billetería en la estación de Le Brassus. Pedir billetes de tren para un destino desconocido en la estación de Le Sentier-L'Orient es totalmente exótico. ¿Lo había notado? Vladivostok quiere decir: Señor del Oriente, y esto nos hace soñar, ¿verdad?" Mientras escribe estas líneas, Anne–Lise empieza un periplo ferroviario; y como la estación de Le Brassus es la última parada de tren… no lo podía creer. ¿Cómo hacer y hasta donde ir para llegar más lejos? Así empiezan a desfilar entonces las estaciones de Moscú, Irkoutsk, Sludjanka, Oulan-Oud, conoce a mucha gente y captura una serie de imágenes. Al final, darán vida a una nueva exposición titulada: "Ensalada Rusa". "Porque Rusia, tal como la descubrí, es una mezcla de enormes contrastes. A día de hoy pueden verse allí vestigios de épocas antiguas (zarismo, comunismo...) codeándose con tiendas como Auchan, que son el orgullo de los moscovitas; para ellos, estos hipermercados son más importantes que la Plaza Roja", explica Anne-Lise.

Fin del entreacto trotamundos. Volvamos al Jura, después de haber seguido los peregrinajes de una fotógrafa que teje el tramado de su existencia entre aquí y otro lugar.

EN EL TALLER

Cambio de atmósfera. Cambio de escenario. Sin embargo, siempre la misma mirada, justa y precisa, e inclusive íntima. Anne-Lise Vullioud posee estas cualidades, absolutamente necesarias, cuando se trata de asistir al nacimiento de un instrumento. En el taller de Jeanmichel Capt, las luces se han convertido en luces de interior. Las imágenes se han vuelto música.

Los textos que ilustran las imágenes del libro, proceden de la pluma del escritor y poeta Gil Pidoux. Atención, no convierta estos textos en simples leyendas, pues son parte integrante de la sinfonía que nos ofrecen todos los artesanos de este volumen, el cosechador de árboles, el fabricante de instrumentos de cuerda, el poeta y la fotógrafa Anne-Lise Vullioud, como directora de orquesta.

LE CUEILLEUR D'ARBRE

Fotos Anne-Lise Vullioud
Texto de Gil Pidoux
Formato 23 cm x 23 cm
100 imágenes en bicromía,
120 páginas,
Contacto: al.vullioud@bluewin.ch

Tous nos droits sur ce document sont réservés. Ce dernier est destiné au seul destinataire autorisée. Sans notre autorisation écrite préalable, il ne peut être ni copié, ni reproduit, ni communiqué à des tiers.

ENCUENTRO CON UNA FUERZA IRRESISTIBLE

CON EL DESARROLLO DE SU NUEVO BISEL DE ZAFIRO QUE NO SE RAYA, **BLANCPAIN DEMUESTRA UNA VEZ MÁS QUE ES UN AUTÉNTICO PIONERO.**

Durante más de un siglo, los físicos han luchado para definir las fuerzas fundamentales de la naturaleza. Al principio lidiaron con los efectos de la atracción terrestre, las fuerzas magnéticas y las eléctricas. Inclusive, sin mucho éxito, el mismo Einstein trató de reunirlas en su teoría del campo unificado. Los físicos más modernos dividen las fuerzas del universo en dos campos distintos: la interacción débil (con las fuerzas gravitatoria, magnética y eléctrica) y la interacción fuerte (responsable de la cohesión de los átomos).

Sin embargo, las personas que disfrutan de la buena vida han tomado conciencia de que los estudios dedicados a los fenómenos esenciales del universo omiten dos fuerzas primarias; a mi parecer, las más potentes, fundamentales e irresistibles. Dichas fuerzas no cesan de irrumpir en nuestra existencia con el único objetivo de ejercer su perniciosa influencia. La primera es la conocida "fuerza de atracción que ejerce una corbata de Hermès sobre una salsa". Inextricablemente integrada a la sedosa estructura de estos accesorios tan caros, esta fuerza es capaz de atraer cualquier

POR **JEFFREY S. KINGSTON**
FOTOGRAFÍAS **THIERRY PAREL**

40 40 | Cotes en mm Tolérances en µ
Tol. générales: ± 20 | Angles non tol.: ± 5°
JB 1735 BLANCPAIN MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

salsa en sus primeros días de uso. ¡Nada la puede detener! ¡Ningún campo de fuerza la puede contener! Los desesperados intentos para vencerla, que consisten en envolver la corbata en una bolsa de plástico, no sólo representan una infracción a los códigos del buen vestir, debidamente sancionados por los comensales desaprobadores, sino que apenas sirven para retrasar los efectos de esta temible fuerza hasta la primera cena en que la corbata esté despojada de su envoltura protectora. Hasta los físicos quedan totalmente perplejos ante este fenómeno, a tal punto que tampoco ellos la pueden explicar. Lamentablemente, nos vemos obligados a constatar – no sin cierta decepción – la ausencia de

AL CONFECCIONAR UN BISEL DE ZAFIRO, EL MINERAL MÁS DURO DESPUÉS DEL DIAMANTE EN LA ESCALA DE MOHS, **BLANCPAIN HA DOTADO SUS RELOJES DE UNA GRAN ROBUSTEZ Y CAPACIDAD DE RESISTENCIA ANTE LAS INEVITABLES COLISIONES HABITUALES DEL USO COTIDIANO.**

En 2008, Blancpain ha desarrollado la gama de colores de sus biseles de zafiro. A partir de ahora propone el negro, el blanco y el gris, y ofrece además un extenso surtido de colores de superluminova.

40 / 40	Cotes en mm Tolérances en µ	JB 1735 BLANCPAIN MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
Tol. générales: ± 20	Angles non tol.: ± 5°	

Tous nos droits sur ce document sont réservés. Ce dernier est destiné au seul destinataire autorisée. Sans notre autorisation écrite préalable, il ne peut être ni copié, ni reproduit, ni communiqué à des tiers.

indicios que pudieran hacernos creer que los investigadores se consagran a la búsqueda de respuestas a esta inquietud. ¡Pero no! Mientras los científicos del CERN, cerca de Ginebra, están demasiado ocupados admirando su nuevo y espléndido colisionador de hadrones, las camisas blancas del SLAC de Palo Alto en California parecen dedicar toda su energía a resolver su preocupación esencial: cómo aumentar el largo de su acelerador de partículas.

Otro fenómeno natural, injustamente olvidado por la ciencia contemporánea, es la "fuerza de atracción que ejerce el bisel de un nuevo reloj sobre los objetos duros". Todos los biseles de los relojes nuevos están dotados de una fuerza extraordinaria, que atrae imparablemente los cantos de las mesas, los tiradores de las puertas o las asas de las cazuelas; sin olvidar, naturalmente, los cinturones de seguridad de los automóviles o, en pocas palabras, cualquier objeto capaz de provocar una primera marca, una rayadura, una lasca, un rasguño o un arañazo… en un espléndido guarda-tiempos recién salido de su estuche. Es absolutamente imposible evitarlo. Es tal la potencia de esta energía primaria, que los apasionados de la relojería han adoptado la práctica del doble lenguaje para intentar negociar con ella. Así, en lugar de emplear el término común y terriblemente desagradable: "rayado"; describen el estado de su bisel jugando con las palabras, evocando púdicamente su "pátina".

Pátina o no, los científicos, obsesionados por ciertos temas como la fusión en frío, recrean agujeros negros con sus nuevos aceleradores de protones… pero no son de gran ayuda. La fuerza de atracción del bisel sigue inexplorada e inexplicada hasta el día de hoy, mientras que su influencia sigue latente en nuestras vidas (y en nuestros relojes). Entonces, ¿a quién nos podemos dirigir?

En primer lugar, a Blancpain. Para resolver esta cuestión, sin trucos de magia ni malabares, la Manufactura ha desarrollado una extraordinaria solución. Ciertamente, el secreto consiste en no entrar en una vana oposición intentando anular la dañina fuerza de atracción, pues este objetivo aún sigue fuera del alcance de las marcas relojeras y de los científicos. Sin embargo, conviene dotar al bisel del reloj de la capacidad de resistir a los inevitables encuentros con todo objeto que pueda llegar a descantillarlo, causarle un rasguño o un arañazo. Y en este aspecto, Blancpain ha demostrado nuevamente ser un auténtico pionero al elegir el zafiro como material para el bisel.

A principios del siglo XIX, el geólogo alemán Friedrich Mohs desarrolló una escala – que hoy lleva su nombre – destinada a determinar la dureza de los minerales en función de su resistencia a las rayaduras. Evidentemente, con una calificación de 10 en la escala de Mohs, el material más resistente es el diamante. El segundo lugar lo ocupa el corindón, nombre genérico del zafiro, con una dureza de 9/10. El lector consentirá que al confeccionar un bisel de zafiro, el mineral más duro después del diamante, Blancpain dotó a sus biseles de

Tous nos droits sur ce document sont réservés. Ce dernier est destiné au seul destinataire autorisée. Sans notre autorisation écrite préalable, il ne peut être ni copié, ni reproduit, ni communiqué à des tiers.

A la izquierda, el cristal de zafiro del Fifty Fahoms tiene un aspecto similar al del cristal mineral de los modelos creados en la década de los 50. A la derecha, el bisel gris en oro rosa del Cronógrafo Fifty Fathoms, ref. 5085F-3634-52.

40 | 40
Cotes en mm
Tolérances en µ
Tol. générales: ± 20
Angles non tol.: ± 5°
JB 1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

una gran robustez y capacidad de resistencia ante las inevitables colisiones habituales del uso cotidiano del reloj.

A pesar de que el enunciado de esta labor parece ser de una simplicidad absolutamente infantil – pues "sólo" consiste en fabricar un bisel de zafiro –, cabe señalar que Blancpain necesitó dos años de investigación y desarrollo para presentar, en 2003, el primer reloj de pulsera del mundo con un cristal de zafiro dotado de puntos de referencia en luminova, coincidiendo con la conmemoración del 50 aniversario del Fifty Fathoms. Nótese además, que desde sus comienzos el proyecto no se limitó a la simple adopción de un material resistente a las rayaduras. En realidad, sus ambiciones fueron mucho más amplias. En efecto, Blancpain deseaba recrear la apariencia y el diseño del emblemático Fifthy Fathoms de 1953, pero empleando materiales modernos e innovadores. Sin embargo, no bastaba con colocar un anillo de zafiro sobre el bisel del reloj y alegrarse con el resultado obtenido; el nuevo bisel debía conservar el aspecto y la textura de su augusto antepasado, con su elegante color negro y sus puntos de referencia luminiscentes, dos elementos clave para la legibilidad del reloj bajo el agua. El cristal del reloj también formaba parte del proyecto, pero inversamente a los biseles, los cristales de zafiro se han empleado tanto en la industria relojera, que han llegado a convertirse en la norma universal. No obstante, el cristal de zafiro del Fifty Fathoms Anniversaire tenía que reproducir la forma del cristal original, convexo en vez de plano, ya que de esta forma se optimizaba su capacidad de resistencia a la presión del agua durante la inmersión a grandes profundidades. Así fue como estas dos investigaciones – el proyecto bisel y el proyecto cristal – se convirtieron en una sola, cuando Blancpain decidió recrear el espíritu del pasado apoyándose en las tecnologías contemporáneas para trabajar el zafiro.

Para que el primer bisel de zafiro del mundo con puntos de referencia luminiscentes pudiera hacerse realidad, Blancpain tuvo que superar varios desafíos. En primer lugar, logró perfeccionar la técnica para colorear el bisel y realizar las indicaciones en luminova. La ingeniosa solución obtenida consiste en aplicar capas sucesivas de laca sobre el fondo plano del bisel de zafiro, antes de vaciar los lugares donde se van a situar los puntos de referencia de luminova. Seguidamente, se coloca el material luminiscente en las hendiduras, dando vida a los puntos de referencia que serán visibles en la superficie superior.

Pero la aplicación de capas de laca y la creación de puntos de referencia son sólo etapas preliminares. Los investigadores de Blancpain llevaron a cabo un intenso trabajo hasta encontrar un material hermético que pudiera destinarse a la protección de la superficie interior sin alterar o dañar el color de la laca o de los puntos de referencia. Fueron necesarios muchos meses de pruebas e intentos hasta lograr encontrar la solución apropiada.

Seguidamente, los investigadores se dedicaron a estudiar la forma del aro de zafiro. En la industria en general, los relojes de buceo presentaban superficies superiores planas. Los escasos biseles dotados de una ligera curvatura presentaban las referencias en la superficie curvada. En ambos casos, a no ser por el color y las marcas, los biseles no eran muy estéticos. Pero, como las referencias se encontraban sobre la superficie interior del aro transparente, Blancpain tenía la posibilidad de darle al bisel una profundidad visual jamás producida hasta entonces. El aro de zafiro también cumplía la función de un lente que, al presentar una correcta curvatura en su superficie superior, podía animar y hacer resaltar los puntos de referencia.

Las pruebas y los intentos se sucedieron para tratar de determinar una forma óptima. Mientras una curvatura demasiado exagerada hubiese aportado un mayor atractivo visual, aunque hubiese deformado las referencias indicadas en la parte inferior, otra demasiado débil lo hubiera disminuido en exceso. Después de varias decenas de experimentos, Blancpain logró un término medio bastante satisfactorio al calcular una curvatura sutil que no deforma la percepción de los puntos de referencia, sino que los destaca realzando armoniosamente los contornos del reloj.

El desarrollo aún no había terminado. Seguidamente, Blancpain dedicó sus esfuerzos a la búsqueda de un material adhesivo para fijar el aro de zafiro dentro de la ranura de metal en la que debía ser introducida. Como el Fifty Fathoms posee un bisel giratorio (indispensable para el buceo), éste debía estar dotado de una superficie acanalada sobre su circunferencia para facilitar su manipulación. Además, por su parte, el pegamento debía reunir firmeza y alta flexibilidad para poder compensar los cambios de temperatura, la dilatación y la contracción de la superficie metálica.

A todas luces, el bisel de zafiro no estaba destinado a exhibirse en solitario. Era parte integrante de un conjunto óptico que también comprendía el cristal. El Fifty Fathoms original poseía un cristal mineral que era a la vez espeso y curvado para resistir la presión del agua durante la inmersión. De ninguna manera se daría marcha atrás, y por ningún motivo se emplearía un material tan frágil en el nuevo reloj. Sin embargo, había que respetar la apariencia original. Así, el nuevo cristal de zafiro presentaría una superficie superior convexa y un ligero alzamiento para darle el aspecto del robusto modelo original de 1953. Pero el cristal, aún convexo, no estaba destinado a ser un

Tous nos droits sur ce document sont réservés. Ce dernier est destiné au seul destinataire autorisée. Sans notre autorisation écrite préalable, il ne peut être ni copié, ni reproduit, ni communiqué à des tiers.

El conjunto del bisel y el cristal actual se inspira en los modelos históricos de Blancpain, pero se fabrica con materiales contemporáneos.

40 / 40	Cotes en mm Tolérances en µ
Tol. générales: ± 20	Angles non tol.: ± 5°

JB 1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

lente, por lo que Blancpain desarrolló una forma curvada en las superficies interna y externa – en contraste con el bisel de zafiro que, a pesar de ser convexo en su faz superior, es plano en la cara inferior.

Sin lugar a dudas, podemos explicar de distintas maneras por qué la edición de aniversario del Fifty Fathoms presentada en 2003 y producida en tres series limitadas de 50 piezas, quedó agotada instantáneamente y se transformó de inmediato en una pieza tan codiciada de la colección. No cabe duda de que su apariencia clásica, realizada con una tecnología moderna resistente a las rayaduras, formaba parte del palmarés establecido por los coleccionistas. Por ello, era evidente que el bisel de zafiro y el cristal de zafiro curvado volverían a encontrarse en el nuevo Fifty Fathoms Sport Collection de la línea Fifty Fathoms, el Air Command (lanzado en 2007) y el Speed Command (revelado en 2008). Aunque las formas son idénticas a las del modelo de 2003, y considerando que los procesos de producción no se han modificado, salvo algunas mejoras realizadas en el trascurso de los últimos cuatro años, la nueva colección Sport Collection ha ofrecido la posibilidad de extender la gama de colores. De ahora en adelante, la gama se presenta como un auténtico arco iris. A pesar de que, como es debido, el color negro sigue siendo uno de los pilares de la colección, también lo acompañan el blanco y el gris. Del mismo modo, el surtido de colores de luminova también se ha desarrollado y se propone en amarillo, naranja, gris y una tonalidad única de negro que pasa casi desapercibida a la luz del día, pero resplandece en la oscuridad. Los relojes para señora poseen un abanico mucho más amplio, completado por el celeste y el rosa pastel. Pero sea cual fuere el color elegido, la resistencia del zafiro ofrece una total garantía para suprimir victoriosamente esta irrefrenable fuerza de colisión. ■

CHAMPÁN

Maduración del champán Les Aventures en las cavas de Lenoble.

LA CARTA SOBRE EL VINO DE BLANCPAIN

POR **JEFFREY S. KINGSTON**

¿Ha sido usted un consumidor empedernido? Un consumidor fiel, aficionado, que sigue *repitiendo* a tal grado que si le diesen puntos para viajero frecuente tendría ya la tarjeta diamante o platino. Como preludio de la comida en un gran restaurante lo pidió. En las fiestas importantes lo pidió. Para recordar los momentos memorables de su vida lo pidió. No faltó en ninguna celebración.

Para mí, eso es más que fidelidad. Rara vez los cruzados, con todo su fervor religioso, lograron esta perseverancia inquebrantable.

Pero para mucha gente ese es el lugar que ocupa el champán. Es el acompañamiento obligado de banquetes, fiestas, celebraciones y bodas. Y aunque resulte un poco absurdo, como si fuese agua bautismal, en los vestuarios se riegan con él los atletas, que quizá no tienen la más remota idea de lo que es el champán, aparte de que es lo que corresponde a la hora de empapar a sus compañeros.

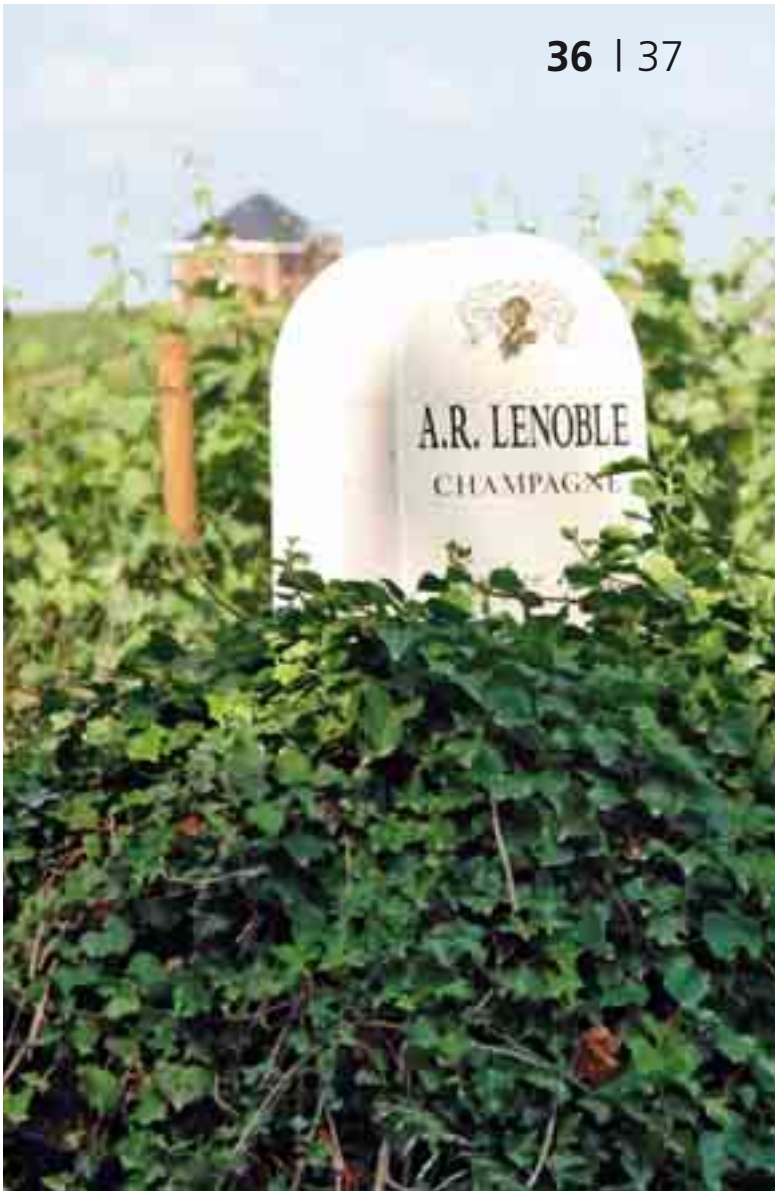
Sin embargo, negros nubarrones amenazan esta relación perfecta entre los productores de champán y sus fieles clientes. Es casi seguro que ese ardor consumista va acompañado de una falta total de noción de qué es *exactamente* lo que se está pidiendo. Antes de salir furioso a escribir cartas de protesta por esta observación muy radical, por cierto, reflexione un instante. Por supuesto que la mayoría de los bebedores de champán – dejando de lado a los deportistas que agitan botellas y bailan en los vestuarios después de una Copa del

Viñedo en la región de Champaña, cerca de Damery.

Mundo o una Serie Mundial (pero en realidad no lo beben, sino que se bañan con él) – saben que la botella puede ser un Moët & Chandon, un Veuve Cliquot o incluso un Taittinger Comte de Champagne. Pero esas sólo son *marcas*. Aunque usted sepa a ciencia cierta que era el champán preferido de Churchill, ¿podría identificar concretamente qué clases de uva contiene una botella de Pol Roger? Sí claro, se trata de una *cuvée* de prestigio, pero ¿de qué *viñedos* provienen el Gosset Celebris, la Grande Dame o Dom Pérignon? ¿Puede dar el nombre de los viñedos de Champaña e identificar la uva que da cada uno de ellos? ¿Conoce la clasificación de cada una de esas viñas según parámetros de *calidad*? Ah, tal vez convendría que no se precipitase a enviar esa carta de indignación.

Los aficionados al vino en general pueden meditar sobre este tipo de detalles. Los fanáticos del vino de Borgoña debaten de buena gana sobre si el Clos de Vougeot de un determinado productor (procedente, claro está, de un viñedo *grand cru* y elaborado con un 100% de uvas *pinot noir*) proviene de una parcela privilegiada situada en la parte alta de la ladera, cerca del Château, o de hileras de viñas menos favorecidas que lindan con la Route Nationale. Asimismo, los bebedores de vino de Burdeos conocen la clasificación oficial de los Châteaux de 1855 (y el cambio efectuado en 1973, así como la clasificación oficiosa publicada por Parker) y saben la diferencia entre la variedad de uva Médoc y la de la margen derecha. Los bebedores de *cabernet* de Napa Valley saben lo que es el Oakville Bench. Lo mismo se aplica a casi todas las demás regiones vinícolas del mundo. A la hora de apreciar y seleccionar un vino, lo decisivo son los detalles sobre la uva y el viñedo. Éstos encierran nociones ligadas al *terroir*. Un vino bien elaborado será el reflejo, o mejor dicho, estará empapado de sabores y matices del lugar exacto de donde viene y, por supuesto, del tipo de cepas.

¿Qué tiene de excepcional el champán para que destaque por encima de la mayoría de los demás vinos de prestigio, y para que el esplendor de las marcas deje al margen esos detalles? ¿Cómo puede ser que hasta los más apasionados expertos en vinos, que se deleitan con su saber enciclopédico sobre el pedigrí de todas las uvas y viñedos representados en sus bodegas, simplemente pasen por alto lo esencial cuando se trata de sus botellas de champán?



LA CALIDAD Y LOS ATRIBUTOS DEL CHAMPÁN **ESTÁN LIGADOS A LOS DETALLES DEL VIÑEDO Y LA UVA.**

Por su considerable habilidad en materia de marketing, las grandes casas de champán han triunfado, logrando que su nombre sea más importante que las uvas y los viñedos. Ni siquiera el gurú de la enología Robert Parker, no obstante su apasionada tendencia al consumismo, ha intentado rasgar el velo. Lo que promueven las grandes casas es su *mezcla* de vinos procedentes de diferentes parcelas y su habilidad para mantener una continuidad en cuanto al sabor tradicional mediante la adecuada mezcla de uvas y cosechas. Es un proceso en el que el *terroir* no desempeña ningún papel, más bien se va esfumando del vino resultante y, por consiguiente, escapa a la vista del consumidor.

"Lettres du Brassus" va a revelar un aspecto del que se desentienden casi totalmente la prensa especializada y los profesionales del

vino, y a mirar el champán con el mismo cristal que otros vinos de prestigio, en los que la calidad y los atributos están indefectiblemente ligados a los detalles del viñedo y la uva. *Vamos a examinar lo que ocultan las grandes casas, es decir el terroir.* Es poco probable que, al terminar de leer este artículo, millones de lectores guarden el presente número de nuestra revista en el bolsillo para su próxima expedición en busca de vino, como ocurre con la última edición de la revista de Parker, pero ojalá podamos al menos presentar una nueva perspectiva sobre el champán.

Las grandes casas aplican una estrategia que antepone la marca al viñedo o la uva, por eso, para apreciar la noción de *terroir,* hay que recurrir a las fincas consagradas a la producción exclusiva de champán. Un espléndido ejemplo de este tipo de productor exclusivo es el de A. R. Lenoble, en el pueblo de Damery. El propietario es Antoine Malassagne, cuyo bisabuelo, Armand Graser,

LENOBLE FORMA PARTE DE UN GRUPO DE REBELDES QUE ELABORAN **VINOS CON VERDADERO CARÁCTER QUE VALEN LA PENA EL ESFUERZO POR CONSEGUIRLOS.**

Vista de la colina de Montaigu desde las viñas de Le Vallon.

que era negociante de vinos en Alsacia, se instaló en la región de Champaña y comenzó a elaborar champán en 1915, adoptando el nombre de "A. R. Lenoble" en 1920. Entre otros, la familia Graser poseía los viñedos *grand cru* de Chouilly. El padre de Antoine, que se casó con una hija de Graser, se hizo cargo de la empresa en 1973. Las marcas de champán han ocultado tan bien esos detalles que, hasta la evocación del lugar de la finca del abuelo de Antoine, que debería suscitar la misma emoción que, por ejemplo, una finca borgoñona en Vosne-Romanée (ya que Chouilly no es más que uno de los nueve pagos calificados como *grand cru chardonnay* dentro de la denominación *champagne*), no hace ni siquiera arquear una ceja, incluso entre los fervientes aficionados al champán.

Hoy, Antoine y su hermana Anne administran conjuntamente la empresa A. R. Lenoble, lo que marca la llegada de la cuarta generación al mando de la empresa familiar de champán.

El profundo abismo entre la filosofía de Lenoble y las grandes casas se hizo patente en menos de 15 minutos, mientras estaba sentado en compañía de Antoine en su sala de visitas en Damery. Damery es un pequeño pueblo situado entre Reims y Épernay, los dos grandes polos demográficos de la región de Champaña. De su escritorio, Antoine sacó y abrió el listado de clasificación de viñedos del *Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne* (Comité Interprofesional del Vino de Champaña), donde se enumeran, uno por uno, los viñedos de la entera denominación champán, es decir, todos los de la región que pueden producir vino bajo ese nombre y, sobre todo, el lugar que ocupan en la lista. El aparente abismo entre el champán y los demás vinos de Francia no era tan enorme después de todo. Como en otras importantes regiones de cultivo, existe un ranking de los mejores viñedos, en el que se posicionan en primer lugar las apelaciones *grand cru*, seguidas por *premier cru*, y finalmente la categoría *champán*. Así son, más o menos, las clasificaciones en Borgoña. Pero, volviendo sobre nuestra comparación con vinos de Borgoña para no apartarnos del tema, las clasificaciones se rigen por criterios bastante más estrictos. Los vecinos de la zona de Borgoña quizá insisten en que determinado viñedo *premier cru* es superior a otro, por ejemplo, que Puligny-Montrachet Les Pucelles es mejor que Puligny-Montrachet Le Clavoillon; sin embargo, las dos denominaciones están a la par según las clasificaciones oficiales. En el caso del champán, en cambio, se utiliza el sistema de puntuación de 100 puntos. Todos los viñedos *grand cru* alcanzan la puntuación de 100 puntos; los *premier crus* entre 90 y 99 y el *champán* entre 80 y 89. Así pues, según el baremo oficial, un viñedo *premier cru* con 99 puntos se diferencia notablemente de uno con sólo 91 puntos.

Las cavas de Lenoble en Damery

Anne y Antoine Malassagne.

Además de eso, las clasificaciones se hacen por tipo de uva. Para elaborar champán se pueden utilizar únicamente tres variedades: *chardonnay*, *pinot noir* o *pinot meunier* y, por lo menos para las castas *chardonnay* y *pinot noir*, existen distintas categorías de viñedos que utilizan el sistema de 100 puntos. Así, por ejemplo, la clasificación *grand cru* de Chouilly es sólo para la lista de *chardonnay*; otra colección completamente distinta de viñedos es para la lista de *pinot noir*. Hay nueve viñedos clasificados *grand cru* de uva *chardonnay* y trece de uva *pinot noir*. La casta *pinot meunier* es la menos fina.

Todo el champán elaborado por Lenoble está hecho con uva *grand cru* o *premier cru*. En efecto, los viñedos con menos jerarquía que se utilizan tienen 95 puntos. Las grandes casas, dada su enorme producción, simplemente no pueden aplicar una norma tan noble.

No importa cuan apasionante puede haber sido esta lista altamente confidencial hasta el momento, quedarse allí en la sala de visitas con la boca abierta viendo esos rankings calibrados con precisión no era tampoco la mejor manera para llegar a entender la noción de *terroir*. De modo que me subí al coche de Antoine, pues era hora de atravesar Épernay y de partir rumbo a Chouilly. Las dos mejores *cuvées* de Lenoble, *Les Aventures* y *Le Gentilhomme* se elaboran exclusivamente con uvas cultivadas en Chouilly, es decir que, en ambos casos se trata de champán *grand cru* al 100% y ambos elaborados al 100% con uva *chardonnay*.

Primera parada: *Le Vallon*, una de las parcelas de Lenoble en Chouilly. El vino *Le Gentilhomme* se elabora con uvas de *Le Vallon* y *Les Cités*, otra parcela de Chouilly. Mientras íbamos caminando entre las viñas de *Le Vallon* surgió inmediatamente una pregunta: Puesto que esta es uva de tipo *chardonnay*, la misma que se utiliza en Borgoña, y está plantada en una parcela clasificada como *grand cru*, ¿qué pasaría si se intentase, por ejemplo, elaborar champán con uva *chardonnay* procedente de una parcela de Borgoña *grand cru* como *Corton-Charlemagne*? Al oir esto Antoine no dibujó una sonrisa, sino que manifestó abiertamente que la idea le agradaba tanto como comer pescado rancio y, poniendo cara de lástima por la profunda ignorancia que demostraba esa pregunta, me explicó que el champán de gran calidad está condicionado por el suelo de estratos calcáreos impregnados de minerales. Éstos dan al vino una astringencia que le aporta equilibrio. La uva blanca originaria de Borgoña sería demasiado gruesa y pesada para elaborar un vino espumoso de primera calidad (dicho peso y opulencia son, claro, muy apreciados en los grandes vinos blancos de Borgoña).

El Dr. George Derbalian es uno de los especialistas en vinos de la revista "Lettres du Brassus". Fundador de la sociedad californiana Atherton Wine Imports, Derbalian no sólo es uno de los mayores importadores de vinos selectos en los EE.UU., sino que también goza de merecida fama mundial como uno de los grandes y más respetados conocedores de vinos y expertos catadores. Año tras año recorre la senda del vino en Europa y Estados Unidos para reunirse con los productores, los dueños de los mejores viñedos, los jefes de bodega y otras personalidades del mundo del vino. Cada año cata literalmente varios miles de vinos, desde las añadas más antiguas hasta las más recientes. En este número de la revista, el Dr. Derbalian comparte con nosotros el descubrimiento de los champanes extraordinarios de A. R. Lenoble.

Puede ser que *Le Vallon* y *Les Cités* marquen el pináculo de la excelencia en el sistema de puntuación oficial, ambos como viñedos *grand cru* de Chouilly, después de todo son parcelas *grand cru* con 100 puntos, pero escalando posiciones hay algo mejor aún, *Le Montaigu*. Allí, a la vista, a pocos pasos de *Le Vallon*, se encuentra el viñedo *Les Aventures.* La palabra "montaña" es demasiado fuerte para definir el terreno elevado donde está *Les Aventures*; "monte" es un término mejor. Pero este monte asegura una perfecta exposición al sol y una combinación ideal de suelo calcáreo y minerales que hacen de este viñedo el *grand cru* de los *grand crus*. La máxima puntuación del sistema oficial es de 100 puntos, pero *Les Aventures* se sitúa por encima. El viñedo sólo tenía un puñado de hileras, pero era un *monopole*, o sea que Lenoble era dueño de toda la parcela.

Si busca un ejemplo evidente del abismo que existe entre las grandes casas y su cultura de jugar a combinar viñedos y los pequeños productores fieles al método *terroir*, lo encontrará en *Les Aventures* de Lenoble. Esta *cuvée*, la mejor de Lenoble, está elaborada exclusivamente con uvas de ese viñedo. Aunque es resultado del ensamblaje de varias añadas, se trasluce el carácter de la viña. El vino obtenido es 100% *chardonnay* de la parcela *Les Aventures*. Mas el producir champán de este calibre utilizando las uvas de un único viñedo se paga caro; como la parcela es minúscula, la producción es muy limitada. Cada año se producen grandes cantidades de Dom Pérignon, mientras que para encontrar champán procedente de *Les Aventures* se necesita perseverancia y una búsqueda concienzuda.

Después de nuestra excursión a los viñedos de Chouilly, regresamos a Damery y bajamos a las cavas subterráneas de Lenoble. Otro aspecto que diferencia *Les Aventures* del champán elaborado a escala industrial. Siguiendo la práctica tradicional, la famosa *méthode champenoise*, los champanes de Lenoble se crían en botellas que deben reposar con las lías (levaduras muertas), apiladas en rimas. Salvo muy raras excepciones, durante el período de envejecimiento se utiliza un tapón de metal para los vinos sometidos a crianza. Cuando se considera que la crianza ha llegado a su punto óptimo, se inclina boca abajo la botella y se somete manualmente a un movimiento de rotación (el llamado "removido") para hacer caer el sedimento (compuesto por las lías y levaduras) hasta el tapón, después de lo cual se sumerge el cuello de la botella en una solución congelante, se destapa y la propia presión del vino expulsa el sedimento congelado. Finalmente, se pone el tapón de corcho. En el caso de *Les Aventures* durante la crianza se emplea un tapón de corcho y no de metal. Los tapones de corcho son naturales, por lo que permiten el paso de una mínima cantidad de oxígeno, algo esencial para un buen vino de crianza, pues facilita la maduración del caldo.

Otra diferencia más es que el champán Lenoble *Les Aventures* e incluso las demás *cuvées* de Lenoble se elaboran por encargo. El envejecimiento en botella continúa hasta que llega el pedido del cliente. Es entonces cuando comienza el proceso de removido. Los champanes Lenoble están hechos de modo exclusivo, por encargo, como caprichos, lo que permite un largo período de envejecimiento del vino con su sedimento.

En un mercado plagado de gigantes de la fabricación masiva, cuesta llamar la atención con vinos exclusivos que son producto de un trabajo manual y pura expresión de *terroir,* sobre todo, porque se ha conseguido ocultar a la vista del público hasta los nombres de los viñedos y su jerarquía. Pero Antoine Malassagne forma parte de un pequeño grupo de personas, consideradas un tanto rebeldes, que en bodega elaboran vinos con verdadero carácter y, para el aficionado, estos son champanes que valen la pena el esfuerzo por conseguirlos. ■

EL PUEBLO DE CHOUILLY

APUNTES DE DEGUSTACIÓN.

Les Aventures:

Es una mezcla de tres añadas excepcionales, las de 1990, 1995 y 1996, elaborada exclusivamente con uva *chardonnay* de la parcela *Les Aventures*. Reúne todas las cualidades esenciales: la opulencia y la madurez de 1990, la brillantez y el largo en boca de 1996, y el equilibrio de 1995. El vino revela no sólo un carácter y estructura extraordinarios, sino también la elegancia de una excelente crianza. Notable equilibrio entre la untuosidad y el intenso sabor a fruta.

1999 Le Gentilhomme:

Elaborado también al 100% con uva *chardonnay* de los viñedos *grand cru* de Chouilly. Se muestra algo más frutal que el vino *Les Aventures*, con un delicado equilibrio entre el leve toque cítrico y los matices de crema. Es un vino elegantísimo.

A. R. Lenoble Rosé 2002:

El Rosé se hace con un 85% de *chardonnay*, exclusivamente de parcelas *grand cru*, y un 15% de *pinot noir*, *premier cru*; esta combinación es muy inhabitual para los champanes rosados que, por lo general, contienen menos de un 40% de uva *chardonnay*. Este elevado porcentaje de cepa *chardonnay* confiere al rosé de Lenoble una frescura que los demás rosés no tienen. Lo que sorprende es que, si bien contiene menos *pinot noir*, el rosé de Lenoble es de un color rosa algo más intenso y profundo que la mayoría de las *cuvées* de rosé. Tiene burbujas finas, abundantes y persistentes, por lo que debe servirse con cuidado en la copa tulipán para evitar que desborde. En nariz sobresalen aromas de levadura y también, como era de prever por su intenso color, a frutas rojas (cerezas). A diferencia de los otros de calidad inferior, se adivina inmediatamente que está elaborado con un vino de mucho cuerpo y carácter. En el paladar aparecen notas de pomelo rosado, con un leve dejo a frutas rojas y pan tostado. Es un champán que no se bebe por beberlo, hay arte tras este producto que exige la atención del consumidor.

A. R. Lenoble 1996

Este champán se muestra con la complejidad adquirida año tras año, Tiene no sólo abundantes aromas de levadura y cítricos, sino también notas de avellana y vainilla. En boca, con un final notable, se revela la calidad del vino con el que se elaboró. De alguna manera, este champán tiene las características de un buen vino blanco de Borgoña: gran acidez, profunda madurez de la fruta y largo en boca. Cuando se hace demasiado hincapié en las viñas con que fue elaborado es señal de que se trata de un champán estupendo.

La personalización de relojes mediante el arte secular del grabado es una especialidad emblemática de Blancpain. El talento de nuestras grabadoras se expresa sobre los metales más nobles, como el oro y el platino, así como sobre el cobre o el latón. Por incisión, ellas reproducen en relieve imágenes vivas grabadas a mano bajo el microscopio. Para personalizar los guarda-

UNA PRECIOSA TRÍADA

GESTOS MAJESTUOSOS DE GRAN PRECISIÓN

tiempos, las grabadoras de Blancpain trabajan minuciosamente según las pautas establecidas por el diseño elegido por el futuro propietario, garantizando la singularidad del reloj y convirtiéndolo en una auténtica obra de arte producida en un único ejemplar. Los artesanos grabadores deben conocer en profundidad las técnicas de diseño y practicar continuamente pues sólo así adquirirán sus manos la seguridad, habilidad y destreza necesarias.

POR **DIDIER SCHMUTZ**

12 H
3 H

Sólo los mejores entre los mejores trabajan en los talleres que dan vida a los calibres Blancpain. La Manufactura Blancpain es, sin lugar a dudas, un auténtico manantial de talentos. Esta afirmación, que no es gratuita ni desproporcionada, se confirma una vez más con Marie-Laure, Anaïs y Gwenaëlle. Para conocerlas mejor, empecemos por emprender un corto viaje a París o, para ser más precisos, a la prestigiosa Escuela Boulle, donde las tres grabadoras recibieron esta codiciada formación.

Fundada en 1886 y contemporánea de la Revolución Industrial la Escuela Boulle ha atravesado el siglo XX para seguir siendo en la actualidad un lugar mítico, cargado de tradiciones e innovación, un crisol del que brotan nuevos *savoir-faire* alimentados por la experiencia de expresiones y movimientos manuales seculares. En cierto modo, la escuela se ha convertido simultáneamente en un conservatorio de expresiones y movimientos precisos y de conocimientos artesanales – en su acepción más noble –, así como en un auténtico laboratorio de creación – esta vez en el sentido más amplio de la palabra – lo cual hoy engloba el concepto del diseño.

Tradiciones, *savoir-faire*, creación, expresiones y movimientos manuales seculares… el vocabulario es exactamente el mismo que se emplea en Alta Relojería. Estos términos también sugieren que los bancos de esta escuela de arte parisina no están destinados a cualquiera, al igual que los magníficos bancos grabados con el nombre de Blancpain. Muchos son los candidatos presentados, y muy pocos los elegidos. Juzguen ustedes: de tres mil quinientos candidatos, por lo general jóvenes que ya poseen una titulación en artes aplicadas, sólo seiscientos expedientes superan el primer control; tras una segunda selección, menos de doscientos alumnos son admitidos al concurso de entrada. Finalmente, sólo veinticuatro estudiantes traspasarán el umbral de la Escuela Boulle. Ni uno más, lo que significa que tan sólo un 10% de los aspirantes resulta aceptado.

Indudablemente, el lector comprenderá que no exageraba cuando al principio de este artículo mencioné que "sólo los mejores, entre los mejores…".

NO EXAGERABA CUANDO AL PRINCIPIO DE ESTE ARTÍCULO MENCIONÉ QUE **"SÓLO LOS MEJORES, ENTRE LOS MEJORES…".**

Desde el diseño hasta la realización final, el dominio artístico de las grabadoras es total. A la izquierda, Anaïs.

Gwenaëlle en la etapa del yeso. Esta etapa le permitirá determinar el volumen definitivo y evaluar las dificultades que surgirán durante el grabado.

EL ARTE DEL GRABADO MANUAL CONSTITUYE **LA EXPRESIÓN MÁS NOBLE Y REFINADA DE LA FILOSOFÍA BLANCPAIN.**

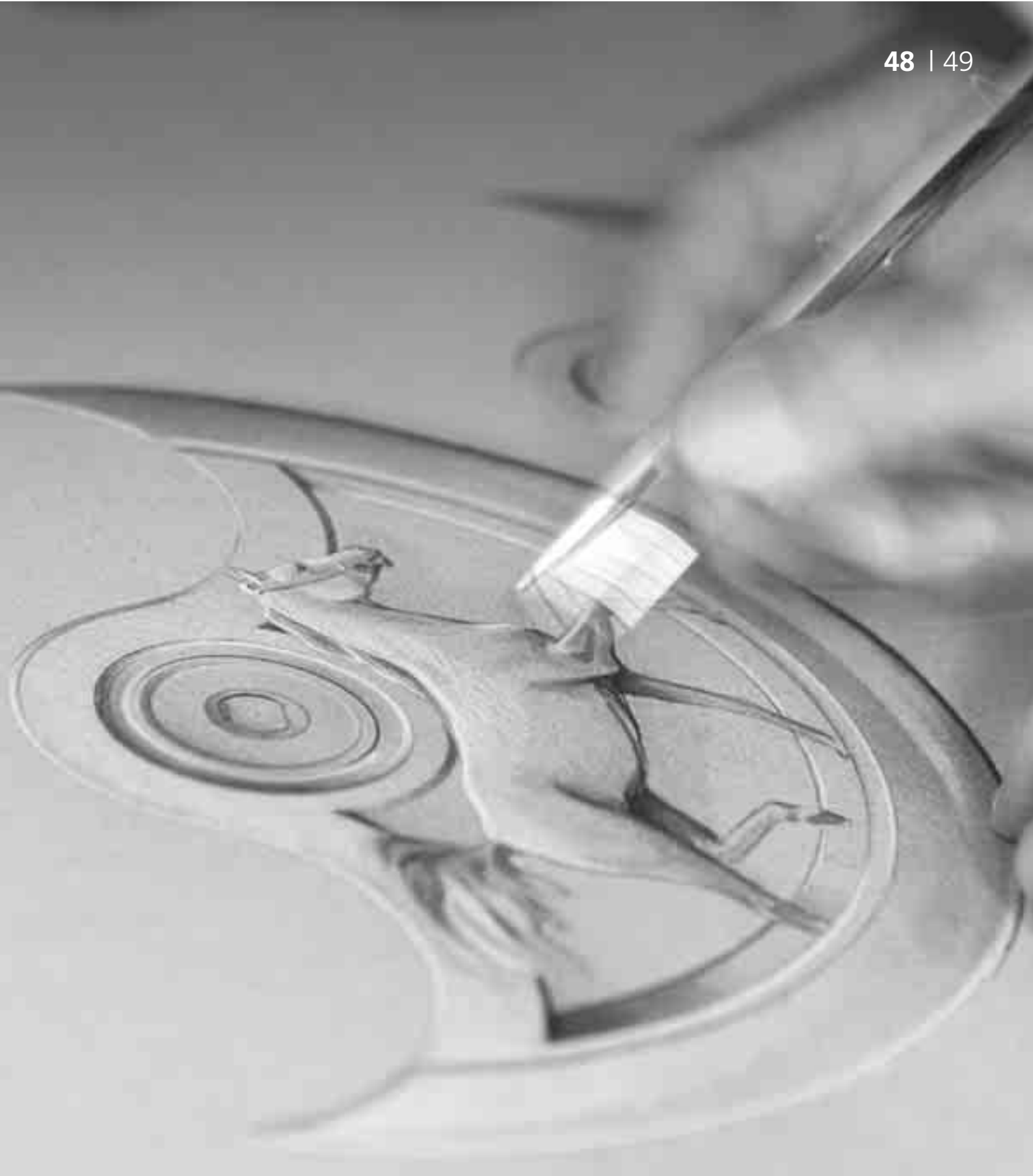
Alta Relojería: la felicidad

Al cabo de una formación tan selectiva como ésta, no es difícil imaginar que nuestras grabadoras continuarán su carrera en los talleres de orfebrería o de joyería más ilustres del mercado o, como mínimo, en la Moneda de París, el establecimiento que graba y fabrica los euros de la República Francesa mediante matrices de base elaboradas con métodos ancestrales.

Sin embargo, no siempre es así. Las industrias también buscan con entusiasmo a estos expertos. Así, antes de descubrir la felicidad total en la Alta Relojería, Marie-Laure pasó aproximadamente diez años en una fábrica especializada en el termoformado, elaborando moldes para empaques de perfumería. "En realidad me aburría… pero no me daba cuenta", confiesa Marie-Laure, "al llegar a Le Brassus volví a coger un buril [1] para modelar, y sólo entonces volví a sentir el espíritu de la Escuela Boulle, la manera de trabajar a la antigua, el grabado auténtico." Sus dos colegas añaden que "en Francia, en una empresa, por lo general nadie ve la diferencia entre un hermoso grabado y otro, lo único que cuenta es que el trabajo se haga con rapidez. Aquí, en el taller de La Granja, es totalmente distinto, se nos reconoce por lo que valemos y estamos felices de expresar nuestros dones en piezas relojeras, que de por sí ya son obras de arte. ¡El non plus ultra!"

Sí, efectivamente, no hay nada mejor que grabar minuciosamente; por ejemplo, las masas oscilantes de las grandes complicaciones. Cuando una de las manos de la preciosa tríada empieza a grabar una pieza, sabemos de antemano que se tratará de un objeto único. Y esto es exactamente lo que Blancpain desea.

[1] Pequeña herramienta de grabador, por lo general tallada sobre medida en función de la morfología de la mano; la hoja está afilada en distintas formas: plana, redonda y puntiaguda, dependiendo del relieve a grabar.



BLANCPAIN

El arte sin concesionnes

La Escuela Boulle no sólo tiene el honor de entregar un diploma a los escasos elegidos, sino también transmite su espíritu, a imagen de los Compañeros del Deber que recorren Francia – y algunas veces también el mundo – trabajando para llevar a cabo su obra maestra y pasar a la vida activa con un bagaje que supera toda competencia profesional.

"Ser grabador, es formar parte de una comunidad." Y no nos cabe ni la menor duda, pues en este aspecto, las tres artistas son unánimes. "Una vez que has entrado, te quedas" añade Marie-Laure, "cada vez que voy a París, paso por la escuela y nos reciben como si aún formáramos parte de ella". Además, sea ya para responder una pregunta, resolver un problema técnico o simplemente por amistad, mantenemos contacto con nuestro profesor, el señor Le Hir, quien ya ha venido varias veces a la Manufactura Blancpain."

Así se crean lazos preciosos y así fue como, en un hermoso día de febrero, Marie-Laure decidió hablar seriamente con su antiguo profesor. Su misión tenía un objetivo muy particular: ¡reclutar! Esto fue en el año 2007. Algunos meses más tarde, Anaïs y Gwenaëlle tomarían el camino hacia el Valle de Joux. Así nació la tríada.

Marie-Laure: "El grabado con binocular requiere una fuerte concentración; es una auténtica gimnasia para los ojos."

La Dirección General de Blancpain había tomado la decisión de desarrollar el taller de grabado de manera tradicional, sin recurrir a ningún tipo de tecnología punta. Probablemente, o digamos más bien sin lugar a duda, porque el grabado exclusivamente manual constituye la expresión más noble y refinada – en el sentido propio y figurado del término, tanto en el gesto como en el espíritu – de la filosofía Blancpain. Jamás recurriremos al grabado a máquina. Con este espíritu que conduce a la elaboración del objeto de arte, no se harán concesiones a las técnicas numéricas; es obvio que éstas facilitan el trabajo y también aumentan la velocidad de ejecución, pero le sustraen el toque de ingenio del artista. Ancladas en su *savoir-faire* y educadas en el total respeto por los objetos perfectamente manufacturados, nuestras grabadoras no están aquí para realizar este tipo de labor; tampoco lo querrían. Anaïs insiste: "El grabado numérico no es un grabado, pues lo único que nos queda es pulir y retocar. Hice esto durante seis meses, y créanme, no es nada interesante." En Blancpain, los responsables de la Manufactura añaden: "Se nota una enorme diferencia entre el trabajo hecho a mano y el hecho a máquina."

El cliente – o más bien el apasionado de arte – también aprecia la diferencia. Los encargos de motivos personalizados se acumulan y la lista de espera es cada vez más larga.

En su taller, las tres grabadoras trabajan minuciosamente y al final, la paciencia del aficionado se verá recompensada con creces. ■

VIAJE POR JAPÓN

Este año, en agosto, la Feria Mundial de Relojería TOBU se llevó a cabo en Tokio. Durante la exposición, Gwenaëlle se convirtió en la embajadora del arte supremo que se cultiva en el taller de grabado de La Granja. En el país de las estampas, donde las obras de arte se obtienen trazando un delicado grabado sobre la madera, su presencia en el espacio Blancpain fue, sin duda alguna, muy notoria. A continuación nos cuenta sus impresiones:

"Tenía carta blanca en cuanto al motivo, por lo que preferí grabar el monte Fuji para que los espectadores pudieran encontrarse con un paisaje conocido por ellos. Diseñé el croquis rápidamente en mi cuarto de hotel, sin antes pasar por la etapa del yeso... en esos momentos tenía grandes dudas en cuanto al resultado", nos relata ella.

Sin molde, Gwenaëlle se lanzó a realizar este trabajo de suma delicadeza sin contar con el apoyo necesario. Surgieron algunas dudas, sobre todo porque éste era su primer grabado de un paisaje. Los miedos se disiparon rápidamente gracias al interés de un público numeroso, conocedor de los grabados de las estampas japonesas. "Las personas se aglomeraron alrededor de la pantalla gigante que, gracias a una cámara dispuesta en mi binocular, transmitía el conjunto de mis maniobras. El interés del público era tan grande, que volvía al final de la jornada para observar cómo había avanzado mi trabajo. "

Philippe Chevrier, **el arquitecto de la alta cocina**

POR **JEFFREY S. KINGSTON**

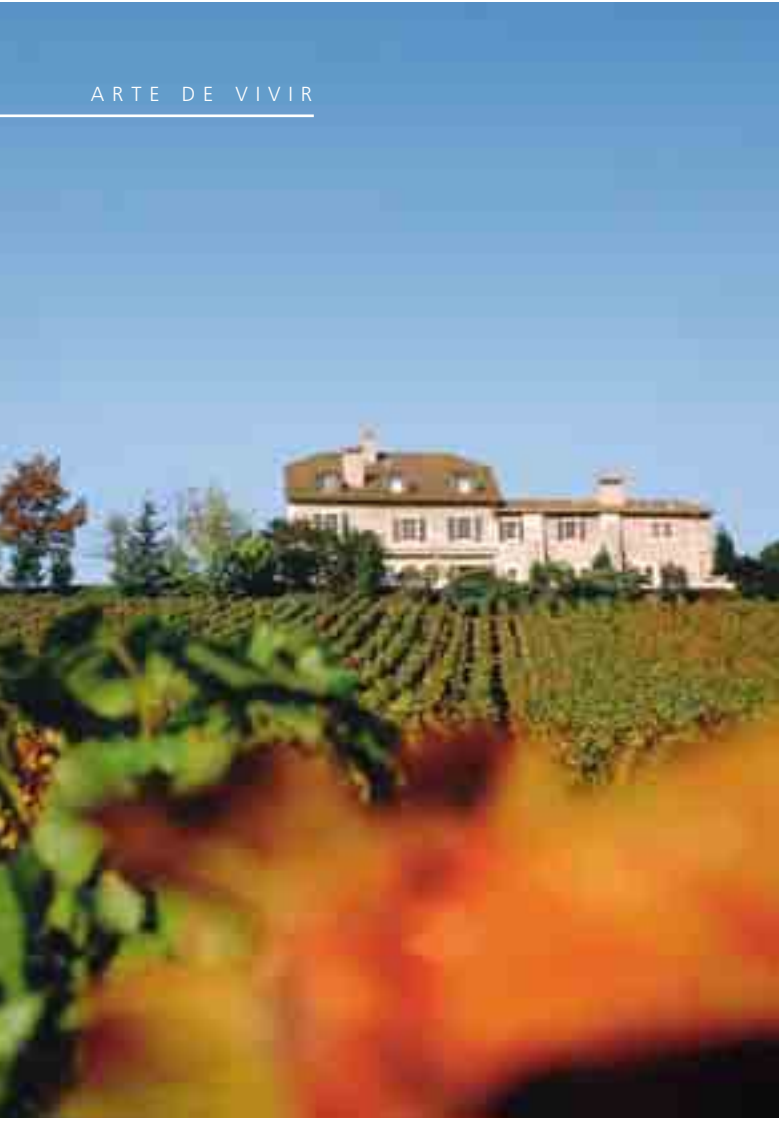
EL CHEF PHILIPPE CHEVRIER, CON DOS ESTRELLAS MICHELIN, COMPARA SU TRABAJO CON EL DE UN ARQUITECTO **PUES ELABORA CADA PLATO CON METICULOSA ATENCIÓN AL DETALLE MÁS INSIGNIFICANTE.**

Según una leyenda bien arraigada, la cocina de gran calidad requiere sensibilidad. Un chorrito de esto, una pizca de aquello, tal vez unas gotas de otra cosa, y revolver todo enérgicamente en una sartén..., todo eso denota que se trata de un profesional en pleno trabajo. Para alimentar este mito, los chefs más famosos, en los programas de televisión, declaran que cocinar es eso… "y algo más" y, visiblemente complacidos con sus propias creaciones, proclaman su triunfo con un "¡ah, lo mío sí que es arte!".

Hay un lugar para cocinar así, siempre y cuando se descarten las exclamaciones de satisfacción que lanzan algunos personajes, que son pura pose delante de las cámaras de televisión, y ese lugar es en casa de uno. Las preparaciones sencillas permiten este enfoque más informal.

Pero para poder acceder al pináculo de la gastronomía suiza, hay que evitar la chapucería y negarse a esas tentaciones de la ligereza. Durante nuestra conversación, el chef suizo Philippe Chevrier (dos estrellas Michelin) utilizó varias veces la palabra "*precisión*". En efecto, en su opinión, la disciplina estricta del maestro pastelero se aplica a toda la gama de platos elaborados en su restaurante (y él es un brillante pastelero, un elemento que hace que se diferencie de los demás grandes chefs internacionales que delegan la labor de pastelería en sus ayudantes de cocina). Como saben los buenos cocineros – y olvídese por completo de los fanfarrones de la televisión que pretenden hacerle creer lo contrario – hacer pasteles es un arte que

CHATEAUMEUX



A la izquierda, las viñas de Satigny y el Domaine de Châteauvieux. A la derecha, el bogavante azul de Bretaña, asado con níscalos y emulsión de caparazones con estragón.

PHILIPPE CHEVRIER HA ALCANZADO EL PINÁCULO DE LA GASTRONOMÍA SUIZA, Y ES **UNO DE LOS TRES CHEFS QUE ENCARNAN LA COCINA SUIZA ACTUAL.**

requiere mucha destreza y rigor. Es necesario pesar bien los ingredientes y respetar estrictamente los tiempos de cocción. Esa disciplina, o "*precisión*" en el trabajo como dice el propio Philippe Chevrier, se aplica a todo lo que compone el menú del Domaine de Châteauvieux, su restaurante ubicado cerca de Ginebra.

Una "precisión milimétrica" que caracteriza la cocina suiza actual. No es de extrañar que Philippe Chevrier haya sido alumno del legendario Fredy Girardet. Durante su reinado en Crissier, una localidad cerca de Lausana, Fredy Girardet fue aclamado como el mejor chef del mundo. Crissier se convirtió en un lugar de *obligado* peregrinaje para sibaritas de todos los continentes, que venían a experimentar el impresionante refinamiento de su interpretación helvética de la cocina francesa. Girardet era conocido por seleccionar meticulosamente los mejores ingredientes y por su visión tan creativa a la hora de elaborar un plato, pero su esplendor y su supremacía sobre todos los demás chefs galardonados en la guía Michelin se debían a su esmero casi obsesivo en los más mínimos detalles de cada plato. Su *precisión* en todos los aspectos.

Philippe Chevrier fue discípulo de Girardet y, junto con otros dos de sus discípulos, a saber, Gérard Rabaey (Restaurant Le Pont de Brent, Nº 3 de Lettres du Brassus) y Philippe Rochat (Restaurant L'Hôtel de Ville, Nº 1 de Lettres du Brassus) ha alcanzado el pináculo de la gastronomía nacional. Girardet les entregó la antorcha y ellos tres encarnan, aún más ahora, la gran cocina suiza.

La disciplina y, una vez más, la *precisión*, son dos cosas que, por descontado, esperan los gourmets suizos. Philippe Chevrier estima que no es casualidad que su estilo se haya desarrollado en el mismo país que ha sido capaz de crear arte a través de la fabricación de relojes. Según él existe un paralelismo. La paciente y meticulosa atención al detalle más insignificante que se dedica al diseño y fabricación de un exquisito reloj hecho a mano se refleja en la elaboración de una comida refinada.

Pero el paralelismo no termina ahí. Philippe Chevrier no insiste únicamente sobre la precisión absoluta en la preparación de cada plato – ni esa pizca ni ese chorrito, nada está librado al azar – sino también sobre su concepción. Aunque parezca mentira, comienza sus creaciones cogiendo papel y lápiz, y no posando impecable y rodeado de todos los ingredientes de la cocina. Compara su trabajo con el de un arquitecto pues, junto con su equipo, hace primero un *boceto* de cada plato. Sólo es posible saber crear los platos así, mentalmente, cuando se tiene un conocimiento enciclopédico sobre ingredientes y técnicas. Por fin, cuando termina, dispone, como un arquitecto, de un esquema tan detallado que sus ayudantes de cocina no pueden improvisar.

Presentó la prueba de ello durante una gran cena en el Domaine de Châteauvieux. Desde lo alto de la colina del Domaine de Châteauvieux, a diez minutos del aeropuerto de Ginebra-Cointrin, se contempla una panorámica de los viñedos de Satigny y del Ródano. Con sus paredes de piedra, su chimenea gigante que domina el comedor, sus vigas antiguas de madera y, naturalmente, abundantes flores, cuesta imaginar que el Domaine de Châteauvieux era no hace mucho una pensión-pizzería antes de que Philippe Chevrier lo transformase en uno de los establecimientos más selectos del mundo. En efecto, con sus 12 espléndidas habitaciones, el Domaine de Châteauvieux es un verdadero hotel campestre que no sólo ofrece el máximo lujo de llegar del restaurante a la habitación en pocos minutos andando después de una espléndida cena, sino también todo un santuario alejado de los atascos típicos de la circulación en la ciudad y una alternativa interesante de alojamiento en comparación con los hoteles del centro. Y los coleccionistas de relojes estarán encantados de saber que en cada habitación hay un rebobinador eléctrico para mantener en perfecto estado de funcionamiento su reloj de pulsera de carga automática, aunque se lo hayan quitado durante la noche.

El verano pasado estuve en el Domaine de Châteauvieux. La comida comenzó con una espléndida sucesión, o mejor dicho una impresionante flotilla, de *amuse-bouches*. Primero llegaron dos entrantes fríos en armonía con la temporada: una *mousse de hommard aciduléé avec celeri* y una *soupe de melon au porto.* Personalmente, tengo

A la izquierda, la Suprema de pichón de Deux-Sèvres, guisantes, muslo confitado y menudillos en forma de pastilla con ajo y salvia.

algo en contra de las preparaciones de mousses en general. Añadir nata para que una preparación pase a llamarse mousse, casi siempre recubre o cambia el sabor del ingrediente que se deseaba realzar. Pero no en este caso. El fuerte sabor del bogavante, acentuado por el del limón, se desarrollaba plenamente y los minúsculos trozos de apio añadían un crujido encantador al plato. El melón con oporto era evidentemente un clásico y no nos decepcionó. La verdad es que Philippe Chevrier consiguió una interpretación perfecta de este dúo, pues el equilibrio entre la esencia de melón y el vino de oporto era, por utilizar una terminología muy suya, de una *precisión* absoluta.

Luego llegó un tercer entrante frío, la *vichysoisse, crevettes et œufs de moluga impériale.* Perfecta y ligera, realzada por el color verde casi luminoso que le daba sin duda la adición de abundante cebolleta.

Incluso después de tres *amuse-bouches,* el preludio de Chevrier no había terminado. Aparecieron otros dos entrantes que eran variaciones sobre el *foie gras*. El primero, una *mousse de foie de canard, gelée de mangue parfumée de citron,* era particularmente agradable, pues en lugar de un solo sabor para hacer contrapunto con la riqueza del *foie gras*, Chevrier combinó dos, el delicado dulzor del mango y la acidez de la lima. Aunque esta mousse era una verdadera delicia, la *escalope de foie gras de canard poêlée aux cerises, caramel à l'anis étoilé au vinaigre balsamique* logró superarla. Era un plato de ensueño, que no sólo concentraba de nuevo la doble combinación de sabores dulces y ácidos, sino que sobresalía por un magnífico contraste de textura. De alguna manera, Chevrier había dorado el *foie gras* hasta conseguir que quedase crujiente por fuera y suave y poco hecho por dentro.

Tras semejante desfile de cinco aperitivos, no me cabía duda de que el espléndido *foie gras* con cerezas era el broche final. Pero, Chevrier trajo a la mesa otro más, ¡el *sexto*! Eran unas *jambonettes de grenouilles sautées, mousseline de pommes de terre aux pousses d'orties et l'ail doux.* Cualquier persona sensata se hubiese hundido en la desesperación, por temor a no poder seguir ese ritmo hasta el final de la comida, pues ni siquiera había comenzado aún la procesión de primeros platos. Pero el corredor de maratones gastronómicas que llevo dentro quiso que probara de inmediato las ancas de rana. Haciendo la inevitable comparación y con esta debilidad que tengo por las preparaciones que llevan ajo, me pareció lo mejor de toda la serie. Las ancas de rana presentan un fondo más bien neutro que hace resaltar cualquier ingrediente que las acompañe. Así pues, la estrella aquí era el exquisito puré, repleto de ajo, ortigas (un ingrediente que a menudo no se tiene en cuenta por la irritación que produce antes de la cocción) y trocitos de tomates secados al sol.

Después de esta imponente caravana de seis entradas en boca, abrí los ojos de par en par al ver llegar a la mesa un *séptimo* plato chico con un pequeño cilindro blanco que parecía una especie de píldora grande. Como si supiese que estaba a punto de coger el tenedor, el camarero levantó la mano para detenerme y gritó "¡Alto, no se lo coma!" A continuación, con un gesto algo teatral, vertió agua caliente sobre la "píldora" que inmediatamente se transformó. ¡Ah! Era simplemente una servilleta húmeda para lavarse las manos después de haber tocado las ancas de rana.

Por fin llegó la hora, se abrió el telón y apareció el primer plato, el *tartare de langoustines de Saint-Guénolé au concombre et au caviar osciètre, vinaigrette d'agrumes et pain toasté au beurre d'algues.* Como siempre que se combina el caviar y la cigala, este plato era sumamente decadente a la vez que ligero y etéreo. Toda la destreza de Chevrier se reflejaba en el equilibrio de la jalea. Aunque figurase como vinagreta en el menú, apenas se distinguía la acidez de fondo, sin alterar para nada el delicado sabor de la cigala y el caviar. El pan tostado era un complemento estupendo, que añadía otra nota a mar salado.

El plato siguiente era otra muestra patente de la precisión milimétrica de la cocina de Philippe Chevrier: el *hommard bleu de Bretagne, rôti aux girolles, emulsion de carapaces à l'estragon.* Se sirvió el bogavante apenas traslúcido, en su punto tanto en textura como en sabor. La suavidad y la resplandeciente frescura del bogavante estaban en contraste con el carácter terrenal de los nís-

RELAIS &
CHATEAUX

A la derecha, las frambuesas de Machilly flambeadas con aguardiente y crema de casís, merengue con doble crema, sorbete de frutas rojas.

calos y, sobre todo, con el caldo repleto de cebolleta y estragón. Realmente era una de las formas más refinadas para la preparación del bogavante que haya probado jamás, que se distinguía a la vez por su extraordinaria ligereza y su delicado equilibrio.

Pero de pronto me asaltó una duda. El bogavante había logrado tal perfección que parecía inevitable que, al comparar, el plato siguiente me dejase un poco decepcionado. En este caso no. Chevrier presentó un *saumon sauvage d'Ecosse "mi cuit", coulis d'oignons rouges et queue de boeuf au gingembre, jus de viande aux échalotes et vinaigre balsamique.* La combinación no era del todo evidente. Por cierto que hoy existe una tendencia a servir el salmón con una salsa de vino tinto, ya que realza el carácter cárnico de este pescado, pero Chevrier se mostró más atrevido con una compota aderezada con jengibre y una dosis generosa de pimienta negra. El resultado era sobresaliente. Cada uno de los ingredientes – el salmón, el rabo de buey, las chalotas, el jengibre, la pimienta, el vino tinto – conjugaba fuerza y energía. De algún modo, consiguió utilizarlos de manera que trabajasen todos juntos en equipo, sin la menor intención de imponerse sobre los demás.

El siguiente plato seguía exactamente la misma línea que sus predecesores. La *suprême de pigeon des Deux-Sèvres poêlés aux petits pois, cuisse confite et pastille d'abats à l'ail doux et à la sauge.* La pechuga de pichón perfectamente asada, servida con el clásico acompañamiento de guisantes frescos, su muslo confitado y los menudillos mezclados en forma de pastilla con fruta seca. El pichón representa un verdadero desafío para un restaurador. Si el proveedor no está entre los mejores, será difícil evitar el fracaso por más cuidado que se ponga en la preparación. Los grandes criadores lo saben y han adoptado la costumbre de designar sus pichones según la región de donde provienen. Los que llevan la indicación Deux-Sèvres son insuperables y el pichón era una delicia.

Luego llegó el momento de la tabla de quesos, donde destacaban por supuesto las especialidades suizas, como el *Tête de Moine.* Continuando con la tradición de Fredy Giradet, siempre hay una selección de panes especiales que acompaña el carrito de quesos.

Era tan extravagante esta comida que se imponía un postre servido en dos tandas. Ambas en armonía con la temporada. El primero era una composición alrededor de unas enormes cerezas frescas, llamada *Conversation aux cerises de Bigarreaux au citron, glace parfumée à la verveine.* Aunque en boca la alianza entre los aromas de cerezas y de verbena era deliciosa, el segundo postre se llevó de inmediato todos los aplausos. Era una preparación con frambuesas que atrajo indefectiblemente todas las miradas de las mesas vecinas, las *framboises de Machilly flambées à l'eau de vie et crème de cassis, meringue à la crème double, sorbet aux fruits rouges.* Realizando una verdadera proeza artística, en una sartén el camarero transformó las frambuesas en puré, las flambeó con aguardiente y crema de casís, calentó todo hasta obtener una compota y luego hizo una torre impresionante con capas de merengue y frutas rojas frescas, coronada con el sorbete. El último toque de arquitectura culinaria, el sorbete, provocó una salva de aplausos.

Para su último acto, Chevrier sirvió un gran plato con un surtido de chocolates hechos a mano. En un último impulso, estimulado por las endorfinas, conseguí probar dos y pude admirar su noble estirpe suiza.

Toda la comida fue una demostración contundente de que Philippe Chevrier merece plenamente el lugar que ocupa dentro de lo que hoy constituye el triunvirato suizo, junto a Rabaey y Rochat. Desde hace años, Gault & Millau considera que merece 19 puntos sobre 20, al igual que sus colegas. Tan sólo Michelin, que tarda siempre en reconocer el talento, no le ha concedido todavía la tercera estrella que merece desde todo punto de vista.

DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX
Chemin de Châteauvieux 16
Peney-Dessus
CH-1242 Satigny – Ginebra
Tel : +41 22 753 15 11

LA FECHA

UNA COMPLICACIÓN DIGNA DE ESTE NOMBRE

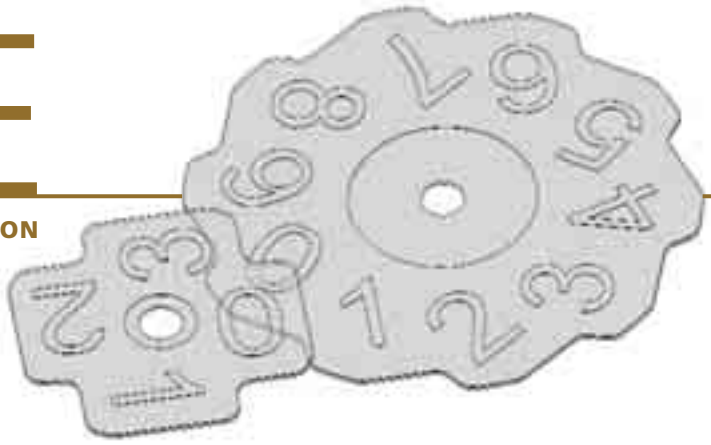
GRANDE

POR **JEFFREY S. KINGSTON**

Digamos las cosas como son: tanto para los relojeros como para los coleccionistas, los relojes de pulsera celebran la miniaturización. Lejos de minimizar los encantos de la pequeñez, la moda de las grandes dimensiones la refuerza. Aunque es cierto que el diámetro de los relojes ha aumentado considerablemente en los últimos diez años, los pequeños detalles – y los más refinados, que siguen siendo los más preciados – siguen definiendo los criterios de la Alta Relojería. Sea cual fuere el tamaño de una caja, los coleccionistas no dejan de extasiarse ante la filigrana de una jaula de tourbillon, el pulido de minúsculos tornillos destinado a darle un destello particular, los irreprochables achaflanados realizados a mano, las decoraciones finamente grabadas sobre una masa oscilante... por sólo citar algunos de los términos de una lista que podría continuar hasta el infinito.

Además, la mayoría de los triunfos de la relojería moderna residen en la facultad de transformar – con inventiva, creatividad y un *savoir-faire* sin igual – una complicación originalmente concebida para un reloj de bolsillo, llevándola a la escala netamente más reducida de un reloj de pulsera. Entonces, ¿qué lugar ocupa la fecha grande en este universo de miniaturización? A todas luces, nos encontramos frente a una complicación, cuya concepción se fundamenta en componentes de dimensiones reducidas, pero que se enorgullece de su respetable tamaño en el reino de lo infinitamente pequeño.

Actualmente, Blancpain no es la única marca relojera que propone la fecha grande. Muchos fabricantes han incorporado dispositivos de fecha grande en los distintos guarda-tiempos de su colección. En la industria relojera, todos estos sistemas son idénticos; en su más simple expresión, todos recurren a una combinación de dos discos y alcanzan una óptima visualización, pues sus imponentes proporciones están fuera del alcance de un disco calendario.



Sin embargo, dos elementos permiten distinguirlos: la creatividad y la inteligencia desplegadas por el constructor del movimiento en cuanto al arrastre y la sincronización de los discos, que han de indicar la fecha correctamente en todo momento. Nos encontramos ante una espléndida paradoja: la visualización de la fecha, lo más grande posible, en las reducidas dimensiones de un movimiento de reloj de pulsera. Este desafío es estrictamente idéntico a aquél planteado por la situación inversa, es decir, la miniaturización de complicaciones construidas para la generosa talla de mecanismos de relojes de bolsillo, a fin de adaptarlas a los pequeños movimientos de relojes de pulsera. Decididamente, el éxito de la aventura reposa, una vez más, en el talento y el *savoir-faire* del constructor.

Cuando Blancpain empezó a desarrollar su mecanismo de fecha grande, el dispositivo que respondería al nombre de "módulo 69" debía satisfacer una serie de exigencias, que no se limitaban a las cuestiones relativas a la talla, el arrastre y la sincronización. Evidentemente, la dimensión era importante y el objetivo principal consistía en lograr una visualización de la fecha más grande que las otras marcas, pero en movimientos de tamaño similar. Pero este criterio sólo representaba el punto de partida. Ciertamente, los responsables del proyecto tenían en mente un cambio instantáneo, aunque cabe señalar que las realizaciones existentes se repartían entre un cambio de fecha lento y progresivo próximo a la medianoche o,

El Léman Tourbillon Transparence, edición limitada a 27 ejemplares.

El Léman Flyback Grand Date.

El Léman Tourbillon Diamants.

mejorando ligeramente esta primera opción, un cambio semi-instantáneo. No cabe duda de que, como siempre, Blancpain deseaba poner el listón mucho más alto, y para ello era indispensable garantizar el bloqueo de la visualización de una manera absolutamente fiable, evitando así indicaciones absurdas como un "32", lo que hubiese obligado al cliente a llevar inmediatamente su reloj al servicio postventa. Además, el mecanismo debía presentar un buen rendimiento energético y no consumir más energía que las complicaciones con pequeña fecha existentes entonces. Esta condición permitiría integrar la complicación al reloj, sin reducir dramáticamente la reserva de marcha del movimiento.

Blancpain no sólo ha logrado alcanzar todos estos objetivos, sino dotar también al mecanismo de una ventaja suplementaria: la delgadez. En aquella época, el volumen de los dispositivos de fecha grande era imponente, lo que aumentaba considerablemente el grosor del reloj.

La manera más práctica de comprender el funcionamiento del módulo 69 consiste en dividirlo en distintos elementos con la finalidad de explorarlos individualmente:

1. el sistema de la rueda de 24 horas y la leva de cambio de fecha instantáneo;
2. el cambio de fecha de los números simples y el funcionamiento del muelle bloqueo/activación;
3. el sistema de cambio del disco de las decenas y
4. el sistema de corrección rápida de la fecha por la corona.

CUANDO BLANCPAIN EMPEZÓ A DESARROLLAR EL MÓDULO 69 DE LA FECHA GRANDE, **LAS EXIGENCIAS NO SE LIMITABAN A LA TALLA, EL ARRASTRE Y LA SINCRONIZACIÓN.**

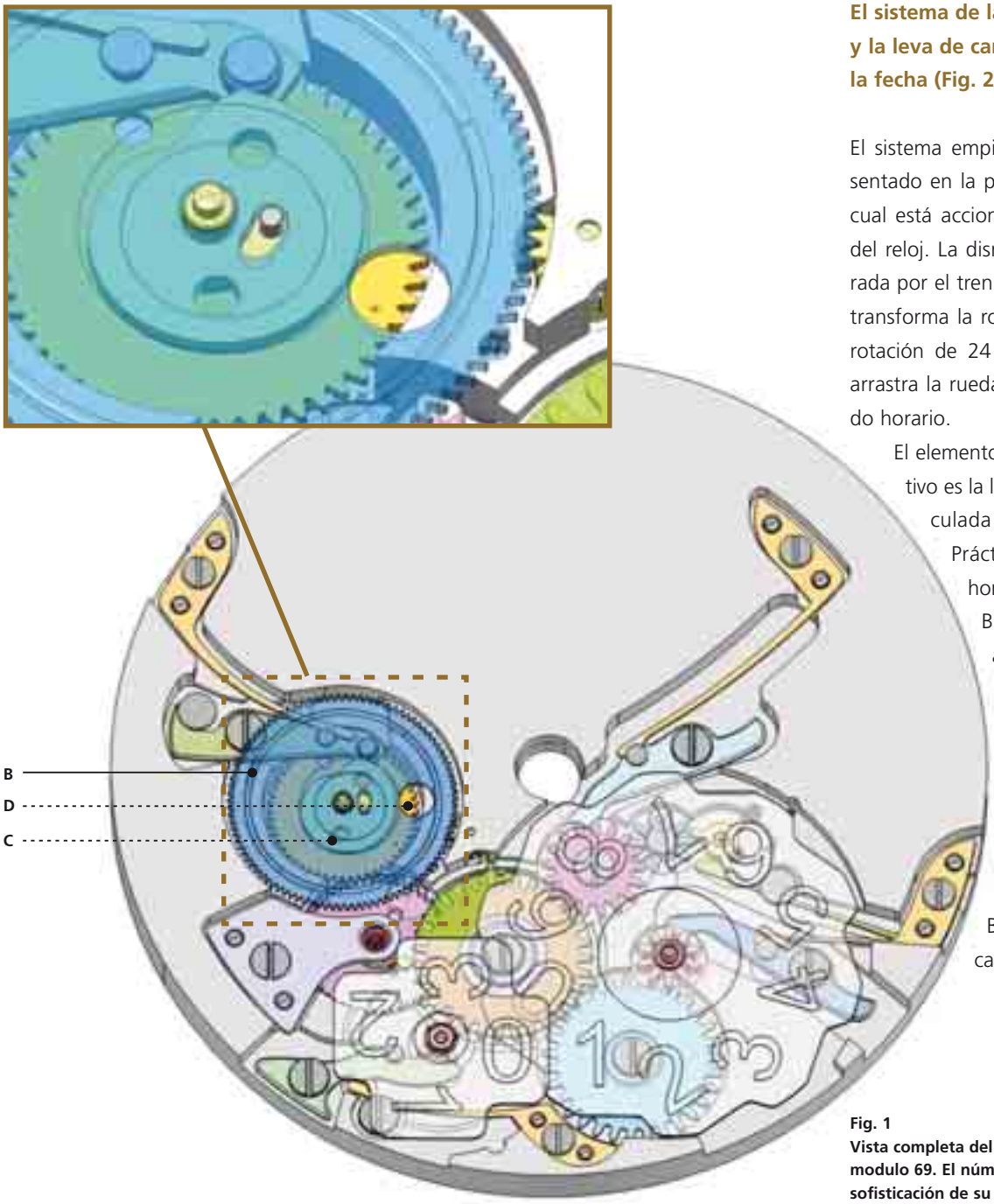


Fig. 1
Vista completa del mecanismo de fecha grande, modulo 69. El número de componentes revela la sofisticación de su funcionamiento.

El sistema de la rueda de 24 horas y la leva de cambio instantáneo de la fecha (Fig. 2).

El sistema empieza con el piñón A, representado en la parte inferior de la Fig. 2, el cual está accionado por la rueda de horas del reloj. La disminución de velocidad operada por el tren desmultiplicador del piñón, transforma la rotación de 12 horas en una rotación de 24 horas. A su vez, el piñón arrastra la rueda azul, B, que gira en sentido horario.

El elemento inteligente de este dispositivo es la leva C, que a su vez está vinculada a la rueda amarilla D. Prácticamente durante las 24 horas de rotación de la rueda B, la leva C y la rueda D son arrastradas por la rueda B. La "conexión" entre estos dos elementos se efectúa mediante la clavija fijada sobre la rueda amarilla D. Dicha clavija penetra a través de una abertura rectangular situada sobre la rueda B; nótese que la clavija descansa casi todo el tiempo en el

LA CONCEPCIÓN DEL MÓDULO 69 ESTÁ DOTADA DE UNA SERIE DE SOLUCIONES INTELIGENTES: UNA LEVA PARA EL SALTO INSTANTÁNEO DE LA FECHA, DOS RUEDAS PROGRAMADAS Y UN SISTEMA DE SEGURIDAD PARA PREVENIR UN INTEMPESTIVO CAMBIO DE LA FECHA HACIA ATRÁS.

borde antihorario de la abertura. Como la rueda B gira en sentido horario, la clavija también gira en la misma dirección.

A medianoche, esta agradable relación cambia brevemente. El brazo E, dotado de un rubí en su extremidad, avanza a lo largo del borde de la leva C. Si observamos atentamente la leva C, distinguiremos que ésta posee una protuberancia, o una "nariz", seguida por una muesca de forma cóncava. La nariz se encuentra en la posición de la medianoche. En el momento en que la leva gira hacia esta posición, la fuerza del brazo dotado de un rubí en su extremidad, impulsado por el muelle, hace avanzar repentinamente la leva hacia delante, justo en el momento en que el muelle impulsa el rubí hacia la muesca situada al pie de la nariz. Esta acción produce naturalmente un salto instantáneo en el sentido horario de la leva C, y de la rueda amarilla D, las que son solidarias. Este repentino salto a medianoche, generado por el muelle, es el elemento clave en la realización de un sistema de cambio instantáneo de la fecha.

Revelemos igualmente que la leva C y la rueda amarilla D pueden liberarse de la constante rotación de la rueda azul B, pues la "conexión" con la rueda azul B se efectúa mediante la clavija que avanza impulsada por el lado antihorario de la abertura. Cuando a medianoche la leva se ve impulsada hacia delante, la clavija también salta hasta la otra extremidad de la abertura. Como la rueda azul, B, continúa su rotación, ésta vuelve a alcanzar la clavija para volver a arrastrarla durante el resto del período de 24 horas.

El cambio de fecha de los dígitos simples y el muelle de activación/ bloqueo (Figs. 3 y 4).

El elemento clave de la serie anterior es el salto repentino de la rueda D a medianoche. Esta rueda se engrana con una segunda rueda, F, la cual gira en sentido antihorario. Ambas, la rueda D y la rueda F, dan una vuelta completa en 24 horas.

Pero, ¿qué sucede a medianoche?, es decir, ¿qué efecto produce el repentino salto del brazo hacia adelante, cuando pasa de la nariz a la muesca? Esta acción produce el salto instantáneo, en sentido antihorario, de la rotación de la rueda F y del muelle de activación/bloqueo, G, vinculado a ella. El salto en sentido antihorario del muelle G le hace engranar uno de los 31 dientes de la rueda H, haciéndola girar en sentido horario. Mediante otro engranaje, cuyo funcionamiento describiremos a continuación, la rueda de las unidades avanza una posición, provocando el avance instantáneo de un día en la visualización de la fecha. Obviamente, la rueda H posee 31 dientes, uno por cada día del mes.

Como la segunda parte de su nombre lo indica, el muelle de activación/bloqueo cumple una función esencial: tras hacer avanzar un diente de la rueda de 31 dientes, H, el muelle bloquea la rueda evitando que el rodaje se mueva. Esta astucia evita que un golpe repentino provoque un cambio indeseable en la visualización de la fecha.

Pero… ¿por qué razón el engrane con la rueda H de 31 dientes se efectúa con un muelle y no con un dedo rígido? Simplemente para prevenir un intempestivo cambio hacia atrás de la fecha a medianoche. Si la corona se colocara al revés y si el cambio de fecha se realizara con un dedo rígido, el mecanismo correría el riesgo de romperse en el momento del paso por medianoche en marcha atrás. Sin embargo, como la transición se realiza gracias a un muelle, el ajuste de la hora hacia atrás permite a la rueda dejar atrás el muelle, al tiempo que preserva al sistema contra un daño eventual.

Fig. 2
El sistema de la rueda de 24 horas y la leva para el cambio rápido de la fecha.

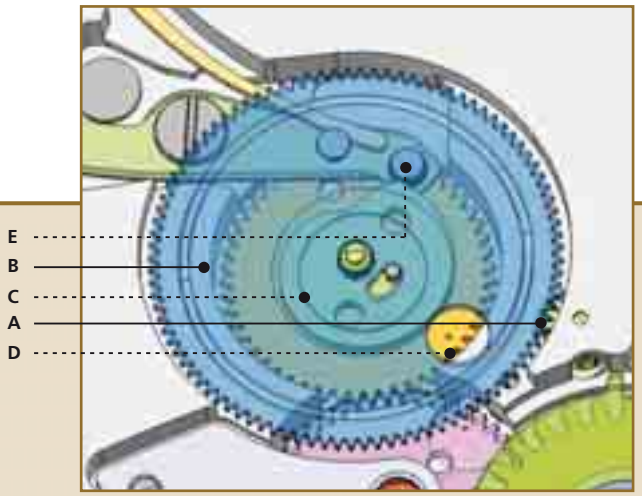
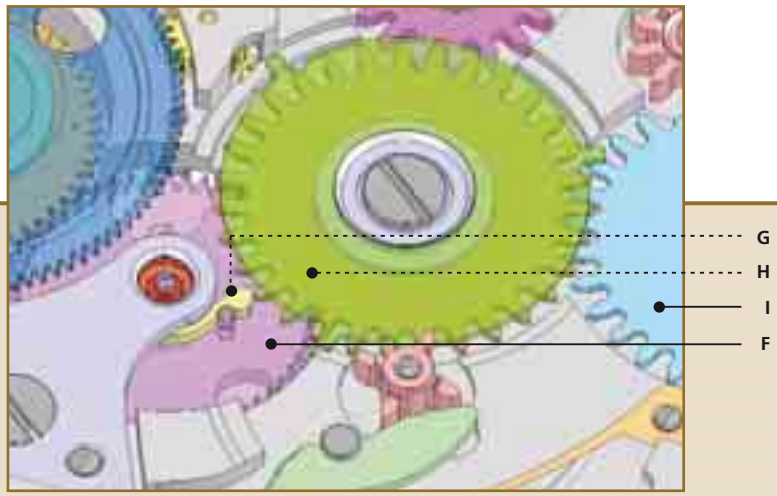


Fig. 3
Cambio de fecha del disco de las unidades y el muelle de activación/bloqueo.



El segundo elemento esencial del cambio de unidad está representado por otra rueda de 31 dientes, I, que gira en sentido antihorario. Podríamos considerar que esta rueda es algo así como una rueda "programada". En un mes, durante la mayor parte de su rotación – esta rueda avanza un diente por día – impulsa la rueda J, de diez dientes, en sentido horario, haciéndola avanzar un diente por día. El disco de unidades está engranado con la rueda de 10 dientes y avanza un día a la vez. El lector notará un aspecto interesante en la rueda I, que cumple una función vital. Como sabemos, las fechas "31" y "1" llevan el mismo dígito "1". Por este motivo, es primordial que durante estos días el dígito "1" permanezca en su lugar sin avanzar. Naturalmente, todas las otras partes del mecanismo, inclusive la rueda de 24 horas, continúan su imperturbable rotación produciendo el salto de un diente.

Llegados a este punto, nos preguntamos cómo hace el disco de las unidades para detener su recorrido sobre el dígito "1", durante el lapso de tiempo que se extiende entre el "31" y el "1". La respuesta la encontramos en la zona ilustrada que muestra una rueda con dientes truncados. Podemos observar, en el sentido horario, que desde el último diente completo hasta la zona de los dientes truncados, el diente de la fecha pasa del "30" al "31", el diente truncado del "31", el diente truncado del "1" y finalmente el diente completo para pasar del "1" al "2". La posición de los dientes truncados cumple una función de programación, asegurando que no habrá cambio de la unidad "1" entre el "31" y el "1".

El sistema que hace avanzar el disco de las decenas (Fig. 5).

Aquí también se emplea otra forma de leva programada, que ilustramos en verde, K. Esta leva, compuesta por 4 espigones, gira en sentido horario con una rueda intermedia, H. Dichos espigones están dispuestos en intervalos de diez días, exceptuando lógicamente la zona entre el "30" y el "1", donde sólo hay dos días de intervalo; aquí, la unidad de decenas "3" sólo permanece en su lugar durante dos días, el "30" y el "31".

Los espigones engranan la rueda de cuatro dientes, L, situada por debajo. El disco de las decenas engrana la rueda de cuatro dientes, L. Así, cuando uno de los espigones engrana uno de los cuatro dientes, el disco de las decenas avanza hacia la unidad siguiente, en

UNA VISIÓN GLOBAL DE ESTOS SISTEMAS PERMITE CONSTATAR QUE **EL MECANISMO DE FECHA GRANDE DE BLANCPAIN ES UNA COMPLICACIÓN DIGNA DE ESTE NOMBRE.**

Fig. 4
El cambio de fecha del disco de las unidades (cont.).

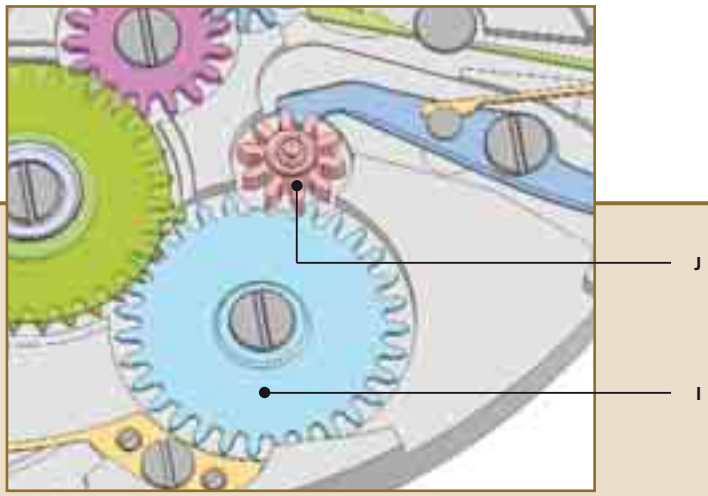
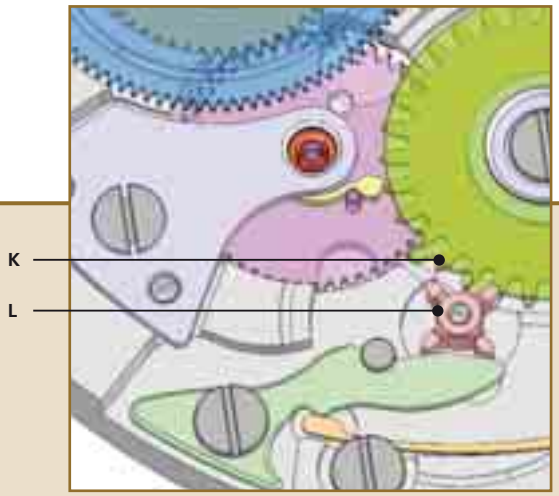


Fig. 5
El sistema de cambio del disco de las decenas.



el orden de las cuatro posiciones ("0", "1", "2", ó "3").

El sistema de corrección rápida de la fecha por la corona (Fig.6).

El sistema de corrección rápida de la fecha consiste en un tren de ruedas que va de la rueda M, por el lado de la corona, hasta la rueda H, de 31 dientes. A medida que se gira la corona, en la posición de cambio de fecha naturalmente, el tren gira, haciendo avanzar el rodaje de 31 dientes.

Sin embargo, el mecanismo debe estar configurado en un modo tal, que sólo se haga avanzar la fecha cuando la corona esté girada en la posición correcta. Cuando la corona se gira en el sentido inverso – en la dirección que provocaría el retroceso de la fecha –, la rueda de tres dientes sobre la derecha se desembraga para girar libremente y no engranar el rodaje situado a su izquierda. Así se obtiene el resultado deseado. Cuando la corona se gira en la dirección correcta, los tres engranajes avanzan la fecha. Si la corona se gira en la dirección opuesta, el engranaje exterior se desconecta del rodaje para permitir que la corona gire libremente sin cambiar la fecha.

La visión global de este sistema nos permite percibir, sin lugar a dudas, hasta qué punto el mecanismo de fecha grande – en particular cuando está dotado de un cambio de fecha instantáneo y una protección contra los golpes – no sólo merece nuestra mayor consideración, sino que también es digno de llevar el título de "complicación". ■

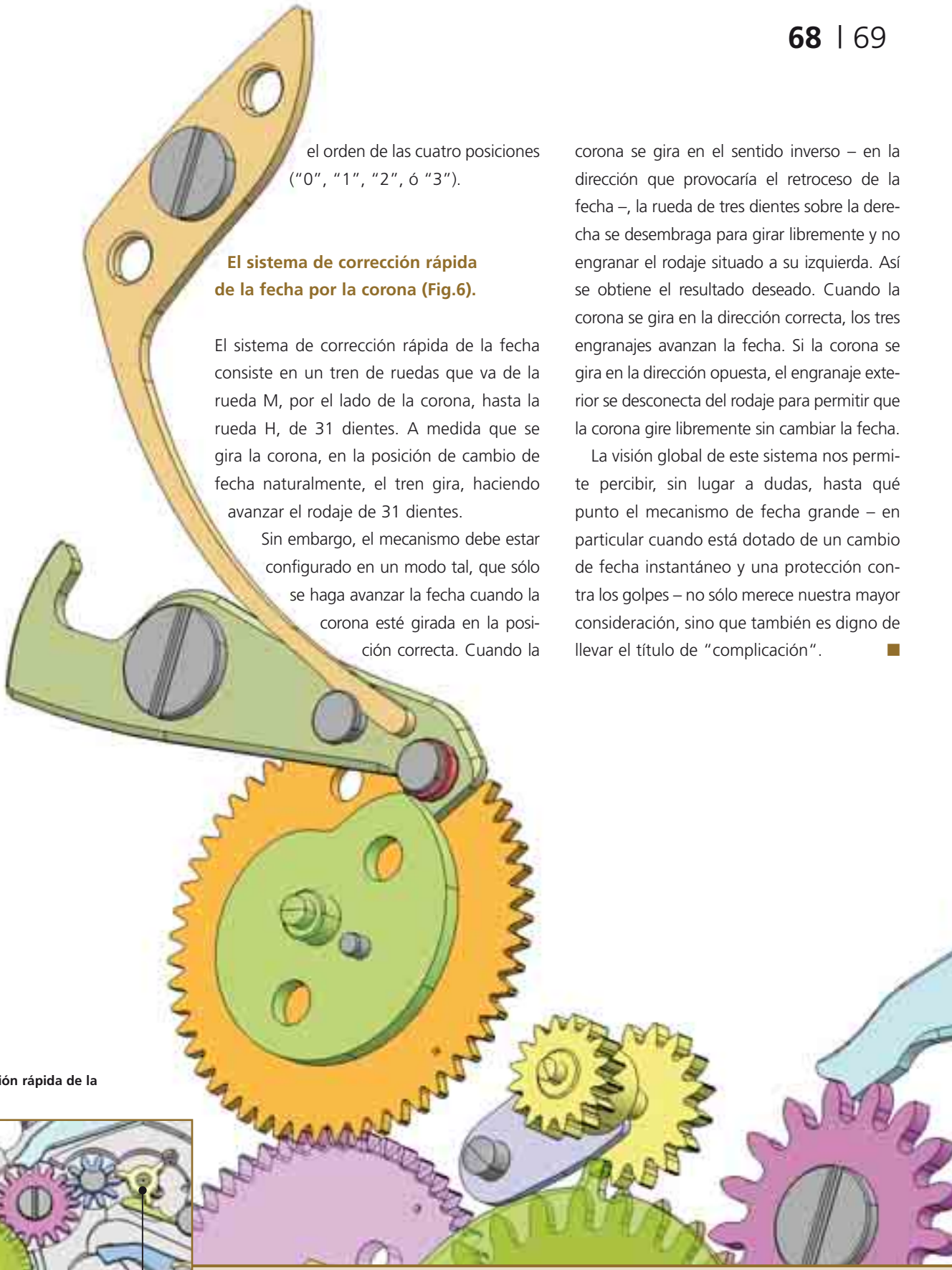
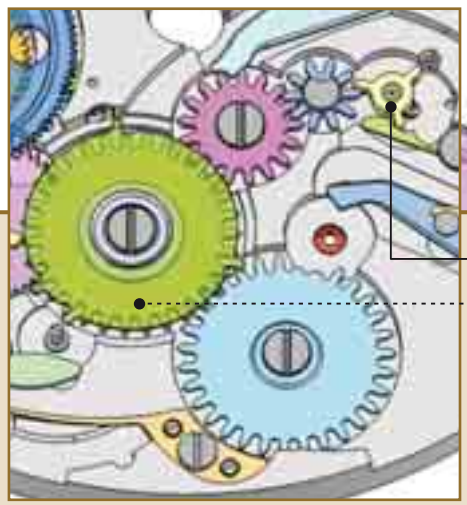


Fig. 6
El sistema de corrección rápida de la fecha por la corona.



EL ARTE SECRETO DEL CHOCOLATE SUIZO

POR **DIDIER SCHMUTZ**

Un día alguien dijo el siguiente aforismo: "Nueve de diez personas dicen amar el chocolate. La décima persona miente."

¿Era un comentario acertado o sólo una salida ingeniosa? Por si acaso fuese cierto, invitemos al que es escéptico a hacer una pequeña visita. Es casi seguro que al concluir la expedición se unirá al grupo de los que ya están convencidos. Ya veremos.

Rumbo al n° 204 de la Seestrasse en Kilchberg, sobre la margen izquierda del lago de Zúrich. Lindt & Sprüngli SA, la famosa empresa chocolatera suiza, se instaló allí en vísperas del siglo XX. Pero la historia comienza muchos años antes, en 1845, cuando el repostero David Sprüngli-Schwarz y su hijo Rudolf Sprüngli-Amman deciden comprar una pastelería-obrador ubicada en el corazón de Zúrich; con el paso de los años, fueron cosechando éxitos y la confitería comenzó a crecer y crecer, a tal punto que se vieron obligados a mudarse a otro lugar. Tuvieron que adaptar los locales de producción a la demanda cada vez mayor. Encontraron el terreno adecuado para edificar en Kilchberg; para aportar la financiación, la familia decide trasformar la empresa individual en sociedad anónima: "Chocolat Spüngli S.A." La fábrica se inauguró en 1899.

Así, a lo largo de toda su historia se fueron sucediendo las ampliaciones y las mejoras, incluida la acertada compra de otras entidades chocolateras, hasta el día en que se convirtió en la empresa "Lindt & Sprüngli". Hoy, es una sociedad *holding* que se compone de 17 empresas, incluidas ocho plantas de producción en seis países y cuatro continentes (ver la reseña "Historia con final feliz" en el recuadro).

En la sede principal, en la Seestrasse, el conjunto arquitectónico de los edificios llama inmediatamente la atención. Fruto del feliz enlace de lo antiguo y lo moderno, engendrada por medio de una triple alianza entre el ladrillo rojo tan típico de la revolución industrial, el vidrio y el hormigón, esta arquitectura – que podría haber sido un híbrido o desordenada después de tanta transformación y renovación – muestra por el contrario que el desarrollo estaba controlado perfectamente. La armonía que reina entre las construcciones de finales del siglo XIX y las de los años 2000 es el símbolo de un mundo donde el presente se construye respetuosamente sobre los firmes cimientos de la tradición.

Guiados por la agregada de prensa Sarah Bouachir, nos dirigimos de inmediato hacia el edificio donde está el sector de "Investigación y Desarrollo", ubicado apenas a diez minutos a pie del complejo principal. Recorremos el corto trayecto con los ojos de par en par, mientras por la nariz entran sorprendentes aromas. En el aire flota un perfume de cacao, a veces suave, a veces intenso, según la presión atmosférica, es decir, según las condiciones meteorológicas (lluvia, niebla o sol). Los habitantes de las suntuosas mansiones de los alrededores no se sienten incómodos, ni mucho menos, sino que saborean ese perfume a modo de aperitivo; el vecindario aprecia la presencia de la fábrica en las inmediaciones. La planta de producción y sus actividades forman parte del paisaje. Es más, la gente de Kilchberg le puso el apodo cariñoso de "Schoggi", lo que revela el afecto que le tiene.

En esta etapa del descubrimiento, sólo por hablar de olores, de piedras, de muros, de cristales, no vaya a creer que hemos perdido el hilo del tema que pensamos recordar a nuestro visitante. El simbolismo que ha quedado inscrito con las letras del tiempo sobre las fachadas exteriores, también aparece en el interior. Así que, no se trata de un rodeo, sino efectivamente de una entrada al mundo del chocolate.

EN EL SANCTASANCTÓRUM

Para el visitante escéptico lo que sigue es un gran privilegio. "Estamos delante de la puerta del lugar más secreto y más protegido de toda la empresa" dice Sarah Bouachir. "Salvo raras excepciones, no se permite el ingreso de visitantes a este sitio. Aquí, los maestros chocolateros trabajan de manera artesanal; después de semanas e incluso años de pruebas, se inicia la fabricación a escala industrial. Ya verán, es apasionante. Pero Urs Liechti se lo explicará todo mejor que yo" añade Sarah. Dicho esto, se hacen las presentaciones.

Urs Liechti, que dirige un pequeño equipo de cuatro personas diplomadas en chocolatería artesanal, nos da una bienvenida muy calurosa, como lo hacen las almas apasionadas, que no dejan de hablar cuando se trata de su arte. El arte también es consigna. En este taller late el corazón de las creaciones de Lindt & Sprüngli; los chocolates que salen de aquí no existían antes, son obras originales, envueltas en un velo de misterio, inimitables, porque los hallazgos de los chocolateros son secretos bien guardados. No es de extrañar que sea así sabiendo que, a veces, más de dos años de imaginación y esfuerzos son necesarios antes de alcanzar, por fin, la comercialización. Urs Liechti toma el ejemplo de una creación reciente: la de las mousses, reunidas en la línea "Petits desserts", lanzada en enero de 2008 después de treinta meses de investigación y muchos problemas. Explicaciones.

NUEVA TECNOLOGÍA

"Todos los expertos saben la consistencia que debe tener una verdadera mousse de chocolate y la idea nuestra era proponer una mousse perfecta, pero en tableta y dividida en porciones abombadas, con fina cubierta de chocolate para mantener el relleno". Era una apuesta arriesgada, pero nos proponíamos presentar esta novedad en primicia mundial, visto que no se trataba de una simple tableta rellena. Bastante rápidamente (pero aún así, varios meses después), con su conocimiento y destreza, los expertos propusieron un "prototipo" que pasó todos los tests y cumplió con las exigencias de todos, empezando por la despiadada "Comisión de Degustación", los especialistas de marketing y un grupo de consumidores invitados a dar su valiosa opinión. Hasta ahí, apuesta ganada. Faltaba encontrar un método para pasar de la ejecución artesanal a la producción a gran escala. La cosa se complicaba. Con las instalaciones mecánicas en uso no se consiguió el resultado esperado y era imposible poner en venta una creación que no fuera perfecta. Sea en cuanto al sabor o al aspecto, en Lindt & Sprüngli, hay una regla de oro que no se puede transgredir, y es que la máquina debe poder reproducir fielmente el producto artesanal. ¿Qué había que hacer? ¿Renunciar? "¡Ni hablar!" dice Urs Liechti. "Aunque en nuestro oficio de investigador-creador tenemos que poder soportar el fracaso y claudicar después de meses y meses de ardua labor, en este caso se había convertido en una cuestión de honor." Con la bendición de la Dirección General, todo un equipo multidisciplinario (ingenieros, técnicos, mecánicos de precisión y, naturalmente, los maestros chocolateros) se puso manos a la obra, con fe y perseverancia, combinando hábilmente las capacidades de unos y otros. Tras grandes sacrificios, este saber mancomunado logró diseñar la nueva tecnología necesaria para la producción del producto Mousse au Chocolat de la línea "Petits desserts". ¡Habíamos ganado la apuesta! Huelga decir que los engranajes de la invención son secretos celosamente guardados, para satisfacer mejor la demanda de los aficionados, lo que constituye un objetivo prioritario para Urs Liechti.

Escuchemos lo que el propio Urs dice al concluir este momento pasado en compañía de la gran tradición chocolatera de Suiza.

"Finalmente, el mejor regalo es ver que los consumidores aprecian y escogen nuestras creaciones, para sí mismos o para regalar."

Para nuestro visitante virtual, ha llegado la hora de probar, de dejar que se derrita en la boca el obsequio que le hace Urs, el maestro chocolatero. ¿Persiste en su escepticismo y en creer que es mentira como decía al principio de este artículo? No. El paso por el 204 de la Seestrasse lo ha convencido. ■

HISTORIA CON FINAL FELIZ

La sociedad Sprüngli e Hijos se fundó en 1836. A partir de 1845, Rudolf, el hijo, comenzó a fabricar un nuevo chocolate superior a todos los de la época, que se vendía mucho, por lo que el taller de 90 m² ubicado en el casco antiguo de Zúrich pronto resultó ser demasiado pequeño. A la gran burguesía parecía gustarle mucho esta golosina de sabor algo exótico y pedía más y más. Pensemos un instante que estamos en 1845. El paso de la artesanía a la producción industrial era inevitable. ¡Pero ojo! ¡No de cualquier manera! Ahí se reconoce todo el talento de estos pioneros, que lograron aumentar su producción sin renunciar nunca a los valores fundamentales del artesano. Incluso hoy, los maestros chocolateros que trabajan en Kilchberg se enfrentan todavía con ese desafío. Para cada nueva creación, habrá que saber reproducir fielmente el sabor inventado por los artesanos en las tabletas o los bombones que se elaboran por millares en las cadenas de producción industrial. Volvamos sobre la historia, pues antes de llegar a ser el *holding* que es hoy, hubo todavía unas cuantas etapas más.

Animados y dichosos por el auge de la empresa, los Sprüngli se trasladaron a Horgen. En 1859 abrieron una nueva pastelería-café en la muy lujosa Paradeplatz. Fue un éxito total, y se volvieron a trasladar. En 1870, la fábrica regresó al centro de Zúrich, a la "Werdmühle". Las instalaciones incluían un edificio principal con chimenea de horno a vapor, un taller de confitería, una gran pastelería y nuevas caballerizas. Con el desarrollo de Zúrich, en especial la construcción de la estación central y de la famosa Banhofstrasse, la empresa y sus tiendas lograron la mejor ubicación que se podía imaginar. La pastelería se convirtió en cita ineludible donde se encontraba "todo Zúrich".

AÑO CRUCIAL

En 1892, Rudolf Sprüngli-Amman se jubiló y repartió las empresas entre sus dos hijos. Las dos pastelerías para David-Robert y la fábrica de chocolate para Johann. Este último, en vista del éxito pero también de la expansión del centro de Zúrich y alrededores, estimó que era hora de encontrar otro lugar para dotar a la empresa de un espacio más amplio, pues el local de la "Werdmühle" ya le resultaba chico. El terreno ideal lo encontró en 1898 en Kilchberg. La empresa ya no se iría de allí.

En el mismo período, Johann tuvo la posibilidad de adquirir la manufactura de chocolate de Rodolphe Lindt, así como los derechos de la marca Lindt y el procedimiento exclusivo de fabricación. Rodolphe Lindt, chocolatero de Berna, que se hizo famoso en el mundo entero porque inventó la "concha" (una máquina con la que se obtiene un chocolate suave que se derrite en la boca, como el de hoy en día) era el más renombrado en su época. Para la "Chocolat Sprüngli AG" fue un golpe maestro que garantizó definitivamente la perennidad de la empresa, que se transformó en "Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli AG".

Todo estaba en orden para afrontar los tiempos modernos. La empresa sobrevivió a las dos guerras, renovó sus instalaciones, sus edificios de Kilchberg se agrandaron y, a partir de los años cincuenta comenzó a instalarse en el extranjero[1]. Desde un principio, la marca suiza Lindt & Sprüngli simbolizó unos chocolates de "primera calidad".

Ahora hablemos del futuro en compañía de Ernst Tañer, el director general del grupo. Sintetizando, este último nos recuerda que "la estrategia de concentración sobre las capacidades adquiridas a lo largo de los años – es decir, el control absoluto de cada etapa de la producción, que comienza con la selección de las mejores habas de cacao (leer el artículo "Madagascar", más adelante) y termina con el embalaje, de manera que el producto final pueda ocupar una posición de prestigio en el segmento del chocolate de primera, como sinónimo de calidad e innovación incesante – ha permitido sentar una base sumamente sólida y fundamental para lograr el éxito perdurable de la empresa en el futuro."

Así es como, gracias a la perspicacia de los sucesivos directores, el taller de 90 m² llegó a ser un gran grupo internacional. ¿Dónde está la clave de este éxito que no ha sido jamás desmentido desde hace más de 170 años? Como hemos dicho, los sabores inventados misteriosa y pacientemente por los maestros chocolateros se deben reproducir fielmente en la producción a escala industrial. Pero, ¡shhh...! Los engranajes de este saber hacer singular se mantendrán en secreto. ■

[1] Sociedades Lindt & Sprüngli con plantas de producción en Suiza, Alemania, Francia, Italia, Estados Unidos, Austria. Sociedades Lindt & Sprüngli en Inglaterra, Polonia, España, Canadá, Australia, Suecia, México, Hong Kong y la República Checa. Red de distribuidores independientes Lindt & Sprüngli en el mundo entero.

MADAGASCAR

HABAS TROPICALES PARA DELICIAS NÓRDICAS

POR **DIDIER SCHMUTZ**

El cacao originario de las plantaciones del norte de Madagascar está entre los mejores del mundo y es uno de los más buscados por las fábricas de chocolate de la más alta calidad. No es de extrañar, entonces, que entre en las composiciones inventadas por los maestros chocolateros de Lindt & Sprüngli. Por ejemplo, dentro de su colección Excellence, en la tableta "Madagascar" con 70% de cacao, que contiene un toque sutil de vainilla, otro producto malgache de gran calidad. Las habas utilizadas para este producto, muy apreciado por los consumidores, llegan directamente de la región de Sambirano (noroeste de la isla de Madagascar).

La revista Lettres du Brassus invita al lector a viajar para conocer a estos pequeños agricultores, que padecen a menudo la incertidumbre relacionada con el comercio mundial que puede causar catástrofes, como pudimos ver con el ejemplo del café. Afortunadamente no sucederá lo mismo en el caso del cacao. Pero veamos primero la parte sombría de la historia.

"Aquí yace Cafema. Fábrica en venta". Ese era el epitafio, para que no pudiese haber ningún equívoco. Cafema, una unidad transformadora que antaño era próspera, no es más que una estructura a la deriva con sus 3600 m^2 de hangares abandonados. Así, por fuera, quedan los restos del que fuera hermoso jardín tropical y que da la medida de su pasado más glorioso; hoy está cubierto por el desorden y la anarquía, y va predominando de nuevo la maleza. En el interior, los tostadores se están oxidando. Un poco más lejos, los calibradores, donde se tamizaba el café recién torrado antes de ensilarlo, han dejado de temblar. Como último rastro de vida, quedaban sobre la máquina de embalaje envases y rollos de etiquetas que parecían estar dispuestos a continuar su misión, como si la actividad fuese a reanudar después del almuerzo.

Ante ese espectáculo, Mauro, un cooperante italiano instalado allí desde hacía vein-

te años, dice con un tono mesurado, por no decir resignado: "¡Es una historia un tanto surrealista, como la del ratón que se muere de hambre en una quesería! Hay gran cantidad de cafetos a nuestro alrededor y aquí, todo se encuentra en el abandono". Como buen italiano, Mauro sueña con volver a poner en marcha esta fábrica, como modelo de un comercio justo, con inversores dignos de confianza.

Por su parte, el señor Didier, último director de Cafema, nos cuenta el fin de la empresa que, en 1994, sucumbió ante la competencia internacional, y el desgaste de las máquinas imposibles de reemplazar por falta de medios. Mediante métodos desacertados, o de mala fe, los directores de Tananarive, la lejana capital, realizaron más gastos suntuarios que inversiones para la compra de repuestos. Deja escapar también la palabra privatización, por la que sienten tanto apego los paladines del liberalismo que imponen sus condiciones en la Organización Mundial del Comercio (OMC). No hizo falta más para liquidar a Cafema y dejar en la miseria a cientos de familias. El Sr. Didier está en el paro, como mucha gente. Paro…, en fin, es mucho decir en un país donde no se cobra el subsidio de desempleo. El antiguo director sobrevive como puede, mediante contratos con organizaciones no gubernamentales presentes en la isla. ¿Y los obreros? Que se las arreglen. ¿Y los agricultores? Ya no cosechan más ese café que nadie compra.

AGRICULTORES EN MARCHA

Dejemos de lado esta historia dolorosa y pasemos a la buena noticia. Hablemos mejor de la transformación, porque sí existen perspectivas más alegres. Los pequeños agricultores se enfrentan con determinación al nuevo entorno económico y se organizan con el apoyo de organizaciones europeas, como la AFDI (Agricultores Franceses y Desarrollo Internacional). Además, tienen en su arsenal un arma importante: el cacao.

En Ambanja, conocimos a Florian Noviasy, el enérgico presidente de ADAPS, la Asociación de desarrollo campesino y de la agricultura de Sambirano (municipio de la provincia de Diego, cuya capital es Ambanja). Fue él quien promovió la agrupación de los agricultores de esta región fundamentalmente agrícola. Quince de los 23 municipios del distrito se han dotado ya de cooperativas y han adherido a la ADAPS, cuyos objetivos abarcan desde la protección del medio ambiente hasta el desarrollo de la agricultura de subsistencia (mandioca, boniato y maíz) y de cultivos para comercialización (cacao, vainilla, pimienta y anacardo).

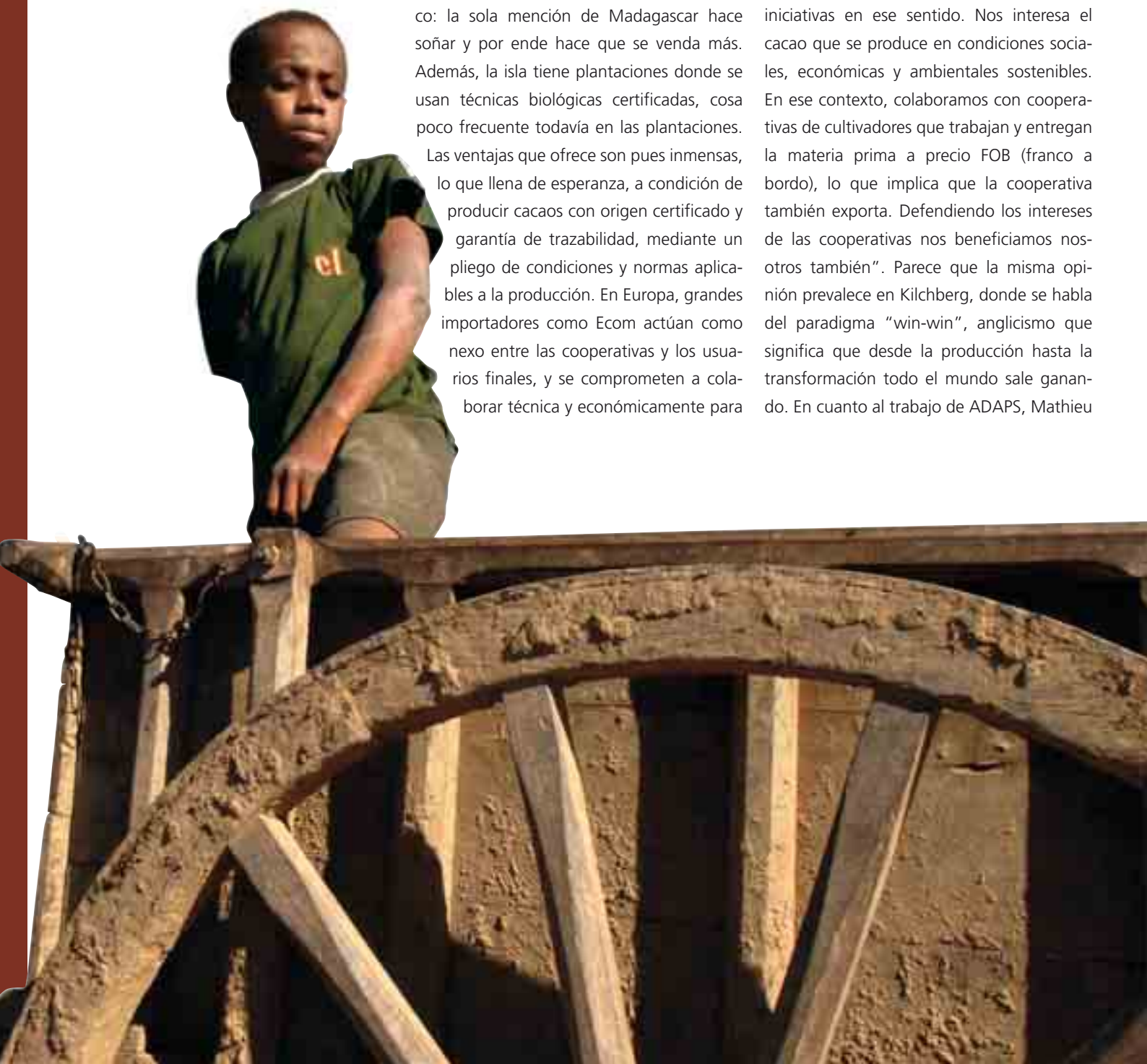
La visión del desarrollo de Florian Noviasy se acerca mucho a la idea que abrigaba Mauro de un comercio justo. ¿Una utopía? No, puesto que en Europa hay importadores de cacao que confirman su respaldo al primer eslabón de la cadena de producción en sus esfuerzos de desarrollo. Es el caso de Ecom Agroindustrial Corporation LTD, una empresa con sede en Pully, en la Suiza francófona. Presente en los cinco continentes y dedicada al comercio internacional de café, cacao y algodón, es la primera empresa importadora de cacao en Estados Unidos y gran proveedora de las principales multinacionales.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN MUY APRECIADA

Con el cacao, los agricultores del noroeste de Madagascar tienen una posibilidad real. Recientemente, el cacao malgache obtuvo la clasificación en tipo "cacao fun" de la Organización Internacional del Cacao basada en Londres. Esta clasificación depende de los resultados obtenidos en los análisis químicos para determinar el grado de acidez del producto y de la cata por profesionales del mundo entero.

La producción malgache es bastante pequeña (unas 5.000 toneladas), pero muy apreciada por su calidad y se vende en el mercado mundial a 2.500 euros/tonelada, es decir el doble del precio del cacao de Côte d'Ivoire (1.300 euros).

Contrariamente a lo que ocurre con el que proviene de otros países productores, el precio del cacao de Madagascar no se discute y no fluctúa en la bolsa de valores. Sus características organolépticas (sabor y aroma típicos) hacen que sea muy solicitado por los maestros chocolateros. El éxito del cacao malgache también se debe al aspecto exótico: la sola mención de Madagascar hace soñar y por ende hace que se venda más. Además, la isla tiene plantaciones donde se usan técnicas biológicas certificadas, cosa poco frecuente todavía en las plantaciones. Las ventajas que ofrece son pues inmensas, lo que llena de esperanza, a condición de producir cacaos con origen certificado y garantía de trazabilidad, mediante un pliego de condiciones y normas aplicables a la producción. En Europa, grandes importadores como Ecom actúan como nexo entre las cooperativas y los usuarios finales, y se comprometen a colaborar técnica y económicamente para que las cooperativas se orienten hacia esta producción sostenible. La empresa Lindt & Sprüngli aplica la misma filosofía pues participa en proyectos relativos al ámbito social, la economía y la ecología. La empresa suiza brinda apoyo también a universidades que participan en el proceso de mejoramiento agronómico de las plantaciones. Mathieu Vidal, que en ese entonces se ocupaba de las compras de Ecom para África, conoció a Florian Noviasy en Ambanja. "Quería hablar con uno de los protagonistas de la rama de producción del cacao. Nuestra empresa fomenta el comercio justo y tenemos varias iniciativas en ese sentido. Nos interesa el cacao que se produce en condiciones sociales, económicas y ambientales sostenibles. En ese contexto, colaboramos con cooperativas de cultivadores que trabajan y entregan la materia prima a precio FOB (franco a bordo), lo que implica que la cooperativa también exporta. Defendiendo los intereses de las cooperativas nos beneficiamos nosotros también". Parece que la misma opinión prevalece en Kilchberg, donde se habla del paradigma "win-win", anglicismo que significa que desde la producción hasta la transformación todo el mundo sale ganando. En cuanto al trabajo de ADAPS, Mathieu



Vidal lo considera más que positivo: "Es importante que el desarrollo iniciado por la asociación se realice en colaboración con un negociante internacional y lo ideal sería un chocolatero; hay que ir más allá del nivel institucional de las ONG. Si tuviera que dar un consejo al Sr. Noviasy, le diría que tratase de integrar en su proyecto a un usuario final, negociante o chocolatero. Por supuesto estamos dispuestos a participar con ADAPS en un proyesto común: es un tema de reflexión que podemos dejar abierto". El mensaje es claro:

A pesar de haber arrancado de la peor manera, con el entierro de Cafema, la historia concluye bien con el cacao. ■

BLANCPAIN PONE SU MARCA Y ASISTE POR NOVENA VEZ A LA EXPOSICIÓN DE YATES DE MÓNACO

La relación de Blancpain con la Exposición de Yates de Mónaco siempre ha ido más allá del prestigio y el esplendor que el público asocia con el Principado. El sentido de la solidaridad y el apoyo de Mónaco a la lucha contra la distrofia muscular han sido el distintivo permanente en la estrecha relación de patrocinio que Blancpain ha mantenido ininterrumpidamente durante los últimos nueve años. Sin embargo, este mes de septiembre se hizo algo novedoso enfocando el patrocinio hacia la educación de los jóvenes con miras a desarrollar una mayor conciencia sobre la flora y la fauna marina en las futuras generaciones.

Durante la Exposición de 2008, llevada a cabo entre el 24 y 27 de septiembre, Blancpain anunció que patrocinaría a 50 jóvenes estudiantes en un programa de buceo organizado por *l'Ecole Bleue.* Liderada por el campeón mundial de buceo libre Pierre Frolla, *l'Ecole Bleue* está dedicada a enseñar no sólo fascinantes detalles sobre la vida submarina, sino también el respeto por el frágil ecosistema oceánico.

Blancpain estuvo este año en Mónaco a bordo del yate Over the Rainbow. Junto con Marc Hayek, CEO de Blancpain, y Alain Delamuraz, Vice-Presidente de la marca; en el yate se encontraban Su Alteza Serenísima el Príncipe Alberto II de Mónaco, el Sr. Luc Pettavino, Presidente de la Asociación Monegasca contra la Miopatía (AMM), y los campeones mundiales de buceo libre Gianluca Genoni y Pierre Frolla.

Así como lo ha hecho durante casi una década, Blancpain ha creado una edición limitada en honor a Mónaco, presentándola durante la Exposición. Este año el reloj ha sido un Fifty Fathoms Flyback Chronograph,

De izquierda a derecha : Luc Pettavino, S.A.S. el Príncipe Alberto II, Alain Delamuraz, Marc A. Hayek, Pierre Frolla y Gianluca Genoni.

El yate Over The Rainbow. A la derecha, S.A.S. el Príncipe Alberto II.

elaborado en color blanco, con esfera, bisel y pulsera igualmente blancos. Esta edición limitada de sólo 20 piezas, es la primera en la que Blancpain emplea tonalidades de blanco para el Fifty Fathoms Chronograph. Este reloj de acero alberga el legendario movimiento de cronógrafo Blancpain con ruedas de pilares, está terminado a mano y dotado con una masa oscilante en forma de nautilo, que puede admirarse a través del fondo de cristal de zafiro. Con el fin de enaltecer aún más la edición de la Exposición de Yates de Mónaco y asociarla más estrechamente al Principado, el reloj luce la bandera de Mónaco en su esfera.

UN NUEVO FIFTY FATHOMS DEBUTA EN CANNES

Este año, Blancpain asiste por cuarta vez a la exposición de yates del *Festival de Plaisance* de Cannes. Para resaltar la importancia de esta exposición, en los últimos dos años Blancpain ha celebrado el acontecimiento lanzando un guarda-tiempos realmente extraordinario.

El año pasado en Cannes, Blancpain lanzó mundialmente la primera producción del Nuevo Fifty Fathoms, vendiendo los primeros treinta números de serie de esta renacida leyenda que fueron llevados a la exposición. Este año también fuimos testigos de otro lanzamiento especial, la edición limitada del Fifty Fathoms. Mientras que el lanzamiento del año pasado estuvo dedicado al Fifty Fathoms con su legendaria finalidad en el buceo, fiel al modelo original de hace medio siglo (esfera negra y bisel con puntos de referencia blancos, caja de acero, escudo antimagnético y pulsera de tela de vela negra), este año la pieza destacó por su exhuberancia. El reloj de Cannes 2008 es un Fifty Fathoms blanco que presenta una esfera blanca, bisel blanco y pulsera de tela de vela blanca. A diferencia del Fifty Fathoms clásico que, debido a su escudo antimagnético, estaba equipado con un fondo cerrado; el guarda-tiempos de Cannes ofrece un fondo transparente que permite contemplar el calibre 1315, movimiento mecánico de carga automática que presenta una masa oscilante única en forma de timón de barco.

El Fifty Fathoms de Cannes luce una exclusiva caja de acero inoxidable de 45 mm, estando garantizado como una auténtica rareza, ya que se produce en edición limitada de sólo 20 piezas.

DECIMOPRIMERA BOUTIQUE DE BLANCPAIN Y SEGUNDA EN SUIZA

En varias ciudades alrededor del mundo, como París, Munich, Tokio, Shanghai, Macao, Nueva York, Cannes o Hong Kong, las boutiques Blancpain son un oasis de variedades suizas. Su interior, revestido de maderas selectas con acabados a mano, evoca el ambiente de los talleres de Le Brassus donde se crean los relojes de Blancpain, respetando las más finas tradiciones relojeras. Las boutiques no sólo reflejan el espíritu de Blancpain y sus valores, también exportan un trozo de Suiza y del Valle del Joux al país donde se sitúa.

La boutique de Zúrich, inaugurada oficialmente el 30 de agosto, está localizada en la esquina de la célebre y lujosa avenida Bahnhofstrasse con la no menos famosa Paradeplatz. En un espacio de dos plantas, acoge las colecciones de la marca relojera más antigua del mundo y cuenta con todos los elementos de bienvenida de las otras boutiques Blancpain, incluyendo la madera tallada a mano, los mullidos sillones de cuero, accesorios de hierro forjado en los mostradores y un bar antiguo para refrescos.

La boutique de Zúrich está localizada en la esquina de la Bahnhofstrasse con la Paradeplatz.

Aunque en esta oportunidad no ha sido necesario efectuar ninguna "exportación", Blancpain tiene el honor de extender su presencia en Suiza. Blancpain ha abierto hoy una boutique en Zúrich, la segunda que inaugura en su país natal. La nueva boutique se suma así a la primera de Ginebra, galardonada recientemente con el Trophée d'Excelence otorgado por la revista de economía Bilan por el mérito de ser la boutique que brinda la mejor experiencia a sus clientes entre todas las establecidas en la Rue du Rhône de Ginebra.

Lettres
DU BRASSUS

Editorial
BLANCPAIN SA
Le Rocher 12
1348 Le Brassus
Suiza
Tel.: +41 21 796 36 36
www.blancpain.com
pr@blancpain.com

Dirección de Proyecto
Christel Räber

Editores Jefe
Christel Räber
Jeffrey S. Kingston

Colaboradores de Redacción
Jeffrey S. Kingston
Didier Schmutz

Traducciones
Ada Bersier-Schwarz
Ana Lía Raimondi

Concepto, Diseño Gráfico, Realización
thema communications ag,
Frankfurt, Alemania

Dirección de Arte
Frank Dillmann

Pre-press
Karpf Kreative Bildbearbeitung,
Aschaffenburg, Alemania
Goldbeck Art, Frankfurt, Alemania

Impresión
Volkhardt Caruna Medien, Amorbach, Alemania

Fotógrafos
Blancpain, Domaine de Châteauvieux,
Jeffrey S. Kingston, Andy Koschate,
Champagne A. R. Lenoble, Lindt & Sprüngli AG,
Bruno Maillard, Willy Moret, Omega Museum,
Thierry Parel, Céline Renaud, Anita Schlaefli,
Anne-Lise Vullioud

Impreso en noviembre 2008

JB 1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
Fifty Fathoms
300m / 1000ft
BLANCPAIN
Fifty Fathoms Tourbillon
(ref. 5025-3630-52)
WWW.BLANCPAIN.COM
TROPHÉE D'EXCELLENCE BOUTIQUE DE LUXE 2008
BOUTIQUES BLANCPAIN
BANGKOK • BEIJING • CANNES • DUBAI • GINEBRA • HONG KONG • MACAU
MADRID • MANAMA • MUMBAI • MUNICH • NUEVA YORK • PARÍS
SHANGHAI • SINGAPUR • TAIPEI • TOKYO • ZÚRICH