

lettres

DU BRASSUS

JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

NUMÉRO 06

LIBÉRÉ DES CONVENTIONS

Un examen détaillé de la nouvelle collection L-evolution

LA BÊTE FAIT DE LA MUSCU

Nous avons testé la Lamborghini
LP 560-4 Gallardo

COMMENT LE TEMPS EST ARRIVÉ À LA VALLÉE DE JOUX

L'histoire de l'abbaye au bord du lac

2009





CHER AMATEUR D'HORLOGERIE,



J'ai le plaisir de vous présenter le sixième numéro des Lettres du Brassus.

Cette édition vous permettra notamment de découvrir notre nouvelle ligne L-evolution, qui enrichit nos collections d'une alternative esthétique inédite. Les passionnés de montres bénéficient donc d'un choix plus large, qui s'étend désormais des modèles Villeret à l'inspiration classique aux intrépides garde-temps de la collection sportive et des complications éternelles de la ligne Le Brassus à l'audacieuse modernité incarnée par les créations horlogères L-evolution. Si la gamme des options formelles offertes par Blancpain s'est étoffée avec notre nouvelle collection, un élément demeure invariable : notre ambition de construire des mouvements de manufacture d'avant-garde. Au printemps de cette année, alors que le salon de l'horlogerie Baselworld ouvrait ses portes, Blancpain avait inscrit à son palmarès non moins de sept nouveaux calibres au cours des deux dernières années et demie, dont quatre mouvements dévoilés pour le seul millésime 2009. Un rythme d'innovation sans équivalent dans l'industrie, que nous entendons bien maintenir.

Je vous souhaite une agréable lecture !

Marc A. Hayek
Président de Blancpain



LIBÉRÉ DES CONVENTIONS
UN EXAMEN DÉTAILLÉ DE LA NOUVELLE
COLLECTION L-EVOLUTION

04

UNE TOILE EN SILICIUM
L'ÉQUIPE DE DESIGNERS DE BLANCPAIN

26



RÉFLEXION PLUTÔT QU'INVENTION
LE CÉLÈBRE RESTAURANT
PARISIEN DE GUY SAVOY

32

**DAVANTAGE QU'UN MARIAGE
DE LABELS**
ÉDITION LIMITÉE DU CHRONOGRAPHE
FLYBACK SUPER TROFEO DE BLANCPAIN

54



SOMMAIRE

DANS L'AIR DU TEMPS

LIBÉRÉ DES CONVENTIONS **page 04**

ART DE VIVRE

RETOUR AUX SOURCES **page 14**

GROS PLAN

UNE TOILE EN SILICIUM **page 26**

ART DE VIVRE

RÉFLEXION PLUTÔT QU'INVENTION **page 32**

ART DE VIVRE

LA BÊTE FAIT DE LA MUSCU **page 44**

DANS L'AIR DU TEMPS

DAVANTAGE QU'UN MARIAGE

DE LABELS **page 54**

DANS L'AIR DU TEMPS

L'HISTOIRE DE L'ABBAYE AU BORD

DU LAC OU COMMENT LE TEMPS EST
ARRIVÉ À LA VALLÉE DE JOUX **page 60**

ART DE VIVRE

LA BOURGOGNE À VÉLO **page 72**

NOUVELLES

MORCEAUX CHOISIS DE

L'UNIVERS BLANCPAIN **page 86**IMPRESSUM **page 88****EN COUVERTURE:**

La nouvelle L-evolution Phase de Lune 8 Jours.

DANS L'AIR DU TEMPS

Un classique réinventé. La L-evolution Phase de Lune 8 Jours, le premier garde-temps à calendrier lunaire complet de l'histoire à offrir huit jours de réserve de marche.



LIBÉRÉ DES CONVEN- TIONS

PAR JEFFREY S. KINGSTON

EN COMPLÉMENT À SES COLLECTIONS CLASSIQUES VILLERET ET LE BRASSUS AINSI QU'À LA LIGNE SPORTIVE FIFTY FATHOMS, BLANCPAIN LANCE LA NOUVELLE COLLECTION L-EVOLUTION DONT LES DÉBUTS SONT MARQUÉS PAR QUATRE AUDACIEUX MODÈLES CONTEMPORAINS.

Existe-t-il une expression plus galvaudée dans la langue véhiculaire que celle de « sens commun » ? Avec ne serait-ce que l'effort minime requis pour séparer les termes de cette proposition (la tâche n'est pas insurmontable, ils ne sont en effet qu'au nombre de deux), elle peut être considérée comme une contradiction en soi. Il n'y a fondamentalement aucun « sens » à être « commun ». Ennuyeux, certes. Sans inspiration, toujours. Sans originalité, naturellement. Sans inventivité, à l'évidence. Il se pourrait même que le mot « frustration » soit davantage en accord avec la signification attachée en ce cas à la notion de « commun ». Pourtant, le sens commun n'a pas seulement fini par être accepté, il a conquis cette reconnaissance dévolue aux concepts socialement reconnus.

Il n'est pas difficile de transposer cette notion au bref essai de Mark Twain sur la liberté de parole. Avec un brin d'exagération, Mark Twain a formulé l'hypothèse que seul un mort possède le droit absolu de dire tout ce qu'il veut. Qui, en fin de compte, serait disposé à attaquer pour ses positions une personne qui est tout sauf en position de se défendre ? Ainsi, Mark Twain affirme qu'« il n'est pas un seul individu qui ne chérisse des convictions impopulaires que le sens commun lui interdit de prononcer ». Assurément, cette observation s'applique à toute idée qui va à l'encontre d'un « sens commun », qui ne peut être énoncée, moins encore transcrite en actes, de crainte d'essuyer une rebuffade instantanée. Pensez au sens commun comme à une forme de tyrannie qui supprime toute velléité d'invention.

Aussi, lorsque Marc A. Hayek, président de Blancpain, a réuni les designers de la manufacture pour donner le coup d'envoi à la création d'une toute nouvelle collection, il avait déjà sous la main une solution dictée par le sens commun, à commencer par le design emblématique du boîtier Blancpain en « double pomme », qui se retrouve dans toutes les lignes pour hommes, à l'exception de la gamme sportive. La marque disposait également d'une vaste diversité d'aiguilles, ajourées sur les modèles inspirés par les activités physiques ou plus traditionnelles, de cadrans au design à la discrétion classique, d'un vaste choix d'index et de chiffres romains ou arabes, d'un bracelet métallique déjà élevé au statut d'icône, le 71, ainsi que de mouvements de base, y compris une légendaire planche de calendrier avec indication de la phase de lune. Le sens commun dictait la marche à suivre : reliez d'un trait les composants existants, apportez quelques modifications ici ou là et disposez de l'après-midi à votre guise.

Qu'en est-il cependant, si la tyrannie du sens commun est balayée afin que chacun de ces éléments contribue à la réalisation d'une ligne entièrement nouvelle ? Laissez alors libre cours à votre créativité. Célébrez le boîtier à double pomme, non seulement avec une forme inédite, mais par une construction innovante. Imaginez une apparence novatrice pour les aiguilles. Développez un audacieux style contemporain pour les cadrans en les dotant d'une construction architecturale et de chiffres à l'exceptionnelle force expressive. Saisissez-vous d'une feuille à dessin vierge et, dans la foulée, inventez un nouveau système de fixation au boîtier. Enfin, en point d'orgue, ne concevez pas uniquement un calibre de base à remontage automatique entièrement nouveau, mais également un mouvement révolutionnaire à calendrier et phase de lune. (Pour prendre pleine-

ment la mesure de l'ambitieuse parade des nouveaux calibres réalisés par les constructeurs de Blancpain, il convient d'y ajouter un nouveau mouvement automatique à second fuseau horaire et huit jours de réserve de marche présenté à Bâle simultanément aux mouvements L-evolution. Au total, le nombre des nouveaux calibres de manufacture développés par Blancpain au cours des deux dernières années et demie atteint de ce fait le total vertigineux de sept.) Il n'est nul besoin de posséder de vives facultés d'imagination pour se représenter l'euphorie jubilatoire qui s'est emparée des constructeurs, designers et membres des autres disciplines requises pour transposer un concept de nouvelle montre dans la réalité lorsque Marc A. Hayek les a libérés des affres du sens commun afin de laisser carte blanche à leurs talents de créateurs.

La collection L-evolution est le résultat de cette inventivité affranchie de toute contrainte. La dernière-née des lignes Blancpain se déclinera de prime abord en quatre modèles : la L-evolution Automatique 8 Jours, la L-evolution Réveil GMT, la L-evolution Phase de Lune 8 Jours et la L-evolution Tourbillon GMT 8 Jours.

Néanmoins, avant d'explorer en détail les caractéristiques de chacun de ces modèles, examinons au préalable les

LA COLLECTION L-EVOLUTION NE SE DISTINGUE PAS UNIQUEMENT PAR UN BOÎTIER, DES AIGUILLES ET UN CADRAN INÉDITS, ELLE INAUGURE AUSSI NON MOINS DE TROIS NOUVEAUX MOUVEMENTS.

designs. À cet effet, il n'est de meilleur endroit pour débiter notre visite que le boîtier. Depuis le début des années 1980, presque chaque montre pour homme de Blancpain, à de très rares exceptions près, a été insérée dans un boîtier avec un dessin rond en double pomme (et récompensez dignement vos connaissances encyclopédiques de Blancpain si vous vous souvenez des rares écarts à la norme, la série Trilogie, la Fifty Fathoms et la collection sportive qui s'en inspire). La L-evolution incarne une nouvelle percée de design pour Blancpain avec sa lunette échelonnée subtilement anglée. À l'évidence, la double pomme arrondie reste une pierre angulaire des autres collections de Blancpain, aussi considérez le nouveau motif à l'anglage discret comme un signe qu'il peut exister une harmonieuse coexistence entre la tradition et de nouvelles libertés expressives.

Toutefois, les caractéristiques du boîtier L-evolution ne se résument pas à sa lunette sculptée. Sa construction diffère radicalement de celle des boîtiers des autres collections. La particularité que les amateurs de Blancpain remarqueront d'emblée s'attache aux cornes, qui ne possèdent plus une surface parfaitement plane sur le flanc de la montre mais arborent un profil en relief. Il leur confère une profondeur visuelle accrue et les dote également d'un contraste de finition entre une surface creusée microbillée et le poli parfait de la partie supérieure. La nouvelle conception des cornes ne répond cependant pas à un seul souci de décoration. Contrairement aux modèles antérieurs de Blancpain dans lesquels elles faisaient partie intégrante du corps du boîtier, les cornes prennent pour la première fois sur la ligne L-evolution la forme d'un composant entièrement séparé. Lorsque la bague à l'arrière du boîtier est retirée, l'assemblage des cornes peut être aisément dévissé pour être remplacé par un autre.



La L-evolution Tourbillon GMT 8 Jours n'affiche pas seulement l'heure de deux fuseaux horaires, son nouveau mouvement tourbillon automatique possède une réserve de marche de huit jours.

Raisonnement confiant dans l'espoir que vous ne vous êtes pas jeté immédiatement sur votre boîtier de montre muni d'un quelconque outil de destruction pour tenter d'en changer les cornes avec l'énergie du désespoir, je me plais à imaginer que vous vous demandez tout bonnement « quel besoin pourrais-je donc avoir de cornes amovibles substituables ? » La réponse à cette question se trouve dans le bracelet.

Jusqu'à maintenant, et à travers toute l'industrie horlogère, un certain compromis a régné dans le design des montres qui offrent le choix entre un bracelet en cuir et son homologue en métal. La forme des cornes et des attaches qui conviennent parfaitement pour fixer un bracelet en cuir ne sont pas idéales si ce dernier doit être remplacé par un modèle métallique. L'inverse est aussi vrai. Les cornes

et les attaches qui permettent à un bracelet métallique de s'insérer avec fluidité dans le corps du boîtier ne peuvent être confectionnées en sorte d'assurer parfaitement la même fonction pour un bracelet en cuir. Tant et si bien que le commandement suprême dans ce domaine a toujours consisté à rechercher le meilleur équilibre possible.

Toutefois, des cornes amovibles permettent aisément de passer d'un bracelet en cuir à un modèle métallique, accompagné à chaque fois par des cornes adaptées qui remplissent impeccablement leur fonction. La part de génie contenue dans cette invention se manifeste le plus clairement lorsque les modèles L-evolution sont équipés d'un bracelet métallique. Plutôt que d'apparaître comme un substitut de son homologue en cuir, le bracelet métallique se transforme en un

prolongement homogène du boîtier. Si les premiers exemplaires de la L-evolution sont tous dotés d'un bracelet en cuir, les modèles métalliques sortiront de production au cours des prochaines semaines.

Hormis les cornes, un nouveau design a également vu le jour pour les montres munies d'un bracelet en cuir et il concerne la boucle déployante. La nouvelle forme offre deux caractéristiques de sécurité essentielles. En premier lieu, elle se fixe au bracelet en passant une petite vis à travers l'un des trous habituels du bracelet. Cette précaution garantit que le bracelet en cuir et la boucle restent à tout jamais, ou presque, solidaires. Et, deuxièmement, la boucle elle-même possède un fermoir de sécurité intégré. La prochaine halte de notre tour guidé sera consacrée aux cadrans L-evolution. Ils ouvrent aussi de nouvelles perspectives,



Vue latérale de la L-evolution Réveil GMT.

Cette projection réalisée par ordinateur illustre la manière dont les cornes sont fixées au boîtier L-evolution.

tant du point de vue de l'esthétique que de la conception. Pour la première fois, Blancpain présente des cadrans structurés en de nombreuses couches dont l'apparence se singularise par une extraordinaire profondeur. Prenons l'exemple du cadran de la Phase de Lune 8 Jours. Le disque de l'indication de la réserve de marche occupe le niveau inférieur. Les indications pour le jour de la semaine, le mois et la phase de lune sont situées au niveau immédiatement supérieur, lui-même dominé par la section centrale qui arbore une finition en côtes de Genève réalisée dans le style d'une platine de mouvement. Comme cette plaque centrale est représentée par une couche séparée, des finitions différentes peuvent être appliquées à ses éléments. Ainsi, sur la L-evolution Phase de Lune 8 Jours, les côtes de Genève au

EN FAISANT DES CORNES UN COMPOSANT SÉPARÉ DU BOÎTIER, BLANCPAIN EST EN MESURE D'OFFRIR DEUX JEUX DE CORNES SPÉCIFIQUES – POUR LES BRACELETS EN CUIR ET LES BRACELETS EN MÉTAL – QUI ASSURENT UNE FIXATION PARFAITE DANS TOUS LES CAS.



centre du cadran sont plus larges que celles du guichet de la phase de lune. Sur le niveau supérieur, une bague porte les index alors que l'ensemble est surmonté par le rehaut avec les indications de la date. Enfin, sur la dernière marche de l'édifice, les grands chiffres romains III et IX se dressent sur un niveau qui leur est propre, supporté par la partie centrale ornée de côtes de Genève. Au total, le cadran s'articule sur non moins de six niveaux, dont chacun peut arborer une finition distinctive.

Comme notre regard s'attache actuellement au cadran, saisissons l'opportunité pour examiner les expressions inédites des chiffres et des aiguilles. Pour faire écho au style architectural du cadran, les chiffres possèdent une profondeur optique qui transparait à travers les divers niveaux des indications. Dans le cas des chiffres romains III et IX sur la L-evolution Phase de Lune 8 Jours ainsi que des 3 et 9 arabes sur les autres modèles, divers éléments, y compris le chevauchement de

certain chiffres par d'autres, confèrent une fascinante séduction visuelle à l'indication. Le terme utilisé pour définir les aiguilles de la collection L-evolution est celui de « sport conique » et il en décrit parfaitement la joyeuse exubérance.

Intéressons-nous désormais aux caractéristiques spécifiques des quatre nouveaux modèles L-evolution.

La L-evolution Automatique 8 Jours fait ses débuts avec un calibre de manufacture entièrement inédit, le 13R5. Si vous avez suivi attentivement nos explications, vous constaterez qu'il s'agit du quatrième mouvement de base dévoilé par Blancpain au cours des deux dernières années et demie. De faibles aptitudes de déduction ou l'absence totale de connaissances en micromécanique ne constituent pas un obstacle pour comprendre que le 13R5 qui anime la L-evolution Automatique 8 Jours est un calibre à remontage automatique. L'appréhension de ses autres caractéristiques techniques est moins évidente

La L-evolution Automatique 8 Jours est animée par un nouveau mouvement automatique à huit jours, le calibre 13R5.



à partir du nom de la montre ou de son mouvement, de sorte qu'elle requiert quelques éclaircissements complémentaires. Ce calibre à remontage automatique abrite une réserve de marche de huit jours entiers grâce à sa combinaison de trois barillets (le barillet le plus à l'intérieur est doté d'un ressort fixe alors que les deux autres possèdent une bride glissante) et à son balancier en titane. Garant d'une marche précise et d'une extrême résistance aux chocs violents susceptibles de porter atteinte au réglage de la montre, le spiral adopte un profil plat alors que le balancier à inertie variable en titane est doté de quatre vis de réglage en or. L'horloger qui construit la montre et l'ajuste pour la première fois, à l'image de chacun de ses confrères qui procédera ultérieurement aux opérations de service, peut régler la marche avec précision en les tournant d'une portée exactement déterminée. En effet, un tour complet des vis modifie la marche de 30 secondes par jour. Il importe de comparer cette solution avec les dispositifs qui équipent la grande majorité des montres actuelles sur lesquelles la régularité la marche dépend du déplacement plus ou moins aléatoire de la raquette, effectué par à-coups et essais successifs, jusqu'à trouver une précision acceptable pour le garde-temps. Ainsi que le mérite de plein droit un calibre aussi avancé, le 13R5 est minutieusement décoré à la main, les ponts et les platines sont anglés alors que les côtes de Genève adoptent une courbe parabolique sur les surfaces planes des ponts et la masse oscillante. Pour leur part, les roues et les



pignons sont soigneusement polis alors que les logements des rubis de grande dimension sont méticuleusement biseautés.

La L-evolution Automatique 8 Jours qui comprend deux complications, l'affichage de la date à 6 heures et une indication de la réserve de marche dans un guichet à 12 heures, est proposée dans des versions en acier et en or rouge.

Le prochain modèle de la ligne L-evolution à faire son apparition est la Réveil GMT. Il est doté du calibre 1241 à la fiabilité éprouvée qui équipe les modèles Léman Réveil. Toutes les caractéristiques qui ont fait de la Léman Réveil la montre de voyage par excellence se retrouvent sur la version L-evolution : deux fuseaux horaires (avec l'heure de référence sur 24 heures indiquée sur le rehaut externe), l'heure locale aisément ajustable par sauts d'une heure, en avant et en arrière via la couronne, l'affichage de la date qui s'effectue au passage de minuit lors du réglage de l'heure locale, dans le sens horaire ou antihoraire, sans oublier, naturellement, une sonnerie qui se fait entendre par l'entremise d'un timbre métallique monté sur la circonférence du mouvement. L'alarme dispose d'une indication spécifique afin que l'heureux possesseur de la montre puisse s'assurer que

Doté de trois barillets et d'un balancier en titane à inertie variable avec vis de réglage en or, le calibre 13R5 offre une réserve de marche de huit jours. Ses « côtes paraboliques » incarnent un nouveau style d'ornementation, qui est réalisé à la main.

LES TROIS NOUVEAUX MOUVEMENTS DE LA COLLECTION POSSÈDENT UNE RÉSERVE DE MARCHE DE HUIT JOURS.

sa réserve de marche est suffisante afin de remplir correctement sa fonction. Avec le remontage automatique du mouvement et du mécanisme d'alarme, la L-evolution Réveil GMT offre toutes les caractéristiques requises par les globe-trotters les plus exigeants.

La L-evolution Réveil GMT est proposée dans des versions en or rouge et en acier.

Emblématique pour Blancpain depuis le début des années 1980, la complication de la phase de lune constitue une pierre angulaire des collections de la marque. La L-evolution Phase de Lune 8 Jours poursuit cette tradition dans la nouvelle série. Même si les designers ont respecté l'héritage de Blancpain pour ce nouveau modèle, ils n'ont nullement érigé l'œuvre de leurs prédécesseurs en un ensemble intouchable. Tout au contraire, la L-evolution Phase de Lune 8 Jours est dotée d'un calibre entièrement nouveau, le 66R9, qui tranche dans chacun de ses aspects sur ses prédécesseurs à indication de la phase de lune. Ce calibre reprend les éléments fondamentaux du 13R5 à remontage automatique, mais sous une forme adaptée à la présence des complications phase de lune et calendrier complet. Il possède comme le 13R5 trois barillets, un balancier en titane et huit jours de réserve de marche. Ainsi, la L-evolution est la première montre à indication de la phase de lune de Blancpain à offrir une autonomie de marche aussi longue et la première montre Blancpain à phase de lune dont le cadran arbore une indication de la réserve de marche. En effet, la L-evolution Phase de Lune 8 Jours est la première montre-bracelet automatique de l'histoire de l'horlogerie à présenter les complications de calendrier complet et d'indication de la phase de lune avec une réserve de marche de huit jours. Cependant, l'innovation dans le mouvement ne s'arrête pas au calibre de base. Le mouvement 66R9 de la L-evolution Phase de Lune 8 Jours abrite

aussi une planche de calendrier entièrement nouvelle, qui indique le quantième, le jour de la semaine, le mois et l'indication de la phase de lune. C'est son mode de réglage qui distingue cette planche de calendrier de toutes celles que Blancpain a utilisées depuis près de 30 ans. Fondamentalement, les calendriers en usage dans l'industrie horlogère interdisent de changer ou d'ajuster les indications à certaines heures. Cette contrainte mécanique est imposée par les constructeurs car les rouages et les cames des diverses indications sont déjà engagés pour effectuer un prochain changement. Comme ces composants sont fragiles, un ajustement manuel par l'entremise d'un correcteur peut les briser. Le mode d'emploi qui accompagne la montre indique toujours les moments de la journée où les correcteurs peuvent être

LES QUATRE NOUVEAUX MODÈLES L-EVOLUTION SONT L'AUTOMATIQUE 8 JOURS, LA RÉVEIL GMT, LA PHASE DE LUNE 8 JOURS ET LA TOURBILLON GMT 8 JOURS.

utilisés sans risque pour le mécanisme (et simultanément les périodes où ils ne peuvent l'être). Dans le cas du calendrier complet précédemment utilisé par Blancpain, il y avait deux périodes pendant lesquelles l'utilisation des correcteurs était proscrite, entre 9 et 11 heures du matin pour la phase de lune et entre 21 heures et minuit pour les affichages du calendrier.

Cette restriction a entièrement disparu sur la L-evolution. Le nouveau design permet à l'utilisateur de régler n'importe quelle indication du calendrier ou de la

phase de lune au moment de son choix sur le cycle des 24 heures sans le moindre risque d'endommager le mécanisme. Il n'est plus besoin de rechercher le mode d'emploi lorsque la montre, qui a épuisé sa réserve de marche, doit être remontée. L'invention de la première montre au monde à calendrier complet et phase de lune qui permet de régler les indications à n'importe quel moment est une percée révolutionnaire qui ouvre de nouvelles perspectives à l'industrie horlogère.

La L-evolution Phase de Lune 8 Jours est disponible avec des boîtiers en or rouge et en acier.

La L-evolution Tourbillon GMT 8 Jours trône au sommet de la pyramide L-evolution. C'est la première fois que Blancpain associe son tourbillon volant avec la complication d'un second fuseau horaire. Les constructions de tourbillon de Blancpain ont toujours offert une réserve de marche extrêmement longue et le modèle L-evolution ne fait pas exception à la règle avec son autonomie de huit jours complets. En plus de l'indication d'un second fuseau horaire, la L-evolution Tourbillon GMT 8 Jours possède une complication de date située à 9 heures. L'affichage s'inspire de celui du Carrousel dévoilé l'an dernier, où les 31 jours sont affichés sur deux échelles situées sur un demi-cercle. Elles sont parcourues par une aiguille double, qui possède un bras plus long que l'autre, de sorte que le quantième actuel est indiqué par la position du bras correspondant à chaque échelle.

Deux autres complications sont visibles sur le cadran : l'heure de référence avec une aiguille 24 heures sur un rehaut à l'extérieur des index et une réserve de marche située à 6 heures.

Comme il s'agit de la pièce la plus compliquée de la nouvelle ligne, la L-evolution Tourbillon GMT 8 Jours sera présentée uniquement avec un boîtier en métal précieux, en or rouge ou en or blanc. ■



La L-evolution Réveil GMT avec double fuseau horaire, date et fonction alarme.

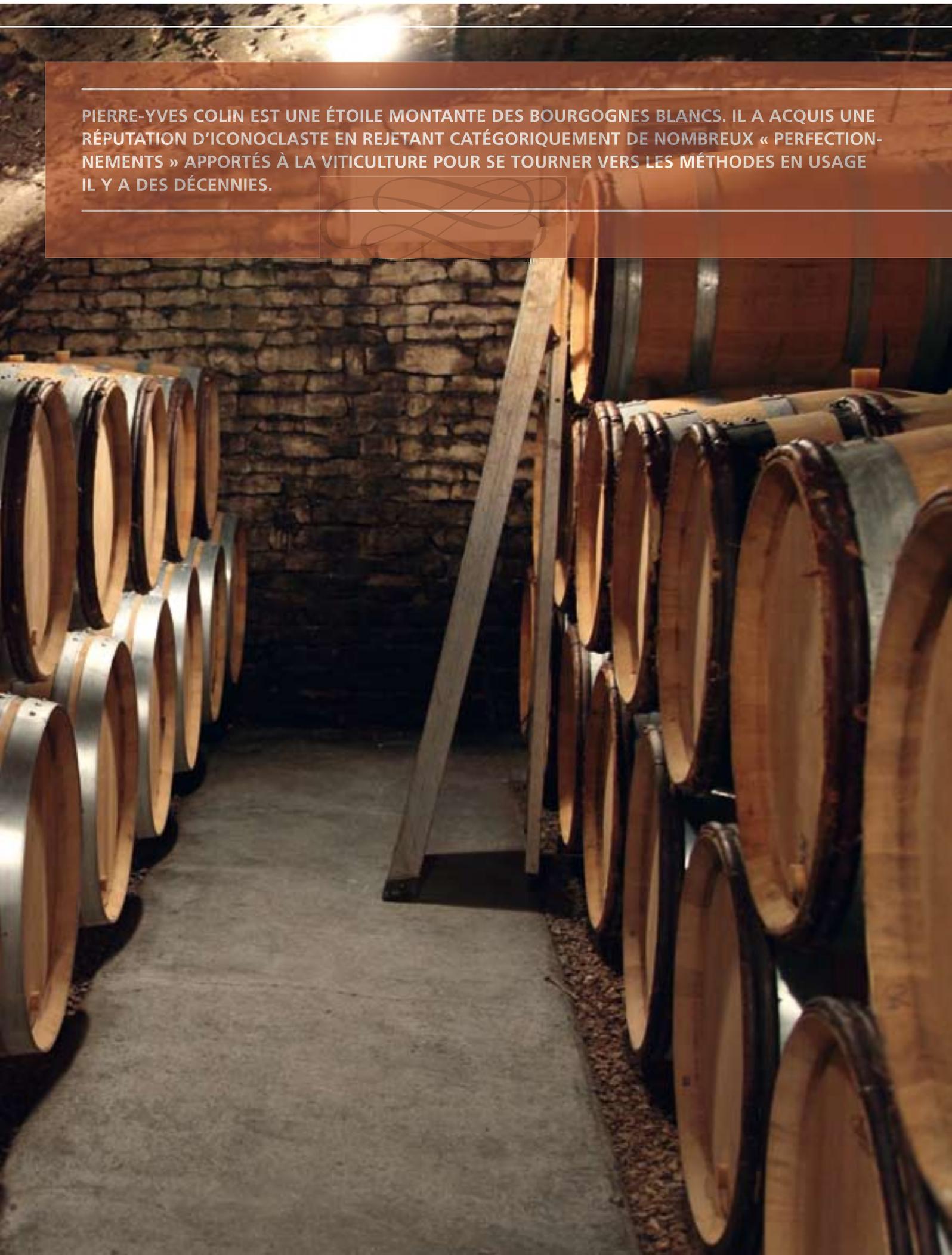
ART DE VIVRE

RETOUR AUX SOURCES

TEXTE ET PHOTOGRAPHIES PAR JEFFREY S. KINGSTON



PIERRE-YVES COLIN EST UNE ÉTOILE MONTANTE DES BOURGOGNES BLANCS. IL A ACQUIS UNE RÉPUTATION D'ICONOCLASTE EN REJETANT CATÉGORIQUEMENT DE NOMBREUX « PERFECTIONNEMENTS » APPORTÉS À LA VITICULTURE POUR SE TOURNER VERS LES MÉTHODES EN USAGE IL Y A DES DÉCENNIES.





Les vignes à la fin mars. Au premier plan, Chassagne-Montrachet Les Chenevottes ; sur la colline, Saint-Aubin En Remilly.

CE NE SONT PAS LES AÎNÉS QUI S'ACCROCHENT AU PASSÉ,
MAIS LE JEUNE PIERRE-YVES COLIN QUI A CHOISI DE SE
LAISSER GUIDER PAR LA TRADITION.



Après avoir passé plus d'une heure à converser dans la cuisine de Pierre-Yves Colin qui domine le vignoble de Chassagne-Montrachet, en me penchant attentivement sur sa conception de l'élaboration d'un vin, un lien évident s'est fait jour dans mon esprit entre Blancpain et ce vigneron qui est sans conteste l'une des étoiles montantes du vignoble bourguignon. Non que j'aie eu la vision d'un atelier d'horlogerie qui se dresse sur les collines des Côtes de Beaune, pas plus que je n'ai imaginé des vignes partant à l'assaut des pistes de ski qui commencent à peine franchie la porte de la manufacture du Brassus. Ainsi, si cette connexion mentale ne reposait pas sur un improbable projet commun ou un échange de métiers, comment suis-je parvenu à relier son mode de vinification à la manière dont Blancpain confectionne patiemment un garde-temps ? C'est sans doute la simple perception d'une fraternité d'âme entre Pierre-Yves Colin et les horlogers de Blancpain qu'il m'a été donné de rencontrer. Même s'ils pratiquent des arts entièrement différents, le viticulteur et les horlogers sont fraternellement unis par une dévotion passionnée à leur métier et l'observation rigoureuse des méthodes traditionnelles. Bien qu'il soit l'un des plus jeunes vignerons

de Bourgogne, Pierre-Yves est un iconoclaste qui rejette catégoriquement la plupart des expédients et des « perfectionnements » que la technologie moderne a apportés à la viticulture. Il a choisi en effet d'appliquer les méthodes en usage il y a plus d'un siècle. Pour agrémenter cette position d'une touche d'ironie, alors même que sa femme et lui proviennent tous deux de familles qui se consacrent à l'élaboration de vins blancs, ce ne sont pas les plus âgés qui s'accrochent aux recettes du passé, mais les représentants de la jeune génération qui se réfèrent à la tradition dans leur approche du vin. N'en concluez pas néanmoins que Pierre-Yves Colin est un incorrigible romantique qui fuit les contraintes de la vie moderne. Il y a davantage de respect dans son amour des pratiques ancestrales que de simples fadaïses sur les mulets, les charrues et la terre comme mère nourricière. Si vous appréciez les grands vins blancs de Bourgogne et que vous avez déjà débouché certains crus des années 1990 qui figuraient à l'inventaire de votre cave (en considérant comme fermement établi que vous êtes un digne membre de la confrérie ODCB – « Ouvrez donc cette bouteille »), vous avez alors presque assurément trébuché sur un triste petit secret, qui en réalité n'en est plus



À droite, Pierre-Yves Colin dans sa cave de Chassagne-Montrachet. La pipette est utilisée pour prélever des échantillons de vin du tonneau.

un : il est arrivé *quelque chose d'inquiétant* aux bourgognes blancs de nombreux domaines, au cours des cinq dernières années. Des vins qui auraient dû présenter un potentiel de vieillissement d'une dizaine ou d'une vingtaine d'années, ou bien davantage encore dans le cas de grands crus, *s'effondraient, se désassemblaient, se désagrégeaient* en de méchants liquides oxydés, nauséabonds, et pour tout dire, *proprement imbuables*. Le désagrément serait mineur si nous parlions de *vins ordinaires* qui garnissent les étals des supermarchés, mais pour des crus de charonnay qui sont vendus entre 50 et 200 euros la bouteille, la déconvenue prend l'ampleur d'une *véritable catastrophe*.

Et à quoi devons-nous ce dangereux état de fait qui plane désormais comme une menace sur la réputation de nombre des plus prestigieux vins blancs au monde ? Pour Pierre-Yves Colin, toute l'affaire se résume à deux éléments qui sont reliés dans une certaine mesure : les critiques œnologiques et les tentations qu'ils imposent aux vigneron d'abandonner les enseignements apportés par des centaines d'années de tradition afin de produire à la place des vins monstrueux, *tape-à-l'œil*, violents, au goût prononcé de beurre, destinés à parader dans les concours organisés annuellement pour comparer des vins jeunes. Ces liquides gonflés aux stéroïdes peuvent certes « remporter » des dégustations,





Un environnement véritablement enivrant. Au premier plan, Chassagne-Montrachet Les Chenettes ; au fond, le vignoble de Montrachet, le plus célèbre de tous les bourgognes blancs. Les vignes de Saint-Aubin En Remilly commencent à gauche, juste à l'extérieur de la photo.

séduire les critiques et recueillir le score maximal dans les magazines et les revues, mais une fois disposés dans les casiers à bouteilles de leurs malheureux propriétaires, ils perdent rapidement et silencieusement tout caractère.

Pierre-Yves Colin demeure ferme dans son refus de pratiques qui semblent avoir incité tant d'autres viticulteurs des Côtes de Beaune à produire des vins prodigieusement décevants, soit par leurs promesses de victoires aisées lors des compétitions œnologiques, soit par la simplification accrue apportée aux processus de vinification. À l'inverse, son choix s'est porté sur les techniques pénibles, fastidieuses et, en fin de compte, bien plus coûteuses, qui servaient de normes à l'élaboration de vins de haute qualité il y a plusieurs décennies.

À chaque étape ou presque, du travail de la vigne et de la vinification à la mise en bouteille et même au cachetage après le bouchonnage, Pierre-Yves Colin s'écarte des tenants de la modernité. Notre visite s'est déroulée au début du mois d'avril et cette période de l'année permet d'illustrer l'un des aspects par lesquels ses méthodes diffèrent de celles de ses confrères. À cette saison, il convient en effet de travailler le sol du vignoble et de s'atteler à la première étape du désherbage. Toutes les parcelles environnantes sont traitées aux herbicides. Les vigneron appliquent avec une confiance aveugle les ukases des chercheurs qui assurent la promotion enthousiaste de ce mode d'extermination des mauvaises herbes. À l'évidence, ce



Vue générale des vignobles de Chassagne au mois d'août. Au premier plan, Les Chenevottes ; au fond, sur la colline, Les Vergers ; En Remilly est situé à droite sur la colline.

conseil permet de gagner temps et travail, les vignes ne sont labourées qu'une fois par année, l'herbicide pulvérisé au même rythme et ensuite, pendant le reste de la saison, le vigneron peut contempler des rangées de vignes exemptes de toute mauvaise herbe qui ressemblent à un décor de carte postale.

Vous ne trouverez pas la moindre trace d'herbicide sur l'exploitation de Pierre-Yves Colin. En lieu et place, il s'évertue à sarcler ses vignes à de multiples reprises tout au long de l'année afin de limiter la prolifération des herbes adventices. Cette disposition à accomplir un travail pénible est sans conteste admirable, même si le lien entre le recours aux pesticides et la qualité du vin n'apparaît pas immédiatement ou de manière intuitive. La suspicion que le produit finisse par parvenir d'une façon ou

d'une autre dans la bouteille peut être écartée d'emblée si son application intervient longtemps avant la formation du fruit. La qualité du vin est davantage influencée par son effet, ou plus précisément, par son *absence d'effet* sur les racines et tel est le motif qui incite Pierre-Yves Colin à se livrer à de nombreux sarclages plutôt qu'à une pulvérisation unique. La répétition de cette opération permet en effet de couper régulièrement les nouvelles racelles à proximité de la surface du sol que la vigne tend spontanément à produire si elle n'en est pas empêchée. Chaque passage contraint donc la plante à rechercher l'humidité et les nutriments dont elle a besoin dans la profondeur des couches minérales qui confèrent son caractère à un vin. Pour leur part, les vignes qui ont subi un traitement aux

PIERRE-YVES COLIN
RÉSISTE À LA TENTATION
DE PRODUIRE DES
SPÉCIALITÉS DESTINÉES
À REMPORTER DES
CONCOURS DE DÉGUSTA-
TION POUR CRUS JEUNES.
IL ÉLABORE SES VINS EN
PENSANT À L'AVENIR.





herbicides se délectent des nutriments proches de l'air libre au détriment de la qualité. Ainsi, la méthode moderne réduit à la fois le travail du vigneron et celui de la vigne. Un bien pour le premier, un mal pour la seconde.

La détermination du moment de la vendange est également d'importance cruciale. Pierre-Yves Colin n'a nulle intention de réaliser un vin gonflé de concours. En récoltant le raisin avec un degré de sucre moins élevé que les autres, ses crus se distinguent par une teneur en alcool plus faible, une remarquable fraîcheur et une tonifiante acidité. Même si cette dernière caractéristique réduit quelque peu la séduction d'un vin jeune – et la perspective de remporter les compétitions de dégustation organisées entre des vins récemment mis en bouteilles ! – les amateurs qui

disposent de solides connaissances œnologiques savent que l'acidité détermine pour une large part le potentiel de vieillissement des bourgognes blancs.

Pierre-Yves Colin poursuit cette liste à loisir. Il prend des précautions supplémentaires lors de la vendange afin de s'assurer que la peau des grains reste parfaitement intacte jusqu'au moment du pressage. Chez lui, cette opération dure trois fois plus longtemps qu'à l'accoutumée et elle se déroule à des pressions plus élevées pour extraire le maximum de jus, une opération indispensable au complet développement du caractère d'un vin. Ces deux étapes de travail, tombées en désuétude auprès des tenants de la modernité viticole, sont pareillement exigeantes en temps et en efforts.



Sur la place du village de Chassagne-Montrachet, devant l'une des deux caves coopératives et l'excellent restaurant Le Chassagne.

Il est également convaincu que la qualité des lies est vitale afin de produire un grand vin. Aussi est-il particulièrement attentif à leur manipulation à toutes les étapes de la vinification. Il verse le moût avec les lies dans des tonneaux et, contrairement à de nombreux autres vigneron, il renonce à la technique du *bâtonnage* qui consiste à remettre les lies en suspension car il est convaincu qu'à laisser la nature accomplir paisiblement son œuvre plutôt qu'à s'évertuer à favoriser une oxygénation excessive, il élabore des vins à l'élégance et à la subtilité accrues. Il n'est nul besoin d'adopter des mesures artificielles pour amplifier l'éventail des saveurs.

Il a également consacré une attention particulière à l'étude du bouchon. Afin d'obtenir le

meilleur rendement d'un chêne-liège, les producteurs, en règle générale, n'utilisent pas uniquement la partie interne de l'écorce, mais également celle qui est tournée vers l'extérieur, souvent décolorée. Pour augmenter la séduction visuelle du matériau et assurer une mesure de stérilité complémentaire, la plupart des fabricants traitent leurs bouchons à l'eau oxygénée avant de les livrer aux domaines. Pierre-Yves Colin refuse catégoriquement tout bouchon peroxydé, de crainte que la moindre trace de produit ne conduise à l'oxydation des vins. Il n'achète donc que des bouchons non traités, d'une longueur démesurée – souvenez-vous que personne n'utilisait jadis le peroxyde – uniquement confectionnés avec la partie interne de l'écorce. Un détail ? Sans

aucun doute, mais les grands vins se composent d'une infinité de petits détails.

Et dans un hommage final à la tradition, il refuse de couronner ses bouteilles avec une capsule de plomb. C'est l'un des rares vignerons qui continue à utiliser la cire pour sceller sa production dans une opération entièrement manuelle, une bouteille après l'autre.

Malgré son indéfectible respect de la tradition, il s'en est écarté sous un aspect très particulier. L'usage aurait voulu qu'il suive les traces de son père. Dans la plupart des domaines viticoles de Bourgogne, il est implicitement entendu que les fils (et les filles de manière croissante) reprennent l'entreprise familiale. Après avoir collaboré une dizaine d'années avec son père, il ne lui a pas été



Le Dr George Derbalian, l'un des experts en œnologie des Lettres du Brassus, a fondé la société Atherton Wine Imports établie en Californie septentrionale. Il n'est pas seulement devenu l'un des principaux importateurs de grands vins aux États-Unis, mais il a également acquis la renommée parfaitement méritée de figurer parmi les meilleurs connaisseurs en vin du monde. Année après année, il parcourt les circuits viticoles d'Europe et des États-Unis pour rencontrer les producteurs, les propriétaires des meilleurs domaines, les maîtres de chai et autres personnalités incontournables de l'univers vinicole. Chaque année, il teste plusieurs milliers de vins, des crus les plus anciens aux derniers millésimes. Dans ce numéro, George Derbalian partage avec nous sa découverte des vins de Pierre-Yves Colin, l'étoile montante du Chassagne-Montrachet.



facile de prendre la décision de s'établir à son propre compte, dans le même vignoble de Chassagne-Montrachet, afin de concrétiser ses propres idées. Aujourd'hui, il évoque à mots couverts les difficultés qui ont accompagné ses premiers pas dans l'indépendance viticole. Comme son frère et sa sœur travaillent aux côtés de son père, les tensions ont fini par disparaître et, maintenant, les trois domaines – celui de son père, le sien et celui de son beau-père (où travaille la femme de Pierre-Yves) coexistent harmonieusement dans les étroites limites du village.

Mais assez de philosophie, il était temps de descendre à la cave. Pierre-Yves Colin nous a proposé deux millésimes pour une dégustation – des 2007 récemment mis en bouteilles

(une opération qui n'avait pas encore été réalisée pour deux grands crus) et des 2008, tous tirés du tonneau. Les deux millésimes sont très prometteurs, avec une exceptionnelle capacité de vieillissement pour le premier.

À l'instar de nombreux vigneron bourgeois, Pierre-Yves Colin produit des vins d'une très vaste variété d'appellations, de Saint-Aubin à Chevalier-Montrachet. Si la qualité est stupéfiante à tous les égards, son Saint-Aubin mérite une attention particulière. Cette appellation qui est souvent négligée par de nombreux amateurs dont le catalogue des bourgognes blancs semble se limiter aux Chassagne, Puligny, Meursault et, s'ils sont larges d'esprit, aux Corton-Charlemagne. La consultation de la carte détaillée des vigno-

bles permet cependant de comprendre pourquoi un Saint-Aubin bien élaboré soutiendra aisément la comparaison avec des crus renommés de Chassagne ou de Puligny. Les meilleurs vignes de Saint-Aubin, notamment En Remilly, sont en effet littéralement prises en sandwich entre deux vignobles aussi prestigieux que Le Montrachet lui-même et Chassagne les Chenevottes. Difficile d'imaginer une meilleure compagnie ! Pierre-Yves Colin accorde des soins jaloux à ses Saint-Aubin qui sont à la hauteur des plus nobles espérances, car ils offrent une qualité stupéfiante à un prix dérisoire, compte tenu des standards bourgognons à tout le moins. ■

UNE TOILE EN SILICIUM

BLANCPAIN RECHERCHAIT SPÉCIFIQUEMENT DES PROFESSIONNELS QUI N'ÉTAIENT PAS DES DESIGNERS EN HORLOGERIE MAIS DISPOSAIENT D'UN ÉVENTAIL DE COMPÉTENCES ET DE CRÉATIVITÉ NETTEMENT PLUS ÉTENDU.

PAR **JEFFREY S. KINGSTON**





« **J**e suis convaincu que si l'on accordait aux artistes le droit de choisir leur propre étiquette, ils n'en choisiraient pour la plupart aucune ». Par cette profession de foi, Ben Shahn prédisait sous de nombreux aspects la composition du département design de Blancpain. C'est là que se sont retrouvés Alan Apprederisse et Patrice Nanga, venus d'univers professionnels entièrement différents, afin de présider au style des boîtiers et des

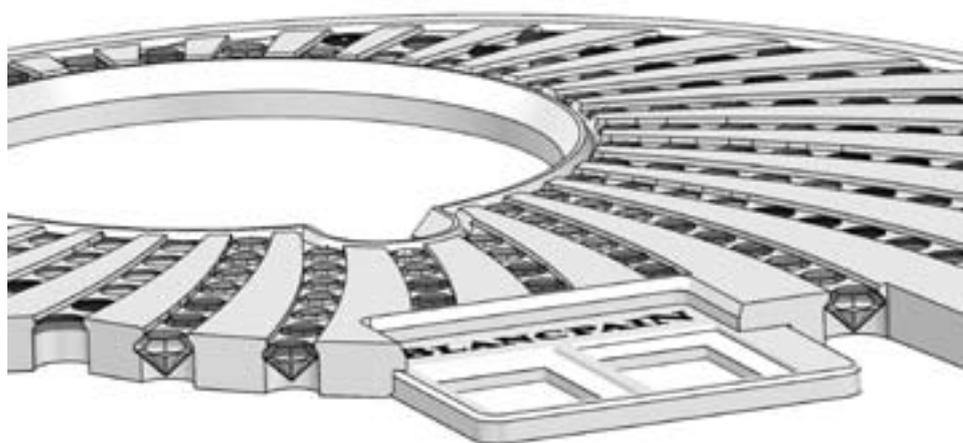
cadrans de Blancpain. Si aucun des deux ne se proclame artiste, ils le sont néanmoins tous les deux. Avant d'entrer chez Blancpain, Alan concevait des logiciels alors que Patrice a travaillé de nombreuses années comme graphiste. Ils ont réuni leurs forces, les ont interconnectées au moyen de puissants logiciels de dessin en 3D pour peindre sur leurs toiles en silicium les éléments de la montre que chacun connaît le mieux, le cadran et le boîtier.

L'aspect le plus étonnant de ce partenariat au sein du département design est la manière dont Alan et Patrice ont été engagés par Blancpain. Aucun des deux n'a été choisi en fonction d'une expérience en design horloger. Lionel a Marca, vice-président de Blancpain et responsable de la recherche et du développement, ne voulait surtout pas de ces *suspects habituels*, ces designers en horlogerie qui passent d'une marque à l'autre et ne cessent de



Alan Apprederisse à gauche et Patrice Nanga à droite. En arrière-plan, des reproductions de diverses créations.

En arrière-plan, une composition acrylique sous-marine de Patrice Nanga.



La méthode brevetée mise en point par Alan Apprederisse permet le sertissage des pierres depuis l'arrière du cadran.
Ci-dessous, la Léman Tourbillon Grande Date Diamants.



UN GARDE-TEMPS DOIT INSPIRER UN LIEN ÉMOTIONNEL. QUI N'A JAMAIS RETIRÉ SA MONTRE POUR LA NUIT AVANT DE RALLUMER LA LAMPE AFIN DE LA REGARDER UNE DERNIÈRE FOIS ?

reproduire les mêmes motifs. Il souhaitait en effet s'attacher la collaboration de personnes qui ne provenaient pas de l'industrie, mais possédaient les compétences, l'imagination et le talent requis pour donner naissance à de nouvelles formes de cadrans et de boîtiers.

À y regarder de plus près, le design horloger représente une forme d'art particulière en raison de ses multiples dimensions. Naturellement, la beauté du design est un impératif suprême. Qui n'a jamais retiré sa montre afin de la déposer dans le tiroir de la table de nuit, éteint la lumière avant de se redresser,

encore, les méthodes de construction exprimées par le design doivent prendre la forme d'un résultat robuste et durable.

Voilà qui n'est pas chose aisée. Ce type de difficulté peut être uniquement surmonté par la combinaison entre le savoir-faire et l'imagination, que le dramaturge britannique Tom Stoppard a croquée de savoureuse manière en écrivant que « le savoir-faire sans imagination est besogneux et produit de nombreux objets utiles à l'instar des paniers en osier. L'imagination sans le savoir-faire prend le nom d'art contemporain ». Passez outre la condamnation de l'art moderne de Stoppard, mais vous avez compris où nous voulons en venir. L'association entre un graphiste et un ingénieur avec un penchant pour l'art, tous deux étrangers au monde de l'horlogerie, représentait une manière inspirée de répondre aux exigences artistiques et techniques posées par la création des cadrans et des boîtiers.

Entré le premier chez Blancpain, Alan a immédiatement entrepris de modifier le processus de design afin de recourir à des logiciels en trois dimensions, sa précédente spécialité. Cependant, sa formation s'étendait bien au-delà de la maîtrise des secrets informatiques. Auparavant, il avait passé une année à apprendre l'art du sertissage. Son premier projet a réuni ses deux compétences car il a développé un procédé de sertissage révolutionnaire pour les cadrans, illustré pour la première fois par la Léman Tourbillon Grande Date Diamants. Les conceptions antérieures de cadrans de joaillerie reposaient généralement sur un sertissage opéré sur la surface



La masse oscillante du Carrousel unique de Blancpain, la première montre-bracelet à faire partie des collections permanentes du musée de la Cité Interdite de Beijing. Cette réalisation exceptionnelle, qui porte le nom de « Carrousel Qiankun », est présentée de manière détaillée en page 86.

rallumer la lampe de chevet, rouvrir le tiroir et jeter un second regard empreint de tendresse à sa montre avant de s'endormir ? Seul l'art peut inspirer ce type de lien émotionnel. Mais un joli visage ne suffit pas à donner cet effet. Une montre doit être utile, son cadran lisible, ses affichages compatibles avec le mouvement et son boîtier agréable à porter. Mieux

du cadran, de sorte que les pierres s'élevaient au-dessus du niveau du cadran. Mais Alan voulait obtenir un effet visuel complètement différent, par la présence des pierres à l'intérieur du cadran. Réellement extraordinaire, cette invention se fonde sur le principe d'une rainure creusée dans le cadran. Les pierres précieuses n'étaient plus une simple ornementation ajoutée à la surface mais devenaient dès lors un élément intégrant du design du cadran.

Cette prouesse artistique était aussi un splendide tour de force technique récompensé par un brevet. Elle démontre à quel point le design du cadran et du boîtier est un processus qui se situe entre le « savoir-faire » et « l'imagination » évoqués par Tom Stoppard. En l'absence de l'idée ou des compétences nécessaires à la mise au point d'une nouvelle méthode de sertissage, la Grande Date

Diamants n'aurait jamais vu le jour.

Patrice, qui est arrivé chez Blancpain deux ans après Alan, a apporté une formation artistique plus traditionnelle, mais sans aucun lien non plus avec l'industrie horlogère. Né en Suisse, Patrice a vécu en France et au Cameroun avant de revenir sur les rives du lac Léman. Il a passé toute son existence dans un domaine ou l'autre du monde artistique. Graphiste, designer, propriétaire de galerie sont autant d'étapes importantes de son parcours.

La peinture joue toujours un rôle essentiel dans la vie de Patrice qui consacre ses heures de loisir à réaliser des compositions à la peinture acrylique. Et comme les abstractions sous-marines constituent un des sujets dominants de son travail artistique, ce n'est pas un hasard s'il lui a été demandé de dessiner la

masse oscillante en forme de nautile utilisée sur les versions blanches et noires de la Fifty Fathoms.

La montre éditée à l'occasion de la Saint-Valentin 2009 est une autre de ses créations récentes. Chaque année, Blancpain réalise pour cette journée particulière une montre pour dame originale, dédiée au thème de l'amour. Dans une remarquable illustration de son vaste talent, Patrice a résolu de travailler sur la base d'un chronographe, habituellement considéré comme le parangon d'un garde-temps technique et utilitaire, afin de l'élever à une légèreté et à une subtilité en harmonie avec l'esprit de la Saint-Valentin.

Même si Alan a une formation technique, il a toujours ressenti un attrait prononcé pour le design. En accord avec la conviction de Blancpain selon laquelle ses designers doivent

Cet éclaté donne un aperçu du design complexe des cadrans et des boîtiers utilisés sur la nouvelle collection L-evolution



VENUS D'AUTRES HORIZONS PROFESSIONNELS LES DEUX DESIGNERS INTÉGRÉS À L'ÉQUIPE BLANCPAIN TRAVAILLENT AU DÉVELOPPEMENT DES NOUVEAUX BOÎTIERS ET CADRANS.



La montre dessinée par Patrice Nanga pour la Saint-Valentin 2009.

se libérer d'un art horloger centré sur lui-même, tel qu'il existe lorsque les designers s'intéressent uniquement aux travaux de leurs homologues pour trouver leurs sources d'inspiration et leurs idées, Alan ressent une profonde fascination pour tous les designs qu'il rencontre dans vie quotidienne, qu'il s'agisse d'automobiles, de meubles ou d'appareils électroniques. C'est ainsi que naissent ses idées lorsqu'il s'assied à son ordinateur. La forme d'une certaine pièce d'une voiture italienne peut soudain lui donner l'impulsion pour dessiner la masse oscillante comme elle apparaît aujourd'hui sur le Carrousel.

Ce n'est d'ailleurs pas le seul rotor à figurer dans le portefeuille d'Alan. Dans une illustration de son aisance à passer de la technologie

à un travail de création, Alan est à l'origine de la conception de la masse oscillante pour un exceptionnel Carrousel en platine, une pièce unique destinée à la Cité Interdite de Beijing. Après le choix de Blancpain au titre de seule marque horlogère suisse présente dans les collections du musée, Alan l'a conçue comme un hommage. Il a dessiné un modèle d'une telle complexité, aux subtilités multiples, que sa minutieuse exécution manuelle a exigé non moins de deux semaines entières de travail aux graveuses de Blancpain.

À l'évidence, il y a des moments où un projet requiert une approche interdisciplinaire. Alan et Patrice ont joué un rôle essentiel dans la conception de la Fifty Fathoms superlative, la « 500 Fathoms ». Les indications de Marc

A. Hayek laissent une grande liberté – restez fidèles à la tradition, mais soyez plus agressifs ! La simple reprise d'un dessin issu du demi-siècle d'existence de cette montre de légende, retouchée il y a quelques années, n'aurait pas suffi à répondre aux attentes. En outre, il est impossible de simplement « gonfler » une montre ancienne pour l'adapter à une dimension moderne sous des proportions harmonieuses. Ils ont donc recherché des exemples dans le patrimoine de la Fifty Fathoms afin de déterminer des formes et des styles en mesure de correspondre à une apparence contemporaine et les ont soumis à l'ensemble du team Recherche et Développement. À partir de ces esquisses, l'équipe a élaboré diverses variantes. Marc A. Hayek a finalement choisi le projet qui allait devenir la nouvelle « 500 Fathoms », dévoilée l'an dernier.

Ainsi, le technicien et l'artiste travaillent de concert, par goût et par passion. En collaboration avec leurs collègues du département R&D, ils ont mis au point le nouveau chronographe Super Trofeo aux pures lignes félines.

Il suffit de passer à proximité de leur bureau pour ressentir une incontestable force d'attraction. D'ailleurs, il est difficile aux autres collaborateurs de Blancpain de s'abstenir de jeter un coup d'œil aux écrans en silicium d'Alan ou de Patrice, dans l'espoir de deviner la forme qu'adopteront bientôt les prochaines collections de Blancpain. ■



Le chef Guy Savoy.

RÉFLEXION PLUTÔT QU'INVENTION

DANS SON RESTAURANT TROIS ÉTOILES À PARIS, **GUY SAVOY** A CRÉÉ UN MONDE À PART OÙ, PENDANT QUELQUES HEURES, LES ÉVÉNEMENTS SE PRODUISENT D'UNE MANIÈRE INIMAGINABLE À L'EXTÉRIEUR. PAR **JEFFREY S. KINGSTON**

Quelles sont *exactement* les qualités que nous admirons et recherchons chez les grands chefs ? Pour certains, à l'évidence, cette question apparaîtra tout bonnement inepte ou, pire encore, surgir d'un autre univers. Pour ces gastronomes, aucune qualité particulière n'est de mise. Ils souhaitent simplement savourer un repas délectable et il ne leur importe guère de savoir qui le conçoit, qui le confectionne et comment il le fait. Oubliez les détails, c'est le contenu de l'assiette qui compte, un point c'est tout. Pour d'autres, la réponse à ces questions revêt une signification profonde car les cuisiniers sont aussi divers que les écoles qu'ils représentent. Il y a celui qui apparaît comme un *thérapeute*, dont les mets qui illustrent une cuisine ances-

trale comportent des vertus apaisantes et réconfortantes. Un autre joue le *grand inventeur*, qui progresse courageusement sur des terres où nul ne s'est aventuré avant lui. Légumes en dessert, mousses, vapeurs, cuisson sous vide, fusion, gastronomie moléculaire ! Le chef peut aussi être un *artiste* qui peint et sculpte à l'aide d'aliments sur un support en céramique. Des tourelles se dressent sur une assiette qui leur sert de socle ! Un édifice de produits hétéroclites s'élève dans un équilibre improbable jusqu'au plafond ! Des points, des lignes, des créations composées Dieu seul sait comment – glace à la viande, à l'huile, aux infusions aromatiques ! Le chef peut aussi se muer en *technicien de la gastronomie* dont les gestes répondent à une précision



millimétrique dans la confection de chaque apprêt, qui devra satisfaire au moins à six contrôles de qualité minutieusement exécutés.

Depuis une vingtaine d'années, je suis la carrière de Guy Savoy, de sa première adresse parisienne rue Duret à la rue Troyon, au cœur du huppé 17^e arrondissement, où il officie désormais depuis de nombreuses années. Au fil du temps, le souvenir de ces visites – pèlerinages serait sans doute un terme mieux adapté – est resté vivace dans ma mémoire, quelle qu'en fût l'occasion, un repas avec mon épouse, des relations d'affaires, un dîner en solitaire ou la célébration de mon cinquantième anniversaire. Dans un repli de mon porte-documents, un ensemble de notes en loques, désormais inutilisables et prises lors d'un repas qui s'est déroulé il y a plus de dix ans, atteste de la profondeur archéologique de mes recherches. Au cours de cette période d'étude, j'ai observé de nombreux changements, déménagements, l'attribution de la troisième étoile du Michelin après une interminable attente, presque sans précédent, sur le podium des deux étoiles (alors qu'il apparaissait que tous les guides, à la seule exception du Michelin, lui avaient déjà accordé la reconnaissance ultime), l'ouverture de deux restaurants sur la rive gauche, le bistrot Les Bouquinistes dans le 6^e et L'Atelier Maître Albert dans le 5^e arrondissement, la reprise du restaurant Chiberta

derrière les Champs-Élysées et la première étoile décernée à cet établissement avant, finalement, l'ouverture d'un second restaurant à Las Vegas, aux États-Unis.

Aussi, lorsque j'ai pris place en face de Guy Savoy, dans la salle à manger privée du restaurant, située de l'autre côté de la rue Troyon, je ne doutais pas que mes propres observations sur sa carrière et ma connaissance personnelle de ses mets qui s'étenaient sur deux décennies me donnaient amplement la mesure de sa philosophie culinaire. La vision d'apprêts particuliers surgissait comme autant de réminiscences dans mon esprit – un homard poché au beurre agrémenté d'une purée de carottes au gingembre, un canard sauvage en cocotte accompagné de foie gras, une soupe d'artichaut à la truffe noire et copeaux de parmesan, un sorbet de thé *Earl Grey* – j'avais déjà classifié Guy Savoy comme un membre de l'école « le chef comme un grand inventeur » et j'étais tout disposé à évoquer ses créations avec lui. Prévisible, notre conversation était donc programmée pour suivre un itinéraire parfaitement balisé et précisément défini.

Néanmoins, Guy Savoy n'en voulut rien savoir. D'emblée, il a catégoriquement rejeté « l'invention » comme label. À ses yeux, le terme le mieux approprié pour décrire son processus de création était celui de « réflexion ». Toutefois, l'application de la

notion de « réflexion » à un mets particulier, notamment à l'un de ceux qui figuraient sur la liste de ses précédentes cartes, ne rend guère justice à sa pensée et à sa philosophie.

Guy Savoy pense, ou plus précisément, *réfléchit* à l'expérience de la gastronomie sous l'angle de la globalité. Pour lui, le restaurant incarne un univers en soi où les événements se produisent d'une manière complètement différente que dans le monde extérieur. Sa pensée est holistique, elle ne se cantonne pas à des apprêts, à la chaleur ou à l'attention du service, à l'architecture de la salle ou à son décor, mais elle embrasse tout élément qui contribuera à donner l'impression de passer quelques heures dans un microcosme particulier qu'il est, lui, en mesure de créer.

Chaque matin, il consacre un peu de temps à ses réflexions. En restant peut-être légèrement sur la défensive, il reconnaît que certains peuvent l'accuser de fuir la réalité, mais que telle est la forme de sa recherche personnelle.

Son processus de pensée suit d'étonnantes méandres. Alors que j'étais prêt à en apprendre davantage sur des préparations qui étaient restées dans ma mémoire depuis des années, notre entretien n'a pas seulement abruptement changé de cours, mais il s'est entièrement détourné de la cuisine pendant un certain temps. Parmi tous les possibles, l'exemple qu'il a choisi pour illustrer sa pen-



GUY SAVOY RÉFLÉCHIT À L'EXPÉRIENCE DE LA GASTRONOMIE SOUS L'ANGLE DE LA GLOBALITÉ.

sée s'est révélé être les verres à eau ! Voué de longue date aux grâces éminemment civilisées des repas raffinés, je n'hésite pas néanmoins à confesser publiquement n'avoir jamais pensé, ne serait-ce qu'une nanoseconde, aux verres à eau, hormis l'indispensable nécessité de les disposer à portée de main. Les réflexions de Guy Savoy à ce propos l'ont conduit pour sa part à la conclusion que son restaurant devait offrir à ses convives deux types de verre à eau, l'un pour l'eau gazeuse, l'autre pour l'eau plate. La forme du verre à eau gazeuse pouvait non seulement être optimisée pour améliorer la libération des bulles, mais son aspect spécifique préviendrait tout impair des serveurs qui ne courraient ainsi plus le péril de remplir d'eau plate un verre à eau gazeuse ou inversement. Dans une allusion discrète, il a souligné que ses propos sur les nouveaux éléments de vaisselle seraient corroborés par un événement destiné à se produire au cours du repas. Sans conteste, son processus de réflexion suit donc un cours progressif.

Quoi qu'il en soit, une conversation avec le chef finira bien par se tourner vers les aliments, mais Guy Savoy a imprimé à la nôtre des directions inattendues. Notre entretien n'était pas destiné à commémorer les apprêts de naguère. En effet, même s'il accueille fréquemment dans son restaurant des hôtes qui, comme moi, se souviennent avec

éblouissement des mets qu'ils ont dégustés lors de précédentes visites, Guy Savoy admet volontiers qu'il ne se souvient guère de ses anciennes créations. Loin des louanges que d'autres ont élevées au rang de souvenirs pour se remémorer de leurs triomphes passés, le chef ne songe qu'aux nouvelles orientations de sa cuisine.

Le sens de l'émerveillement prévaut dans sa conception de la gastronomie. Pour Guy Savoy, la cuisine participe d'un processus de transmutation. En évoquant son premier maître, sa mère, il se rappelle comment elle parvenait à *transformer* comme par magie des ingrédients aussi banals que de la farine, du beurre, du sucre et des œufs, qui ne suscitent en eux-mêmes aucune réflexion particulière, en un biscuit aussi délectable qu'une *langue de chat*. Il reconnaît son attirance pour des apprêts qui mettent en évidence un ingrédient essentiel, deux en certains cas, afin d'en montrer toute l'étendue des possibles, en ne jouant pas uniquement sur la quintessence du produit, mais en lui appliquant une technique destinée à le transformer selon ses propres conceptions.

J'ai coutume de me pencher sur les années de formation et les premières expériences d'un grand chef. À cet égard, Guy Savoy a suivi une voie essentiellement classique, inspirée en premier lieu par sa mère, puis par un apprentissage de trois ans sous la houlette de

Jean Troisgros, le chef trois étoiles de Roanne, couronné par des formations complémentaires avec le grand pâtissier Louis Marchand, avant de rejoindre le légendaire chef parisien René Lasserre. Une fois de plus, cependant, je me suis laissé surprendre, car le regard de Guy Savoy ne s'attache pas à ses années de formation, mais se tourne vers le monde qui l'entoure, car il considère ses talents classiques comme une simple évidence. Avec une pointe d'exagération peut-être, il a l'habitude d'affirmer que, désormais, c'est le monde entier qui le façonne. Il est entièrement ouvert aux techniques novatrices comme aux ingrédients inédits qu'il décèle dans la nouvelle économie culinaire globalisée. Il relève notamment les progrès accomplis aux États-Unis et la qualité des ingrédients qu'il y trouve, évidente aujourd'hui, mais impensable naguère encore, alors qu'il ouvrait dans le Connecticut son premier restaurant en Amérique du Nord.

Il est particulièrement intéressant d'observer qu'il se sent entièrement dégagé des pressions inhérentes à l'attribution de la récompense suprême du Michelin, qui exerce souvent des effets inhibiteurs sur les chefs qui atteignent ce niveau, une terreur que les inspecteurs du guide ne peuvent comprendre pas plus qu'ils ne se rendent compte qu'ils l'ont eux-mêmes créée. Il considère l'évolution de la gastronomie d'un point de vue entièrement différent. Jadis, les règles qui s'appliquaient aux grands cuisiniers français se caractérisaient par leur rigoureuse sévérité. Il suffit de consulter un ouvrage culinaire d'Auguste Escoffier et de plonger dans la longue liste des strictes exigences requises d'un cuisinier pour s'en convaincre. Pour une large part, sa formation initiale était exempte de ces contraintes, car elle s'est déroulée

pendant les heures de gloire de la *nouvelle cuisine*, une révolte aux fourneaux dont Jean Troisgros était un membre éminent. Malgré cet air frais qui soufflait sur les anciennes règles, les chefs de cette époque appartenaient tous à la même école, même s'ils étaient loin d'être des copies conformes les uns des autres. Aujourd'hui, Guy Savoy se félicite que ses réflexions lui aient permis d'occuper une position unique et de ne faire partie d'aucune école, si ce n'est de la sienne propre.

Mais brisons là ces considérations philosophiques, le temps était venu de traverser la rue afin de constater où ses réflexions l'avaient conduit depuis notre dernière visite à son restaurant.

Fort heureusement, le repas a débuté, ainsi que j'en avais gardé souvenir, par des bouchées de *foie gras au sel* pour accompagner une coupe de champagne. Chez Guy Savoy, j'ai toujours apprécié un rituel qui se déroule en parallèle à l'installation à table, la présentation de la carte des vins. Dans son restaurant, il n'y a ni carte, ni liste, mais un monument à part entière. Combien de fois en effet n'ai-je contemplé ou, pis encore, pris part à une chorégraphie de table, alors qu'un convive tente à dure peine de trouver une place de parking idoine pour une carte des vins – dans l'assiette de service, la corbeille à pain, en déplaçant les fleurs, sur les genoux en désespoir de cause ? Chez lui, la carte des vins arrive avec sa propre petite table. Problème résolu.

Il se peut que ni les bouchées au foie gras, ni la table pour la carte des vins ne fussent nouvelles, car toutes deux représentaient d'élégants préludes familiers, mais le premier amuse-bouche revendiquait cette qualité de plein droit. Un apprêt yin-yang. Non tant par sa préparation que dans sa présentation. Un petit ravier de bisque de homard flanqué



GUY SAVOY SE SENT DÉGAGÉ DES PRESSIONS INHÉRENTES À L'ATTRIBUTION D'UNE TROISIÈME ÉTOILE DONT LES EFFETS SONT SOUVENT INHIBITEURS.



Le terre et mer élève les crudités à un degré de luxe inimaginable.



Un apprêt emblématique,
la soupe d'artichaut à la
truffe et au parmesan.

d'une tasse renversée a fait son apparition. La surprise résidait dans l'à-côté, une fois la bisque dégustée, il a suffi de soulever la tasse renversée et, hop, un croustillant au crabe s'est matérialisé. L'effet est certes un peu théâtral mais, ne boudons pas notre plaisir, hautement divertissant.

La seconde entrée apportait une parfaite illustration de la philosophie consistant à présenter les possibilités d'un seul ingrédient, en ce cas la châtaigne. De manière appropriée, l'apprêt intitulé *tout châtaigne* offrait trois textures distinctes mais entremêlées, une gelée, des chips et une soupe à la châtaigne. Et toutes étaient recouvertes d'une mousse de champignons. La parfaite expression de l'automne.

Si la paire de tasses inversées yin yang qui a claironné l'ouverture du repas était conçue pour conférer à nos prémices une note spectaculaire et, sans nul doute, démontrer avec ingéniosité quelques-unes des réflexions de Guy Savoy sur la nature de sa vaisselle, l'apprêt suivant a dépassé les extravagances les plus incongrues d'un Cecil B. DeMille. Décrit comme un *terre et mer*, il se composait d'un arrangement de légumes légèrement blanchis ou simplement crus, maintenus en équilibre sur une assiette dotée de petits trous. Une fois déposée sur la table, le serveur a versé à travers ceux-ci un bouillon qui est immédiatement entré en contact avec la glace carbonique dissimulée aux regards. Si vos



UNE GRÂCE MERVEILLEUSE
ÉMANE DE TOUT LE REPAS,
MÊME LA CARTE DES VINS EST
PRÉSENTÉE SUR UNE PETITE
TABLE SÉPARÉE.



souvenirs des expériences chimiques dans le laboratoire du lycée ont tendance à s'estomper, les événements ultérieurs devraient les raviver. Fumées, vapeurs, l'assiette a entièrement disparu dans un brouillard ! Ensuite, alors que les volutes tourbillonnantes s'évanouissaient, les légumes ont été recouverts d'un bouillon d'huîtres alors qu'une tasse de sauce relevée est apparue en guise d'assaisonnement. Guy Savoy a réellement élevé les crudités à un degré de luxe proprement inimaginable. Les pièces de vaisselle qui l'ont rendu possible étaient une invention du chef, à l'instar des deux tasses inversées. Il offre également une autre variante de « l'apprêt vaporeux » articulé autour du homard dans une combinaison absolument extraordinaire de sashimi et de préparations pochées.

Un rouget a suivi, dans une conception entièrement originale. Les recettes habituelles qui lui sont consacrées insistent généralement sur son aspect de mer chaude en l'entourant de saveurs et d'accents méditerranéens. Cependant, nous étions en automne et les habituels tomates, basilic et huile d'olive seraient apparus mal à propos. Guy Savoy a donc pris le contre-pied de ce mets estival afin de l'adapter à la saison froide en l'accompagnant de champignons. Servi sous la forme d'un poisson entier, à l'évidence privé de ses arêtes, ouvert sur l'assiette, couvert de cèpes finement émincés et d'une pointe d'épinards. La



Trois modes de préparation pour l'agneau.



LA VIANDE PRÉPARÉE DE DIVERSES MANIÈRES EST UN CLASSIQUE DE GUY SAVOY, NON TANT DANS LA PRÉSENTATION DE TROIS APPRÊTS QUE DANS L'EXPRESSION DE TOUTES LES DIMENSIONS D'UN INGRÉDIENT.

sauce se composait d'un mélange du fonds de cuisson du poisson relevé de champignons sauvages. La touche finale inattendue consistait à recouvrir la tête du poisson d'une chape d'épinards en branches afin d'éviter au dîneur de frissonner face aux yeux ouverts du rouget. Comme mes notes le disent en quelques mots : « Voilà peut-être le mode de préparation du rouget le plus novateur et satisfaisant que je n'ai jamais dégusté. »

Sa présentation du *bar de ligne* est tout aussi convaincante. D'une part, elle évoque l'automne avec de sauvages trompettes de la mort et de l'autre, elle apparaît exotique et tropicale, avec le recours au gingembre, à la coriandre et à la vanille. Un petit lit de blettes complétait ce mets qui s'apparentait à un grand bourgogne rouge dans la manière dont les saveurs évoluaient dans le palais, en commençant par le côté relevé de la coriandre et du gingembre en attaque, les champignons au milieu et, en point d'orgue, la tendresse du poisson accentuée par la douceur de la vanille. Une apothéose sous chacun de ses aspects.

Guy Savoy propose deux soupes aux truffes, l'une à la truffe noire et l'autre à la truffe blanche. Un apprêt légendaire et véritablement emblématique (car il figurait sur d'anciens menus et ne le croyez pas s'il prétend l'avoir oublié) est sa soupe d'artichaut à la truffe noire et copeaux de parmesan, une association nullement évidente de prime abord.

Les artichauts sont toujours complexes à combiner en raison de leur goût métallique sous-jacent, mais ce sont précisément ces notes qui exhalent la saveur de la truffe. J'ai dégusté cette soupe à de nombreuses reprises et y pensais avec nostalgie entre deux visites. La nouveauté résidait dans le second mets à la truffe, une soupe à la courge accompagnée de truffe blanche. À l'évidence, elle est servie dans une courge évidée alors que la truffe blanche est râpée par-dessus. Un plaisir divin.

Guy Savoy est renommé pour ses préparations chaudes novatrices au foie gras. À ses yeux, il est essentiel que le foie gras s'allie à des saveurs et à des textures de terre acide, qui s'inscrivent toutes deux en contraste avec la structure et l'opulence du foie. À cet effet, il jette parfois son dévolu sur des pommes de terre, à d'autres reprises sur des lentilles ou des betteraves. Ce jour-là, il a présenté une association fabuleuse, mais inattendue avec des radis blancs. Pour en préserver entièrement la délicate texture, le foie gras était cuisiné dans une papillote qui était ouverte à table afin d'en libérer le parfum. Les radis tenaient parfaitement le rôle de contrepoint qui leur avait été assigné en présentant une astringence suffisamment terrienne pour s'opposer à la plénitude du foie gras et assez de texture résiduelle pour en révéler l'entière délicatesse.



CHEZ GUY SAVOY, LES DESSERTS SONT UNE PARADE QUI SEMBLE NE JAMAIS CONNAÎTRE DE FIN. COMME IL SE DOIT, C'EST LE DERNIER, UN FEU D'ARTIFICE DE GLACES, ENTREMETS, SORBETS ET GUIMAUVES QUI A SUSCITÉ RAVISSEMENT ET STUPÉFACTION.

Depuis de nombreuses années, la viande préparée de diverses manières est un classique de Guy Savoy, largement repris désormais par ses pairs. Elle représente également une excellente manière d'appréhender sa philosophie dans la conception d'un apprêt sous la forme d'une préparation multiple. Elle n'apparaît pas comme « trois éléments sur une assiette », mais incarne plutôt l'expression complète d'une viande destinée à être considérée comme un tout. L'agneau était ce jour-là à l'honneur, sous la forme de côtelettes, de selle, de rognon et de confit en croûte. La qualité de cet agneau était stupéfiante tant par ses dimensions que sa texture. Le diamètre des côtelettes était à peine plus grand que mon pouce et leur tendresse affichait une qualité surnaturelle. Elles ne fondaient pas en bouche, elles se *sublimaient*, en passant directement de la forme solide au stade de vapeur. À l'évidence, le contraste avec le confit croustillant à l'extérieur mais tout aussi tendre à l'intérieur était d'une absolue perfection. Comme la France abonde en appellations d'agneau de premier choix – Sisteron, pré-salé de Pauillac, Pyrénées – je n'ai pas caché ma surprise en découvrant que ce somptueux agneau venait d'Espagne.

Chez Guy Savoy, les desserts sont un événement, une parade qui semble ne jamais connaître de fin. Il est pareillement virtuose en préparations riches ou légères. Ces der-

nières comprenaient un arrangement de fruits tropicaux servi avec un sorbet au fruit de la passion et à la banane, couronné de mangue, de noix de coco et de chips d'ananas. Les brillantes saveurs acides composaient une transition parfaite entre les mets salés et l'arrivée des entremets doux. Cependant, ce repas ne s'éloignait jamais du drame, qui est réapparu sous la forme d'une boule de chocolat glacé à en croire l'apparence lustrée. Mais tout a changé à l'instant où le serveur l'a recouverte d'une sauce chaude afin de permettre à son contenu dissimulé, composé de poire et d'un sorbet à la poire, de se mélanger avec le chocolat.

Aussi raffinées qu'aient été les délices apportées par ces deux desserts, c'est le suivant sur la liste qui a suscité des exclamations de ravissement et de stupéfaction. Crèmes glacées, entremets, sorbets, guimauves, l'abondance était telle qu'elle dépassait l'entendement des fines bouches à l'imagination la plus fertile. Je suis toujours partial face à un sorbet au thé Earl Grey et au poivre, qui est remarquablement intense tout en restant léger. Néanmoins, de crainte de tomber sous la coupe d'une excessive auto-dénégation calorique, Guy Savoy l'a associé à une excellente crème glacée au caramel salé qui n'était pas sans rappeler les fameux caramels bretons à la fleur de sel. Comme de juste, ces desserts s'accompagnaient d'un éventail tout

aussi généreux de petits fours, au nombre desquels figurait un mémorable bâtonnet de glace à la figue et à la framboise. Le café a apporté une nouvelle surprise, une part de tarte aux pommes chaude.

Dans le taxi après le dîner, davantage que la perfection d'un repas dans chacun de ses moindres détails, mon esprit se remémorait la grâce de l'ensemble. Guy Savoy est parvenu à atteindre son objectif, celui de créer un monde particulier où l'espace de trois ou quatre heures, les événements se produisent d'une manière inconcevable à l'extérieur de son domaine. Aussi, de la même manière que j'ai suivi son évolution avec admiration depuis de nombreuses années, je vais continuer à le faire aussi longtemps qu'il restera disposé à se laisser guider par ses réflexions. ■

- **Restaurant Guy Savoy**
18, rue Troyon, 75017 Paris
- **Le Chiberta**
3, rue Arsène Houssaye, 75008 Paris
- **L'Atelier Maître Albert**
1, rue Maître Albert, 75005 Paris
- **Les Bouquinistes**
53, quai des Grands Augustins,
75006 Paris

QUEL RÉSULTAT OBTENEZ-VOUS SI VOUS PRENEZ L'UNE DES AUTOMOBILES AUX PERFORMANCES LES PLUS ÉLEVÉES DE LA PLANÈTE, QUE VOUS LUI INSUFFLEZ D'AVANTAGE DE PUISSANCE ENCORE TOUT EN LUI ÔTANT DU POIDS ? LA LAMBORGHINI BLANCPAIN SUPER TROFEO.



Marc A. Hayek, président de Blancpain, pilote lui-même la Super Trofeo.

LA BÊTE FAIT DE LA MUSCU

PAR JEFFREY S. KINGSTON



IL Y A UN ASPECT ANIMAL
DANS UNE LAMBORGHINI, QUI
VOUS FAIT FRISSONNER.

Il y a un aspect animal dans une Lamborghini. Quand vous vous approchez d'elle, vous ne pouvez vous empêcher de frissonner. Peu importe la manière dont ses lignes racées vous séduisent, vous ne résistez pas à la tentation de glisser la main sur ses flancs carénés et d'empoigner son volant charnu tout en ressentant la légère appréhension qui accompagne l'attraction magnétique exercée par cette automobile. La sensation palpable de faire face à une bête endormie que vous n'osez réveiller.

Un animal certes, mais jusqu'à quel point ? Quelques chiffres vous en donneront une meilleure idée. De 0 à 100 km/h en 3,7 secondes. Comptez à haute voix – un, deux, trois, quatre – vous avez déjà largement dépassé les 100 km/h. De 0 à 200 km/h en 11,8 secondes à peine. Une vitesse de pointe supérieure à 325 km/h. Dix cylindres, 560 chevaux. De 200 à 0 km/h en 5 secondes. Et ces données ne concernent que la version de série de la Gallardo LP 560-4.

Maintenant, imaginez les tendons et les muscles de la Gallardo surentraînés. Pensez à une Gallardo de série qui s'exerce régulièrement dans un gymnase. Mais n'envisagez pas un simple entraînement pour une compétition amicale, non, il est question ici d'une

préparation pour les Jeux olympiques. Afin de réduire son poids d'une bonne centaine de kilos, il a suffi de retirer à l'habitacle tous les agréments de la vie civile – radio, air conditionné, console médiane, garnitures internes des portières, vitres électriques, isolation sonore, siège du passager, pare-brise en verre, il ne reste rien. Dans la version de compétition, ces éléments sont remplacés par des vitres en plastique, un siège de pilote ultraléger en alcantara, un volant de course, des panneaux et une console médiane en fibres de carbone. Grâce à un système inédit d'injection directe (IDS) et à diverses modifications de l'échappement (à nouveau quelques kilos en moins), le moteur V10 a gagné dix chevaux. Pour tenir compte de ce gain en puissance, un troisième radiateur est venu compléter le système de refroidissement. Cette incroyable énergie est transmise au train roulant par une boîte séquentielle à palettes, toujours programmée en mode compétition, une traction intégrale permanente et un viscocoupleur. Les pneumatiques à haute performance habituels ont cédé la place à des slick Pirelli spécialement conçus pour la compétition et montés sur des jantes en alliage de 18". La double suspension à bras oscillant présente la même géométrie que la





La célèbre Reventón, désormais exposée dans le musée Lamborghini.



version route, mais elle est dotée d'amortisseurs à trois niveaux de réglage et de barres anti-torsion afin de répondre aux exigences des circuits. Enfin, d'importantes modifications aérodynamiques – entrées d'air élargies et spoiler redessiné – assurent la stabilité de l'automobile à des vitesses de course. La perte de poids ainsi que la musculation du moteur et du train roulant propulsent cette Lamborghini aux limites extrêmes du possible pour les automobiles de sport.

Des freins de compétition en acier rainuré, d'un diamètre de 375 mm à l'avant et de 355 mm à l'arrière remplacent les disques Brembo percés, d'un diamètre inférieur d'environ 10 cm à l'avant et à l'arrière, présents sur l'équipement de série. Associés à un ABS de course, ils incarnent également le nec plus ultra dans le domaine du freinage automobile. Deux autres modifications complètent cet ensemble. L'adhérence et l'aérodynamisme de la voiture sont optimisés par un abaissement de quatre centimètres de la garde au sol alors que la protection du pilote et la stabilité du châssis sont améliorées par la présence dans le cockpit d'arceaux et d'une cage de sécurité intégrale.

Ces intenses séances d'entraînement ont donné naissance à la Lamborghini Blancpain

Super Trofeo, l'automobile de course produite en série la plus rapide au monde et la seule dotée d'une traction intégrale. Blancpain et Lamborghini sponsorisent un championnat de six fois trois courses qui se déroule sur les plus légendaires circuits d'Europe. Les 30 propriétaires de Super Trofeo se mesurent à Adria (Italie), Nuremberg (Allemagne), Silverstone (Grande-Bretagne), Spa-Francorchamps (Belgique) ainsi que sur les circuits de Catalogne (Espagne) et du Castellet (France).

Quelques mois avant la première course, je me suis rendu à l'usine Lamborghini de Sant'Agata Bolognese pour avoir un avant-goût de ce niveau de performances automobiles. Aussi tentant qu'il m'ait pu paraître de simplement prendre place à bord d'une Gallardo et de faire défiler le paysage dans une suite d'images floues, la journée a débuté dans le bureau de Maurizio Reggiani, directeur de la recherche et du développement pour Lamborghini. L'ingénieur responsable de la conception de la Lamborghini Blancpain Super Trofeo avait pleinement conscience que l'adaptation de la Gallardo à cette série de compétitions avait produit un résultat très particulier. Intellectuellement, il était parfaitement en mesure de quantifier les gains

NOTRE ESSAI S'EST DÉROULÉ À BORD D'UNE GALLARDO VERT LIME QUI A ANNONCÉ SON ARRIVÉE PAR UN VROMBISSEMENT D'AVANTAGE RESENTI QU'ENTENDU.

La Lamborghini Gallardo LP 560-4. « LP » signifie « longitudinale posteriore » pour moteur arrière longitudinal, « 560 » pour le nouveau nombre de chevaux et « 4 » pour les quatre roues motrices.



en performances. Une accélération de 0 à 100 km/h qui passe de 3,7 à la fabuleuse micro-durée de 3,2 secondes (même les plus puissantes des automobiles de route peinent à descendre en dessous de 7 secondes). L'adhérence dans les virages qui s'accroît de 1 à l'extraordinaire valeur de 2,1 g (votre superbe voiture aux lignes fluides peut être fière si elle dépasse 0,8). Tous les bons conducteurs le savent, les courses se gagnent autant avec les freins qu'avec les moteurs et, dans ce domaine aussi, les valeurs sont proprement hallucinantes car la Super Trofeo déploie une force de freinage de 2,1 g. Ainsi que Maurizio Reggiani nous l'a expliqué, tous les calculs de performances confirmaient assurément que la Gallardo Super Trofeo serait l'automobile de sport produite en série la plus rapide au monde, mais ne donnaient qu'une faible idée de la manière dont tous ces g allaient se combiner avant le premier essai effectué par l'un des pilotes du constructeur. Pour notre ingénieur, le résultat de ce galop inaugural a tout simplement pris la forme d'une séparation chirurgicale de l'hémisphère mécanique calculateur de son cerveau, la partie droite si vous préférez, de sa partie émotionnelle gauche. La différence entre la conception des li-

mites de l'automobile et la perception ou l'expérience de ces limites sur piste était incommensurable. Après deux tours, les sensations devenaient trop intenses, les frontières avaient été repoussées trop loin. Il était préférable désormais de suivre le déroulement des événements depuis le stand et de laisser le pilote poursuivre seul l'essai. Au cours du travail de mise au point, vous ne disposez jamais d'une quantité excessive de g. Toutefois, c'était une autre affaire que de les ressentir physiquement. Maurizio Reggiani avait créé une voiture qui dépassait ses propres tolérances de passager !

Mais assez parlé de moteur et de chiffres, il était temps de découvrir la voiture elle-même. Le hasard a voulu que notre essai ne se déroule pas dans une Super Trofeo car les seuls exemplaires disponibles étaient en préparation pour être livrés à leurs propriétaires. Aussi ai-je dû me contenter d'une version civile de la Gallardo et d'extrapoler pour parvenir à la représentation mentale de la Super Trofeo.

L'expérience s'est matérialisée sous la forme d'une Gallardo à la superbe couleur de lime qui s'est fait remarquer à son arrivée devant la réception non tant pas ses lignes fluides ou sa teinte lumineuse que par le rugissement de

Moreno Conti, pilote d'essai de Lamborghini.





son système d'échappement qui ressemblait à s'y méprendre au furieux grondement du tonnerre. Au début, l'automobile était confiée aux mains expertes du pilote Moreno Conti qui m'en a présenté les principales commandes, dont la disposition est conforme dans les grandes lignes à celle adoptée sur la majorité des véhicules. À l'instar de presque toutes les nouvelles Lamborghini, elle est équipée d'une boîte de vitesses à palettes, fixée selon l'habitude italienne sur la colonne de direction. Trois sélections sont généralement possibles : normale, course et automatique. La Super Trofeo n'en connaît qu'une, la position course.

Depuis l'apparition de la légendaire Countach au cours des années 1970, la vision limitée offerte par la vitre arrière est presque devenue une tradition pour Lamborghini. Elle s'explique aisément par la nécessité de loger l'énorme moteur au centre de la carrosserie, immédiatement derrière la place du passager. Toutefois, les temps ont changé. Si les pilotes des Countach n'avaient d'autre choix que de relever le défi et reculer à l'aveugle, les conducteurs de Gallardo disposent d'une caméra orientée vers l'arrière qui diffuse ses images sur un écran au centre du tableau de bord dès que la marche arrière est engagée. Naturellement, la Super

Le volant charnu recouvert d'alcantara et l'une des palettes du changement de vitesses.



MORENO APPUIE SUR LA PÉDALE ET LE CRI DEVIENT UN HURLEMENT LORSQU'IL CHANGE DE VITESSE À 8500 TOURS/MINUTE.

Trofeo, uniquement conçue pour la compétition, n'en possède pas. Laissez donc l'équipe se charger de libérer la voie derrière vous.

Voilà pour la revue du poste de pilotage. Moreno Conti tourne la clé et le moteur rugit d'impatience. Depuis l'extérieur, l'automobile peut émettre un bruit guttural menaçant, mais à l'intérieur, sa réaction rappelle les caractéristiques sonores d'un véhicule à moteur électrique. Chuintements et murmures accompagnent notre traversée du parking, sans qu'aucun indice sonore ne révèle la puissance dissimulée derrière l'oreille droite du conducteur.

Quelques dizaines de mètres après la sortie du parking, au moment où Moreno appuie sur la pédale, il n'est plus question de moteur électrique. Le rugissement à plein poumon devient assourdissant lorsque la voiture dépasse soudainement les 8500 tours/minute, indiqués par une ligne rouge sur le compteur. En un battement de paupières, nous avons atteint 200 km/h. Non seulement les palettes permettent de changer de vitesse beaucoup plus rapidement que même le plus nerveux des pilotes professionnels ne pourrait le faire avec un levier, mais l'intervalle qui sépare les changements devient de plus en plus court. Le moteur avale, dévore littéralement les

tours par minute. À peine la main a-t-elle relâché la palette que la ligne rouge réapparaît pour indiquer le moment de procéder à un nouveau changement de vitesse.

Nous ralentissons pour traverser un village, avant de retrouver la route. Devant nous, trois camions. Avec le temps, le langage a fini par s'éteindre. Naguère, de telles automobiles étaient appelées des bolides. Aujourd'hui, aucun terme ne parvient à rendre, même imparfaitement, l'impression ressentie à bord d'une Lamborghini qui dépasse une colonne de camions. D'un point de vue technique, nous sommes en phase d'accélération, mais filer à la vitesse de l'éclair serait une expression mieux appropriée. Dans les mains de Moreno, la Gallardo semble passer de l'allure du camion qui roule devant nous à une nouvelle dimension, sans transiter par aucun stade intermédiaire. Nous sommes simplement téléportés de l'arrière vers l'avant. Ensuite, l'autre tour de magie consiste à abandonner brutalement toute vitesse additionnelle pour nous insérer dans l'espace laissé libre entre deux camions. Les freins surpuissants agissent comme si nous étions fermement retenus par une corde à peine élastique. Deux traits de flèche plus loin, la route dégagée s'ouvre à nouveau devant nous.

Il est temps de me glisser au volant. Même si je suis habitué à la tradition allemande qui consiste à monter les palettes de sorte qu'elles tournent avec le volant, je n'éprouve aucune difficulté particulière à m'adapter à leurs équivalents italiens. En effet, la direction est rapide et les palettes suffisamment longues pour toujours rester à portée de main, quelle que soit la position du volant.

Sur route, la première impression est la maniabilité de cette automobile superlative. À des vitesses normales et à des accélérations modérées, le pilote n'est pas confronté à des exigences extraordinaires. Seul le freinage requiert un certain temps d'adaptation et il est bref. Notre Gallardo était dotée de freins en céramique disponibles en option. Les freins de ce type sont conçus pour entrer en action à vitesse élevée et redescendre rapidement à des valeurs plus basses. Néanmoins, lorsque vous roulez à plus faible allure, une certaine sensibilité est requise du conducteur.

À peine effleurez-vous la pédale des freins que vous découvrez les merveilles de votre harnais de sécurité. Modulez votre toucher, et tout ira bien. Comme Moreno le déclare d'expérience, dans une centaine de kilomètres vous serez rodé. Bien plus tôt, même. Avec une légère attention accordée aux freins en céramique, il devient aussitôt évident que cette extraordinaire automobile peut vous transporter jour après jour, si tel est votre bon plaisir.

Après quelques kilomètres voués à faire connaissance, il est temps de lâcher le monstre. Équipée pour la route, cette Gallardo possède donc une radio sur le tableau de bord. Il serait toutefois judicieux de la remplacer par une version de GPS dotée de ces messages répétitifs qui s'affichent pour vous enjoindre de ne pas l'utiliser pendant que vous conduisez. Dans le cas présent, l'écran devrait conseiller d'éteindre la radio afin de ne pas perdre les délices de la symphonie mécanique qui se fait entendre derrière nous.

LES RUGISSEMENTS AU-DESSUS DE 6000 TOURS/MINUTE PROVOQUENT UNE DÉPENDANCE INSTANTANÉE. JE ME SUIS SURPRIS À FREINER SIMPLEMENT AFIN DE POUVOIR ACCÉLÉRER DE NOUVEAU.



Un moteur V-10 de Gallardo en attente de montage dans l'usine Lamborghini.



La Super Trofeo n° 24 pilotée par Marc A. Hayek et Peter Kox pendant la série de courses.

À plus de 6000 tours/minute, la musique du moteur est tout simplement enivrante. Plus d'une fois, j'ai freiné sans raison apparente, juste pour le plaisir de passer les vitesses et atteindre à nouveau les révolutions maximales. Je n'ai pris aucune note sur les sensations qui accompagnent chaque bond en avant de cette automobile magique, car comme Henry James l'a remarqué avec pertinence, s'il est nécessaire de consigner ses observations pour se remémorer un événement, ce n'en était probablement pas un. J'ai été fortement impressionné – sans notes – par cette véritable dépendance qui naît de la combinaison d'une réserve de puissance apparemment infinie et de la douce menace mécanique qui émanait de la Gallardo.

La direction est extrêmement directe et précise. Chaque impulsion se traduit immédiatement par un changement de cap. Aucun effort n'est requis pour prendre un virage. Je n'ai pas exploré les limites de l'adhérence, mais il était évident qu'elles étaient bien au-dessus des vitesses compatibles avec les routes ouvertes au

trafic. Une conduite agressive donnait l'impression de piloter une automobile téléguidée, il suffit de pointer une direction avec la commande et le véhicule obéit sagement.

À ce fabuleux niveau de performances, il était difficile de se représenter, à partir de la Gallardo « de ville », la Lamborghini Blancpain Super Trofeo dont les performances ont laissé sur la piste l'ingénieur qui l'a conçue. À l'évidence, toutes les deux incarnent le sommet de l'excellence automobile. L'ancien terme de bolide donne peut-être une vague idée de sa nature, mais je continuerai à mettre en avant son caractère animal, qui électrise chacune de vos connexions sensorielles, depuis le moment où vous vous en approchez (ou que vous vous retournez pour la contempler après l'avoir parcourue), aux impressions procurées par sa conduite, sa musique, la sensation d'être plaqué contre le dossier pendant les accélérations et miraculeusement retenu par le harnais de sécurité au cours du freinage. À quelle splendide compétition le Super Trofeo nous convie-t-il donc à assister !



DAVANTAGE QU'UN MARIAGE DE LABELS



LES COLLECTIONNEURS NE SONT-ILS PAS EN DROIT D'ATTENDRE DAVANTAGE D'UN PARTENARIAT QU'UN DEUXIÈME LOGO SUR UN CADRAN ? BLANCPAIN ET LAMBORGHINI ENVISAGENT LEUR ALLIANCE AVEC UNE PROFONDEUR ET UNE ORIGINALITÉ QUI LES DISTINGUENT DE TOUTES LES RÉALISATIONS ANTÉRIEURES DANS CE DOMAINE.

PAR JEFFREY S. KINGSTON



Commençons par un aveu. Malgré la légitime fierté d'avoir inscrit à son palmarès de nombreuses premières mondiales dans le champ de l'horlogerie (et si vous avez le moindre doute à ce sujet, jetez un coup d'œil à la section Tradition d'Innovation du catalogue pour prendre la pleine mesure de cet impressionnant ensemble de triomphes), Blanc-

pain est loin d'être la première marque horlogère à s'associer avec un constructeur automobile et à éditer une montre destinée à célébrer cette rencontre.

Même si d'autres peuvent prétendre à juste titre avoir pavé la voie, Blancpain adopte dans son alliance avec Lamborghini une approche de la relation d'une profondeur et d'une ori-

LA MONTRE INCARNE PLEINEMENT L'ESPRIT DE LA SUPER TROFEO PAR LA FORME DU BOÎTIER, LA GRAPHIE DU CADRAN, LE BRACELET EN ALCANTARA ET MÊME LA FINITION DU MOUVEMENT.



ginalité qui la distinguent d'antérieures réalisations dans ce domaine. Les collectionneurs de montres ne seraient-ils pas en droit d'attendre davantage du partenariat entre une marque horlogère et un constructeur automobile que l'apposition d'un second logo sur le cadran d'un modèle déjà existant ? Où est le talent dans un tel mode de faire ? Pis encore,

cette démarche présente-t-elle le moindre indice de synergie et la somme des éléments qui composent le produit final apporte-t-elle une amélioration à la situation préexistante à leur alliance ? À peine. Néanmoins, telle était la tournure naguère revêtue par ces partenariats, sous la forme d'une simple juxtaposition de logos sur le cadran.



Les patrimoines réciproques de Blancpain et Lamborghini possèdent des racines historiques trop profondes pour se diluer dans une relation dépourvue de substance. Du côté automobile, il y a le championnat Super Trofeo, parrainé conjointement par Blancpain et Lamborghini (cf. l'article La bête fait de la muscu en page 44), qui per-

met à des automobiles de sport fabriquées en série de se mesurer lors des courses les plus rapides jamais organisées au monde. Pour la partie horlogère, Blancpain a développé le chronographe flyback Super Trofeo en édition limitée qui ne reprend pas uniquement des thèmes de design inspirés par les lignes de la Gallardo Super Trofeo de



Lamborghini, mais incarne l'esprit même de cette compétition unique.

Le chronographe Super Trofeo diffère de tous les autres garde-temps réalisés par Blancpain à ce jour. Les designers ont sculpté le profil de la lunette et des cornes afin de reproduire les lignes agressives du pur-sang italien. Comme il sied à une montre

qui symbolise le lien entre Blancpain et l'automobile sportive de série la plus rapide jamais construite, elle arbore le noir comme couleur dominante. Réalisé en acier inoxydable doté d'un revêtement DLC (diamond like carbon) à l'instar de la couronne, le boîtier de 43,5 mm se présente dans une finition mate. Le bracelet incarne une corres-

pondance supplémentaire entre le chronographe et son modèle car il est confectionné en pur alcantara, dans le style des sièges de la Lamborghini Super Trofeo.

Les chiffres 9 et 12, qui illuminent le cadran de deux taches de couleur, adoptent une graphie identique à celle utilisée pour peindre les numéros qui distinguent chacune

LES PATRIMOINES DE BLANCPAIN ET DE LAMBORGHINI SONT TROP RICHES POUR SE DILUER DANS UNE RELATION SANS SUBSTANCE.



des 30 automobiles engagées dans la série de courses du Super Trofeo.

Ce splendide garde-temps est équipé du légendaire calibre de chronographe flyback 1186 de Blancpain (qui a établi le record du monde, demeuré inégalé à ce jour, du mouvement chronographe automatique le plus plat jamais construit, avec une roue à colonnes

pour commander les fonctions du chronographe et un embrayage vertical afin d'assurer la parfaite précision du départ et de l'arrêt de la mesure, en l'absence de tout galop de l'aiguille des secondes du chronographe). Une finition galvanique réalisée grâce à un complexe procédé baptisé « NAC » et composé de quatre platinoïdes, dont le ruthénium,

confère une somptueuse harmonie de gris sombre à cette version du calibre 1186.

Le chronographe flyback Super Trofeo sera édité dans une série limitée de 300 exemplaires. ■

DANS L'AIR DU TEMPS

A black and white photograph of a misty landscape. In the foreground, a calm lake reflects the surrounding scene. The middle ground is dominated by a dense forest of evergreen trees, partially shrouded in mist. In the background, rolling mountains rise against a hazy sky. The overall atmosphere is serene and quiet.

L'HISTOIRE DE L'ABBAYE
AU BORD DU LAC ou
COMMENT LE TEMPS EST
ARRIVÉ À LA VALLÉE DE JOUX



Norbert de Xanten, le fondateur de l'abbaye, était déchiré entre la richesse et l'ascèse, la résistance ou les accommodements avec les puissances temporelles. Finalement, son inclination pour le faste et le pouvoir l'emporta. La miniature représente Saint-Augustin remettant la règle de son ordre à Norbert de Xanten.

LES MOINES QUI CHOISIRENT DE S'ÉTABLIR DANS LES SAUVAGES MONTAGNES DU JURA À LA RECHERCHE DE DIEU, DE LA RICHESSE ET DE LA PUISSANCE, ÉDIFIÈRENT UN MONASTÈRE FÉODAL ET JETÈRENT SIMULTANÉMENT LES FONDEMENTS DE L'INDUSTRIE HORLOGÈRE. QUELS VESTIGES TÉMOIGNENT ENCORE DE CETTE LOINTAINE HISTOIRE DANS LA VALLÉE DE JOUX CONTEMPORAINE ?

PAR **CLAUDIA SCHNIEPER**

Les légendes sont souvent étonnamment opiniâtres et tenaces, à l'exemple de certains grands hommes qu'elles évoquent. L'un de ces personnages mythiques est Dom Poncet, de son état moine à l'abbatiale de Romainmôtier, au cours des V^e ou VI^e siècle, une époque plongée dans la pénombre des premiers âges de la chrétienté.

Selon toute vraisemblance, Dom Poncet devait être un homme vigoureux, plutôt taciturne, qui ne se satisfaisait pas d'une vie de prière et de jeûne au sein de la communauté monastique. Il se sentait impérieusement appelé par la solitude et une existence d'anachorète. Il finit par trouver son éden de pénitence à une journée de marche de Romainmôtier, en remontant le cours de l'Orbe. Selon la rumeur, un chasseur aurait évoqué devant lui ce lieu auréolé de mystères, qu'aucune âme humaine n'avait encore élu pour séjour. Un lac s'étendrait dans ces parages, où pulluleraient poissons et grenouilles. Il serait entouré de forêts aux sapins si hauts et majestueux

qu'ils sembleraient se dresser là depuis des temps immémoriaux...

Animé par un indomptable goût de l'aventure, le moine aurait fini par répondre à l'appel de la forêt. Avec pour seuls outils une scie et une cognée, il aurait construit de ses mains un modeste ermitage sur la rive de ce grand lac qui scintillait au cœur de la forêt. Comment imaginer son premier hiver sous le froid glacial de l'altitude ? Des mois durant, les poissons nageaient sous une couche de glace épaisse de plusieurs mètres et demeuraient inatteignables. Chassait-il le gibier qui courait à travers la forêt du Risoud ? Ou était-il de ces saints hommes que leurs aptitudes à l'inédie rendirent célèbres ?

Et comme souvent le destin se plaît à déjouer les desseins des hommes, il ne permit pas à Dom Poncet de goûter longuement à cet isolement auquel il avait tant aspiré. Sa notoriété devint telle qu'elle attira bientôt sur les rives de ce lac des hommes pieux, désireux comme lui d'entrer en ascèse. Loin de se déclarer effrayés par la description de



Peu de temps après sa fondation en 1126, l'abbaye de la Vallée de Joux devint un important centre social et culturel. Les religieux ne cessèrent d'agrandir et d'embellir le monastère afin d'accueillir dignement les nombreux moines, pèlerins et autres hôtes de haut rang.

ses terribles conditions de vie, la perspective de mener une lutte héroïque au nom du Seigneur exerçait sur eux une fascination aucunement comparable à l'existence paisible et réglée qui se déroulait à l'intérieur des murs du monastère. Cette poignée d'hommes défricha, édifia, pêcha, récolta et pria. À l'emplacement actuel du village du Lieu s'éleva une colonie dont la sainte renommée s'étendit bien au-delà des frontières du Jura.

Un demi-millénaire s'écoula avant que les chroniques historiques ne mentionnent à nouveau la Vallée de Joux et son lac. Les moines qui avaient succédé à Dom Poncet conservèrent ses principes et, à un moment ou à un autre, Norbert de Xanten, le charismatique fondateur de l'ordre de Prémontrés, entendit probablement parler de l'œuvre de ces pionniers. Après sa conversion à une vie de mortification, le noble chapelain s'élança d'abord sur les chemins et mena une vie de prédicateur errant. Cependant, ses prêches contre les évêques furent jugés séditeux et le fondateur de l'ordre fut invité, plus ou moins fermement, en 1121 à se retirer dans l'isolement de la forêt de Prémontré, à proximité de Laon, en Picardie. Il n'était cependant pas seul : quelques dizaines d'adeptes, hommes

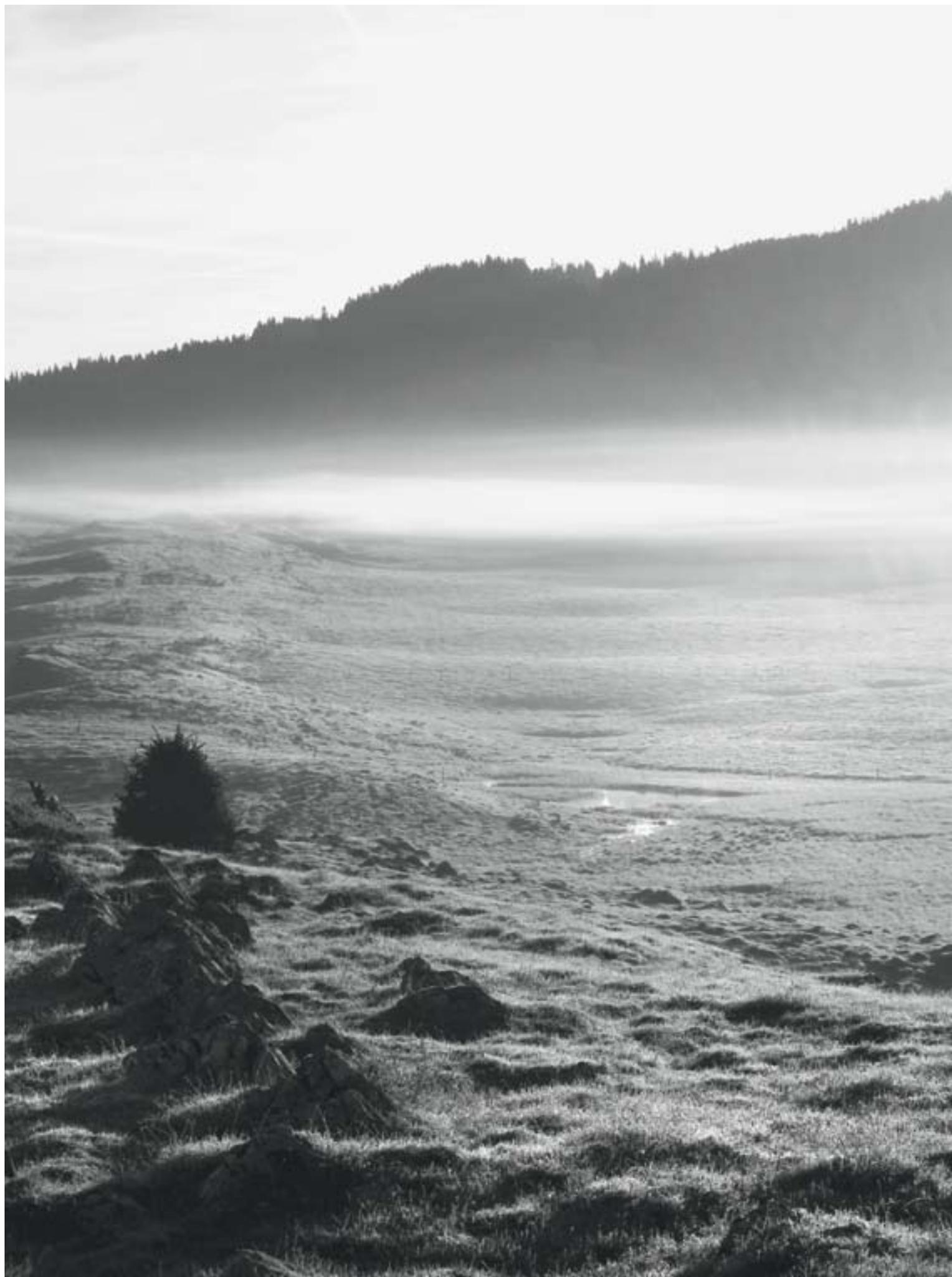
et femmes, qui avaient résolu de porter la robe blanche, partageaient son sort.

Norbert de Xanten fonda un monastère après l'autre, en France comme sur le territoire de la Suisse actuelle, et finit par retrouver le goût de la richesse, du faste et des intrigues politiques. Il est difficile aujourd'hui de déterminer qui donna l'impulsion décisive pour la fondation d'une abbaye au bord du lac de Joux en 1126. Fut-ce Norbert lui-même, qui aurait fait halte dans cette vallée d'altitude au cours de son pèlerinage à Rome ou le mérite en revient-il à Ebal I^{er} de la Sarraz ? Nul ne le sait. L'historien ne dispose que d'une seule certitude, l'abbaye fut fondée par l'église-mère de Saint-Martin à Laon et les premiers moines, des chanoines plus précisément, s'établirent sur la rive orientale du lac, sur le cône de déjection de la rivière Lionne. L'emplacement du monastère leur parut sans doute idéal car il réunissait l'ensemble des conditions requises afin de poursuivre une existence retirée, spirituelle et pourtant laborieuse sur les rives d'un lac enchanteur.

N'oublions pas en effet que Norbert de Xanten envisageait d'un œil favorable la doctrine cistercienne, qui accordait une signification prépondérante à l'agriculture et

encouragea vivement son développement à l'époque médiévale. Au cours de la période de transition entre le Moyen-Âge inférieur et le Haut Moyen-Âge, les progrès dans ce domaine furent considérables. Les défrichages permirent d'étendre les surfaces de labour, l'assolement triennal s'érigea au rang de pratique commune, les cultures maraîchères et fruitières se répandirent, les charrues et les harnais se perfectionnèrent. À chaque fois, les moines étaient le moteur de ces innovations.

La maîtrise de la force hydraulique était un autre talent des cisterciens et des prémontrés, qui s'installaient de préférence à proximité des cours d'eau afin de les utiliser des manières les plus diverses. Les ressources en eaux et en forêts tinrent également un rôle essentiel pour la nouvelle abbaye au bord du lac de Joux et elles lui valurent une prospérité durable. En 1141, les défrichements avaient tellement progressé que les moines disposaient de suffisamment de prés, de prairies et de champs cultivés autour du lac pour vivre dans une autarcie presque complète. Comme le nombre des bouches à nourrir ne cessait de croître, les considérations économiques devinrent un mode de pensée et d'action naturel à ces hommes d'église.





Les travaux de construction se poursuivaient à un rythme soutenu. S'il voulait fonder de nombreux monastères, l'ordre devait se doter d'une organisation rigoureuse et d'artisans particulièrement qualifiés. À cette fin, les prémontrés possédaient leurs propres architectes, tailleurs de pierre, sculpteurs et charpentiers, qui passaient d'un chantier à l'autre. Les pénibles travaux physiques incombaient souvent aux frères convers, généralement des fils de paysans sans fortune qui ne savaient ni lire, ni écrire, mais ressentaient l'attrait de la vie monastique. Cependant, les membres de l'ordre retroussaient également les manches de leur robe afin de s'atteler à l'œuvre commune. La règle exigeait néanmoins qu'ils disposent d'un temps suffisant pour se livrer à la prière, la méditation, la lecture, l'écriture et les beaux-arts.

L'abbaye au bord du lac de Joux ne cessa de se développer jusqu'à prendre les dimensions d'une redoutable forteresse. Composée de divers bâtiments et dominée par plusieurs tours, elle était ceinte d'une muraille qui atteignait par endroit quatre mètres de hauteur, deux à trois mètres d'épaisseur et s'étendait sur 1,5 kilomètre. Cette protection répondait à une nécessité car les richesses des monastères suscitaient envie et convoitise

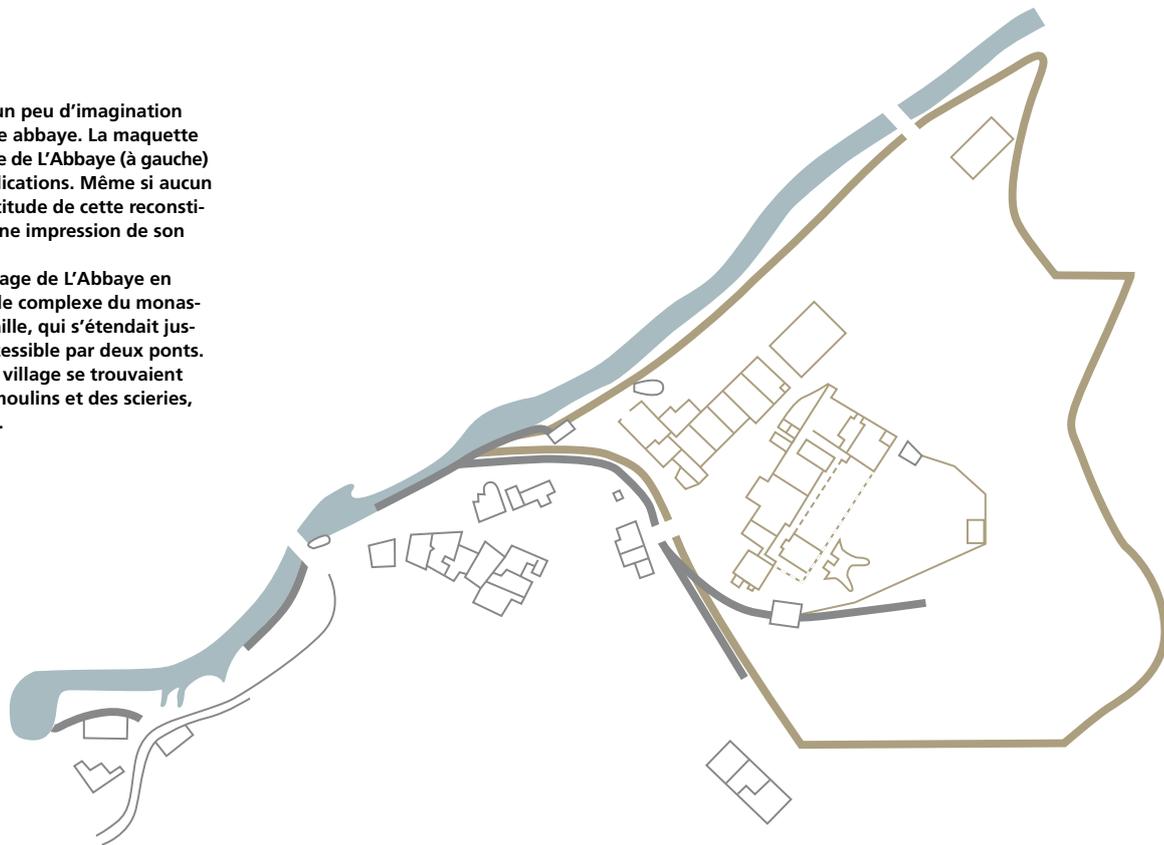
à la ronde. À des époques ultérieures, la muraille représenta une mine presque inépuisable de pierres de taille pour l'édification des demeures environnantes. Enfin, la construction d'un pont-levis au-dessus de la Lionne et l'adjonction de nouvelles tours, dont une seule résista aux vicissitudes de l'histoire, renforça encore son caractère de citadelle.

Pour tenter de se représenter le monastère, il convient de se livrer à un authentique travail de Sisyphe, car il était déjà détruit dans sa plus grande partie au moment où les historiens ont commencé à s'intéresser au passé de l'abbaye. Au cours de la première moitié du siècle dernier, l'un d'entre eux, Auguste Piguet tenta d'en retrouver des mentions dans les annales et des traces sur place afin de s'en forger une image. Ce pur « Combiér » – c'est ainsi que se nomment eux-mêmes les habitants de la Vallée de Joux en référence au terme de combe qui désigne une vallée jurassienne – s'entretint avec les anciens habitants du village de L'Abbaye, dont les maisons s'élevaient sur les vestiges des remparts de l'ancien monastère. Si son manuscrit, qui ne fut publié qu'après sa mort*, recèle de nombreux points d'interrogation, il projette néanmoins une part de lumière sur ce monde

* Auguste Piguet, *Étapes d'une colonisation*, Le territoire à orient des lacs de Joux de 1489 à 1600, refondu par Jean-Luc Aubert, Editions Le Pèlerin, Les Charbonnières, 2000.

Il convient de faire preuve d'un peu d'imagination pour se représenter l'ancienne abbaye. La maquette exposée dans l'église du village de L'Abbaye (à gauche) nous donne de précieuses indications. Même si aucun document n'atteste de l'exactitude de cette reconstitution, elle transmet une bonne impression de son ancienne grandeur.

Le plan à droite montre le village de L'Abbaye en 1811. On reconnaît aisément le complexe du monastère, ceint d'une longue muraille, qui s'étendait jusqu'au lac à l'ouest et était accessible par deux ponts. Les maisons des habitants du village se trouvaient hors des murs, à l'instar des moulins et des scieries, situés en amont sur la Lionne.



disparu. Hélas, la plupart des anciennes maisons et les témoignages de l'époque du monastère furent la proie des flammes lors de l'incendie qui ravagea le village en 1966.

Au début, les nonnes et les moines partageaient probablement les terres qui s'étendaient derrière l'abbaye, car celles-ci étaient séparées par un mur épais. Cette précaution ne suffit cependant pas à amadouer le pape aux mœurs austères qui ordonna en 1140 déjà le départ des prémontrées, contraintes dès lors de s'établir dans les granges, des domaines agricoles qui comptaient au nombre des possessions du monastère.

Les pèlerins, qui avaient entrepris le voyage vers la lointaine vallée sauvage, étaient hébergés dans un hospice, où ils recevaient nourriture et soins avant d'étendre leurs corps moulus à l'heure du repos. La foule était particulièrement nombreuse le 22 juillet, pour la fête de sainte Marie-Madeleine. De la fumée s'élevait sans discontinuer des fours installés dans la cour intérieure et les cuisines connaissaient une activité frénétique. Le frère maître de chai n'avait pas une minute à lui car le vin, généreusement offert, coulait à flots lors de célébrations aussi importantes. L'abbaye recelait plusieurs caves à provisions

et à vin, dont quelques-unes comportaient des passages secrets qui reliaient de manière souterraine plusieurs bâtiments. Comme dans tous les monastères prémontrés, les abbés possédaient leur chapelle privée, une cuisine séparée dotée d'une puissante cheminée et, noblesse oblige, une cave à vin richement garnie, réservée à leur seul usage.

L'extension fulgurante des vignobles du monastère au cours des VIII^e et IX^e siècles laisse supposer que le vin n'était pas uniquement consommé pendant l'Eucharistie. Les monastères produisirent bientôt bien plus de vin que les moines n'en pouvaient boire et il devint un objet de négoce rentable qui accrut encore leur richesse. Afin de satisfaire à une demande qui ne cessait de croître, les moines terrassèrent à la sueur de leur front les versants escarpés et ouvrirent à la vigne des terres encore en friche dans les parties septentrionale et orientale de Suisse.

L'abbaye au bord du lac de Joux n'avait pas la possibilité de planter des vignes dans les environs immédiats, en raison de l'âpreté d'un climat de montagne. Les moines acquirent donc des vignobles en bordure du lac Léman et leur premier domaine fut le couvent des Rueyres, au-dessus de Saint-Saphorin.

D'autres suivirent à Paudex et à Ogoz, entre Chexbres et Epesses. Les prémontrés firent honneur à leur réputation de défricheurs et de cultivateurs. Ce sont eux qui transformèrent le Lavaux en un paysage en terrasses d'une beauté à couper le souffle qui, des siècles plus tard, serait élevé au rang de patrimoine de l'humanité, à l'instar des pyramides de Gizeh et de la Grande Muraille de Chine.

Dans les couvents, les moines vigneron ne se contentèrent pas d'accroître la production de vin, ils souhaitaient également en améliorer la qualité. Ils expérimentèrent, obtinrent de nouveaux cépages par croisement, firent des essais avec des tailles, des engrais, des emplacements. Le raisin était pressé dans de gigantesques pressoirs en bois, le moût élevé et conservé dans des barriques de chêne. Cette période prit abruptement fin avec l'avènement de la Réforme qui sécularisa la viticulture.

De retour à L'Abbaye, au bord de ce lac dont le niveau peut varier de trois bons mètres selon la saison et qui venait à nouveau d'inonder les rives en provoquant de grands dommages. Heureusement, le mur d'enceinte du monastère représentait un solide rempart contre la force destructrice des flots impétueux. Mais le lac de Joux représentait aussi un inépuisable



L'abondance en poissons, en bois et en eau de la Vallée de Joux n'attirait pas uniquement des moines, mais également des artisans entrepreneurs.

trésor dans lequel abondaient truites, lottes, perches, vairons et brochets. Cette dernière espèce fut introduite par les moines de l'abbaye au XIII^e siècle. La règle augustinienne, à laquelle se soumettaient les prémontrés, proscrivait fondamentalement de consommer la viande des animaux à quatre pattes, mais cette injonction n'était toutefois observée que par les monastères les plus stricts. Quoi qu'il en fût à la Vallée de Joux, les poissons représentaient l'élément essentiel du menu des moines, avec les grenouilles, les escargots de Bourgogne, les loutres et les castors.

Même si le lac s'étendait devant leur porte, les moines blancs entretenaient deux bassins d'une longueur totale de 15 mètres qui assuraient la pérennité des ressources piscicoles, même pendant les longs mois de l'hiver. De surcroît, l'abbaye fut tenue jusqu'en 1219 de s'acquitter auprès du monastère fondateur de l'ordre d'un intérêt perçu sous forme de la livraison de 160 truites, une quantité qu'elle ne parvenait pas toujours à réunir, malgré la présence des réservoirs.

L'abbaye se développa, elle devint un centre culturel et social. Les moines et laïcs de rang et de renom rendaient visite à la prospère communauté et à son abbé qui les recevait

conformément à leur état. Mais le monastère au bord du lac attirait aussi le peuple en foule, les paysans et les artisans qui accouraient dans la haute vallée avec l'intention de commencer une existence nouvelle dans la sphère d'influence des moines. Ils étaient bien accueillis et les chanoines les récompensaient par l'octroi de franchises et de privilèges.

L'un des rares dont le nom nous est parvenu était Vinet Rochat, originaire de Villedieu dans la Franche-Comté. Il s'établit en 1480, à près de cinquante ans, sur les rives de la Lionne. L'abbé Jean Pollens lui conféra le droit, à lui et à ses fils, d'exploiter un moulin et une scierie sur les territoires de l'abbaye. L'ancêtre des Rochat, un patronyme très répandu dans la Vallée de nos jours, bénéficiait manifestement des faveurs de l'abbé qui lui concéda de nombreux autres privilèges : il pouvait abattre des arbres afin de confectionner du charbon de bois pour son propre usage, utiliser les fours à cuisson de l'abbaye, pêcher à la ligne et laisser paître son bétail sur les prairies du monastère. Rapidement, Vinet posséda plusieurs moulins et scieries. À sa mort, les moines lui accordèrent une sépulture dans l'enceinte du monastère, en récompense de son intense labeur. Ses fils Jean, Claude et





L'ABBAYE SE SOUVIENT

Le village de L'Abbaye est situé à 1004 mètres d'altitude, sur la route principale qui relie Vallorbe au Brassus. Il compte 311 habitants, 3 cafés, 1 garage, 2 manufactures d'horlogerie, 2 scieries, 1 église réformée et sa cure, de nombreuses demeures jurassiennes caractéristiques aux toits particulièrement étendus, recouverts en partie de tuiles, en partie de tôles. Le centre de la localité s'étend sur le cône de déjection de la Lionne, à l'endroit même où se dressait jadis le monastère. Le village est dominé par un imposant clocher gothique, le plus important vestige du monastère.

À l'intérieur de l'église, édiflée en 1865, une maquette permet de se représenter les heures de gloire de l'abbaye. Les incendies de 1680, 1833 et 1966 épargnèrent uniquement la tour Aymon. La construction ultérieure d'une arche de style gothique tardif près de l'église fut décidée pour célébrer le 400^e anniversaire de l'indépendance de la commune en 1971. Au lieu-dit Le Moulin, sur les rives de la Lionne, se dressaient les moulins des Rochat et des Berthet, qui adoptèrent ensuite le nom de Berney. Aujourd'hui encore, les deux scieries de L'Abbaye appartiennent à la même famille.

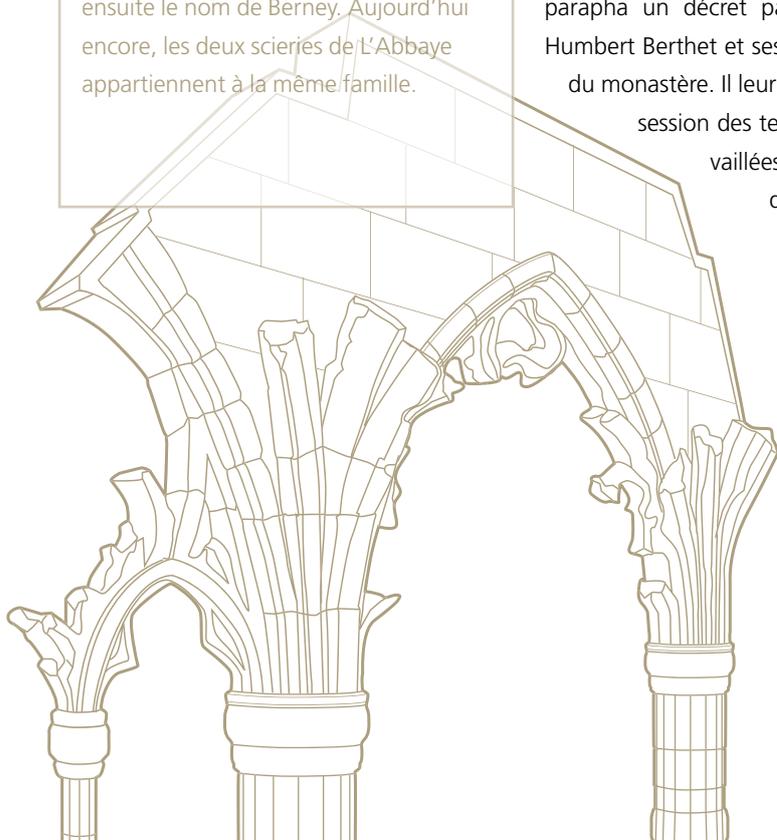


Guillaume acquirent des terres au Lieu, aux Charbonnières ainsi que sur les rives du petit lac Brenet, où ils installèrent une batteuse, plusieurs moulins et scieries sur son principal entonnoir d'écoulement. Les Rochat restèrent fidèles à la Vallée et furent si prolifiques qu'un demi-millénaire plus tard, une fête célébrée en son jour anniversaire permit à 2000 descendants de Vinet de se retrouver au village de L'Abbaye.

Le 2 avril 1492, l'abbé Jean de Tornafol parapha un décret par lequel il nommait Humbert Berthet et ses trois fils abergataires du monastère. Il leur accordait ainsi la possession des terres qu'ils avaient travaillées après une période déterminée. Ils obtin-

rent également le droit d'exploiter sur les rives de la Lionne des moulins pour polir les pierres et aiguiser les haches ou les épées. Dix années auparavant, Pierre Golaz, originaire de Vevey, tenta de fonder un atelier mécanique à proximité du monastère en recourant à l'énergie fournie par un bassin artificiel. Toutefois, celle-ci n'était pas assez abondante pour assurer le succès de l'entreprise. Les historiens ont également découvert les vestiges d'une tannerie et d'une verrerie, qu'ils n'ont pu cependant dater avec précision. À partir du XV^e siècle, période où débuta l'extraction du minerai de fer au Pont, les forges sortirent de terre aussi rapidement que les champignons dans les majestueuses forêts du Risoud.

Par leurs journées strictement rythmées, les moines de l'abbaye avaient insufflé aux Combiens l'amour de la précision. À l'instar des Rochat ou des Berthet (les futurs Berney), les nombreux nouveaux venus qui travaillaient pour le monastère devaient se conformer à la règle de la prière horaire. Lorsque la cloche sonnait, les moines blancs abandonnaient leur tâche et se hâtaient de se rendre à l'église. Sa sonorité portait au loin et les habitants des environs s'habituaient ainsi à une division artificielle du temps où les révolutions des astres ne tenaient plus un rôle

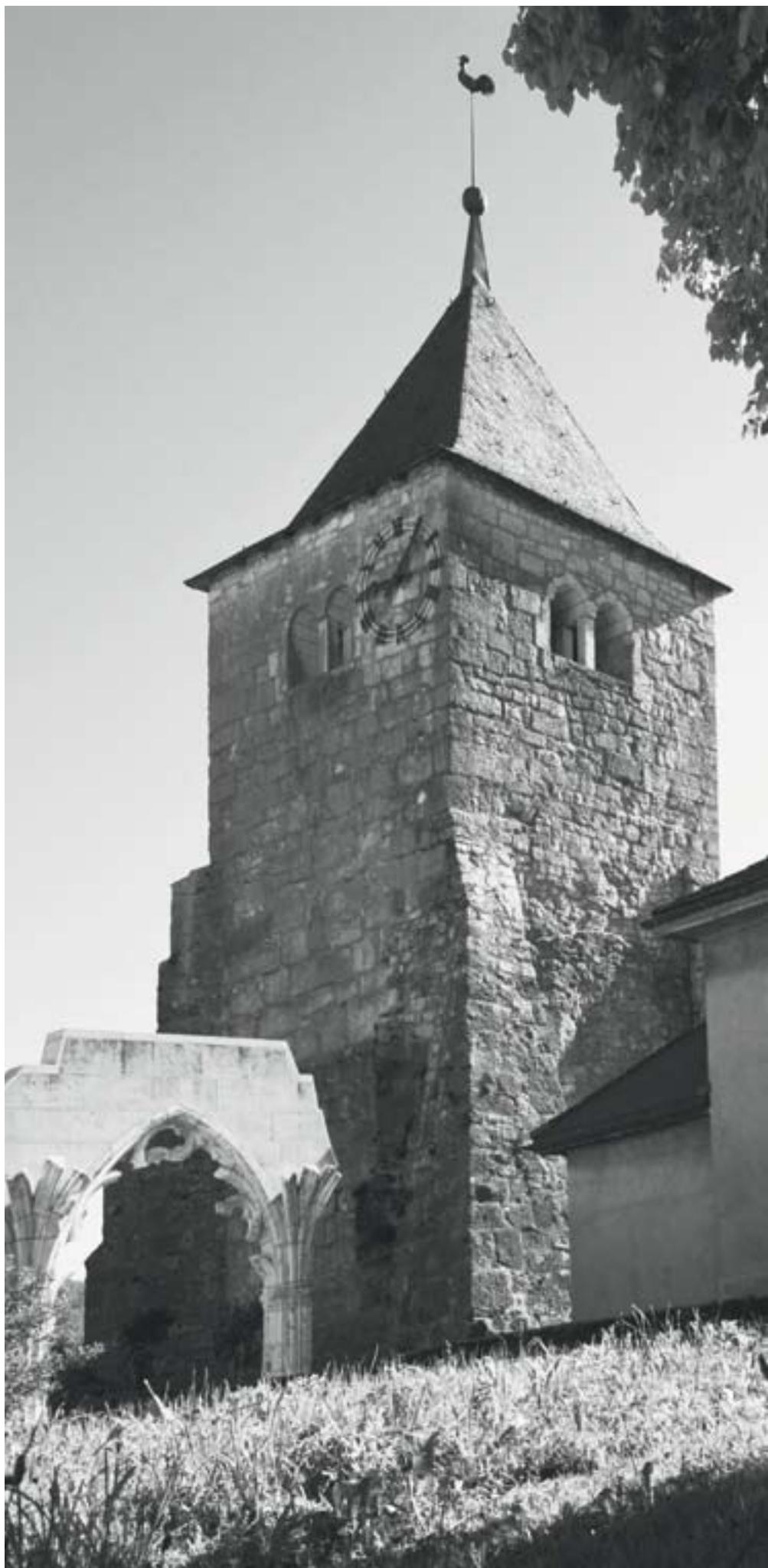


Les Combiens ne manifestèrent aucune opposition à la Réforme introduite par les Bernois dans la vallée. Ils étaient heureux d'être enfin libérés des lourdes taxes prélevées par le monastère, dont les seuls vestiges sont l'imposante tour et une arche du cloître, ultérieurement reconstruite. Elles sont devenues aujourd'hui les emblèmes de L'Abbaye.

déterminant. Les vigiles et les vêpres se tenaient hiver comme été, qu'il fit encore jour ou déjà nuit. Il en allait de même pour les pèlerins, qui se rendaient souvent de monastère en monastère et se pliaient à leurs horaires.

Les prémontrés léguèrent aux Combiens un autre talent, la passion pour les innovations techniques. Et peut-être même cette aptitude à rester assis pendant des heures, silencieusement plongés dans la minutieuse réalisation d'un ouvrage, en tournant le dos au monde bruyant et agité.

L'histoire de l'abbaye au bord du lac ne suivit pas un cours uniformément paisible, mais prit la forme d'une incessante alternance entre moments fastes et périodes difficiles. Le monastère connut sa crise économique et morale la plus forte au début du XIV^e siècle, après une longue époque de prospérité. Il était endetté à un tel point qu'il ne fut bientôt plus en mesure de subvenir à l'entretien des chanoines, qui se virent contraints de se défaire de leur robe pour mendier. Mais d'autres malheurs frappèrent l'abbaye à cette époque : en 1336, avec l'aide de son complice Perrod du Lieu, le prieur du monastère tenta d'empoisonner l'abbé Humbert qui venait d'être élu. La tentative d'assassinat fit long feu et les coupables furent déferés





LES INVENTEURS DU TEMPS

Les moines et les nonnes observaient strictement les heures de prières prescrites. Si les paysans réglèrent autrefois leur journée en fonction du chant du coq à l'aube, de la course du soleil, des repas et des saisons, son déroulement dans les monastères était rythmé presque heure par heure par les offices religieux, des matines aux complies. Le respect de cette exigence requérait des garde-temps précis, car la règle bénédictine ne tolérait aucun retard : « De jour comme de nuit, il incombe à l'abbé d'annoncer l'heure du service divin. Il accomplit cette tâche en personne ou en confie la charge à un frère consciencieux afin que tout puisse se dérouler en temps opportun. »

Au début, le quotidien monastique était réglé par des bougies, qui se consumaient en un laps de temps déterminé, des clepsydres, des sabliers et des cadrans solaires ainsi que l'observation du ciel étoilé. Tout laisse à penser que les religieux contribuèrent pour une part importante à l'invention de l'horloge mécanique. Vers 1060, l'abbé Wilhelm von Hirsau, du monastère de Saint-Emmeran à Ratisbonne, construisit un instrument d'observation astronomique. La contemplation des étoiles incita des moines érudits du Moyen-Âge à confectionner divers appareils de mesure qui furent utilisés par les cartographes et les navigateurs. Vers 1300, le clergé appela publiquement à maîtriser le temps, au moment où les premiers clochers se dotaient d'horloges à poids et à roues. Au cours de la première moitié du XIV^e siècle, Richard de Wallingford, abbé de Saint-Alban dans le comté de Hertfordshire, consacra tant d'argent et de temps à la fabrication d'une complexe horloge astronomique qu'il fut sévèrement admonesté, même par les frères qui lui devaient obéissance... Conçue à l'origine pour discipliner les moines et les nonnes qui traînaient le pas, l'horloge apparue au XIV^e siècle finit par bouleverser en profondeur l'existence de la population dans son ensemble.

Les moines du Lieu et de L'Abbaye commencèrent à défricher la Vallée de Joux, un ouvrage fidèlement poursuivi par les Combiens. L'alliance de l'homme et de la nature a donné naissance à un paysage unique, proche de son état naturel, dont le charme mélancolique est particulièrement prenant en automne.



Un fabricant de boussoles du XVII^e siècle avec trois cadrans solaires repliables en ivoire et un sablier.

devant les tribunaux des prémontrés. Quelques années plus tard, le sang finit tout de même par couler. Excédés par la lourdeur des impôts et des taxes, les villageois du Lieu se révoltèrent en 1488 et tentèrent de faire entendre raison à l'abbé par la violence. S'il parvint à sauver sa vie, l'ecclésiastique dut néanmoins réduire ses prétentions de 1000 à 38 livres. Louis de Sénarclens présida aux destinées de l'abbaye pendant près de trente ans, au cours desquels la peste décima à deux reprises, en 1348/1349 et en 1360, la communauté religieuse. Par une nuit d'août 1364, des hommes venus de Romainmôtier attaquèrent la forteresse religieuse et molestèrent vivement les moines.

L'entrée des Bernois sur terre vaudoise en 1536 scella le destin des prémontrés du Lac de Joux. Leur fin fut peu glorieuse. Claude Pollens, le dernier abbé, se convertit et céda le monastère en échange d'une pension de 100 florins, quatre charretées de vin et la grange de Cuarnens. De l'ancien domaine des prémontrés, il ne demeure aujourd'hui qu'un portail surmonté de la date de 1637. Et quant au dernier abbé, il finit par convoler avec la nonne Michière, fille de Michel de Savoie, l'ancien prieur de Romainmôtier ! ■

ART DE VIVRE

LA BOUR À VÉLO



UNE RANDONNÉE À BICYCLETTE DANS LE VIGNOBLE EST L'UNE DES EXPÉRIENCES LES PLUS ENIVRANTES QUE JE CONNAISSE, ET PLUS ENCORE EN BOURGOGNE PENDANT L'AUTOMNE.

GOGNE

Au premier plan, la fontaine sur la place du village de Meursault. Au fond, l'Hôtel de Ville dont le toit en tuiles est décoré dans le style de la région.



L'ITINÉRAIRE SUD



Une légère descente à bicyclette sur la route qui conduit de Beaune au village de Pommard.

Tout en sachant pertinemment qu'aucun scientifique ou coach personnel ne soutiendrait ma théorie, je reste cependant convaincu qu'une mystérieuse énergie émane des vignes et qu'elle incite même les adeptes les plus sédentaires des plateaux-repas devant la télévision à enfourcher leur vélo pour une balade impensable dans tout autre environnement et à élever leurs corps athlétiques, musclés et tonifiés à la hauteur des exploits des champions de la petite reine. Cependant, ce n'est pas la simple nécessité de se livrer à un exercice physique qui rend ce phénomène si particulier – si tel était le cas, nous serions simplement face à une version avinée de la vidéo « Muscles d'acier » – car, au fur et à mesure que les vignobles défilent, ils exercent un effet apaisant sur l'âme. Comme je ne connais guère d'autres activités physiques aussi gratifiantes que de me promener à bicyclette dans les vignes, je me suis plu à pédaler à travers les vignobles du monde entier, en Ombrie, en Alsace, dans la Napa Valley, dans le canton de Vaud et, avant tout, en Bourgogne.

Chaque élément contribue à faire de la Bourgogne un paradis pour cyclistes : des routes presque exemptes de trafic, des itinéraires de tout type – court, long, plat ou accidenté – l'incessant défilé de villages et de vignobles célébrés dans le monde entier, une cuisine inspirée pour toutes les bourses, des haltes et des lieux de pique-nique dans des sites enchanteurs, sans oublier bien sûr certains des vins les plus rares et les plus appréciés au monde. En reconnaissance d'autant

de vertus, les voyageurs sont nombreux à proposer des formules tout compris pour découvrir la Bourgogne à vélo. Inscrivez-vous à l'un de ces forfaits, déconnectez votre cerveau et relaxez-vous. Laissez-vous guider et abandonnez à d'autres le soin de s'occuper des détails, des repas à l'hébergement, des vélos à l'organisation d'une voiture d'escorte, pour le cas bien improbable où le parcours à travers les vignes ne produirait pas l'habituel effet magique sur le niveau d'énergie.

Toutefois, si vous préférez partir à la découverte comme vous l'entendez, la Bourgogne est une région idéale pour planifier un tour à vélo en toute liberté. En premier lieu, la Côte-d'Or fourmille littéralement d'itinéraires possibles car plutôt que d'envisager l'équivalent sur deux roues de marches forcées qui conduisent chaque jour à une nouvelle destination, de s'échiner chaque matin à faire tenir tout son barda sur la bicyclette ou de s'évertuer à trouver une solution logistique pour acheminer les bagages à la prochaine étape, la Bourgogne invite les cyclistes à résider en un lieu et à entreprendre un tour différent chaque jour. Oubliez les sacs lourdement chargés et dispensez-vous de vous attacher les services d'un conducteur de minibus. Et, deuxièmement, il est essentiel de savoir qu'il existe à Beaune un service de location de vélos stratégiquement situé dans le centre géographique de la région, au point de départ idéal pour s'élancer à travers les vignobles.

L'enseigne Bourgogne Randonnées est située à quelques minutes de marche de la

gare. Parfaitement entretenues, les bicyclettes sont louées avec une petite sacoche, un cadenas et, accessoire de vitale importance, un casque de sécurité. Cependant, il serait regrettable d'adopter l'attitude impatiente de type A (s'emparer du vélo, voici ma carte de crédit et sortir plus vite encore que l'on est entré), au risque certain de perdre les prodigieux bénéfices d'une conversation avec Florent Leroux, le propriétaire de l'entreprise. À l'évidence, il est ravi de dispenser gratuitement un grand nombre de conseils habituellement délivrés dans les agences de location de vélos, tels qu'itinéraires recommandés, cartes routières idoines, centres d'intérêt à ne pas manquer. Cependant, la communication de ces informations ne représente qu'une partie de ses services. En fin de compte, nous sommes en France où la connaissance des habitudes locales comprend systématiquement une abondance de recommandations culinaires. Vous prévoyez un pique-nique ? Un jambon persillé devient dès lors incontournable et il vous donne l'adresse du meilleur traiteur de Beaune. Dans une similitude qu'il importe de souligner, il vous indique également la meilleure fromagerie (n'oubliez pas d'y quérir du Cîteaux, un fromage onctueux produit par l'abbaye située à l'est de Vougeot), la meilleure boulangerie et la meilleure pâtisserie. Comme aucune excursion civilisée ne devrait être privée d'un goûter à l'heure douce de l'après-midi, écoutez religieusement le sage conseil sur le lieu où débusquer ce délice typiquement bourguignon, le pain d'épices



Les propriétaires désignent souvent leurs vignes de manière ostensible. Propriété du Domaine Albert Grivault, le Clos des Perrières est l'un des plus prestigieux vignobles de Meursault.



LE PIQUE-NIQUE FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE TOUTE EXCURSION. DU JAMBON PERSILLÉ, DE LA SALADE DE CÉLERI, UNE BAGUETTE, UN PEU DE CÎTEAUX...

(accompagné de la mise en garde que sa conquête requiert un effort particulier, la rude montée vers la colline qui domine Nuits-Saint-Georges, mais une fois sur place, vous en remplirez les sacs à ras bord). Vous préférez des adresses de restaurants ? Pas de souci, notre agence de location est au courant des derniers événements gastronomiques comme des allées et venues des grands chefs de la région. Après une journée passée à ahaner sur une bicyclette, la dégustation d'un repas amoureusement préparé revêt une importance vitale. De ce fait, les conseils de M. Leroux et ses lumières sur les traditions locales, toujours transmises avec un imperturbable sérieux, représentent un véritable trésor qu'il importe de reconnaître à sa juste valeur.

Ainsi, la formule idéale pour de parfaites journées à pédaler à travers la Bourgogne consiste à enfourcher sa monture le matin, réunir les provisions de bouche dans le cœur de Beaune, se lancer dans une excursion revigorante avec de nombreuses opportunités pour des moments de détente et la dégustation à

point nommé d'un citron pressé avant de savourer un somptueux dîner bien mérité. Pour tous ceux qui ne connaissent pas encore la région, voici deux itinéraires qui peuvent être considérés comme de véritables musts, l'un au sud de Beaune, l'autre au nord. Conçus comme des parcours d'un jour, ils permettent de découvrir les vignobles bourguignons les plus importants et les plus célèbres.

L'itinéraire sud

D'un point de vue logistique, c'est le plus facile des deux car il n'exige pas le recours à une automobile. En quittant Bourgogne Randonnées, traversez la route de contournement interne, franchissez les remparts et entrez dans le centre piétonnier de Beaune. Vous avez désormais toutes les bonnes adresses à portée de main – baguettes, fromages, pâtisserie, vin (si vous êtes enclin à pédaler et à déguster). Depuis le centre, une fois votre viatique composé, engagez-vous sur le contournement dans le sens horaire jusqu'à atteindre la D970 avec l'indication « Auxerre ». Poursuivez jusqu'au premier feu rouge, qui

L'ITINÉRAIRE SUD PERMET DE DÉCOUVRIR LES MEILLEURES PARTIES DES CÔTES DE BEAUNE.

se dresse juste après le lycée viticole. Sur votre gauche, vous remarquerez une petite voie, la rue de Sceaux, où débute une piste cyclable qui conduit sur plus de 20 kilomètres jusqu'à Santenay. Comme chaque intersection est signalée, il est aisé de rester sur cette piste asphaltée et presque entièrement dépourvue de trafic.

Véritablement initiatique, cet itinéraire permet de découvrir les meilleurs vignobles de la partie méridionale des Côtes de Beaune. Successivement, vous traverserez Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et, enfin, Santenay. Des collines s'élèvent bien autour de Volnay et de Meursault, mais leur altitude est faible et, sinon, le parcours est généralement plat.

Malheureusement, les panneaux qui signalent les vignobles sont rares. Gardez cependant le regard en alerte afin de repérer les plaques argentées qui indiquent les vignes appartenant à l'Hospice de Beaune. Ces parcelles furent offertes à l'œuvre caritative par des donateurs dont les noms sont à jamais liés au vin élaboré à partir du raisin cultivé sur leurs anciennes terres. Tout au long de la route, seuls les vignobles les plus prestigieux sont l'objet d'une information spécifique.

À l'évidence, aucun vignoble n'est plus illustre dans les Côtes de Beaune que le Montrachet, qui commence précisément au panneau de « STOP » situé au croisement entre la route qui sort de Puligny et celle qui conduit de Meursault à Chassagne. Le seul vignoble de grand cru sur ce parcours se trouve dans les appellations Puligny-Montrachet, qui sont toutes blotties autour de leur ancêtre commun, le Montrachet. « Si vous pouvez vous glorifier, n'hésitez pas à le faire » semble être une règle intangible ici, à aviser la quantité de domaines qui possèdent des parcelles à

Montrachet et tiennent à le faire savoir par des monuments à leur propre gloire sous forme de portails, arches, colonnades, grilles ou panneaux ouvragés qui proclament leur appartenance au club exclusif du Montrachet. De manière similaire, les propriétaires de Chevalier-Montrachet, juste au-dessus sur la colline (au statut à peine inférieur) ont édifié des monuments presque aussi imposants. Les autres vignobles de grands crus, le Bâtard-Montrachet, le Bienvenues-Bâtard-Montrachet et les Criots-Bâtard-Montrachet, tous situés de l'autre côté de la route qui vient de Montrachet, possèdent également des panneaux, mais leur identification requiert une attention soutenue car il s'agit pour la plupart de discrètes plaques apposées sur l'extérieur du mur qui entoure la parcelle.

Les vignobles de premier cru ou villages ne sont généralement pas indiqués comme tels tout au long de notre balade, à l'exception d'une signalisation ad hoc placée par des domaines qui en possèdent une partie. Il est hautement recommandé d'acquérir une carte illustrant le plan des vignobles, en particulier si votre mission consiste à perfectionner votre entendement géographique de la région. Aux yeux de nombreux amateurs, la Bourgogne demeure une énigme, un déconcertant mélange de noms. Cependant, cet itinéraire est composé en fonction d'une progression des plus importants vignobles de Bourgogne blanc et le rythme tranquille, accompagné d'une carte détaillée, permet de décrypter, du moins partiellement, les relations qui s'établissent entre une dénomination et une autre.

Même si la longueur de notre parcours ne présente aucun caractère punitif, quelques arrêts bien pensés sont de rigueur. Au moment de reprendre des forces, aucun emplacement de pique-nique n'est mieux adapté que la





Une ravissante descente vers Pommard en venant de Volnay. Beaune se devine au loin.



Les itinéraires cyclistes sont bien signalés.

place du village de Volnay. Elle ne propose pas uniquement une table et une ombre bienvenues, mais offre une vue dominante sur la colline où s'étendent deux des vignobles les plus renommés de l'appellation, La Bousse d'Or et Taillepieds. La place du village de Puligny-Montrachet représente cependant une alternative intéressante, un peu plus en avant sur la route. Là aussi, des bancs et un ombrage généreux attendent les voyageurs à l'heure du repos. Puligny est également l'arrêt parfait pour savourer un citron pressé. Sur la terrasse arrière de l'hôtel Le Montrachet, vous pourrez ainsi vous livrer au classique rituel français qui consiste à mélanger savamment le sucre, l'eau et le citron fraîchement pressé jusqu'à atteindre le point de perfection requis.

Ce parcours comprend trois caves parfaites pour procéder à des dégustations de vins. Toutefois, une compréhension des coutumes locales s'impose en prélude. La Bourgogne

n'est pas le Bordelais, et moins encore la Napa Valley. Les quantités élaborées par chaque domaine sont infinitésimales, de véritables nanoquantités à l'échelle de la production vinicole mondiale. Quelques chiffres serviront ici à illustrer notre propos. Certains viticulteurs de la Napa Valley produisent plus de 250'000 caisses chaque année alors que les grands châteaux de Bordeaux proposent moins d'un dixième de cette quantité, environ 20'000 caisses par année. Pour leur part, de nombreux domaines de Bourgogne, même s'ils élaborent des vins de nombreuses appellations, ne produisent parfois pas plus d'une ou de deux barriques d'un vin particulier par millésime. Aussi, si les visiteurs peuvent entrer et goûter ce qu'ils veulent à Napa – que représentent donc quelques bouteilles envoyées à la dégustation sur une production totale supérieure à un million de bouteilles, il n'en va pas de même en Côte-d'Or. Même si



En haut à gauche : des oreilles de porc en gelée dans la vitrine, un apprêt qui n'est peut-être pas du goût de chacun. En bas à gauche, le vignoble grand cru de Corton-Renardes en automne. Ci-contre, le vignoble du Clos de la Pucelle, l'une des meilleurs premiers crus de Puligny-Montrachet.



L'ITINÉRAIRE NORD TRAVERSE
VOSNE-ROMANÉE QUI ABONDE
EN VIGNOBLES RÉVÉRÉS DES
CONNAISSEURS.

vous parvenez à trouver quelqu'un sur place dans les meilleurs domaines, ce qui est rare sans rendez-vous, il est plus que certain que les bouchons resteront fermement en place et les barriques obstinément fermées, à moins que vous ne disposiez d'un talent d'hypnotiseur extrêmement bien rodé ou d'un irrésistible charme naturel. Selon toute vraisemblance, votre visite vous permettra tout au plus de découvrir l'imposante dignité des Français quand ils prononcent un simple « non ». La dégustation se tiendra donc dans d'autres lieux. Trois d'entre eux qui méritent une recommandation sont Wallerand, juste à l'extérieur de la place de Puligny, le Caveau Coopératif dans le centre de Chassagne (ils sont en réalité au nombre de deux) et le château de Meursault. Wallerand est un maître sommelier qui possède toujours une intéressante gamme de vins à tester. Chaque caveau, tous deux spécialisés dans les vins de Chassagne, est un lieu de

premier choix pour goûter cette appellation alors que le Château de Meursault offre un excellent éventail du domaine éponyme.

Pour les cyclistes intrépides, il existe une alternative en montées et descentes à cet itinéraire. Depuis Pommard, suivre la D17 en direction d'Orches et longer les falaises jusqu'à La Rochepot. Si la grimpe mérite son nom, les roches déchiquetées d'Orches et la découverte d'un splendide panorama en seront la digne récompense. La passionnante visite du château de La Rochepot s'effectue en une petite heure. Pour vous assurer de voir tous les vignobles, prenez garde à descendre par la N6 qui vous conduira à la limite entre Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet (il existe en effet une variante qui bifurque juste après Meursault et ne passe pas par Puligny et Chassagne). Depuis là, la piste cyclable revient vers Beaune en longeant les vignobles.



Le circuit nord

Si le parcours sud permet de découvrir une grande part des Côtes de Beaune, à l'exception de la portion située entre Aloxe-Corton et Beaune, le circuit nord est consacré au cœur des Côtes de Nuits, l'autre moitié de la Côte-d'Or.

Ici, un choix s'impose d'emblée. Les vignobles les plus importants des Côtes de Nuits commencent à Nuits-Saint-Georges et s'étendent, depuis là, vers le nord, en direction de Fixin. Cependant, Nuits-Saint-Georges est distant de 22 bons kilomètres de Beaune. La route la plus directe, la D974, n'est pas recommandée aux cyclistes, car elle est fréquentée par un trafic intense. Il reste donc trois options, emprunter les voies secondaires à l'est de la D974, prendre le train de Beaune à Nuits-Saint-Georges ou placer le vélo sur une voiture et s'y faire conduire. J'ai testé les diverses variantes et c'est la solution

offerte par l'automobile ou le train qui a désormais mes préférences, car les routes aux nombreux virages à l'est de la D974 garantissent assurément un niveau élevé d'exercice physique, mais n'offrent pas un environnement très stimulant.

La partie œnologique proprement dite du circuit commence juste au nord du centre de Nuits-Saint-Georges, dans un parking situé en face du cimetière sur la D25, à l'intersection de la rue des Charmottes. Suivre cette voie en direction du vignoble et tourner à droite dans le premier chemin qui part vers les vignes. Depuis cet instant, vous vous trouvez au milieu des vignobles des Côtes de Nuits, dont les villages ont pour nom Vosne-Romanée, qui sera suivi par Vougeot, Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin et Fixin.

Vosne-Romanée abonde en lieux sacrés pour les amateurs de vin. Pour arriver à la

place du village, il faut passer par un vignoble qui produit le Clos des Réas, un remarquable Vosne-Romanée, dont les louanges sont rarement chantées. Ce premier cru qui ne déçoit jamais est désormais élaboré par Michel Gros, fils de l'ancien maire du village. Quittez la place par l'arrière, prenez à droite jusqu'à croiser une rue dont le nom provoque toujours une accélération du rythme cardiaque, la rue de la Tâche. À son extrémité, un virage à gauche conduit au vignoble révérend de Romanée-Conti.

Cet emplacement se prête parfaitement à un pique-nique, même en plein soleil. Le Romanée-Conti est probablement le vin rouge le plus convoité au monde et ses prix sont en rapport. Même si vous n'êtes pas disposé à céder aux charmes de ce cru particulièrement onéreux, car son prix commence vers 1500 euros pour atteindre rapidement la stratosphère, vous pouvez savourer le plaisir





L'ITINÉRAIRE NORD



L'ITINÉRAIRE NORD SUIT EN GRANDE PARTIE LA ROUTE DES CRUS OPPORTUNÉMENT NOMMÉE POUR TRAVERSER UN VERTIGINEUX ÉVENTAIL DE VIGNOBLES PRESTIGIEUX.



À gauche, le vignoble du Clos de Tart à Morey-Saint-Denis, dont les rangées de vignes sont orientées du nord vers le sud plutôt que de l'est vers l'ouest.

de séjourner brièvement sur ses terres. Si la simple envie de déboucher une bouteille de Romanée-Conti requiert presque inévitablement un entretien préalable avec votre banquier, un pique-nique assis sur le muret reste un bonheur gratuit. Du haut de ce perchoir improvisé, vous bénéficiez d'un panorama à 360 degrés sur le saint des saints en matière de vin : derrière vous, le vignoble de Romanée-Conti, à gauche les Richebours, en face Romanée-Saint-Vivant et, immédiatement sur votre droite, La Tâche.

Ce lieu mythique fait naître les mêmes émotions qu'une rencontre avec les membres d'une famille royale. Ainsi que l'a affirmé l'écrivain et critique œnologique Hugh Johnson : « Il n'y a pas de vins ordinaires en Vosne-Romanée. »

La noblesse du voisinage décroît progressivement à mesure que notre itinéraire se poursuit vers le nord. À partir de cet instant, sous le nom opportun de « Route des Grands Crus », il offre un prodigieux éventail de vignobles accolés les uns aux autres.



Un charmant intermède dans cette parade de crus prestigieux est représenté par un nom célèbre en soi, le Château de Clos de Vougeot, situé en bordure du vignoble éponyme, à proximité de la limite avec le Musigny. Cet ancien domaine cistercien est lié à l'Abbaye de Cîteaux, située 20 km plus à l'est. Les moines des deux abbayes se consacraient à deux éléments essentiels de l'existence – le vin au Château du Clos de Vougeot et le fromage à l'abbaye de Cîteaux (rarement disponible hors des frontières de la Bourgogne, le Cîteaux est un régal à ne manquer sous aucun prétexte lors d'un séjour dans la région). Une visite du château en toute liberté permet de découvrir d'anciens appareils utilisés pour élaborer le vin comme la salle où la confrérie des Chevaliers du Tastevin se réunit pour ses célébrations et permet de reprendre son souffle à mi-parcours. La halte parfaite pour un rafraîchissement est la place du village

de Morey-Saint-Denis. Le spectacle qui accompagne cet instant de grâce est assuré ici par le ballet des automobiles aux plaques d'immatriculation étrangères à la région, occupées par des amateurs qui parcourent religieusement la Route des Grands Crus. Ils sont suisses, allemands, belges, italiens, britanniques à l'occasion, tous en quête de bons vins.

Ce parcours offre une variété d'opportunités de dégustation. À Gevrey-Chambertin, deux sont à recommander, les domaines Philippe Leclerc (dégustation payante, mais vins excellents) et Rossignol-Trapet (très bons vins également). À Vougeot, le domaine Bertagna situé dans le village le long de la D974 (excellents crus là aussi) et le Château Latour près du château (contribution demandée). À Chambolle-Musigny, le Château André Ziltener organise des dégustations à l'hôtel (car la maison possède à la fois un établissement hôtelier et un domaine viticole).

Ci-dessus, à gauche, emplacement pour pique-niquer à Romanée-Conti. Si les vins sont hors de prix, le pique-nique reste gratuit. Ci-dessus, à droite, l'arrière du Château de Clos de Vougeot.



À L'ÉVIDENCE, CE NE SONT PAS LES SEULS ITINÉRAIRES PASSIONNANTS DANS LA RÉGION. IL EN EXISTE DE NOMBREUX AUTRES QUI PARTENT DANS TOUTES LES DIRECTIONS EN PRENANT BEAUNE COMME POINT DE DÉPART.

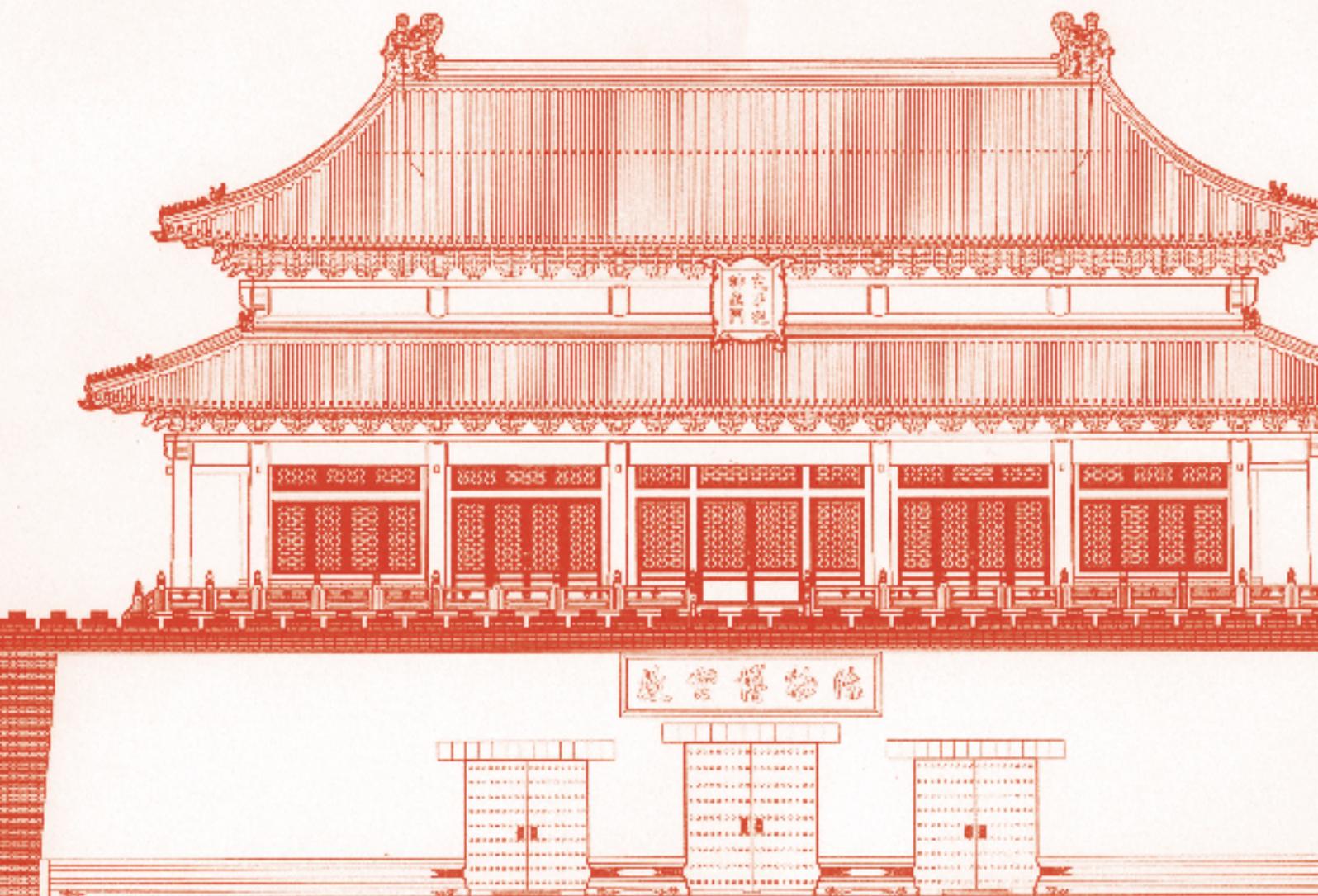
L'heure de rebrousser chemin est laissée à la libre appréciation de chacun. Une fois passé le village de Gevrey-Chambertin, les plus belles étapes de la route des vins sont derrière soi. La route continue en direction du nord en traversant Fixin, une appellation avantageuse souvent négligée. À partir de cette localité, l'attrait du voyage se réduit profondément, car le voyageur perçoit déjà les premiers signes de l'agglomération dijonnaise.

À Gevrey-Chambertin se dresse également un château, édifié par l'ordre de Cluny au XI^e siècle. Plutôt que de rebrousser chemin à Gevrey-Chambertin ou à Fixin, il est possible de gravir la colline à l'ouest en direction de Chambœuf. Un autre itinéraire intéressant, mais qui exige un grand effort, zigzague par monts et par vaux avant de redescendre au nord de Vosne-Romanée ou sur le parking de Nuits-Saint-Georges. Une mise en garde s'impose cependant, car la signalisation des

routes est très lacunaire et nous nous sommes retrouvés plus d'une fois à errer de ci, de là, certains d'être perdus pour l'éternité dans les forêts qui recouvrent les cimes et de ne jamais retrouver la sérénité des vignobles.

À l'évidence, ces parcours ne sont que deux exemples des fascinants itinéraires offerts par la région. Il en existe d'autres, autour d'Aloxe-Corton et de Savigny-lès-Beaune, puis, de là, en direction de Bouilland, à travers les collines et, plus au sud, sur la Voie Verte, une piste cyclable aménagée sur le tracé de l'ancien chemin de fer, entièrement fermée au trafic automobile et qui s'étire presque à l'infini vers le sud, jusqu'à atteindre la lointaine ville du Creusot. ■

MORCEAUX CHOISIS DE L'UNIVERS BLANCPAIN



André Meier, vice-président de Blancpain, présente à l'honorable Li Ji, vice-ministre chinois de la Culture, le Carrousel Qiankun, qui fera dorénavant partie de la collection permanente du musée de la Cité Interdite.

La Cité Interdite est l'un des joyaux de Beijing, la capitale de la Chine. Il s'agit du plus grand palais du monde, que de nombreuses personnes considèrent également comme le plus beau. Si la Cité Interdite servit de palais royal aux dynasties Ming et Qing, son rôle est tout autre aujourd'hui, car cet immense ensemble, qui s'étend sur une surface supérieure à 160'000 mètres carrés, accueille désormais plus d'un million d'œuvres d'art et de pièces exceptionnelles. À l'instar du Louvre, du British Museum et du Metropolitan Museum of Art, la Cité Interdite présente certains des plus remarquables accom-



Le Carrousel Qiankun de Blancpain est une pièce unique.

UNE PLACE D'HONNEUR DANS LA CITÉ INTERDITE

plissements artistiques de l'humanité. Il n'est donc pas étonnant que son musée attire plus de huit millions de visiteurs par année.

L'une des expositions permanentes du musée est la Salle des Horloges et des Montres qui abrite une collection de plus d'un millier de garde-temps, dont les plus anciens datent du XVIII^e siècle. Jusqu'à présent, aucune montre-bracelet moderne n'avait encore intégré cette saisissante rétrospective historique de la mesure du temps.

Les conservateurs du musée de la Cité Interdite sont extrêmement rigoureux dans

leur sélection des pièces habilitées à figurer dans les collections de l'institution. Les œuvres d'art et les réalisations artisanales sont scrupuleusement évaluées afin de définir leur importance artistique ou historique et seules les pièces les plus significatives et les plus représentatives sont acceptées.

Ce fut donc un immense honneur pour Blancpain que d'être choisie pour figurer dans la collection permanente de la Salle des Horloges et des Montres de la Cité Interdite. De nombreuses marques suisses s'étaient portées elles-mêmes candidates

avant que le choix ne se porte finalement sur Blancpain.

Une montre Blancpain devient ainsi la première et unique montre-bracelet moderne à faire partie des collections de la Cité Interdite.

Il relevait donc d'une simple évidence pour Blancpain de réaliser à cet effet une version exceptionnelle de son Carrousel sous la forme d'une pièce unique. Le Carrousel de Blancpain est en soi un garde-temps révolutionnaire et historique. Lorsqu'il a été présenté lors de Baselworld, le salon mondial de l'horlogerie, en 2008, il inscrivait d'emblée



Deux vues de la Cité Interdite.

à son palmarès une multitude de premières mondiales : le premier carrousel volant de l'histoire, le premier carrousel volant dans une montre-bracelet, le premier carrousel à posséder une réserve de marche de 100 heures. Deux années plus tard, aucune autre montre-bracelet ne peut prétendre avoir rivalisé avec l'un ou l'autre de ces accomplissements horlogers.

Le garde-temps de Blancpain qui sera exposé dans le musée de la Cité Interdite porte le nom de Carrousel Qiankun en l'honneur d'une surprenante coïncidence historique. L'année 1735, qui est celle de la fondation de

Blancpain, la plus ancienne marque horlogère au monde, est aussi celle du couronnement de l'empereur Qianlong.

Le Carrousel Qiankun de Blancpain est réalisé en or blanc avec un cadran opalin partiellement ajouré et une masse oscillante comportant une vue de la Cité Interdite gravée à la main. Au-dessus du palais impérial, le lien historique entre Blancpain et la Chine est rappelé par la date 1735 et le nom de l'empereur Qianlong.

Lors d'une cérémonie officielle, André Meier, vice-président de Blancpain, a solennellement remis à l'honorable Li Ji, vice-ministre de la Culture et président du musée, le précieux carrousel Qiankun de Blancpain.

lettres

DU BRASSUS

Éditeur

Blancpain SA
Le Rocher 12
CH-1348 Le Brassus
Suisse
Tél.: +41 21 796 36 36
www.blancpain.com
pr@blancpain.com

Responsable de projet

Christel Räber Beccia

Rédaction en chef

Christel Räber Beccia
Jeffrey S. Kingston

Auteurs

Jeffrey S. Kingston
Claudia Schnieper

Adaption française

Jean Pierre Ammon

Conception, graphisme, design, réalisation

thema communications ag,
Francfort, Allemagne

Direction artistique

Almut Riebe

Photolithographie

Karpf Kreative Bildbearbeitung,
Aschaffenburg, Allemagne
Goldbeck Art, Francfort, Allemagne

Impression

Volkhardt Caruna Medien, Amorbach, Allemagne

Photographies

Blancpain, Jeffrey S. Kingston, Willy Moret,
Andreas Koschate, Guy Savoy,
Stadtbibliothek Nürnberg, Amb. 317.2° bzw.
Stadtbibliothek Nürnberg, Amb. 317b.2°

Imprimé en octobre 2009
avec ANIVA couleurs d'Eppele



JB
1735

BLANCPAIN

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



Tourbillon «Fifty Fathoms»
(réf. 5025-3630-52)

WWW.BLANCPAIN.COM

BOUTIQUES BLANCPAIN

ABU DHABI • BANGKOK • BEIJING • CANNES • DUBAÏ • GENÈVE • HONG KONG
MACAO • MADRID • MANAMA • MOSCOU • MUMBAI • MUNICH • NEW YORK
PARIS • SHANGHAI • SINGAPOUR • TAIPEI • TOKYO • ZURICH