

lettres

DU BRASSUS

JB
1738
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE







ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ! ДОРОГИЕ ЛЮБИТЕЛИ ЧАСОВ!

Представляю вашему вниманию Выпуск 11!

Придумывая содержание очередного выпуска «Lettres du Brassus», мы прибегаем к методу многих известных шеф-поваров, которые идут сначала на рынок, изучают ассортимент и выбирают лучшее, а потом, исходя из имеющихся продуктов, составляют меню. Так и мы собираемся все вместе и обсуждаем самые интересные и актуальные темы, чтобы потом составить «меню» очередного выпуска нашего издания.

При подготовке Выпуска 11 мы тоже использовали этот метод, однако результат получился несколько неожиданным, поскольку все статьи, подобранные нами по-отдельности, оказались так или иначе связанными между собой. Наша передовая статья посвящена часам *X Fathoms*. Вот уже более полувека часы для дайверов являются неотъемлемой составляющей ДНК компании Blancpain. Еще в 1953 году компания, вдохновленная страстной увлеченностью глубоководным плаванием



тогдашнего ее президента и впечатленная самоотверженностью ведущего подразделения боевых пловцов военно-морских сил Франции, выпустила первые в мире современные дайверские часы, определившие впоследствии стиль для всей часовой отрасли. Наша новая модель *X Fathoms* продолжает традицию производства дайверских часов и, прежде всего в том, что ей приданы свойства и характеристики, уникальные для механических часов этого класса.

Статья об *X Fathoms* имеет непосредственное отношение к увлекательному повествованию Лорана Баллесты о его экстремальных погружениях в водах Средиземноморья. Мы имеем честь не только опубликовать его заметки, проиллюстрированные потрясающими фотографиями, но и выступить спонсором его предстоящей в 2013 году экспедиции в Южную Африку, в ходе которой он планирует снять фильм о доисторической рыбе целиканте. Во время глубоководных спусков на его запястье будут часы Blancpain *X Fathoms*.

Тема связи Blancpain с изучением морских глубин нашла продолжение еще в одной статье выпуска, автором которой выступил исследователь-эколог общества «National Geographic» Энрик Сала. Она представляет собой превью большого отчета о его экспедиции на острова Питкэрн для Выпуска 12, которую также поддержала наша компания. Острова, на которые была высажена команда парусника «Баунти» после бесславно завершившегося мятежа, поразили исследователя богатством дикой природы. Кроме того, Сала написал об участии общества «National Geographic» и компании Blancpain в саммите по проблемам мирового океана, состоявшемся в феврале.

Прослеживается связь и между нашими традиционными «ресторанной» и «винной» статьями. Герои первой – всемирно известная семья рестораторов Труагро из французского города Роан; вторая – посвящена семье виноделов Гигаль из расположенного неподалеку региона Северная Рона, прославившейся своими первоклассными винами Côte-Rôtie.

Итак, встречайте – Выпуск 11!

Марк А. Хайек

Президент Blancpain



04

X FATHOMS

Самые передовые в мире часы для дайвинга



22

ТРУАГРО

Ресторан, прославивший город



36

VILLERET SQUELETTE

Когда механизм становится произведением искусства



ФОТО НА ОБЛОЖКЕ: X Fathoms

Если вы подвергните обложку воздействию света, вас ждет приятное удивление - в темноте индикаторы на циферблате начнут фосфоресцировать



44

ГАЙ ВАНДЕЛЬ

Воплощение замысла в жизнь

66

ГИГАЛЬ, КОТ-РОТИ И LALA'S

«Трио» вин, наиболее высоко оценённых критиками

80

ПРИКЛЮЧЕНИЯ НАТУРАЛИСТА НА ГЛУБИНЕ 200 М ПОД ВОДОЙ

Blancpain содействует охране морской среды

СОДЕРЖАНИЕ

- | | |
|---|--|
| <p>О ЧАСАХ 04 X FATHOMS
Самые передовые в мире часы для дайвинга</p> <p>ART DE VIVRE 22 ТРУАГРО
Ресторан, прославивший город</p> <p>О ЧАСАХ 36 VILLERET SQUELETTE
Когда механизм становится произведением искусства</p> <p>КРУПНЫЙ ПЛАН 44 ГАЙ ВАНДЕЛЬ
Воплощение замысла в жизнь</p> <p>О ЧАСАХ 60 VILLERET MOUVEMENT INVERSÉ
Открыть взору великолепие механизма</p> <p>ART DE VIVRE 66 ГИГАЛЬ, КОТ-РОТИ И LALA'S
«Трио» вин, наиболее высоко оценённых критиками</p> | <p>ART DE VIVRE 80 ПРИКЛЮЧЕНИЯ НАТУРАЛИСТА НА ГЛУБИНЕ 200 М ПОД ВОДОЙ
Экстремальный дайвинг в Средиземноморье</p> <p>ART DE VIVRE 98 САММИТ ПО ПРОБЛЕМАМ МИРОВОГО ОКЕАНА / ЭКСПЕДИЦИЯ НА ОСТРОВА ПИТКЭРН
Blancpain содействует охране морской среды</p> <p>100 ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ</p> |
|---|--|

X FATHOMS

БОЛЕЕ ПОЛУВЕКА ЧАСЫ FIFTY FATHOMS ЯВЛЯЮТСЯ СТАНДАРТОМ ДАЙВЕСРКИХ ЧАСОВ. НОВЫЙ ЧЛЕН СЕМЕЙСТВА – МОДЕЛЬ X FATHOMS – ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ ТАКИМ СОЧЕТАНИЕМ ФУНКЦИЙ И ВОЗМОЖНОСТЕЙ, КАКОГО ЕЩЕ НИКОГДА НЕ БЫЛО В МЕХАНИЧЕСКИХ ЧАСАХ ЭТОГО КЛАССА.

ТЕКСТ: ДЖЕФФРИ КИНГСТОН



ХFathoms, что звучит, как *Экс Фэтомс*... Есть ли в алфавите буква более загадочная и многозначительная, чем «Х»? Несет ли она математическую нагрузку, выражающую идею, что количество фатомов, или морских саженей, величина переменная? Или «Х» – намек на «экстрим», например, экстремальный спорт, из категории X Games (Всемирных экстремальных игр)? В конце концов, коллекция Blancpain Fifty Fathoms была описана на страницах нашего издания в статье под заголовком «Экстремальный дайвинг», и название *X Fathoms* позиционирует новые часы в этой компании, хотя и несколько особняком. А может быть, «Х» символизирует концепцию расширения границ возможностей часов для подводного плавания?

Итак, что же на самом деле Blancpain пытается сказать названием *X Fathoms*? Какая из трех версий ответа на вопрос: «Что означает «Х» в названии» верна? По сути, ответ заключает в себе сочетание всех трех упомянутых выше версий, поскольку часы измеряют изменяющуюся глубину, предназначены для экстремального спорта и действи-

тельно раздвигают рамки наших представлений о возможностях механических часов этого класса.

Если вы попытаетесь оценить часы только путем беглого просмотра основного описания их характеристик, то найдете лишь смутный намек на то, что же такое «Х». Потому что *X Fathoms* – это часы для подводного плавания, функциональность которых значительно повышена и адаптирована к исключительно сложным условиям подводного мира. Они обладают не только набором характеристик, стандартных для дайверских часов, – высокой водонепроницаемостью, прочностью, стойкостью к магнитному воздействию, удобочитаемостью, снабжены однонаправленно вращающимся безелем, люминесцентным покрытием на стрелках и метках, а также завинчивающейся головкой, но и оснащены вторым указателем глубины, стрелкой фиксации максимальной глубины текущего погружения и пятиминутным счетчиком обратного отсчета. Уже этот перечень дополнительных возможностей выделяет *X Fathoms* из общей массы механических дайверских часов, поскольку никогда раньше они не были «собраны» в одной модели. Но истинное понимание смысла





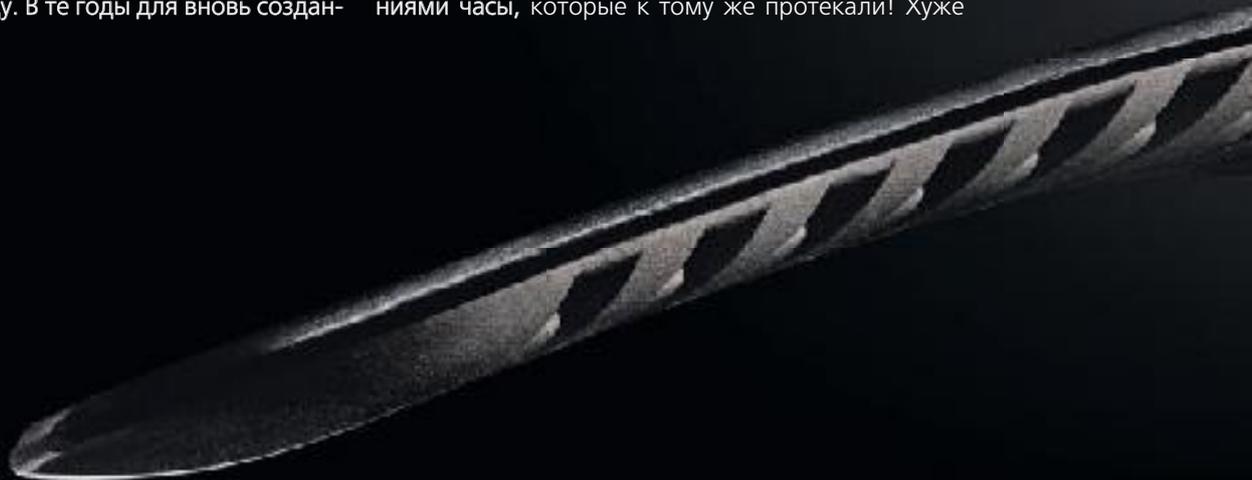


ОРИГИНАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ FIFTY FATHOMS БЫЛА СОЗДАНА ДЛЯ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ БОЕВЫХ ПЛОВЦОВ ПО ЗАКАЗУ ФРАНЦУЗСКИХ ВМС

символа «X» приходит с более глубоким изучением микромеханического чуда, придуманного на Blancpain.

Однако, как бы вам ни хотелось, наконец, разгадать секрет и познакомиться с особенностями часов *X Fathoms*, уделим немного внимания истории и тем задачам, которые пришлось решать специалистам Мануфактуры. Конечно же, их технический и эмоциональный «прародитель» - оригинальная модель *Fifty Fathoms*, которую Blancpain выпустила в 1953 году. В те годы для вновь создан-

ного во французских ВМС подразделения боевых пловцов потребовались часы, гарантирующие надежность и функциональность при выполнении боевых заданий под водой. Два офицера, которым было поручено подобрать снаряжение для пловцов, капитан Робер Малубье и лейтенант Клод Риффо, поначалу никак не могли найти часы, отвечающие всем требованиям. При посещении самого лучшего на то время часового магазина в Париже они обнаружили лишь маленькие, непрактичные, с предельно неудобочитаемыми показаниями часы, которые к тому же протекали! Хуже





A diver is shown from a low angle underwater, looking upwards. The water is a deep blue. A large, semi-transparent watch case is overlaid on the right side of the image, partially obscuring the diver's body. The watch case is white with a black bezel and a black dial. The diver's head and shoulders are visible, and they appear to be looking towards the camera.

того - выяснилось, что никто в часовой индустрии не был заинтересован в разработке и выпуске часов для глубоководного плавания, поскольку на тот момент все компании были увлечены «авиаторским» направлением. Кто-то из высокопоставленных часовщиков даже саркастично заметил, что «у дайверских часов нет будущего». Малубье и Риффо попали в безвыходное положение, но потом им посчастливилось встретить тогдашнего президента компании Blancpain – Жан-Жака Фихтера, бывшего заядлым дайвером. Blancpain приняла заказ и придумала часы Fifty Fathoms, ставшие впоследствии легендой. Их технические характеристики определили отраслевой стандарт для дайверских часов не только той эпохи, но и последующих поколений: высокая водонепроницаемость, что понятно; четкая индикация – белые метки на черном фоне; люминесцентное покрытие для удобочитаемости показаний в темноте; антимагнитная защита; автоподзавод (чтобы предохранить от износа прокладку заводной головки); вращающийся безель с блокировкой; крупный размер и прочность.

Но наследие Fifty Fathoms отнюдь не исчерпывается перечнем достоинств, датируемым 1953 годом. Нова-

торская разработка Мануфактуры установила в 1950-х новый стандарт, а оригинальная модель Fifty Fathoms стала прорывом в своей категории. Сегодняшние часы в линии Fifty Fathoms олицетворяют уважение к традиции создания дайверских часов и ее продолжение. Они предлагают не просто стиль и набор стандартных характеристик, но и многочисленные усовершенствования, ставшие возможными благодаря современным технологиям. Среди них: пятидневный запас хода механизма, свободно движущийся баланс, три пружинных барабана, однонаправленно вращающийся безель, сделанный из сапфира – не столько ради красоты, сколько для обеспечения высокой стойкости к царапинам, и ремешок из парусины.

Такова предтеча создания новой модели *X Fathoms*. Но эти часы не из разряда «тоже». Запрограммированные на измерение глубины, как и все дайверские часы в мире, *X Fathoms* позволяют не только измерять намного большие глубины, чем какие-либо другие механические часы этого предназначения, но и делают это с намного более высокой точностью, чем все их предшественники.

**С САМОГО НАЧАЛА РАЗРАБОТКИ X-FATHOMS БЫЛА ЧЕТКО ОПРЕДЕЛЕНА ЦЕЛЬ:
СОЗДАТЬ МЕХАНИЧЕСКИЕ ЧАСЫ ДЛЯ ПОДВОДНОГО ПЛАВАНИЯ, НЕ ИМЕЮЩИЕ
СЕБЕ РАВНЫХ ПО ВОЗМОЖНОСТЯМ**

Измерение глубины механическими средствами предполагает наличие датчика давления. В основе всех традиционных механических датчиков давления лежит мембрана. Одна сторона мембраны соприкасается с водной средой, вторая находится в изолированном корпусе и контактирует с механизмом, приводящим в движение игольчатый или стрелочный глубиномер. Проблема, с которой столкнулись на Blancpain, заключалась в том, что существующие конструкции имели не только ограничения по глубине, но и погрешности точности. А по правде говоря, они изобиловали недостатками. В большинстве часов мембрана контактировала с пружиной. Такой контакт не обеспечивал достаточно высокой точности, поскольку свойства пружины не слишком надежны и со временем изменяются. Более надежным решением стала конструкция, основанная на деформации мембраны под давлением. Но и здесь были свои проблемы. Материалы, способные выдерживать значительные давления (не забывайте, что мы говорим о глубоководных погружениях), деформировались слишком незначительно, а это означало, что преобразование степени деформации в показания глубины было затрудненным и, в результате, крайне неточным. Более

того, эти материалы не были рассчитаны на повторную деформацию – те свойства, что обеспечивали их прочность и способность выдерживать большие перепады давления, одновременно делали их хрупкими. Чтобы использовать их в качестве материала мембраны, во время изготовления требовалась многократная деформация для «старения» металла, что не только сокращало срок службы часов, но и создавало риск развития со временем микротрещин в мембране. К списку недостатков дайверских часов того времени, связанных с проблемой использовавшихся материалов, можно добавить также крайне противоречивые показания как результат нестабильности свойств мембраны после изготовления и искусственного старения.

Таким образом, уже в самом начале работы над созданием принципиально новых дайверских часов стало ясно, что простое устранение «узких мест» - не тот путь, который соответствует кредо Fifty Fathoms. Команда специалистов Blancpain сосредоточила свои усилия на поиске новых материалов для мембраны с набором свойств, в наибольшей степени отвечающих ее функциональному предназначению. Поиск привел к изобрете-

ЧТОБЫ УСТАНОВИТЬ НОВЫЕ СТАНДАРТЫ ТОЧНОСТИ, BLANCPAIN ОБРАТИЛАСЬ НЕ ТОЛЬКО К УНИКАЛЬНЫМ ЗАПАТЕНТОВАННЫМ МАТЕРИАЛАМ, НО И К САМЫМ ПЕРЕДОВЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ

нию нового, запатентованного материала, получившего название «жидкий металл». Химический состав этого аморфного сплава очень сложный: цирконий плюс еще четыре металла. Но для достижения поставленной цели требовалось не только смешать несколько химических элементов, необходимо было разработать режим термической обработки – нагрева и охлаждения, который и придаст бы новому материалу требуемые свойства. Но что это за свойства? Почему для изготовления мембраны для часов *X Fathoms* на Мануфактуре остановили свой выбор именно на «жидком металле»?

Во-первых, «жидкий металл» исключительно прочный, что позволяет делать мембрану очень тонкой (в половину толщины аналога из нержавеющей стали). Во-вторых, благодаря меньшей толщине достигается большая степень деформации, что, в свою очередь, значительно повышает точность измерения глубины. В-третьих, в отличие от нержавеющей стали, «жидкий металл» не требует многократной деформации, или старения, в ходе производственного процесса. В-четвертых, он в высшей степени устойчив к трещинообразованию. В-пятых, опять-таки в отличие от нержавеющей стали, он также устойчив к остаточной деформации,

делающей глубиномер неэффективным. И, последнее, степень его деформации под давлением в значительной мере более предсказуема, чем для состаренной стали. Впечатляющий перечень преимуществ над предшественниками, не правда ли?

X Fathoms не просто оснащены жидкометаллической мембраной для механического измерения глубины, они единственные такие в часовой отрасли, поскольку Blancpain имеет эксклюзивные права на использование этого запатентованного материала в своих дайверских часах.

Но создание совершенно нового материала для измерения глубины в *X Fathoms* – отнюдь не конец истории о новаторских разработках, залоге преимущества новой модели над существующими часами этого класса. Ведь мембрана из «жидкого металла» - лишь один из элементов глубиномера. Ее деформация должна преобразовываться в соответствующие показания, что осуществляется посредством реечной передачи. Деформация мембраны заставляет палец нажимать на передаточный рычаг с зубчатой рейкой на конце. Поскольку этот рычаг движется горизонтально, шестерня,



Рычаг с зубчатой рейкой – компонент высокоточной механической системы измерения глубины



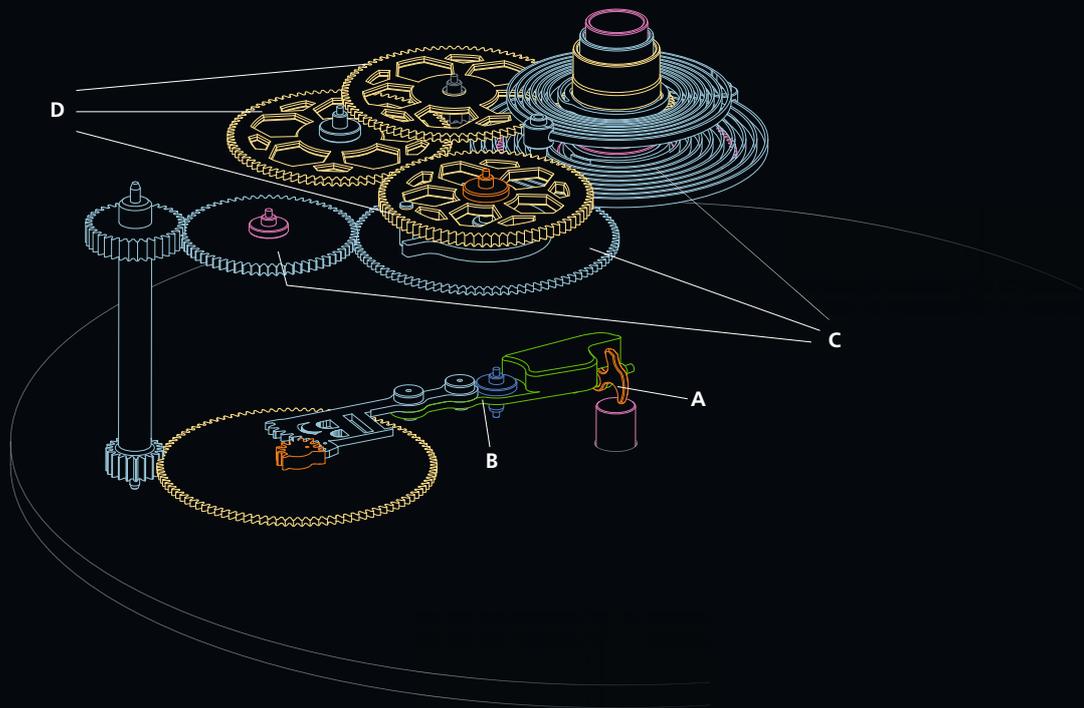
- 1 Часовая стрелка 2 Минутная стрелка 3 Секундная стрелка 4 Стрелка глубиномера (0-90 м шкала)
- 5 Стрелка глубиномера (0-15 м шкала) 6 Стрелка максимальной глубины текущего погружения (память)
- 7 ретроградного 5-минутного счетчика А А Шкала 0-90 м глубиномера В Шкала 0-15 м глубиномера
- С Ретроградный 5-мин. счетчик обратного отсчета для декомпрессионной остановки

В РАСПОРЯЖЕНИИ ДАЙВЕРА БОЛЬШОЙ НАБОР ИНДИКАЦИЙ И ФУНКЦИЙ, ОБЕСПЕЧИВАЕМЫХ МЕХАНИЧЕСКИМ ПУТЕМ .

взаимодействующая с зубчатой рейкой, поворачивается, что приводит в движение зубчатую передачу двух стрелок глубиномера. Но чтобы добиться наивысшей в отрасли точности, мастерам Мануфактуры предстояло “превзойти” самые минимальные допуски, принятые в *haute horlogerie*. Как правило, компоненты часов изготавливаются с использованием “субтрактивных” методов. То есть они вырезаются из заготовок более крупного размера и, следовательно, при производстве дорогих, престижных часов, т.н. *haut de gamme*, какowymi являются часы Blancpain, их тонкая доводка осуществляется вручную. Несмотря на поразительную точность управляемого ЭВМ лазерного режущего оборудования, допуски на размеры компонентов, полученных таким методом, все равно не соответствовали поставленным требованиям. И тогда на Blancpain решили пойти от обратного и попробовать «аддитивный» процесс. Теперь шестерня не вырезалась из более крупной заготовки, а формовалась с помощью рентгеновской литографии, заключающейся в осаждении металла молекула за молекулой до получения требуемой формы. Точность этого технологического приема многократно выше, чем традиционных субтрактивных методов.

Для обеспечения еще более высокой степени точности этих механических часов, на Blancpain индивидуально калибруют каждые из них. И какова же степень достигаемой точности? +/- 30 см до глубины 15 м. Только представьте себе это на минутку! Никакие другие механические дайверские часы не дают такой точности.

Как только были решены проблемы механической части, настал черед индикации. Превосходство жидкометаллической мембраны состоит еще и в том, что максимальная глубина погружения, которую она позволяет зафиксировать, составляет 90 м. Ни одни другие механические часы еще не обеспечивали такого показателя. На самом деле, разработанная на Blancpain конструкция настолько надежна, что существует вероятность выпуска следующих модификаций модели, в которых этот рекорд глубины будет перекрыт. Но у этого достоинства есть и обратная сторона. Как совместить на циферблате индикацию двух глубиномеров: от 0 до 90 м и от 0 до 15 м с сохранением той же исключительной точности? Ответ нашелся в виде двух отдельных шкал с двумя разными стрелками: первая в виде 270°-ной дуги охватывает весь диапазон глубин от 0 до 90 м (от отметки «12 часов» до отметки «9 часов»), вторая –



А палец **В** прецизионная шестерня **С** зубчатая передача (глубиномер 0-90 м) **Д** зубчатая передача (глубиномер 0-15 м)

также в виде 270°-ной дуги – предназначена для диапазона от 0 до 15 м и градуирована с шагом 0,5 м.

На Рис. 1 показана конструкция этого двойного глубиномера. Палец **А** находится в контакте с мембраной из «жидкого металла», и его движение передается на рычаг, снабженный точной шестерней **В**. Зубчатая передача **С** связана со стрелкой индикатора 90-м глубиномера. Спиральная стальная пружина обеспечивает напряжение для удержания стрелки в требуемом положении. Еще одна зубчатая система **Д** обслуживает индикатор 15-м глубиномера. Она действует с помощью натяжения пружины, изготовленной из кремния.

Значительное внимание при разработке было уделено проблеме контакта жидкометаллической мембраны с морской водой и ее реакции на перепады давления. С самого начала работы в основу концепции конструкции был заложен принцип – надежная изоляция механизма и механической системы измерения глубины от циркуляции воды. И эту изоляцию обеспечивает сама мембрана. По сути, она создает две отдельные камеры: в одной циркулирует вода, во второй, полностью изолированной, находится механизм. Во многих отношениях мембрану можно рассматривать как традиционную

заднюю крышку корпуса часов, поскольку она имеет полный диаметр корпуса и защищает «внутренности» часов от внешней среды. Но на самом деле ее нельзя отождествлять с задней крышкой, так как последняя не может служить сенсором давления. Решение проблемы состояло в создании отдельной водной камеры - пространства между задней крышкой часов из титана 5 и мембраной. Чтобы обеспечить свободную циркуляцию воды в этом пространстве, специалисты Blancpain не только придумали «сетчатые» участки в крышке, но и снабдили корпус двумя дополнительными отверстиями – по одному с каждой стороны. Более того, во избежание закупорки отверстий при нахождении часов на запястье на ремешке предусмотрены маленькие каучуковые накладки.

В разработанную конструкцию было внесено еще одно дополнение – к двум стрелкам для индикации фактической глубины была добавлена третья - для указания максимальной глубины, достигнутой во время текущего погружения. Конечно, при каждом следующем погружении дайвер должен обнулять это показание, для чего была сделана кнопка в положении «8 часов». Во избежание случайного ее нажатия и обнуления показания во время погружения кнопка защищена



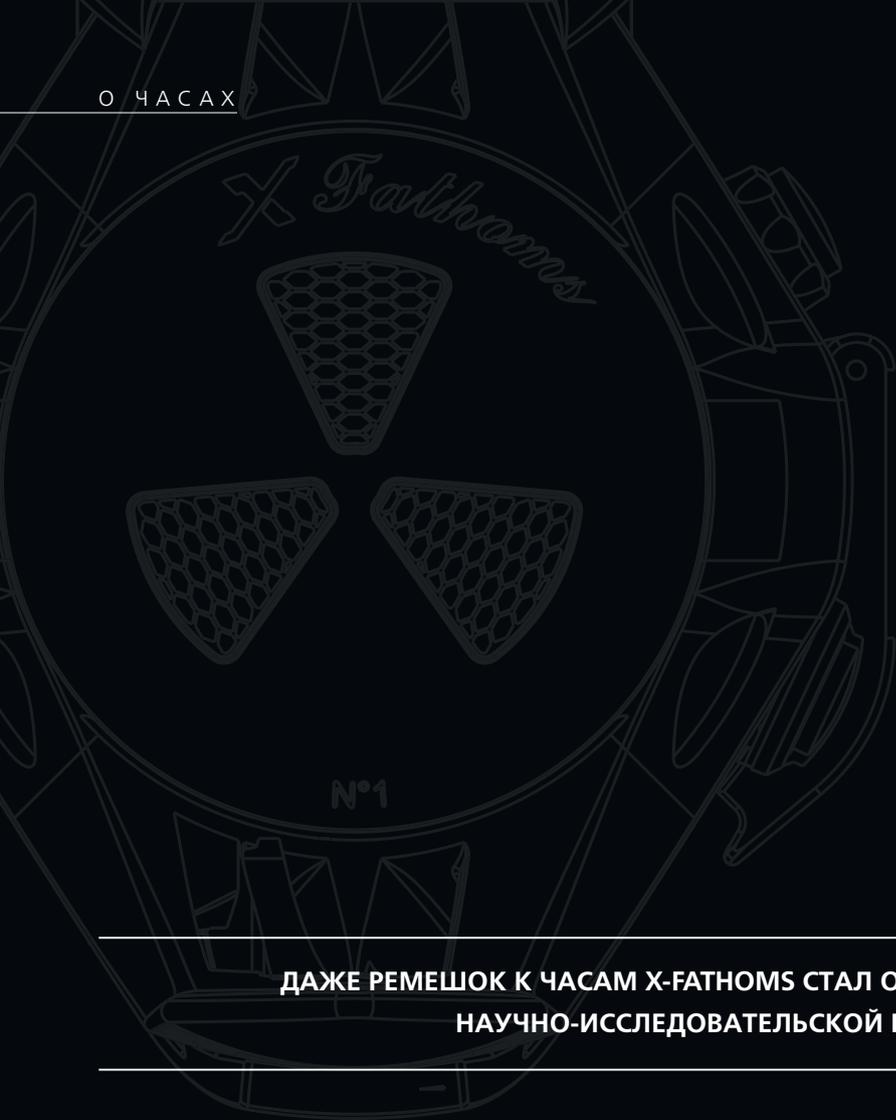
скобой, которую необходимо открыть перед переустановкой.

Аквалангистам, как правило, требуется пауза во время подъема на поверхность для декомпрессии воздуха в легких. И здесь очень важно, чтобы они знали не только, на какой глубине остановиться на декомпрессию, но и продолжительность этой остановки, от чего часто зависит жизнь ныряльщика. Специально для решения этой исключительно важной проблемы на Blancpain решили добавить в конструкцию секторный счётчик обратного отсчета. При нажатии кнопки его запуска, находящейся в положении «10 часов» с боку корпуса, стрелка счетчика, также расположенная на отметке «10», но на циферблате, устанавливается на 5-мин. отметку и начинает обратный отсчет. Ни одни механические дайверские часы в мире не имеют такой функции.

Но все новшества, разработанные для усовершенствования системы измерения глубины, не могут отвлечь внимания от сердца и души модели *X Fathoms* – ее механизма. В *X Fathoms* установлен надежный механизм на базе Калибра 1315, используемый в серии Fifty Fathoms, с 5-дневным запасом хода и автоподзаводом, оснащенный тремя пружинными барабанами и

свободно движущимся балансом с регулировочными винтами на колесе. Составляющей ДНК серии Fifty Fathoms, если вернуться к оригинальной модели 1953 года, является антимагнитная защита. В обычных часах Fifty Fathoms она обеспечивается с помощью дополнительного внутреннего кожуха из мягкой стали, защищающего механизм от воздействия магнитных полей. Но это решение оказалось неприемлемым для модели *X Fathoms*, так как стенка камеры механизма является одновременно мембраной. И снова на Мануфактуре решили воспользоваться самыми передовыми технологиями. Компонент, в наибольшей степени уязвимый к воздействию остаточного магнетизма в случае, если часы попадают в сильное поле, – это спираль балансового колеса. На Blancpain решили проблему, заменив стандартную спираль на кремниевую. Поскольку кремний является немагнитным материалом, ему не страшен остаточный магнетизм. В результате, была обеспечена высокая степень стойкости к воздействию магнитных полей, соответствующая той, которая гарантируется наличием внутреннего кожуха из мягкого металла.

Ремешок тоже оказался в фокусе пристального внимания команды разработчиков. Задача заключалась в



**ДАЖЕ РЕМЕШОК К ЧАСАМ X-FATHOMS СТАЛ ОБЪЕКТОМ ИНТЕНСИВНОЙ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАЗРАБОТКИ**

том, чтобы обеспечить его прилегание к запястью без закупорки отверстий в задней крышке корпуса. Результатом решения стал самый «продвинутый» ремешок, когда-либо использовавшийся на Blancpain, - сложная ремешковая система на базе каучука, состоящая из 14 элементов.

Итак, остались ли у вас сомнения в тройственном значении символа «X» в названии новой модели после столь подробного описания ее возможностей и конструктивных особенностей? «X» как переменная – это очевидно. Характеристики новых часов «переписывают

историю», или если хотите, ЭКспандируют ЭКСтремальные возможности всего класса дайверских часов. Ни одни механические дайверские часы не способны замерять столь большие глубины, делать это с такой точностью, повышая безопасность ныряльщика с помощью счетчика обратного отсчета и стрелки максимальной глубины. Ни одни часы не сочетают в себе эти возможности с запасом хода антимагнитного механизма в пять дней. Бесспорно, X Fathoms олицетворяют продолжение более чем полувековой традиции Blancpain быть лидером в производстве механических часов для подводного плавания. •







МИРОВАЯ ПРЕМЬЕРА X FATHOMS В ДУБАЕ

Местом запуска на мировой рынок часов X-Fathoms стал «Дубай-Молл». В находящемся здесь самом большом в мире океанариуме в присутствии многочисленных гостей Президент компании Blancpain Марк А. Хайек вместе с чемпионом мира по фридайвингу Джанлукой Дженони лично продемонстрировал возможности и технические характеристики новинки.





ТРУАГРО

ПРИЗНАК КЛАССНОСТИ РЕСТОРАНА - КОГДА НАЗВАНИЕ ГОРОДА, ГДЕ ОН НАХОДИТСЯ, АССОЦИИРУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО С НИМ. ИМЕННО ТАК СЛУЧИЛОСЬ С ГОРОДОМ РОАН, ГДЕ РАСПОЛОЖЕН РЕСТОРАН ТРУАГРО.

ТЕКСТ: ДЖЕФФРИ КИНГСТОН



Мари-Пьер и Мишель Труагро.



На стороне некоторых шеф-поваров - все преимущества. Во-первых, затвердив мантру «Место, место, место!», они открывают свои «гастрономические Мекки» в бурлящих жизнью столичных мегаполисах, славящихся умением ценить высокую кухню, и городах, наводненных туристами, для которых местная еда служит еще одной приманкой. Париж, Нью-Йорк, Токио, Лондон... Они идеально подходят под эти описания. Даже в Лондоне, где далеко не каждый - гурман, зато миллионы гастрономических энтузиастов, во многих ресторанах книга предварительного резервирования столиков заполнена на месяцы вперед, а менеджеры до совершенства отточили свое умение говорить «нет». Во-вторых, благодаря поддержке своих состоятельных инвесторов эти привилегированные шеф-повара имеют возможность увеличивать обороты своих рекламных «двигателей с турбонаддувом», сообщая миру о самых популярных и обсуждаемых звёздах, толпящихся у дверей

их ресторанов в надежде отведать их кулинарные шедевры. Резонанс от такой паблисити способен свалить пролетающую в небе птицу, особенно если суперзвездный статус ресторана подкреплён строкой в этом best-of (прошу прощения!) списке «50 лучших ресторанов мира».

А есть Труагро.

Его ресторан расположен вдали от мегаполиса и «туристических троп» - и искать его следует в небольшом провинциальном рабочем городке Роан. Полтора часа езды на запад по запруженной грузовиками дороге N7 через Лион или, отклонившись к югу и минуя отнюдь не самый живописный городок Сен-Этьен, по N82 - потребуются решимость и целеустремленность, чтобы найти и проделать этот путь. Разве можно назвать все эти дорожные перипетии хорошо организованной пиар-кампанией? Нет. Потому что и кампании никакой нет: никаких газетных заголовков, никакой саморекламы.



СОРОК ЛЕТ И ДВА ПОКОЛЕНИЯ РЕСТОРАН ТРУАГРО СОХРАНЯЕТ ТРИ ЗАВЕТНЫЕ МИШЛЕНОВСКИЕ ЗВЕЗДЫ.

И, тем не менее, вот уже десятилетия люди со всего мира торят дорожку к заветной двери в Роане, чтобы заполучить столик во всегда полностью заполненном ресторане Труагро.

В чем секрет такого беспримерного успеха? Как без феерических пиар-акций гурманы находят сюда путь из любой точки света, ведомые лишь одним ориентиром – «три мишленовские звезды»? Ответ прост : уж очень точен ориентир – неизменно великолепная кухня.

Бургундцы по происхождению, семья Труагро обосновалась в г. Роан в 1930 году, купив местный отель «Hôtel des Platanes» (в поэтическом переводе - «Приют под платанами»), расположенный на том же самом месте, где и сегодня находятся отель и ресторан, принадлежащие семье. Прошло двадцать лет, и бразды правления

делом из рук отца приняли два брата Жан и Пьер. То, что раньше было простым бистро, удобно расположенным через дорогу от железнодорожной станции, постепенно превращалось в престижный ресторан - братья начали восхождение по «мишленовской» лестнице. К 1968 году ресторан, переименованный к тому времени в «Братья Труагро» («Frères Troisgros»), достиг ее вершины – он был удостоен заветной третьей звезды «Гюда Мишлена». Но за эти годы произошло и нечто более значительное. Хотя братья Труагро получили классические знания в ресторанах «Люка Картон» в Париже и «Ля Пирамид» в Вене у легендарного шеф-повара Фернана Пуана, они встали в авангарде движения, вошедшего в историю как *La Nouvelle Cuisine* или Новая Кухня. Революционное по своей сути, это движение ратовало за освобождение от жёстких рамок и нормирования, царивших во французской кухне десятилетиями. Вместо того,





Cuisses de grenouilles au chou-fleur.



Origami de coco à la fraise.



МИШЕЛЬ ТРУАГРО – АПОЛОГЕТ ПРИНЦИПА НЕПРЕРЫВНОГО РАЗВИТИЯ И АДАПТИРОВАНИЯ, ЯВЛЯЮЩЕГОСЯ НЕИССЯКАЕМЫМ ИСТОЧНИКОМ ЕГО ВДОХНОВЕНИЯ.

чтобы так и эдак прославлять сливки и масло, братья Труагро выдвинули на первый план свежесть и высшее качество используемых продуктов. Соусы стали легче. При приготовлении овощей и рыбы «вмешательство» было минимальным. Десерты служили воплощением искусства и мастерства. Но главное, Труагро открыли двери своего ресторана для креативности и современных тенденций в приготовлении пищи.

Много воды утекло с тех пор, как более сорока лет назад братья Жан и Пьер Труагро получили свою третью мишленовскую звездочку. Ресторан перешел к новому поколению в лице Мишеля Труагро, сына Пьера. Очень немногие повара могут похвастаться такой широтой и разнообразием профессиональных познаний, как Мишель. Среди его учителей: Алан Шапель (***) в Мионе), Роже Верж (***) в Провансе), Фреди Жирарде

(***) в Крисье неподалеку от Лозанны), Тайеван (***) в Париже), Мишель Герар (***) в Эжени-ле-Бен), шеф-повара ресторанов «У Панисса» (Chez Panisse) (Беркли, Калифорния), «Совсем как дома» (Comme Chez Soi) (***) в Брюсселе) и Коннот (Connaught) (Лондон). И только после столь основательного обучения Мишель приступил к работе в ресторане отца. В это же время дядя Мишеля, Жан Труагро, трагически ушел из жизни – у него случился сердечный приступ во время игры в теннис. Мишель проработал с отцом четырнадцать лет. Пьер постепенно предоставлял сыну все большую свободу, пока, наконец, в 1996 году не отошел от дел окончательно.

В каком-то смысле переход ресторана под единоличное руководство Мишеля можно рассматривать, как разрыв с прошлым, но, по сути, это не так. Внешне



Coquilles Saint-Jacques à la manoa.

для ресторана Труагро началась новая эра – чтобы утвердить свое единоначалие, Мишель составил меню, в которое вошли только его собственные блюда: *Escalopes de saumon à l'oseille* (Эскалоп из лосося со щавелевым соусом), *Terrine de légumes* (Овощной террин), *Homard grillé* (Омар на гриле)... По тому времени все эти блюда были революционными, эдакими гастрономическими монументами движению *La Nouvelle Cuisine*, а меню его отца и дяди были, как выразился Мишель, «сданы в архив». Столь радикальные действия могли показаться категорическим отходом от традиций ресторанного дела, но на это можно посмотреть и под другим углом – как на убедительную заявку на что-то более глубокое и принципиальное. Ведь в наследство от «революционеров» Жана и Пьера Труагро ему достался креативный и новаторский подход к своему делу, и Мишель, следуя заветам, всего-навсего дает свободу своей фантазии.

Создаётся впечатление, что источник его вдохновения поистине неиссякаем. Музыка, архитектура, слово, оброненное другом... - все может послужить толчком

для его фантазии и преобразоваться в идею, которую затем Мишель воплощает на тарелке. Но при этом он неуклонно соблюдает один принцип – непрерывно развиваться и совершенствоваться. Будучи бургундцем по происхождению и владея, по существу, сельским ресторанчиком, Мишель Труагро использует самые современные возможности с точки зрения продуктов и технологий, что, безусловно, значительно расширяет горизонты его гастрономического мастерства.

Со временем Мишель полностью обновил интерьер обеденного зала и отеля целиком. Здесь творческая инициатива принадлежала его жене Мари-Пьер. Используя дерево рыжевато-коричневых тонов и эффектные художественные средства, она сделала то, что сегодня крайне редко встречается в ресторанном деле - обеспечила вокруг каждого столика достаточно пространства, чтобы изолировать его от соседних. Если вы – любитель подслушивать чужие разговоры, то точно будете разочарованы – в ресторане Труагро каждому посетителю гарантирована исключительная степень приватности.



Meringue de clémentines au pain d'épices.

Открывает презентацию своих блюд Мишель с широкого выбора сезонных закусок. *Tomates cerises caramélisées*, или Карамелизованные помидоры-черри, – свидетельство большой профессиональной искусности. Невероятная комбинация *chaud-froid* (букв. горячий-холодный) делает блюдо теплым внутри и холодным снаружи – с точностью до наоборот, чем ожидалось. Предполагаемая быть съеденной за один присест, эта закуска имеет хрустящую корочку из карамели и кунжута, которая охлаждается во льду, благодаря чему вкус неожиданно теплого помидора внутри похож на взрыв. Тривиальное по набору ингредиентов, это блюдо доставляет изысканное удовольствие.

Другая оригинальная закуска - *Soufflé à la couenne de porc*. Суфле из свиных шкварок, идеально подходящее к аперитиву, представляет собой хрустящие подушечки точь-в-точь похожие на классику французской кухни – яблочное суфле. Но сделаны они из свиных шкварок, поэтому некоторая «подкопченность» здесь более ярко выражена, чем в не менее традиционном картофельном суфле. К хрустящим шкваркам полагаются два то-ста: один с фуа-гра, другой – с лярдом.

Лягушачьими лапками с цветной капустой (*Cuisses de grenouilles au chou-fleur*) Мишель демонстрирует свою открытость «глобализации» ингредиентов. Лягушачьи лапки в виде окорочков с выступающей наружу косточкой удобны в употреблении; они поджариваются в масле на сильном огне и подаются с пюре из цветной капусты. А вот с этого момента полет фантазии Мишеля поднимает это блюдо на небывалую гастрономическую высоту, ведь в пюре из цветной капусты он добавляет нотку индийской кухни – тамаринд, тмин и мелкоизмельченный арахис дают необыкновенный эффект.

В сезон белых трюфелей гурманы со всего мира, будто влекомые зовом сирен, стягиваются в Роан. Раздражение, накопившееся за часы, потраченные на необходимость медленно тащиться по шоссе N7, растворяется без следа при виде *Pline aux truffes blanches*. Это блюдо – еще одно свидетельство того, как смелое пересечение национальных кулинарных границ расширяет гастрономические горизонты. С одной стороны, это традиционные итальянские равиоли, с другой – типичные китайские клецки. Густо покрытые тертыми



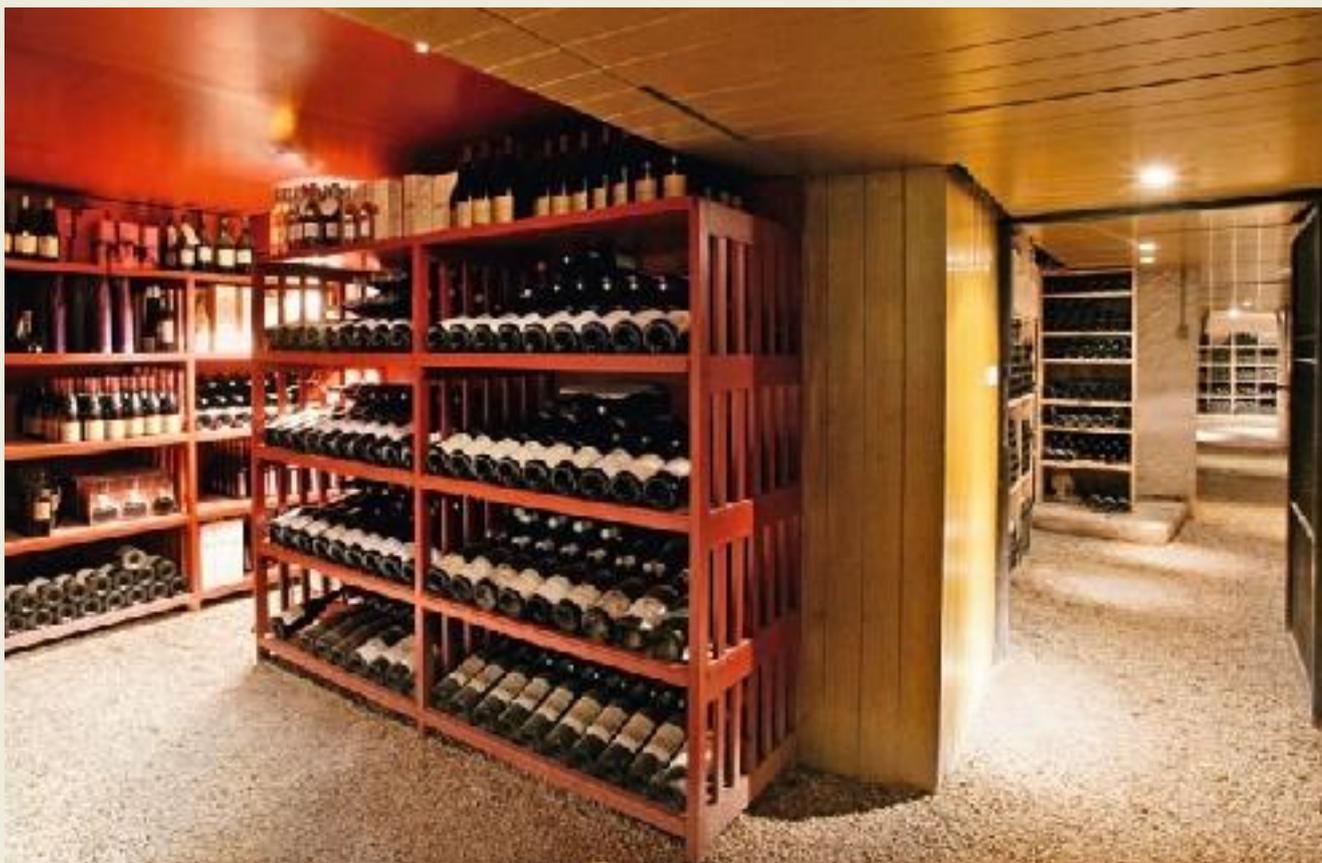
**ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ ПОРАЖАЕТ НЕ ТОЛЬКО ДЕКОРОМ, НО И ОБШИРНЫМ
ПРОСТРАНСТВОМ ВОКРУГ КАЖДОГО СТОЛА.**

белыми трюфелями и наполненные теплой массой из приправленного трюфелями пармезана, эти кармашки из теста взрываются во рту непередаваемым букетом вкуса.

Когда наступает сезон черных трюфелей, Мишель предлагает гостям закуску под названием «*Terra Madre*» (никакого отношения к движению *slow food* (букв. медленная еда), созданному в противовес *fast food* и ратуящему за сохранение местных гастрономических традиций!). В названии заключена отсылка к Италии: *terra* символизирует земную сущность трюфелей, *madre* – молоко как символ материнства, используемое при приготовлении блюда. Вдохновение Мишель почерпнул из поздних творений Лучо Фонтана, итальянского художника аргентинского происхождения, прославившегося своими холстами с прорезями и разрывами, за

которые сегодня на аукционах отдают целые состояния. «Холст» Мишеля Труагро представляет собой большую подушку из створоженного молока, наполненную массой, по текстуре напоминающей пасту, но более кремообразную. Внутри нее спрятаны черные трюфели в оливковом масле. В стиле Фонтана, прямо на столе подушка разрезается по диагонали, являя взору трюфельную начинку. Если Фонтана завораживал публику, разрезая свои картины у нее на глазах, то Труагро превзошел его, поскольку разрезание – лишь начало. Ведь у Фонтана не было в запасе трюфелей!

Лакмусовая бумажка для кухни любого ресторана - приготовление *rouget*, пресловутой барабульки. Труагро предлагает пестрое вкусовое трио: щавель, томат, оливки. В известном смысле, используемые компоненты - классика, но щавель играет здесь двойную роль,



поскольку служит отсылкой к фирменному блюду Жана и Пьера Труагро - лососине под щавелевым соусом. Необыкновенной в этом блюде является интенсивность вкусовой гаммы при мгновенной узнаваемости каждого компонента. Это одно из тех редких блюд, которое устанавливает непосредственную связь между вкусовым ощущением и центром удовольствия в мозгу и позволяют наслаждаться им без осмысления и анализа.

Блюдо под незамысловатым названием *Saint-Jacques* – просто «Сен-Жак» - демонстрирует пристрастие Мишеля к кислым обертонам, с помощью которых он составляет акценты и уравнивает вкус своих соусов. Слегка обжаренные гребешки, подрумяненные, но оставшиеся прозрачными внутри, сервируются с соусом из сока гребешка и лимона Мейера, придающего более утонченную кислинку, чем обычный лимон. Завершающим штрихом служит карамелизованная корочка из сока гребешка, не просто придающая приятную хрусткость, но подчеркивающая суть гребешка как такового.

Но в запасе у Труагро есть еще одна, радикально отличающаяся интерпретация *Saint-Jacques - à la manoa*.

Здесь гребешки на три секунды опускаются в кипящую воду и подаются с различными мягко-маринованными овощами, веером разложенными вокруг. В сопутствующем легком бульоне сошлись Восток и Запад, ведь во вкусе бульона угадываются красный лук, белое вино, белый винный уксус, сахар, черный перец, корица и имбирь. Изысканность и сбалансированность этого блюда просто поразительны, поскольку ничто не умаляет тонкой сладости собственно гребешка.

Еще одно рыбное блюдо, демонстрирующее любовь Мишеля к обязательной кислинке во вкусовой гамме, - *Anguilles laquée*. Копченый угорь заключен в сложную оболочку из лайма и его цедры (кислинка!), японского лимона юзу (кислинка!), сои и эссенции гвоздичного перца, при этом цитрусовая кислинка, смягчая и подчеркивая пряность гвоздики, имеет ярко-выраженный азиатский характер.

Если вам повезёт, и вы посетите ресторан Труагро в сезон белых трюфелей, то сможете отведать еще одно классическое «осеннее» блюдо - *Perdreau*, что есть ни что иное, как молодая куропатка. Труагро хорошо обжаривает ее и подает с gratin из картофеля с бе-



лыми грибами и соусом с потрохами. Блюдо потрясает воображение, в особенности - любителей дичи.

Canette de Challans в меню круглый год. Труагро относится к элитарному кругу рестораторов, кто по-прежнему готовит утку целиком и режет уже на столе при подаче. Начинает он с приготовления жирного утиного бульона (насыщенные бульоны несколько десятилетий были фирменным знаком ресторана. Я еще помню голубиный бульон, который подавался в бытность Жана и Пьера Труагро! Его можно считать эталоном того, каким великолепным может быть бульон) с оттенками апельсина, что вполне традиционно, и более легкими и тонкими нюансами грейпфрута. Сервируется тоже классически - с яблочным суфле.

Философия Мишеля в приготовлении десертов – легкость. *Étoiles au coulis de fraises* представляет собой классическое клубничное пюре со «звездами» из легчайшего, практически воздушного маскарпоне и рома. Неожиданным является украшение из засахаренной итальянской петрушки. Не меньшей легкостью отличается и *Meringue de clémentines au pain d'épices* – меренги из мандарина клементин на коврижке. Коврижка, или

Pain d'épices - особенность бургундской кухни, представляет собой кусочек пряного хлеба с привкусом имбиря. В раскрошенном виде она является основанием башни из меренги с мандариновым кремом.

Нельзя не сказать и о *Petits fours!* Птифуры от Мишеля Труагро вполне традиционны – слоеное тесто, меренги, печенье, но представлены они в стакане - словно стоят по стойке смирно, держа равнение на кондитера. Французское слово «*ludique*» в приблизительном переводе означает «забавный, занимательный», и именно такое впечатление производят птифуры Мишеля.

Великолепная еда должна восторгать, зачаровывать, потрясать воображение. Именно так действует колдовская гастрономическая магия Мишеля Труагро, притягивая в маленький провинциальный Роан гурманов со всего света. •

О ЧАСАХ

VILLERET
SQUELETTE

КОГДА МЕХАНИЗМ СТАНОВИТСЯ
ПРОИЗВЕДЕНИЕМ ИСКУССТВА

ТЕКСТ: ДЖЕФФРИ КИНГСТОН





BLANCPAIN



Лучше меньше, да лучше. Это изречение буквально призывает к самоотречению: строгое вегетарианство, отпуск, посвященный медитации и принятию масла ги... И все же для большинства это - просто фраза, которая порой даже раздражает. Ведь понятно, что больше лошадиных сил лучше, чем меньше. Большая тарелка картошки-фри лучше, чем стандартная. Процессор i7 лучше, чем i5. Номер «люкс» - чем двухъярусная кровать; ресторан *** - чем **... Первый класс лучше, чем второй... Продолжать можно до бесконечности. Но иногда – меньше бывает действительно лучше. И это не фарисейство.

Возьмем часы Blancpain Villeret Squelette. При восьмидневном запасе хода, трех барабанах и механизме ручного завода их основная платина и мосты уменьшены до минимума. Механизм тот, да не тот – в нем меньше металла. Переосмысленный дизайн механизма предусматривает удаление предельно допустимого количества металла с мостов и платин с сохранением тончайшего скелетного остова. Но это лишь констатация очевидного – любой скелетированный механизм в той или иной степени выполнен по этой технологии. На Blancpain решили пойти дальше. Задача состояла в том, чтобы открыть взгляду механизм во всей его великолепии, для чего следовало максимально удалить все, что могло бы помешать обзору. Конечно же, корпус часам необходим. Но в новой концепции его функции сведены к защите механизма и возможности присоединения ремешка. Поэтому толщина и диаметр корпуса были уменьшены до размеров обеспечения этого функционального минимума. Дизайнеры



О ЧАСАХ



BVLGARI

изъяли из конструкции даже металлическое опорное кольцо, повсеместно используемое в современных часах для фиксации механизма внутри корпуса. Они также оставили минимум пространства между механизмом и стеклом. Никакого сапфирового циферблата. Есть ли способ гарантировать максимальную степень визуальной непосредственности лучше, чем минимизировать расстояние между стрелками и внутренней поверхностью стекла?

Сегодня в большинстве случаев скелетирование механизмов в часовом деле – вопрос увеличения числа оборотов в станках с ЧПУ, что и позволяет придать основной платине и мостам скелетную конфигурацию. Красноречивым свидетельством механизированного выполнения поставленной задачи служат скругленные углы и отсутствие декора на компонентах механизма. Но такое упрощенное решение сложной задачи – не для Blancpain. Каждый из мостов и основная платина здесь ажурятся вручную, каждая кромка скашивается с помощью надфиля. Обработка хрупких соединений и труднодоступных углов – еще одно свидетельство скрупулезной ручной работы. Строго индивидуальный подход к изготовлению каждой детали объясняет, почему компоненты механизма не взаимозаменяемы даже в случае, казалось бы, совершенно идентичных часов – каждый вручную изготовленный мост может быть скомпонован с другими мостами и платинами, предназначенными только для конкретного экземпляра.

VILLERET SQUELETTE - ЕДИНСТВЕННЫЕ В МИРЕ СКЕЛЕТИРОВАННЫЕ ЧАСЫ, ОСНАЩЕННЫЕ ТРЕМЯ ПРУЖИННЫМИ БАРАБАНАМИ И ИМЕЮЩИЕ 8-ДНЕВНЫЙ ЗАПАС ХОДА

Не меньшую сложность при изготовлении «скелетона» представляет собой процесс декорирования компонентов механизма. В новой модели все мосты и платина украшены флоральным мотивом с обеих сторон. Вручную. Понятно, что основное внимание уделено лицевой стороне, обращенной к владельцу часов, – перед его глазами каждый день будет подлинная художественная симфония. Но и обратная сторона, пусть и невидимая с первого взгляда, отличается неповторимой отделкой и сложной вязью узора.

Эта тонкая, ажурная работа по металлической канве не терпит спешки и требует невероятного тщания и значительных затрат времени. На скелетирование и отделку каждого часа уходит более 30 дней кропотливого ручного труда.



Можно сказать, что в некоторых аспектах модель Villeret Squelette раскрывает новые возможности в часовом деле. Эти часы – первые и единственные среди «скелетонов», в которых используются три пружинных барабана, а запас хода составляет восемь дней. Три последовательно соединенных барабана не только обеспечивают исключительно большой запас хода, но и визуально доминируют в скелетном дизайне модели, образуя изящную дугу над всей конструкцией механизма. Другой ключевой компонент Калибра 13R0, особенность его «скелетной» версии, – балансовое колесо из титана, оснащенное золотыми регулировочными винтами и спиралью Бреге. Несмотря на то, что из конструкции была удалена стрелка индикации запаса хода, степень завода часов можно без труда определить при взгляде на скелетированные барабаны, открытые взору.

Часы Villeret Squelette представлены в белом золоте крайне лимитированной серией. •



751

BLANCPAIN

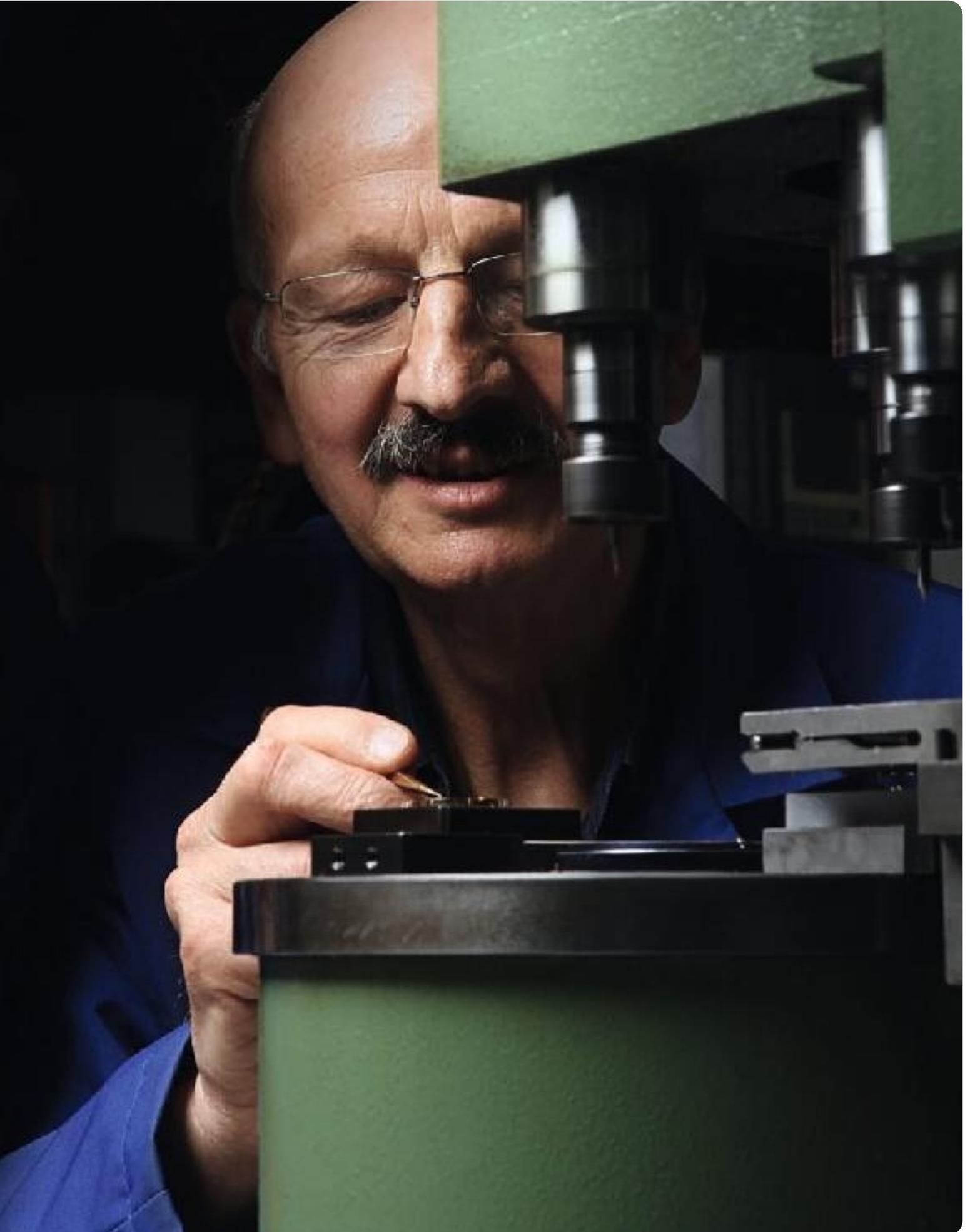


ГАЙ ВАНДЕЛЬ

ПРОТОТИПЫ У НЕГО В КРОВИ

ОН СДЕРЖАННЫЙ, СКРОМНЫЙ, НЕ СТРЕМЯЩИЙСЯ БЫТЬ В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ. НО ЭТОТ ЧЕЛОВЕК, КОТОРЫЙ В КОНЦЕ ГОДА ПЛАНИРУЕТ ОТОЙТИ ОТ ДЕЛ, НА ПРОТЯЖЕНИИ ПОЧТИ СОРОКА ЛЕТ ЯВЛЯЕТСЯ СТОЛПОМ МИРА ПОД НАЗВАНИЕМ BLANSPAIN. ВПОЛНЕ ЕСТЕСТВЕННО, ЧТО ЗА ЭТИ ГОДЫ ГАЙ ВАНДЕЛЬ СЫГРАЛ МНОГО РОЛЕЙ КАК НА АВАНСЦЕНЕ МАНУФАКТУРЫ, ТАК И ЗА ЕЕ КУЛИСАМИ.

ТЕКСТ: МИШЕЛЬ ЖАНО





Где-то между изобретением сложнейших механизмов и их декоративной отделкой, между разработкой концепции будущих часов за чертежной доской и контролем качества готового изделия, покидающего фабрику, происходит неперенная трансформация креативной мечты в реальность производственного процесса. И эта ответственная и сложная стадия - решающая, независимо от того, является ли механизм прототипом или объектом серийного производства. И пусть этот очень важный этап претерпел со временем значительные изменения, но именно ему посвятил большую часть своей карьеры Гай Вандель в качестве квалифицированного микромеханика. И невозможно допустить, чтобы такой многоопытный человек ушел на заслуженный отдых без того, чтобы мы рассказали его историю.

Прежде чем начать разговор о своей трудовой деятельности в компании Blancpain, бурное развитие которой пришлось как раз на его время – от горстки часовщиков в мастерской в Ле Сантье до шестисот работников на сегодняшней Мануфактуре, Гай Вандель проясняет одну вещь: «Когда вы говорите об опыте и мастерстве, высоких стандартах производства и качественной работе в часовом деле, вы должны понимать, что часы – это, прежде всего, продукт коллективного труда. Цепочка начинается с разработки дизайна будущих часов и заканчивается контролем качества готовой продукции, и каждое звено этой цепочки очень важно. Мы никогда не должны забывать об этом. Это как в футболе. Если у вас есть отличный бомбардир, но никудышная защита, победы вам не видать. Если у вас лучший в мире голкипер, но нет нападающих, вы не выиграете ни одного матча».

Сам Гай Вандель внес огромный вклад в деятельность команды Blancpain, значительно изменившуюся за прошедшие десятилетия. При этом ему не довелось испытать опасений быть отправленным в фарм-лигу или потерять чувство юмора. Команда была очень маленькой в то время, когда Жак Пиге, принявший бразды правления у своего отца – Фредерика Пиге, взял на работу Гая Ванделя в 1973 году, через два года после начала кризиса, который подорвет швейцарскую часовую промышленность. Компания была патриархальная и малочисленная, но молодого человека это вполне устраивало.

После обучения микромеханике в Высшей технической школе города Морев во Франции, рядом с границей Швейцарии, Гай Вандель несколько лет проработал в компании Lemania (сегодня это мануфактура Breguet). Там он занимался изготовлением сложного режущего и многолезвийного инструмента и прессовой оснастки. «Это было интересно, но мне хотелось идти дальше и от разработки инструмента перейти к изготовлению часов. Я решил, что в маленькой компании у меня будет большее поле деятельности». И его мечта сбылась!

«Когда я пришел, нас было двенадцать. Через пять лет, когда к нам присоединился Эдмон Кэп, он стал семнадцатым. Но потом мы переключили скорость, и с того времени изменения только набирали обороты».

“КОГДА ВЫ ГОВОРИТЕ ОБ ОПЫТЕ И МАСТЕРСТВЕ, ВЫСОКИХ СТАНДАРТАХ ПРОИЗВОДСТВА И КАЧЕСТВЕННОЙ РАБОТЕ В ЧАСОВОМ ДЕЛЕ, ВЫ ДОЛЖНЫ ПОНИМАТЬ, ЧТО ЧАСЫ – ЭТО, ПРЕЖДЕ ВСЕГО, ПРОДУКТ КОЛЛЕКТИВНОГО ТРУДА.”



ПО ВОЛНАМ ИСТОРИИ

Тем временем кризис в часовой промышленности набирал силу, и 1975 год стал особенно тяжелым. Но маленькая компания оказалась стойкой и смогла повернуть изменение ситуации в свою пользу, благополучно пройдя сквозь все тернии. “Может быть, я был слишком беспечен, но, на самом деле, я никогда не боялся за свою работу. Мы выжили, мы никогда не прекращали работать, и когда в начале 1980-х дела снова пошли в гору, мы оказались «на коне». Принимая на работу Эдмона Кэпа, величайшего мастера по изготовлению механических калибров, Жак Пиге имел амбициозные планы и ясное представление, для каких целей он это делает. Первые наши разработки датируются концом 1970-х, так что к возрождению Blancpain мы были готовы. Мы придумали календарь с индикатором фаз Луны, сделали несколько экземпляров часов... Это стало началом, а продолжение истории мы все знаем. И ведь это еще не конец”.

Улыбка Гая Ванделя красноречивее всяких слов. Рассказывая о своей деятельности и той радости, которую всегда дарил ему его работа, он замечает, что “видеть, как компания, в которой ты работаешь, развивается и расширяется, - очень хорошая мотивация”. И тут же добавляет, что никогда ничего не было и никогда не будет простым, когда дело касается производства таких качественных часов, как те, которые выпускаются в Ле Сантье и Ле Брассю. По его мнению, именно трудности делают коллективную историю столь волнующей.

Гай Вандель называет и второй «ингредиент», который придавал особую остроту его работе на протяжении всей его трудовой деятельности: “Трудности



заставляют вас быть немного одержимыми... Вы сталкиваетесь с чем-то неизвестным, как будто видите белую страницу, и поначалу не представляете себе, как решить проблему. Первые ваши попытки, как правило, безуспешны. Вам придется вернуться к началу и пойти в другом направлении, снова вернуться... В конце концов, у вас все получится, и вы будете безмерно счастливы. Когда жизнь изо дня в день слишком проста, это утомляет. Но в часовом деле это вам не грозит!”

Гай Вандель возглавляет мастерскую прототипов, в которой сегодня трудится пятнадцать специалистов. Когда эта мастерская еще только начинала свое существование, прототипы изготавливались непосредственно с чертежей разработчиков, которые, в свою очередь, находились в прямом контакте с техническим отделом, лабораторией и производственными подразделениями. Сегодня старое название - «мастерская прототипов» - сохранилось, но суть работы и требования к ней принципиально изменились. “Я был рад возможности заниматься всем понемногу. Вместе с Эдмоном Кэпом мы прошли все этапы вплоть до стадии производства. Но компания разрасталась и, конечно же, потребовались реструктуризация и специализация. Что касается нашего подразделения, сегодня его деятельность сосредоточена на изготовлении прототипов и специальных новинок. Хотя мы занимаемся и мелкосерийным производством. Поэтому старое название не очень-то соответствует сути нашей деятельности, и нашу мастерскую следовало бы переименовать. И все же самое главное - это уровень и качество выпускаемой нами продукции, а не то, как мы называемся”.

Изготовление прототипа – это превращение идеи нового механизма на ранней стадии разработки в реальность с последующей отправкой полнофункционального объекта в лабораторию для тестирования в экстремальных режимах и вынесения вердикта. То есть суть работы осталась неизменной. Так, первыми в технологической цепочке по-прежнему идут конструкторы, воплощающие замысел в чертеже. Современные компьютерные программы и анимация позволяют делать многие вещи намного быстрее, но они не заменяют практического тестирования. Некоторые механизмы без проблем получаются с первого раза, другие даются труднее, а некоторые бракуются из-за выявленных дефектов. “По сути, сделать можно все. Но не любой ценой. Если процесс изготовления детали механизма очень сложный, он будет затратным, и важно определить, стоит ли она того. Или, например, если вы не добьётесь требуемой чистоты и точности детали во время изготовления, то рискуете со временем получить проблемы с точно-

“ИМЕННО ТРУДНОСТИ ДЕЛАЮТ КОЛЛЕКТИВНУЮ ИСТОРИЮ СТОЛЬ ВОЛНУЮЩЕЙ.”

стью механизма и надежностью часов. Наша задача не только избежать этих ловушек, но и устранить их. Затем в работу вступает лаборатория. Команда Алена Делизе сортирует механизмы и отдельные компоненты, отбраковывая те, которые никогда не будут работать или требуют доработки. Иногда приходится начинать с нуля!”

ОЧЕНЬ ШИРОКИЙ СПЕКТР

Несомненно, трудовая деятельность Гая Ванделя прошла под девизом «МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА». Это особая сфера, где каждый из используемых материалов необходимо изучить и подчинить себе, учитывая все его характеристики. А спектр этих материалов очень широк. Надо уметь использовать преимущества каждого из них, для чего требуются глубокие знания и опыт. “Механическая обработка – очень широкая сфера. Мы работаем с латунию, нержавеющей сталью, золотом, титаном, сплавом на основе нержавеющей стали «rhynox». И каждый из этих материалов требует индивидуального подхода. Некоторые из них не обладают необходимой стабильностью, и нужно знать, как правильно их обрабатывать. И не забывайте, что мы имеем дело с огромным разнообразием компонентов. В нашей мастерской мы можем изготовить практически любую деталь механизма, даже самого сложного”.

Понятие механической обработки - это длинный список различных операций: сверление, фрезерование, резьбонарезание, калибровка, факетирование... Все они достаточно старинные, традиционно выполняемые с помощью специальных станков и инструментов. Например, до сих пор применяется вертикально-сверлильный станок для нарезания внутренней резьбы в отверстиях. Но все-таки



большая часть оборудования в настоящее время - с цифровым управлением; ЧПУ сегодня используется в часовой индустрии повсеместно.

НИЧТО НЕ УТРАЧЕНО В ПУТИ

Очевидно, что Гай Вандель не просто пережил все изменения, но встретил их с энтузиазмом, без намека на ностальгию типа «а вот в мое время...». Более того, он приветствует достижения технической революции и повсеместно применяет их. “Чуть больше чем за двадцать лет мы полностью перешли с традиционных методов на цифровое управление. Нам пришлось поспевать за этими поразительными переменами, устанавливая связь между прошлым и будущим, чтобы ничего не утратить на этом пути перемен, адаптировать существующие технологии и осваивать совершенно новые, чтобы наилучшим образом использовать, например, доступное нам сегодня оборудование «Формулы-1». Точность, какой нам удастся добиться с помощью этих станков, поистине феноменальна! Десять-пятнадцать лет назад она казалась нам невыполнимой!”

“ТРУДНОСТИ ЗАСТАВЛЯЮТ ВАС БЫТЬ НЕМНОГО ОДЕРЖИМЫМ...”

Впрочем, по-прежнему непросто просверлить отверстие с помощью хоть электроники, хоть компьютера. За этим стоит специалист в области механики. И это касается всего технологического процесса вплоть до тестирования с помощью оборудования, которое тоже принципиально обновилось. “Когда все идеально соответствует друг другу, вы получаете нечто, отличающееся поистине высочайшей точностью.” Но основные принципы работы остались неизменными. С течением времени суть создания механизма осталась той же, ведь барабан все так же передает энергию, а спираль регулирует ход часов. И все же современные часы уже не такие, как их предшественники двадцатилетней давности, особенно в том, что касается точности, надежности, быстроты настройки, защищенности механизма и т.п. “Нельзя отрицать, что сегодня мы работаем с гораздо более высокой точностью”, - говорит Гай Вандель и приводит шуточный пример. “Возьмите тестирование. Раньше мы проверяли наши образцы, их профиль по калькам, выполненным нашим техническим отделом. Мы помещали их в проектор для контроля профиля, а проверяемую деталь устанавливали вручную. Если мы хотели быть точными, мы были ими, если чуть более толерантными, мы становились терпимее, но, конечно, не заходя так далеко, чтобы совсем уж закрывать глаза!”

ИЛИ ДА, ИЛИ НЕТ!

Намек понятен, но если без шуток - подобным случаям при сегодняшнем уровне развития контрольной техники больше нет места. Абсолютная жесткость требований – норма, в которой субъективности нет места. Форма детали, точное расположение отверстий проверяются теперь с помощью камеры, которая позволя-



ет сравнивать данные с оцифрованным чертежом. “При увеличении, например, в 100 раз видны мельчайшие погрешности формы, и вы больше не можете плутовать. Либо деталь соответствует нормативу, либо это брак. Или да, или нет! При этом программа должна быть составлена надлежащим образом, освещенность – хорошей, чтобы отражения не исказили действительных размеров.”

Наряду с обрабатывающим инструментом изменилось и контрольно-измерительное оборудование. В этом контексте нельзя не упомянуть о технологии электроэрозии, которая позволила в значительной степени усовершенствовать и изготовление самого инструмента. Детали вырезаются с исключительной точностью с помощью электродов в виде металлической проволоки, следующих по запрограммированной траектории. В былые времена мастера-инструментальщики пользовались надфилем, а изготовители прототипов – расточным инструментом. Но все это в прошлом. Появление электроэрозионных машин благоприятно повлияло и на последующие этапы технологического процесса, обеспечив его бесперебойность и значительно повысив точность, особенно, при изготовлении базовых компонентов. Возьмите, к примеру, пружины. Эти маленькие детали отвечают в механическом сердце часов за множество функций. Технические усовершенствования обусловили намного более тонкую регулировку усилия, прикладываемого к ним при изготовлении. Если вернуться по нашей технологической цепочке назад через лабораторию к разработчикам, последние получают теперь целевую информацию о новом механизме, что позволяет внести усовершенствования в их первичные расчёты.

С точки зрения производства, этап программирования и подготовки к серийному выпуску был «вклинен» в цепочку где-то между конструкторской придумкой и изготовлением прототипа. Этот этап включает разработку управляющих машинных программ и последовательности этапов рабочего цикла, а также составление операционного плана. Затем дело за оператором станка, который проверяет на практике их правильность. Гай Вандель и члены его команды привычно чувствуют себя в роли, которую играют уже много лет, даже если изменился ее контекст и добавлены новые нюансы.

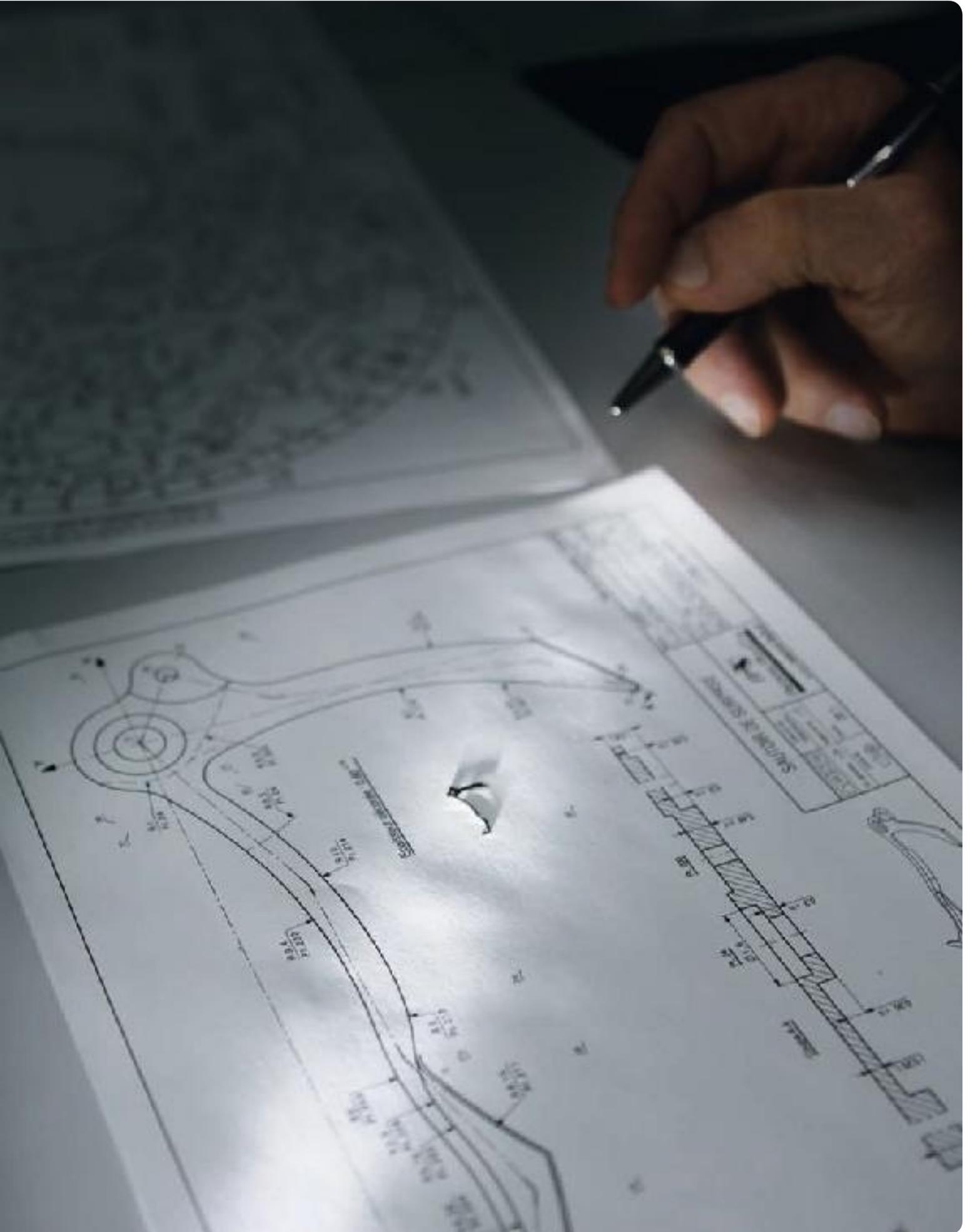
ЭТО ОСОБАЯ СФЕРА, ГДЕ КАЖДЫЙ ИЗ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ НЕОБХОДИМО ИЗУЧИТЬ И ПОДЧИНИТЬ СЕБЕ, УЧИТЫВАЯ ВСЕ ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКИ. “ЧУТЬ БОЛЬШЕ ЧЕМ ЗА ДВАДЦАТЬ ЛЕТ МЫ ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕШЛИ С ТРАДИЦИОННЫХ МЕТОДОВ НА ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ”

Что такое операционный план? Это чертеж, на котором показано, что будет обрабатываться, какую форму предстоит придать детали, с помощью какого инструмента, каковы должны быть размеры и допуск. Это теоретическая схема, которую предстоит сопоставить с реальной практикой и опытом мастеров, пользующихся сегодня большим спросом на рынке. “Помимо потенциальных проблем, с которыми вы можете столкнуться и которые мы научились решать немедленно, как то подбор подходящего инструмента, есть вопросы, ответы на которые можно получить только практическим путем, например - осуществимо ли в принципе то или иное техническое предложение. Не всегда легко соблюсти форму детали и допуски на размеры. И наша задача – найти способ сделать это.”

МЫ ВСЕ В ОТВЕТЕ

По завершении механической обработки, но до отправки в лабораторию детали проходят еще ряд производственных этапов, в числе которых установка камней и опор, отделка поверхности и декорирование. Если они не выдерживают ударов и сотрясений, которым подвергаются в ходе тестирования наряду с испытаниями на износ и надежность, то возвращаются к нам, в мастерскую прототипов. “Это движение туда-обратно логично и способствует достижению требуемого уровня качества, но мы делаем все возможное, чтобы возвратов все-таки избежать.”

Может ли еще хоть что-то удивить Гая Ванделя в области механической обработки после всех этих лет, в течение которых перед его глазами проходил «парад» деталей всех форм, размеров, материалов и функционального предназна-





чения? “Честно говоря, да. Мне всегда удивительно видеть, что мы, оказывается, умеем делать. Некоторые детали имеют допуски на размер около трех тысячных долей миллиметра. Поразительно, но мы добиваемся этого! И это в партии 1000 штук! Это означает, что оператор станка должен быть предельно внимательным и сосредоточенным. Он должен следить, замерять, проверять и ни на миг не отвлекаться.”

Видно, что Гай Вандель с удовольствием говорит о своих коллегах, с которыми трудится одной сплоченной командой. “Мы все несем ответственность за качество изделий, покидающих стены нашей мастерской. Сегодня моя деятельность в большей степени заключается в планировании работы наших станков, исходя из технических и качественных параметров, а также показателей производительности. Необходимо хорошо знать своих людей, чтобы поручать им ту работу, к которой они предрасположены больше всего и которую смогут выполнить наиболее эффективно и качественно. После расширения компании число работников возросло в разы, поэтому подразделения были реструктурированы. Эдмон Кэп часто говорит, что самым трудным было не найти руководителей для вновь образованных подразделений, а заставить людей работать вместе. Я думаю, что в нашей компании удалось этого добиться, и это один из секретов нашего успеха.”

Ключевой аспект сегодняшнего производства на Мануфактуре – это стабильность. Стабильность команды. Стабильность производственного процесса. И, следовательно, стабильность качества продукции. “Когда допуск на размер

“СОВРЕМЕННЫЕ ЧАСЫ УЖЕ НЕ ТАКИЕ, КАК ИХ ПРЕДШЕСТВЕННИКИ ДВАДЦАТИЛЕТНЕЙ ДАВНОСТИ, ОСОБЕННО В ТОМ, ЧТО КАСАЕТСЯ ТОЧНОСТИ, НАДЕЖНОСТИ, БЫСТРОТЫ НАСТРОЙКИ, ЗАЩИЩЕННОСТИ МЕХАНИЗМА...”

уменьшается с сотых до тысячных долей миллиметра, усовершенствования должны затрагивать все звенья процесса – инструмент, методы работы и контроля, весь технологический цикл. Но и каждый работник должен расти и совершенствоваться. И тогда вы сможете гарантировать, что три или четыре человека, изготавливающие один и тот же компонент, делают его одинаково, четко соблюдая технологию, чтобы обеспечить идентичность всех деталей, которые мы передаем на сборку. Это очень важно, потому что мы работаем по высшему разряду, а это не приходит само по себе. Вы можете не согласиться, но я считаю командный подход революционным прорывом в часовом деле, потому что в то время, когда я начинал, часовые мастера были абсолютными индивидуалистами.”

Стабильность качества работы наблюдается во всех звеньях производственной цепочки. Какая разница между изготовлением прототипа и производством мелкой серии? Каковы критерии превращения одного в другое? Мастерская, где трудится Гай Вандель, выпускает партии от 300 до 500 штук. Но партия может достигать также 1000 простых деталей или составлять всего 10 компонентов из золота для особо сложных калибров. “В этом случае нам приходится тратить больше времени на начальный момент запуска серии, чем собственно на изготовление. Много зависит от вида детали и от материала. Работа с красным золотом более сложная, поскольку оно ведет себя по-другому, чем латунь, на работу с которой запрограммированы наши станки. Требуется скорректировать размеры детали, диаметры отверстий, которые не будут идентичными... И все это ради десяти штук!

ДУШЕВНОЕ СПОКОЙСТВИЕ

Итак, все, в конечном счете, сводится к материалу. И коллегам Гая Ванделя не всегда нравятся сегодняшние новинки. “Выбор материала определяет конечное изделие. И именно мы должны сделать этот выбор. Каретка карусельного турбийона должна быть исключительно легкой, поэтому выбор падает на титан, который труден в обработке. Это значит, что потребуются всеобъемлющее тестирование в течение всего производственного процесса. Сегодня в окружающей нас среде стало намного больше электромагнитных волн, значит приоритет за немагнитными материалами. И сплав рhунох - наиболее подходящий выбор. Но он тоже очень легкий, что непременно создаст нам дополнительные трудности...” Но на самом деле, мсье Вандель вовсе не жалуется. Все знают, что он примет любой вызов. В рассматриваемом случае титан и сплав одинаково неудобны в работе, а это значит, что ни одному из них он не отдаст предпочтение.

“ЧЕСТНО ГОВОРЯ, ДА. МНЕ ВСЕГДА УДИВИТЕЛЬНО ВИДЕТЬ, ЧТО МЫ, ОКАЗЫВАЕТСЯ, УМЕЕМ ДЕЛАТЬ.”

Идет ли речь о партии прототипов или готовых изделий, в конечном счете, требования к качеству одинаковы, и одно из основных среди них - взаимозаменяемость. Оно родилось больше века назад, но по-прежнему актуально. Когда будущий пенсионер отдаст ключи от мастерской прототипов своему преемнику, на душе у него будет спокойно. “Наша работа олицетворяет высокопрофессиональное ремесленничество, очень ценное в компании, но это еще и сопутствующие ему эмоции. И все же сегодня эта работа зависит, прежде всего, от внедрения самых передовых технологических процессов, без чего невозможно гарантировать настоящую и долговременную надежность часов. Какой смысл создавать необыкновенную, замечательную вещь, если купивший ее человек будет вынужден сразу же нести покупку в ремонт? Наивысшее удовольствие мне доставляет знание того, что шедевры микромеханики, к созданию которых я был причастен в течение моей трудовой жизни на Blancpain, будут радовать любителей и ценителей настоящих часов многие годы спустя.”

Гай Вандель пока не слишком задумывается о том, чем займется на пенсии, но уверен, что не заскучает. И все же этот человек, глубоко и навсегда проникшийся командным духом, признает, что ему будет не хватать его коллег самых разных возрастов. •







Villeret

MOUVEMENT INVERSÉ

РАЗВЕ ВЕЛИКОЛЕПИЕ ТОНКО ОТДЕЛАННОГО МЕХАНИЗМА ДОЛЖНО БЫТЬ СКРЫТО ОТ ГЛАЗ, КОГДА ЧАСЫ НА ЗАПЯСТЬЕ? BLANCPAIN ОТВЕТИЛА НА ЭТОТ ВОПРОС.

ТЕКСТ: ДЖЕФФРИ КИНГСТОН



В часовом деле часто случается так, что новые достижения словно стирают из памяти то, что долгое время казалось незыблемым. Что ж, «свежая струя» никогда не помешает. Еще не так давно глухая задняя крышка корпуса в наручных часах была единственной нормой. И не только для дайверских часов, имейте в виду, в которых глухая крышка была обязательна из-за наличия антимагнитной защиты в виде внутреннего корпуса из мягкого металла, но практически для всех часов. В те времена такую крышку мог открыть только опытный часовой мастер, поэтому механическая «начинка» часов оставалась «тайной за семью печатями», и владельцу оставалось только представлять себе, что же сокрыто там, внутри.

В течение десятилетий глухая задняя крышка корпуса часов оставалась нормой за очень редким исключением. Конечно же, марки расписывали, буквально поэтизировали свои механизмы в каталогах, но все это были только слова. И Blancpain не была исключением. Безусловно, обладатели наших часов знали из описаний, что на мануфактуре

Blancpain все механизмы отделяются исключительно вручную, с применением перлажа, англажа и декора «côtes de Genève» (букв. *женевский берег*). И все же лицезреть эту красоту могли, по сути, лишь два профессионала: часовой мастер, собравший часы, и часовой мастер, впоследствии их ремонтирующий. Даже споры между ценителями и любителями часов о качестве отделки механизма были, в общем-то, беспредметны, поскольку никто его не видел.

Сегодня сокрытие от взоров великолепия механизмов в практике часового дела *haut de gamme* кажется далеким и смутным воспоминанием. (Полноте! Да разве крышки корпуса были когда-то глухими?). Прозрачная задняя крышка взорвала часовой мир в начале 1990-х, но очень быстро превратилась из диковинки едва ли не в новый стандарт. Уже считается само собой разумеющимся, что прозрачной задней крышкой снабжены практически все часы за очень редким исключением, как правило, оправданным особенностями дизайна или предназначением (например, часы для дайвинга). Долой шоры! Теперь мы имеем возможность наслаждаться изящной архитектурой



мостов, тонкой ручной отделкой компонентов механизма, декором заводного ротора и, конечно же, завораживающим в своей непрерывности движением балансового колеса и спуска. Сквозь призму сегодняшнего подхода недавние стандарты выглядят просто каменным веком.

Но какой бы радужной ни выглядела эволюция от глухой задней крышки к прозрачной, существует и «ложка дегтя». Вся эта доступная взору красота способна радовать только тогда, когда часы не на запястье! Этот факт инициировал следующий шаг эволюции. И имя ему - *Villeret Mouvement Inversé*. Эти часы позволяют любоваться механизмом во всех ракурсах, будучи на запястье.

Сердце *Mouvement Inversé* - легендарный мануфактурный механизм на базе Калибра 15. История у него богатая, насчитывающая три десятилетия. Разработанный изначально для механизма ультратонких карманных часов, он стал затем использоваться в самых эксклюзивных моделях коллекции *Blancpain*. После нескольких лет незадействованности в 2008 году им решили оснастить модель *Only Watch* - уникальные часы, созданные специально

для благотворительного аукциона в пользу фонда борьбы с мышечной дистрофией. В Монако эти единственные в своем роде карманные часы при последнем ударе молотка аукциониста ушли за огромную цену. С недавних пор Калибр 15 стал канвой для художественной гравировки, выполняемой великолепными мастерами-граверами Мануфактуры, а Мари-Лор Тарбурих победила в престижном конкурсе ремесленников на звание «одного из лучших мастеров Франции», выполнив на мостах Калибра 15 гравировку животных и птиц, обитающих в долине Жу. После этого *Blancpain* выпустила крайне лимитированную коллекцию *Villeret Grande Décoration* с гравировкой в виде главных достопримечательностей различных городов мира на мостах Калибра 15.

Часы *Villeret Mouvement Inversé* предлагают абсолютно новую интерпретацию легендарного Калибра. Чтобы с их лицевой стороны была видна обратная сторона механизма, на Мануфактуре рискнули повернуть оси часовой и минутной стрелок таким образом, чтобы они поддерживали стрелки с обратной стороны часов. С изменением положения осей потребовалось поменять и

ПОЛЫЕ УЧАСТКИ НА МОСТАХ МЕХАНИЗМА ЗАПОЛНЯЮТСЯ КЕРАМИЧЕСКОЙ МАССОЙ ПО ТЕХНОЛОГИИ, АНАЛОГИЧНОЙ ТЕХНИКЕ ВЫЕМЧАТОЙ ЭМАЛИ CHAMPLEVÉ.

колесную систему с тем, чтобы стрелки двигались в правильном направлении.

После рационализации конструкции настал черед декорирования мостов механизма. Здесь идея была почерпнута из традиционной техники выемчатой эмали – шанлеве (*champlevé*, что в букв. переводе означает «поднятое поле»), используемой для росписи циферблата. Эта старая художественная техника эмалевой миниатюры предусматривает вырезание участков металлической подложки с сохранением кромок в качестве границ, воспроизводящих контуры узора, с последующим заполнением углублений эмалевой массой. Этот же принцип был применен для декорирования механизма часов Mouvement Inversé. Работа началась с мостов Калибра 15. Центральная их часть была вырезана и оставлена лишь контурная кромка, надпись «Blancpain» и часовые метки, которые оказались

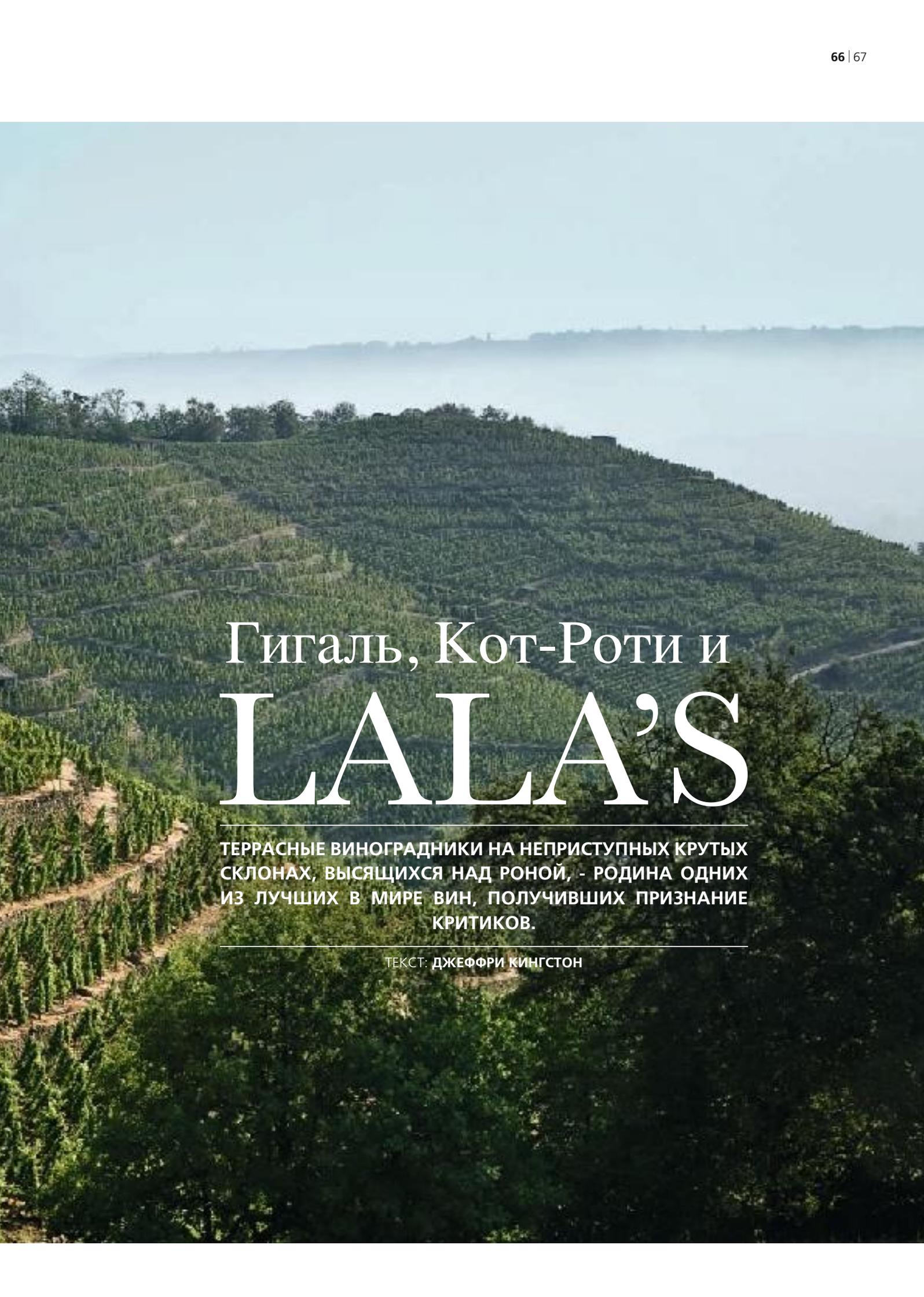
как бы возвышающимися над уровнем остальной поверхности мостов. Затем полые участки были заполнены керамической массой. Чтобы обеспечить бездефектность керамической поверхности, потребовались строго контролируемые нагрев и охлаждение. После них керамические участки были заполированы вровень с металлическим контуром и часовыми метками. Каждый технологический этап требовал исключительной искусности и тщания, поскольку керамический слой очень тонкий – 0,25 мм, что составляет треть от традиционной толщины слоя эмали при применении техники шанлеве.

Часы Mouvement Inversé изготавливаются из белого золота; диаметр корпуса составляет 43 мм. Декор мостов оставляет выбор, поскольку керамические вставки могут быть черными или белыми. •









Гигаль, Кот-Роти и LALA'S

ТЕРРАСНЫЕ ВИНОГРАДНИКИ НА НЕПРИСТУПНЫХ КРУТЫХ СКЛОНАХ, ВЫСЯЩИХСЯ НАД РОНОЙ, - РОДИНА ОДНИХ ИЗ ЛУЧШИХ В МИРЕ ВИН, ПОЛУЧИВШИХ ПРИЗНАНИЕ КРИТИКОВ.

ТЕКСТ: ДЖЕФФРИ КИНГСТОН



Слева: отец и сын Гигаль - Марсель и Филипп. Справа: Шато д'Ампию

Гигаль, Кот-Роти и LaLa's ... Что это? Новая музыкальная группа? Или название юридической фирмы, в которой третий из партнеров остро нуждается в маркетинговом совете касательно имени? Но эти вопросы могут возникнуть только не среди знатоков вин, поскольку при звучании трех этих слов их дыхание учащается, а губы сами по себе начинают причмокивать в неконтролируемом вожделении. Для непосвящённых: под непередаваемым «LaLa's» ценителям вин Северной Роны известно трио Кот-Роти (Côte-Rôtie): Ля Мулин (La Mouline), Ля Тюрк (La Turque), Ля Ландон (La Landonne), выпускаемое семьей Гигаль (Guigal) – Марселем и Филиппом, отцом и сыном. Однако, каким бы чудным вам ни казалось сокращение LaLa's, не сомневайтесь – перечисленные вина являются тираннозаврами винных рейтингов, традиционно опережающими все Бордо первых урожаев, лимитированные Бургундские, не говоря уже об итальянских, испанских и калифорнийских винах. Известный винный критик Роберт Паркер присвоил этим винам Гигалей (двадцати двум! по последним данным) наивысшую оценку - 100 баллов. А это побольше, чем многим из их претенциозных конкурентов.

Что интересно, эти Кот-Роти - в какой-то степени «новички»: Ля Мулин – старшее из них – появилось в 1966 году, Ля Ландон – 1978 года рождения, и самое младшее - Ля Тюрк – дебютировало в 1985. Но за три-четыре десятилетия они стали «визитной карточкой» Дома Гигалей и безусловным явлением. Вспомните о компьютерах



**LALA'S НЕ ТОЛЬКО УПРОЧИВАЮТ СВОЮ СЛАВУ, ОНИ ПОДНИМАЮТ
ПРЕСТИЖ ВСЕГО АПЕЛЛАСЬОНА.**

30-летней давности эпохи мейнфреймов, когда идея смарт-фона считалась абсолютной утопией, – ни один компьютер тех лет не сохранил своего статуса и не стал легендой! А вот среди французских вин, где темп перемен исчисляется столетиями, все, что приобретает славу в течение нескольких десятилетий, становится сенсацией.

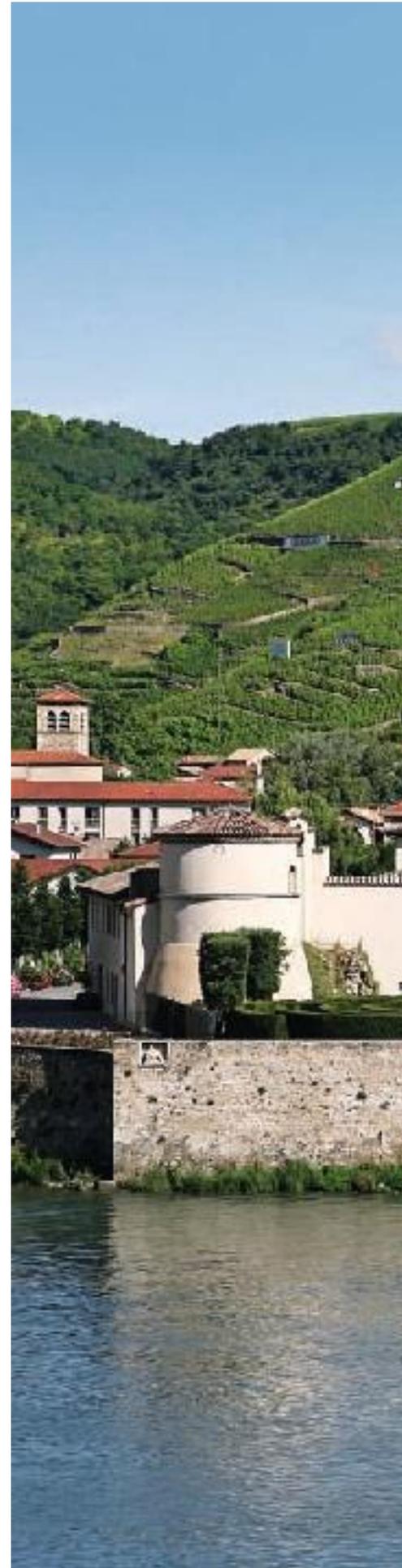
Сенсация или нет, появлением этих вин Гигали перевернули с ног на голову сложившуюся винную иерархию. Представьте себе, что аристократическое Бордо первых урожаев (First Growth Bordeaux), родословная которого уходит корнями в глубь веков, что делает его превосходство неоспариваемым как минимум с 1855 года (Да, знаю, что Шато Мутон (Château Mouton) было причислено к таковым в 1973; а Борделе (Bordelais) временами все еще рассматривается как прорыв), и королевские Романе-Кonti (Romanée-Contis), Ришбург (Richebourgs) и Шамбертен (Chambertins), параметры которых и статус Гран Крю сохраняются вот уже более двух сотен лет, были внезапно потеснены в оценочных листах новичками! Мало того, что Гигали добились

СРЕДИ ФРАНЦУЗСКИХ ВИН, ПОНРАВИВШИХСЯ ТОМАСУ ДЖЕФФЕРСОНУ, БЫЛО КОТ-РОТИ.

этого невообразимо быстро – для французских вин именно время определяет возможность вхождения в избранный круг благородных вин, они прославили не только себя и LaLa's, но и продемонстрировали полноту и целостность такого явления, как апелласьон Кот-Роти. То, что они создали, не было просто-напросто неким ренессансом вин Кот-Роти – они предложили то, что сегодня вызывает невероятный ажиотаж на рынке.

Нельзя сказать, что виноделие – это что-то новенькое для апелласьона Кот-Роти. Вот уже несколько столетий он является одним из столпов виноделия региона Северная Рона, а само производство, судя по дошедшим до нас свидетельствам, зародилось здесь 2 400 лет назад. Невероятно крутые склоны холмов, расположенных между городками Ампию (Ampuis), Сен-Сир-Сюр-ле-Рон (Saint-Cyr-sur-le-Rhône) и Тюпэн-е-Семон (Tupin-et-Semons), привлекли еще Томаса Джефферсона, посетившего эти места около двухсот лет назад. Его заметки о местных винах были лаконичны, лишены восторженных определений, характерных для современного стиля повествования на эту тему. «Они обладают качеством, которое сохраняется, выдерживают транспортировку и не должны быть выпиты, пока не пройдет четыре года». Пусть написано и без цветистости, но видно Джефферсону понравились местные вина, поскольку, как гласит история, после дегустации он купил бочонок Кот-Роти, которое было разлито по бутылкам и доставлено в его резиденцию в Париже.

Однако для понравившегося Джефферсону Кот-Роти следующие двести лет были очень непростыми. Череда стихийных бедствий и других напастей нанесла серьезный ущерб производству вина в апелласьоне: виноградная филлоксера, две мировые войны, Великая депрессия... Впрочем, все эти факторы негативно сказались на виноделии всей Франции. И все же апелласьон Кот-Роти пострадал больше других по причине своего географического положения – фактически все его виноградники расположены ярусами на практически вертикальных откосах (уклон составляет почти 60 градусов) и ощущают дефицит почвенной влаги. Они удерживаются на месте с помощью каменных стен, поэтому здесь повсюду правит бал тяжелый ручной труд. Ведь эти каменные стены тоже требуют заботы и после каждого ливня подлежат ремонту, осуществляемому вручную. И это помимо ухода за виноградником и сбора урожая! Вполне оправдано, что в стремлении облегчить себе жизнь владельцы стали заменять виноградники фруктовыми садами, и к началу 1970-х сохранились лишь жалкие 50 гектаров обрабатываемых виноградников. Но сегодня этот показатель уже в четыре раза выше.







**АПЕЛЛАСЬОН КОТ-РОТИ РАЗДЕЛЕН НА ДВА ТЕРРУАРА:
КОТ-БРЮН И КОТ-БЛОНД.**

Хотя Кот-Роти классифицируется как единый апелласьон (в винном мире так принято называть исторически сложившуюся и документально зафиксированную в своих границах географическую область, в которой должен быть выращен виноград для производства вина), он разделен на два терруара (совокупность почвенно-климатических факторов и особенных характеристик местности, определяющая тип и особенности вина) – Кот-Брюн (Côte Brune) и Кот-Блонд (Côte Blonde). Кот-Брюн расположен севернее, и для него характерен красный цвет глинистой почвы, богатой железом. Почва в Кот-Блонд состоит из светлоокрашенного гранита и известняка. На характеристиках вина это сказывается следующим образом: вина первого терруара более крепкие и танинные, второго – более тонкие и изысканные.

Помимо «разделения» на Брюн и Блонд, у апелласьона Кот-Роти есть и другая особенность – смешение двух сортов винограда при производстве вина. Само по себе смешение – не редкость и для многих французских вин является *de rigueur*, т.е.



Уделяя внимание каждой детали производственного процесса, Гигали сами изготавливают бочки

обязательным. Так, практически все Бордо (Bordeaux) являются смесью двух, трех и даже четырех сортов красного винограда, а Шатонёф-дю-Пап (Châteauneuf-du-Pape) может включать до тринадцати сортов! А вот что в Кот-Роти нетрадиционно, так это то, что многие – не все! – вина являются смесью красного сира и беловинного сорта вионье. Нетрадиционно не только в том, что в производстве полноценного красного вина используется беловинный сорт, но и в том, что он винифицируется вместе с сира в одной емкости. Естественно, для этого и сира, и вионье должны быть собраны одновременно, и хотя сира созревает дольше, чем вионье, Гигали, тем не менее, дожидаются полного его созревания, что позволяет вионье приобрести легкий оттенок переспелости, который, в свою очередь, придает уже готовому вину еще бóльшую сложность. Традиционная же практика смешивания сортов в виноделии предусматривает сбор винограда каждого сорта в свое время и соответственно раздельную винификацию, смешиванию же подлежат уже готовые вина. Кстати, добавление вионье в чаны одновременно с сира делает цвет готового красного вина более интенсивным, что может показаться странным на первый взгляд.

Среди трех вин LaLa's Ля Мулин – единственное, которое производится из винограда Кот-Блонд, причем виноградник расположен на средней высоте, что обеспечивает идеальную экспозицию, позволяющую лозам получить максимальное количество солнечного света. В нем наибольшая среди LaLa's процентная составляющая белого вионье – 10%. Как и следовало ожидать, это вино – самое цветочное, тонкое

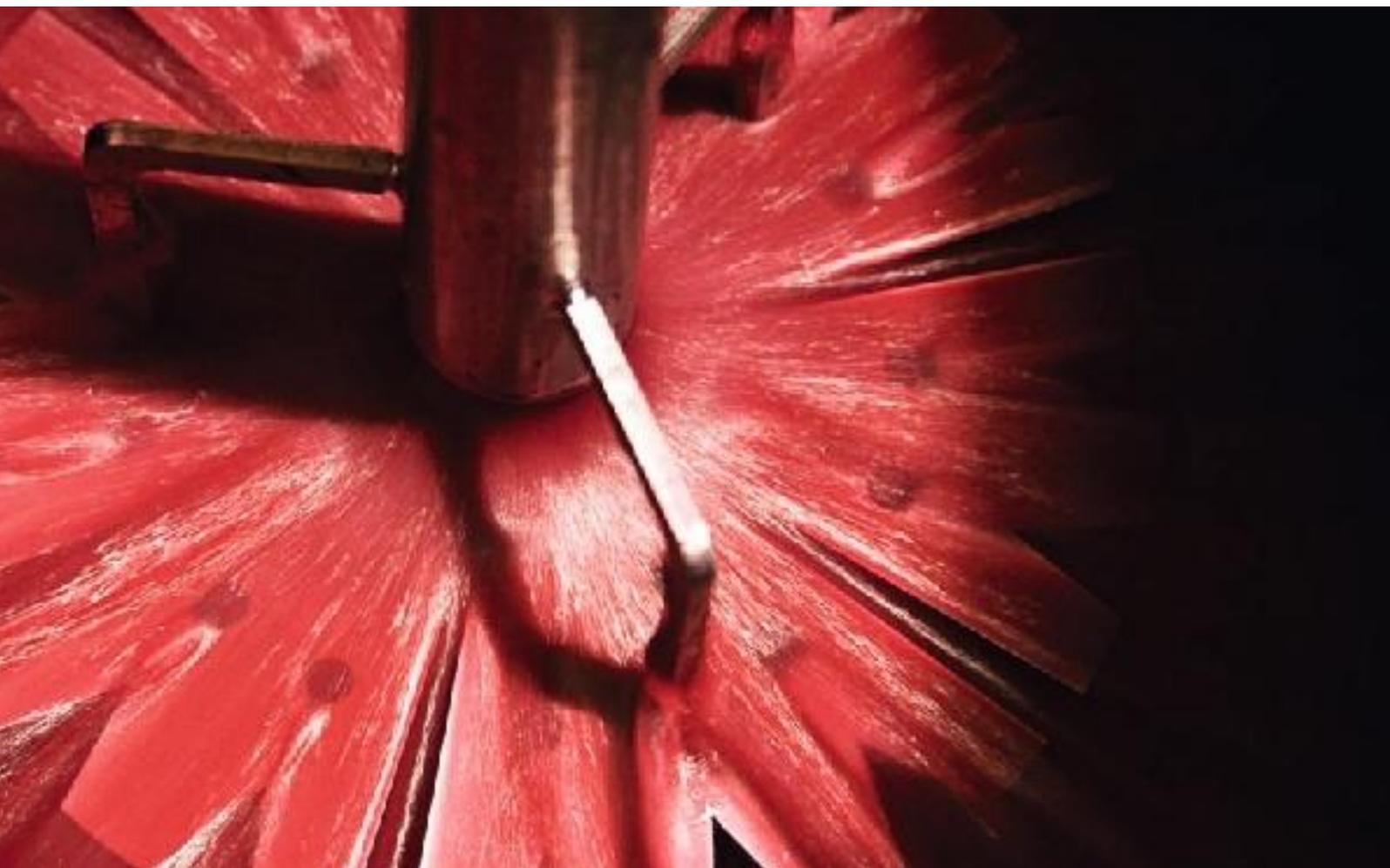


и изысканное из всего трио. Но это не означает недостатка концентрированности и глубины вкуса – они невероятны, ведь старение вина происходит в абсолютно новых дубовых бочках.

На другом конце спектра – Ля Ландон. Как и его «собрат» по LaLa's - Ля Тюрк, оно производится из винограда Кот-Брюн, причем, как и в случае с Ля Мулин, виноградники расположены на середине склона, но Ла Ландон отличается тем, что оно изготавливается из сира на все 100%. Оно тоже выдерживается в новых дубовых бочках, и сочетание всех этих факторов делает его самым массивным и танинным из тройки.

Ля Тюрк занимает место где-то посередине - в его состав входит 7% вионье. Как и Ля Ландон и Ля Мулин, оно подвергается старению исключительно в новых дубовых бочках. Вино более темное, плотное и танинное, чем Ля Мулин, но менее интенсивное и шершавое, чем Ля Ландон.

Все три LaLa's проводят в абсолютно новых дубовых бочках 42 месяца и разливаются без фильтрации и оклейки.



ВИНА КОТ-РОТИ ЯВЛЯЮТСЯ СМЕСЬЮ КРАСОВИННОГО СОРТА СИРА И БЕЛОВИННОГО СОРТА ВИОНЬЕ, ВИНИФИЦИРУЕМЫХ ОДНОВРЕМЕННО В ОДНОЙ ЕМКОСТИ. ПРИМЕЧАТЕЛЬНО, ЧТО ДОБАВЛЕНИЕ БЕЛОГО ВИНОГРАДА УГЛУБЛЯЕТ КРАСНЫЙ ЦВЕТ ВИНА.

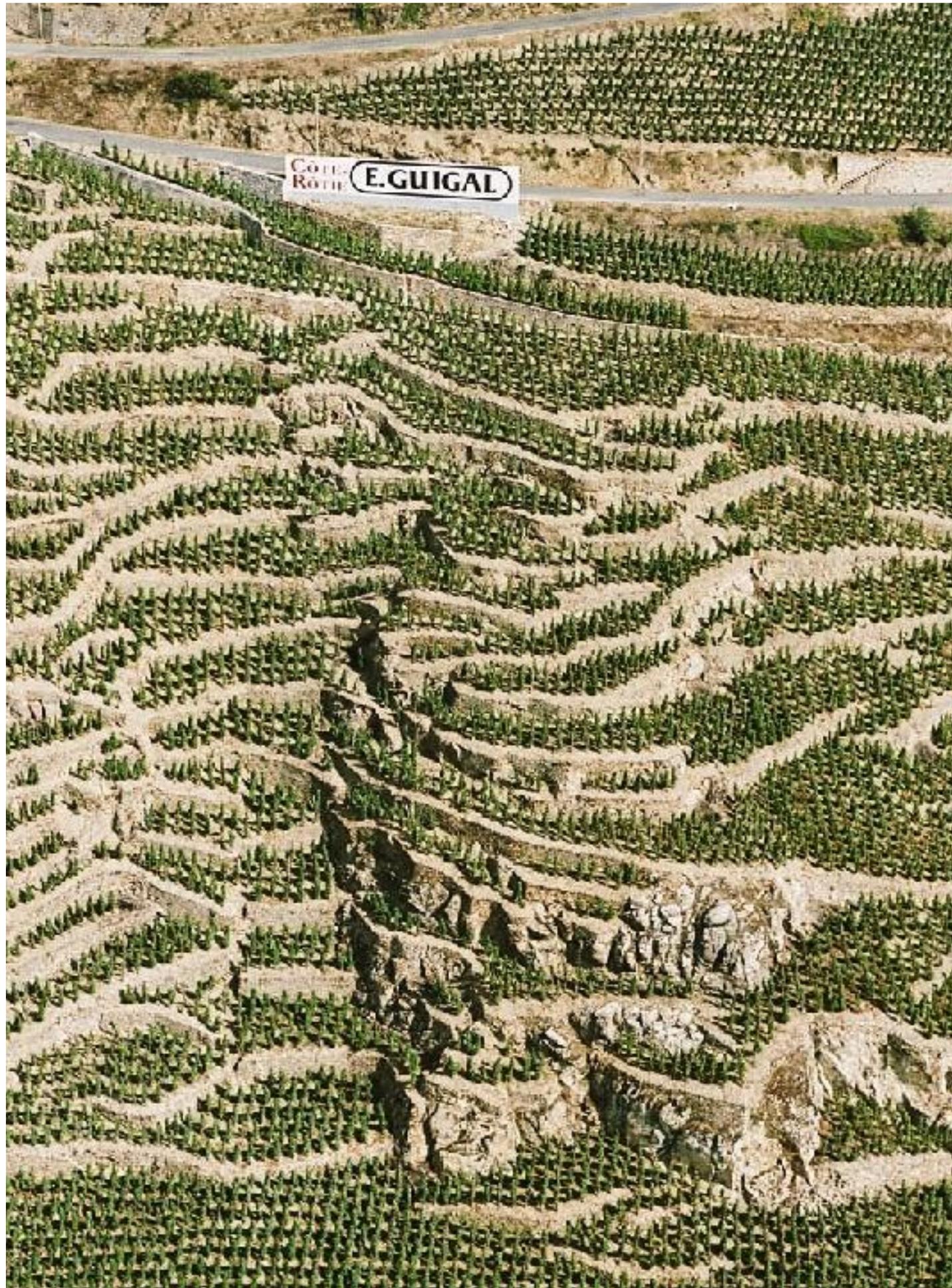
Количество вин LaLa's ограничено – Гигали производят суммарно приблизительно 1200 ящиков, и это для всего мира. Сравните: Бордо первых урожаев ежегодно продается свыше 10 000 ящиков! В результате столь лимитированного производства каждая бутылка LaLa's превращается для ценителей вин в заветный приз.

Винный дом Гигалей предлагает широкий выбор ронских вин – от весьма распространенного Кот-дю-Пон (Côte-du-Rhône) до эксклюзивных LaLa's. В целом, на долю Кот-Роти приходится треть производства апелласьона. И хотя акцент на красные вина ярко выражен, высококачественные белые вина - тоже часть ассортимента.



**ГИГАЛИ ЕЖЕГОДНО ПРОИЗВОДЯТ ТОЛЬКО ПО 400
ЯЩИКОВ КАЖДОГО ИЗ ВИН LALA'S.**

И все-таки в бóльшей степени впечатляет не объем и ассортимент производимых Гигалими вин, а фанатичное внимание к мельчайшим деталям технологического процесса, которое и делает их вина особенными. К примеру, все деревянные бочки изготавливаются на месте, из бочарных досок, которые после приобретения старятся в течение 3 лет. Сегодня редко кто изготавливает бочки самостоятельно. И хотя такая скрупулезность в значительной степени влияет на качество вин, не менее важен тот факт, что Гигали отточили свое мастерство до совершенства практически в каждом аспекте виноделия. Продукция Дома стала эталоном вин Северной Роны, в целом, и апелласьона Кот-Роти, в частности. Гигали неизменно демонстрируют уникальный талант в непростом деле изготовления вин, в том числе таких сложных, как винтажные. •





ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

2011 CÔTE-DU-RHÔNE BLANC (КОТ-ДЮ-РОН-БЛАН).

65% вионье смешано с сортами руссан, марсан, кларет и бурбуленс. И в отличие от «обычной практики» - нет сорта гренаш-блан. Значительно более благородное, чем обычное белое ронское. Роскошный букет, вкус сладких спелых фруктов переходит в сухое, сложное послевкусие. Ни следа приторности, характерной для многих вин апелласьона. Действительно, очень хорошее вино.

2010 CONDRIEU (КОНДРИЕ).

Практически бургундское по стилю. Великолепный винтаж по вионье. Освежающая кислинка определяет и уравнивает сладкий фруктовый тон. Вино свежее и яркое. 100% вионье и треть – новый дуб. Хорошее вино.

2009 HERMITAGE EX-VOTO BLANC (ЭРМИТАЖ ЭКС-ВОТО БЛАН).

Богатое, насыщенное, содержательное белое вино. 95% сорта марсан и 5% - руссан, что соответствует склонности Гигалей отдавать предпочтение винограду марсан на севере и руссан – на юге. Вино обладает значительной насыщенностью и тяжестью, что объясняется использованием абсолютно новых дубовых бочек. Хорошее с плюсом.

2009 SAINT-JOSEPH «VIGNES DE L'HOSPICE» (СЕН-ЖОЗЕФ-ВИНЬ-ДЕЛЬ'ОСПИС).

Лучшее красное вино этого апелласьона, оно обязательно произведет впечатление на признанных винных критиков «двойной анонимностью» вкуса. При определенной степени безыскусности, характерной для апелласьона Сен-Жозеф, вино очень похоже на Бордо. Танины зрелые и округлые, и только выразительность фруктовой составляющей выдает, что это все-таки не Бордо. Как и в случае всех вин Гигалей, для выдержки использовались совершенно новые дубовые бочки, благодаря чему фруктовый вкус «окутан» древесиной. Хорошее вино.



ДОКТОР ДЖОРДЖ ДЕРБАЛИАН

Доктор Джордж Дербалиан - винный критик нашего издания *Lettres du Brassus* и основатель компании *Atherton Wine Imports* в северной Калифорнии. Он является не только одним из основных импортеров дорогих, качественных вин в США, но и имеет заслуженную репутацию одного из самых уважаемых знатоков и дегустаторов вин в мире. Каждый год д-р Дербалиан совершает поездки по винодельням Европы и США, встречается с производителями вин, владельцами винных домов и винных погребов, а также другими ключевыми фигурами в сфере винного бизнеса. В течение года ему доводится дегустировать (без преувеличения!) тысячи молодых и выдержанных вин. В этом выпуске *Lettres du Brassus* д-р Дербалиан знакомит нас с превосходными винами Кот-Роти от Марселя и Филиппа Гигалей.

2007 CHÂTEAU D'AMPUIS (ШАТО-ДЕ-АМПИЮ).

Это кюве занимает место где-то посередине между Кот-Роти Брюн-э-Блонд и трио LaLa's. Виноградник расположен ближе к подножию склона на берегах Роны. Представляет собой blend из сортов с терруаров Брюн и Блонд с добавлением 6-7% вионье. Провело в новых дубовых бочках 38 месяцев. Бургундское по характеру, имеет великолепный букет с нюансами сладких фруктов, кислинки и перца (последнее, кстати, характерно для многих вин Кот-Роти). Намек на минеральность как следствие известняковой почвы Кот-Блонд. Выразительная интенсивность аромата. Очень хорошее вино.

2008 LA MOULINE (ЛЯ МУЛИН).

В этом вине значительная крепость и насыщенная фруктовость сочетаются с элегантностью, утонченностью и богатством вкуса. Текстура практически сливочная. Приятно чувствуются сладкие фрукты, округлые танины и намек на перец. В этом винтажном вине использовано около 25% целиковых гроздей. *Superstar*. Очень хорошее с плюсом.

2008 LA TURQUE (ЛЯ ТЮРК).

Более мощное и танинное, чем Ля Мулин. Отличается большей структурированностью и крепостью. Выдержка – три года в новых дубовых бочках. На фоне зрелых фруктов присутствуют дымок, травы, кофе и аромат леса. В этом винтаже использовано около 25% целиковых гроздей. Очень хорошее с плюсом.

2008 LA LANDONNE (ЛЯ ЛАНДОН).

По шкале крепости и танинности – выше двух предыдущих. Во вкусе всего больше: танинов, перца, фруктов. За счет 100%-ного использования целиковых гроздей чувствуется экзотическая пряность. На контрасте вкус уравнивают оттенки травы, кофе, мяса и даже сои. Вино имеет глубокий бордовый цвет и черноплодный характер. Оно менее податливое и в большей степени несформировавшееся, чем два предыдущих вина из трио LaLa's. Несомненно, предлагает старение. Очень хорошее с плюсом.

ПРИКЛЮЧЕНИЯ НАТУРАЛИСТА НА ГЛУБИНЕ

200 М ПОД ВОДОЙ

«Я весь дрожал... дрожали мои руки... Я посмотрел на часы: 10 минут, 192 метра или 634 фута. Мне следовало поторопиться с погружением в темноту и сделать несколько фотографий, чтобы вылазка не оказалась напрасной, а потом покинуть критическую зону и начать мучительный 6-часовой подъем. Я был на пороге того, чтобы стать самым глубоководным фотографом мира ... Да, я дрожал... но и торжествовал... ”

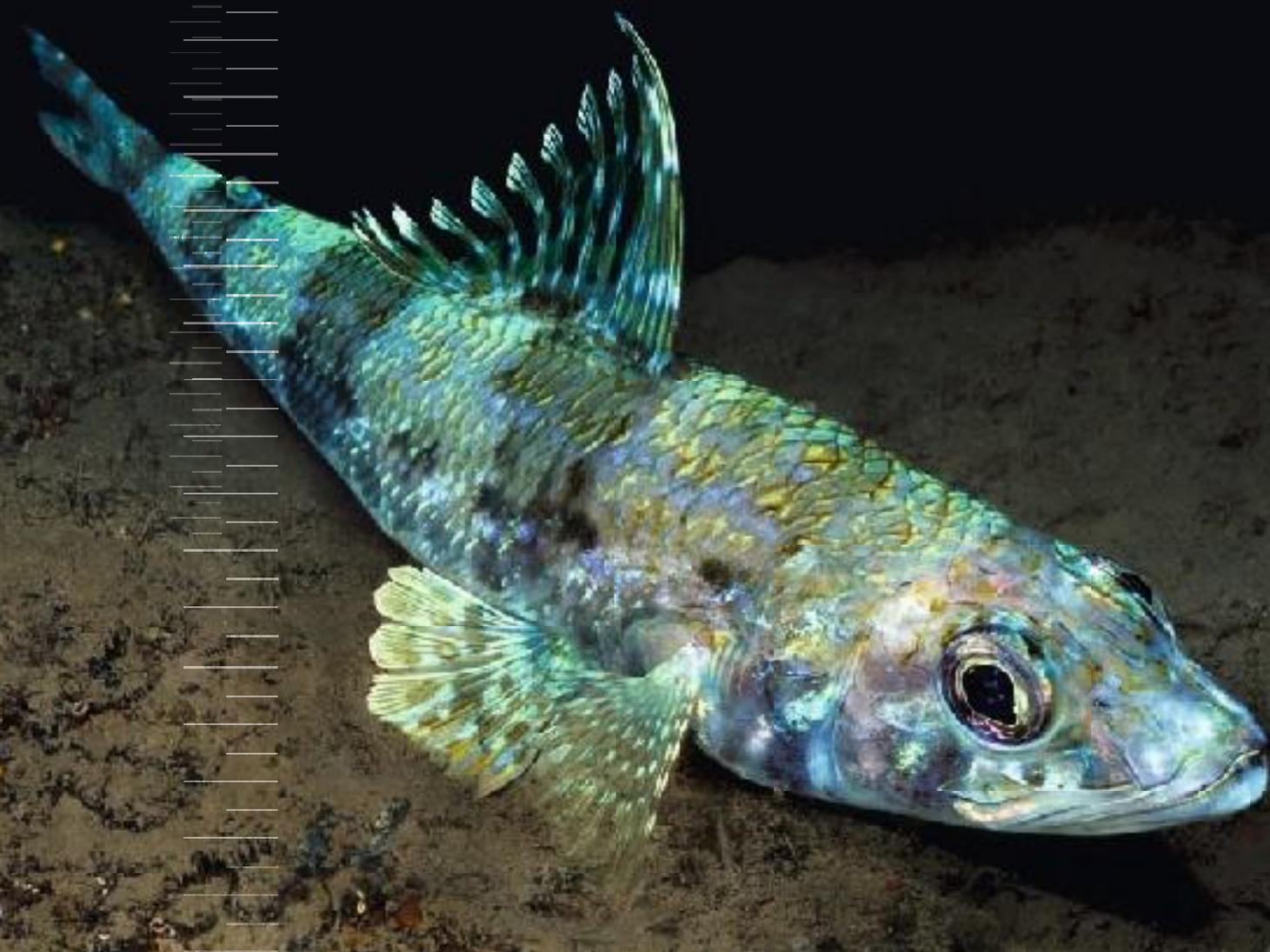
ТЕКСТ: ЛОРАН БАЛЛЕСТА

*Звездочёт европейский, или морская коровка (*Uranoscopus scaber*) зарылся в песок на глубине 20м. У него, словно на барельефе, выделяется только рот, который звездочет открывает, чтобы высунуть «аппетитный» красный, теплый «червячок», являющийся, на самом деле, нижнечелюстной дыхательной перепонкой и привлекающий потенциальную жертву. Этот монстр обитает на небольших глубинах – мы встретили его во время подъёма прямо напротив набережной Променад-дез-Англе в Ницце... Будьте осторожны!*



Вчера, на глубине 131 м ниже уровня моря, я увидел рыбу, о существовании которой даже не подозревал. Это Аулоп Средиземноморский, или royal flagfin (Aulopus filamentosus). Думаю, что никто и никогда ее еще не фотографировал.

131 m





Именно потому, что мое время было столь ограничено, я не должен был спешить. Необходимо было в полной мере использовать каждую отпущенную мне секунду на этой огромной глубине. В тот день оправданием моему погружению ниже допустимого предела служил маленький желтый коралл. Сделанная мною фотография позволила увидеть и «дождь» из органических частиц - микроскопических кусочков живой материи, выпавших из зон, куда еще проникает солнечный свет, и являющихся единственным доступным источником пищи в «сумеречной зоне» глубинных экосистем.

К моменту этого погружения мы с моими друзьями пробыли уже около пяти недель вблизи города Вильфранш-сюр-Мер во Франции, но сейчас у меня было впечатление, что я никогда не спускался так глубоко. Каждый день мы погружались каким-нибудь новым способом, неизменно благодаря создателей нашего специального дайверского снаряжения: гидрокостюма с ребризером, *дыхательным регенерационным аппаратом замкнутого цикла*. Он не дает пузырьков, рециклирует выдыхаемый воздух и непрерывно оптимизирует вдыхаемую воздушную смесь. Другими словами, он позволяет погружаться медленнее, на большую глубину и продолжительнее.

Вчера вознаграждением для нас стала встреча с рыбой, о существовании которой я не так давно еще даже не подозревал. Аулоп средиземноморский, или *royal flagfin*. Уверен, что еще никто эту рыбу не фотографировал. Годом раньше я лишь краем глаза видел ее силуэт на глубине 131 метр/432 фута, но не успел заснять. Я взял этот случай на заметку в надежде

98 m

*Этим утром мы обнаружили
пещерных креветок (Plesionika
parval). Нам потребовалось три
недели, чтобы найти их на
глубине 98 м.*





Офиура «Голова Горгоны» (Astrospartus mediterraneus). Глубина: 60 м. Когда я увидел ее во время спуска, то сразу понял – еще несколько метров, и я попаду в «сумеречную зону», в которую проникает менее 1% солнечного света.

60m

когда-нибудь еще встретиться с аулопом. И да! Год спустя мы увиделись на том же месте! Аулопы не так уж редки, просто мы не часто опускаемся на такую глубину и видим их.

Сегодня утром мы обнаружили «креветочную» пещеру. Потребовалось три недели каждодневных погружений, чтобы, в конце концов, найти такое скопление этих существ на глубине 98 метров/323 фута. Обычно они обитают либо на гораздо более глубоком уровне - от 200/660 до 900 метров/2970 футов под водой, либо же в мелководных темных пещерах. Вспугнутые нашим появлением, тысячи креветок пытались улизнуть из лучей света фонариков. Они все одновременно бросились врассыпную, двигаясь судорожными, практически неуловимыми рывками, взбаламучивая мелкие частицы ила. В течение нескольких минут видимость в воде стала практически нулевой, потому что за ними тянулся такой огромный грязевой шлейф, как если бы по саванне пробежало стадо бизонов. Я больше не мог видеть их, но чувствовал: их было так много в этой пещере, что я то и дело ощущал легкие прикосновения их длинных белых усиков-антенн к моим щекам.

По правде говоря, я всегда думал, что знаю все о дайвинге в водах Средиземноморья, но на этот раз мне казалось, что я нахожусь в каком-то совсем другом месте. Эйнштейн давно сказал, что пространство и время неразрывно связаны. Я думал, что никогда не осознаю этой связи. Но глубоко под водой меня, наконец, озарило – я почувствовал, как с увеличением продолжительности моих погружений расширяется пространство моих исследований. Оно стало обширнее, всё вокруг двигалось словно в замедленном темпе и открывало мне больше своих секретов.

Мы с энтузиазмом практикуем этот новый для нас вид глубоководных экскурсий вот уже десять лет. Да, спускаться на глубину более 100 метров/330 футов стало возможным, но *возможно* не означает легко или безопасно. И наш новый ребризер - не автоматический пропуск в абиссальный



192 m

Самая «глубоководная» фотография в мире:
желтый коралл (*Dendrophyllia cornigera*), снятый
на глубине 192 м ниже уровня моря.



мир. С конца 1990-х слишком много дайверов погибло, пытаясь достичь больших глубин. С новым снаряжением потребовались новые знания и умения: тысячи часов освоения искусства декомпрессии при неглубоком погружении, обязательные каждодневные спортивные тренировки во избежание гибели в «опасной зоне» и для готовности нести на спине 70 кг/154 фунта снаряжения, а также бесчисленные спуски на большие глубины каждый день. И даже для тех, кто выполняет все это, риск всегда остается. Когда я говорю так, у меня и в мыслях нет бросить тень на память тех, кто первым проложил дорогу в морские глубины ценой собственной жизни.

На глубине 201 метр/663 фута неизбежно чувствуешь себя одиноким. Абсолютно одиноким. И в этом есть какой-то странный парадокс: требуется целая команда, надежная и сплоченная, чтобы обеспечить одному это полное одиночество под водой. Помимо обязательных дружеских отношений как *sine qua non*, каждый член команды, по моему мнению, должен соответствовать трем критериям. Это компетентность, чувство юмора и выдержка. Все три обязательны: профессионализм – чтобы все делать правильно; юмор – чтобы не относиться к себе слишком серьезно; и, наконец, выдержка – чтобы неудача не могла выбить из колеи. Члены команды должны уметь сказать: «Стоп!», если непреодолимое желание сделать пусть даже уникальную фотографию перестает быть благоразумным. Кроме того, в команде должны быть хорошие моряки, поскольку погружение, занимающее много времени, требует и много пространства. Они обязаны уметь контролировать положение судна, справляться с морскими течениями и предвидеть передвижения дайвера, который с новым снаряжением, не создающим пузырьков, может проплыть буквально под самой поверхностью воды до нескольких миль. Необходимо также уметь предопределять погоду и не на ближайший час, а, по меньшей мере, на полдня вперед, пока дайвер будет находиться под водой. Глубоководное погружение – это не короткий нырок с целью попасть в заранее намеченное место, а настоящее подводное путешествие. Чтобы сделать, например, эти фотографии, потребовались сотни погружений на глубину более 100 метров/330 футов и около 600 часов пребывания под водой.

Но дело того стоило – у меня было много удивительных встреч, иногда с самыми осторожными и пугливыми морскими обитателями. Никогда не забуду попавшуюся мне на глубине 50 метров/165 футов луну-рыбу (ее еще называют рыба-голова или рыба-солнце) у побережья мыса Антиб. На удивление, она не скрылась при моем появлении. Я осторожно подобрался ближе, с трудом осмеливаясь поверить в такую удачу... Сейчас она меня заметит и уберется восвояси. Решив не питать тщетных иллюзий, я был немало удивлен, когда рыба осталась. Неподвижный и безмолвный, я осмелился посмотреть ей в глаза, но она была слишком занята – рыбы-чистильщики как раз делали свою работу, благодаря чему луна-рыба пока игнорировала мое присутствие. Самая редкая и необычная рыба средиземноморских вод плавала вокруг меня на расстоянии вытянутой руки! Я наблюдал за неизвестной стороной ее жизни – как, например, она ведет себя во время «чистки», рассматривал ее внешний вид, изучал взгляд, даже, можно сказать, улыбку, которая показалась мне очень трогательной и, хотелось надеяться, дружелюбной. Мне удалось сделать несколько снимков, о чем я не смел и мечтать, поскольку не чаял оказаться когда-либо в столь непосредственной



12 m

Круглый рак Моно (Paractaea monopoda) во всех ракурсах на глубине 12 м. Сколько же часов, необходимых на декомпрессию, приходится проводить на уровне менее 10 м ради нескольких минут пребывания на глубине свыше 100 м! Сотни! Но их тоже порой можно провести с пользой – например, обнаружить и впервые сфотографировать круглого рака Моно.

*Драматическая встреча с
луной-рыбой (Mola mola),
запутавшейся в сети на
глубине 115 м.*

115m

близости от луны-рыбы. Она по-прежнему не выказывала тревоги по поводу моего присутствия, и я тоже успокоился. Это был момент наивысшей гармонии, а потом наступил миг прощания: пока она продолжала кружить вокруг меня вместе с губанами-чистильщиками, я стал медленно «отползать», перемещаясь с помощью пальцев рук. С этого свидания я ушел первым, ведь расставание всегда легче дается тому, кто уходит.

Во время еще одного моего подводного путешествия имел место и другой, более драматический эпизод, связанный с луной-рыбой. На глубине 115 метров/380 футов она попала в брошенную и забытую кем-то сеть. К сожалению, не исключено, что эта сеть и поныне там. Судя по силе, с которой рыба пыталась вырваться из тенет, попала она в них за несколько минут до моего появления. Осторожно, стараясь самому не попасться в сети, я освободил несчастное создание. Но не думайте, что это был акт чистого альтруизма! Чудесным образом освобождённая из плена рыба с лихвой заплатила за свою свободу, позволив несколько раз сфотографировать себя в руках своего освободителя. В конечном счете, я уверен, что именно







55 m

Кальмар: европейский лолиго (Loligo forbesi). Глубина: 55 м. Ночь. Днем, даже во время самого глубоководного погружения, увидеть эту разновидность кальмара практически невозможно – он живет на глубине свыше 100 м, но по ночам поднимается выше, чтобы поохотиться и отложить яйца.

я оказался тем, кто в большей степени был взволнован произошедшим и должен быть благодарен...

Две эти такие разные встречи с лунной-рыбой могут служить иллюстрацией существующего сегодня парадокса: при том, что с каждым днем биоразнообразие пусть и на чуть-чуть, но увеличивается, оно исчезает сразу же, как только обнаруживается. Для биолога, призванного давать экспертную оценку, это просто кошмар. А вот сам процесс изучения – это всегда осуществившаяся мечта, и две мои профессиональные ипостаси заставляют меня чувствовать и то, и другое.

Мы ежедневно беспечно эксплуатируем и загрязняем окружающую среду, и наше безразличие к проблеме биоразнообразия имеет еще одно последствие – мы забываем о его огромных масштабах. Ведь необычность и многообразие живого мира всегда масштабнее, чем мы себе представляем. Вот вам доказательство. Я непрерывно ищу информацию о находках, которые всегда бывают, стоит только уделить этому вопросу немного внимания. Например, океаны, в которых – да! - 90% биоразнообразия сосредоточено буквально у поверхности – на глубине 200 метров/ 66 футов, надежно скрывают еще сотни тысяч живых существ, обитающих на большей глубине и еще только требующих обнаружения и пристального изучения. Но от некоторых расхожих мнений никуда не деться. «Ниже 200 метров/66 футов смотреть нечего!» - скажут вам многие дайверы, которые сами там никогда не бывали. И все же – разве настоящий исследователь откажется от полета на Марс под тем предлогом, что внеземных цивилизаций не существует?

Впрочем, сравнение неправомерно – никто ничего не знает о Марсе наверняка. А вот на Земле жизнь на глубине свыше 100 м/330 футов под водой существует! Пусть обитатели морских глубин редки и немногочисленны, это делает их лишь ценнее, тем более что они больше нигде не встречаются. находка девственного леса черных кораллов у побережья Кап де Нис (мыса Ниццы), населенного грифельными и копыеносными морскими ежами, стала настоящей сенсацией. В средиземноморских водах черный коралл... белый. Обычно же его скелет, используемый в ювелирном деле, черного коралла и получил свое название. Увидеть подлинную, труднодоступную красоту этих загадочных созданий – мечта любого натуралиста.

Бэ дез Анж, или Бухта Ангелов, между Кап д'Антиб, мысом Антиб, и Кап д'Ай, т.н. Чесночным мысом, - идеальное место для осуществления этой мечты. Здесь практически нет материкового шельфа, что обеспечивает большие глубины буквально у самого берега. Эта прибрежная зона, самая глубокая на французском побережье, подвержена значительным подъемам на поверхность вод, несущих с собой фауну с огромных глубин. Таким образом, на уровне 100 метров/330 футов появляется шанс встретить обитателей 300-метровой/990-футовой глубины. Бухта Ангелов – возможность для многих дайверов увидеть этих поднявшихся из глубин существ, не затрудняя себя спуском в их естественную среду обитания.



60m

Мелкие креветки Balssia gastri размером всего 1.5 см живут на ветках красного коралла.

60m

На глубине 60 м глазастая короткопёрая солея (Microchirus ocellatus) сфотографирована в момент крайнего раздражения. В отличие от всех плоских рыб, использующих маскировку, солея предпочитает притвориться и обмануть хищника – в заблуждение вводят пятна, из-за которых ее можно принять либо за большую и опасную лисью акулу, либо за злобного электрического ската-хвостокола.

Из-за рискованности глубоководного спуска для встречи «лицом к лицу» с практически недоступным до настоящего времени биоразнообразием успех предприятия приобретает особую ценность - ведь тогда обитатели больших глубин перестают в нашем представлении принадлежать к совершенному чужому миру. Но мне думается, что это биоразнообразие только в том случае станет нашим коллективным наследием, если лишь избранные проникнут в этот мир и познакомят нас с ним. Безусловно, роботы и научно-исследовательские субмарины уже десятилетия добывают образцы жизни с огромных глубин. Но, в конечно счете, кто приносит славу заоблачной горной вершине? Тот, кто вскарабкался на нее пешком, или тот, кто пролетел над ней на самолете?

Неприветливость и суровость морских глубин делают их для меня тем более привлекательными, а обнаружение уникальных форм жизни – тем более значимым достижением. Если вернуться к нашему сравнению с горами – разве дикие орхидеи не кажутся нам красивее еще и от того, что растут они только на их вершинах?

В подводном мире множество «орхидей». Среди них рыбы, кораллы и другие живые существа, которых никому и никогда не удавалось сфотографировать «вживую» в их естественной среде обитания: одних - на слишком большой глубине, других – практически на поверхности, на уровне 6 метров/20 футов. Когда на декомпрессию уходят сотни часов, ничего другого не остаётся, как изучать разных мелких обитателей подводного царства. В ходе многократных погружений на глубину 200 метров/660 футов мы собрали коллекцию невиданного доселе биоразнообразия, которое непрерывно обнаруживается, но и неотвратимо исчезает прямо на наших глазах.

Наши погружения бывали и легкими, и изматывающими, но неизменно интересными. Мы предприняли уникальную экспедицию, не покидая пределов Франции. Это лишний раз доказывает, что за экзотикой не обязательно ехать на край Земли. Мы обнаружили формы жизни, о ценности и даже самом существовании которых не имели представления. И это биоразнообразие сумеречных подводных глубин стоит того, чтобы «вытащить его на свет божий».

Даже сегодня есть шанс сделать фотографии доселе невиданных морских обитателей. А поскольку на смену одной, уже сбывшейся мечте, всегда приходит другая, история неизменно повторяется, разве что в других местах. Незабываемые встречи с обитателями вод французского Средиземноморья подвигли меня задуматься о других широтах. Между Мозамбиком и Южной Африкой сбылась еще одна моя мечта. Во время моего, пожалуй, самого трудного и сложного погружения в жизни на глубине 120 м/396 футов я увидел целиканта, или латимерию, легендарную рыбу, существовавшую, как считается, еще 60 миллионов лет назад, и ставшую величайшим открытием XX века. Я имел счастье вблизи увидеть это «живое ископаемое» и первым в мире запечатлеть встречу человека с этой древнейшей рыбой на Земле. Но это уже другая история... •



ЭКОЛОГИ



Blancpain Поддерживает **ЭКСПЕДИЦИЮ ЛОРАНА БАЛЛЕСТЫ**

Миссия: изучить и заснять одно из самых неуловимых, загадочных и древних созданий на Земле - латимерию, или *целаканта*, доисторическую рыбу времен динозавров. Известный французский дайвер Лоран Баллеста при поддержке компании Blancpain готовится возглавить экспедицию, в состав которой войдут ученые, дайверы и операторы. Баллеста с командой планирует отправиться в дикие воды у побережья Южной Африки в 2013 году. Он собрал вокруг себя истинно талантливых в своем деле людей, при этом сам он является одним из самых глубоководных дайверов в мире, а также биологом и известным фотографом.

Цель его миссии - латимерия, или *целакант*, которую можно считать «живым ископаемым». С ее примитивными легкими и плавниками, на которые она опира-



ется, как на ноги, латимерия несет в себе гены первых существ, вышедших из воды на сушу. Она - живая связь между жизнью в воде и вне воды, и Баллеста надеется, что его экспедиция позволит лучше понять, как 370 миллионов лет назад на земле появились первые позвоночные.

Экспедицию ждут большие трудности – латимерия обитает на глубине 120 метров. Каждое погружение на такую экстремальную глубину – испытание для дайвера и его снаряжения, обязательной составляющей которого являются часы Blancpain Fifty Fathoms.

В команду Баллесты войдут ученые – сотрудники Национального музея естественной истории в Париже и Отделения ихтиологии Южно-Африканского нацио-

нального института биоразнообразия. Их задача – изучить популяцию латимерий и особенности их экосистемы, расширить знания о том, как жизнь распространилась из океана на сушу.

В ходе экспедиции Баллеста намерен снять 90-минутный документальный фильм для телевидения, а по ее завершении – выпустить книгу под названием «Тайны глубин» («Secrets of the Depths») в издательстве «Michel Lafon».

Компания Blancpain с гордостью сообщает о своем спонсорском участии в этом важнейшем научном исследовании. •

САММИТ ПО ПРОБЛЕМАМ МИРОВОГО ОКЕАНА

22-24 февраля 2012 года более 200 представителей правительственных и деловых кругов со всего мира, неправительственных организаций, научно-исследовательских центров и академий приняли участие в уникальной дискуссии по проблемам мирового океана. Саммит, организованный влиятельной газетой «The Economist» совместно с обществом «National Geographic», главным спонсором которого является компания Blancpain, стал первой встречей такого рода. Участники обсуждали влияние человеческой деятельности на мировой

океан, а также экономические и политические возможности восстановления его состояния во благо человечества. Среди докладчиков были Его Королевское Высочество Принц Уэльский, президент Исландии, Заместитель министра торговли США по вопросам океанических и атмосферных исследований и Ален Делапюж, вице-президент и директор по маркетингу компании Blancpain.

Mission partner of



Blancpain is a proud supporter of Pristine Seas Expeditions



ЭКСПЕДИЦИЯ НА ОСТРОВА ПИТКЭРН

В 1790 году девять британских моряков, шесть таитянцев и одиннадцать таитянок высадились на Питкэрне - отдаленном, необитаемом острове в южной части Тихого океана. Моряки были мятежниками из команды «Баунти», корабля ВМС Великобритании, навсегда вошедшего в морскую историю неудачным восстанием экипажа. На Питкэрне они скрывались от британского правосудия. Им это удавалось в течение 18 лет, которые потребовались Адмиралтейству Великобритании, чтобы отыскать их на этом отдаленном острове. Но к тому времени в живых остался только один из бывших мятежников.

В марте 2012 года, 222 года спустя после мятежа на «Баунти», я прибыл на острова Питкэрн в составе первой научной экспедиции, цель которой заключа-

лась в изучении и оценке состояния подводного мира вокруг них. Во время наших многократных погружений нам удалось заснять морских животных, которым еще никогда не доводилось встречаться с человеком, увидеть девственные коралловые рифы, сохранившиеся в первозданном виде с тех пор, как в эти воды заходил «Баунти».

Экспедиция «Pristine Seas» («Заповедные моря») стала первой в серии запланированных совместно с компанией Blancpain. Она позволила открыть уникальный подводный мир, заслуживающий сохранения для будущих поколений.

(Полный рассказ об экспедиции читайте в Выпуске 12 (декабрь 2012))

Текст: Д-р Энрик Сала / Исследователь-эколог, National Geographic

lettres

DU BRASSUS

Издатель:

Blancpain SA
Le Rocher 12
1348 Le Brassus, Switzerland
Tel.: +41 21 796 36 36
www.blancpain.com
pr@blancpain.com

Руководитель проекта:

Кристель Рэбер Беччия (Christel Räber Beccia)

Главные редакторы:

Кристель Рэбер Беччия (Christel Räber Beccia)
Джеффри С. Кингстон (Jeffrey S. Kingston)

Авторы статей:

Лоран Баллеста (Laurent Ballesta)
Мишель Жано (Michel Jeannot)
Джеффри С. Кингстон (Jeffrey S. Kingston)
Энрик Сала (Enric Sala)

Перевод:

Ирина Журавлева (Irina Zhuravleva)
Вадим Медведев (Vadim Medvedev)

Концепция, Графический Дизайн, Реализация:

TATIN Design Studio Basel GmbH
www.tatin.info

Арт-директор:

Оливер Мейер (Oliver Mayer),
Мари Анн Рэбер (Marie-Anne Räber)

Фотолитография:

Sturm AG, MuttENZ, Switzerland

Подготовка к печати и печать:

Swissprinters Lausanne SA, Switzerland

Фотографы:

Лоран Баллеста (Laurent Ballesta)
Альберто Бальби (Alberto Balbi)
Blancpain
Тимур Гафуров (Timur Gafurov)
Е.Гигаль (E. Guigal)
Этан Дэниелс (Ethan Daniels)
Албан Какуля (Alban Kakulya)
Вилли Море (Willy Moret)
Мари-Пьер Морель (Marie-Pierre Morel)
Джозель фон Оллмен (Joel Von Allmen)
Тьерри Парель (Thierry Parel)
Энрик Сала (Enric Sala/National Geographic)
Марк А. Хайек (Marc A. Hayek)

Напечатано: июль 2012



IB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



X-Fathoms
(Ref. 5018-1730-64A)

Mission partner of



blancpain is a proud supporter of *Polaris* Sea Expeditions



www.blancpain.com

БРИКСЕЛ - БЛАНКОПАН - ЛОНДОН - ЖЕНЕВА - ПАРИЖ - СПИТАБОРГ - ТАЙБЕИ - ТОКИО - ЦУРИХ - ШАНХАЙ
БЕРЛИН - БУЭНОС-АЙРЕС - ГАРЖ - ГЕНЕВА - ГОНКОНГ - ДУБАЙ - ЕКАТЕРИНБУРГ - ЖЕНЕВА - КАНН - МАНРИ - МАКАО - МОНАКО - МОСКВА
МОНПАР - МИКРОН - НЬУ-Йорк - ПАРИЖ - ТЕХАС - СЕУЛ - СИНГАПУР - ТАЙБЕИ - ТОКИО - ЦУРИХ - ШАНХАЙ