

# lettres

DU BRASSUS

JB  
1735  
**BLANCPAIN**  
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



JB

BLANCPAIN

SWISS MADE





ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ И ПОКЛОННИКИ ЧАСОВ,

**ПРЕДСТАВЛЯЮ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ ВЫПУСК 12!**

*Art De Vivre* (букв. с фр. – Искусство Жить) является ключевым элементом ДНК марки Blancpain. Гурманское наслаждение и удовольствие от обладания изысканными часами идут рука об руку. По этой причине мы в каждом выпуске «Lettres du Brassus» обязательно представляем один из лучших ресторанов мира, но на этот раз мы отступили от правила и вместо знакомства с новым рестораном рассказали об изменениях, произошедших в трех, о которых уже писали: «Hotel de Ville» в Крисье, Швейцария; «Lameloise» в Шаньи, Франция; и «Le Pont de Brent» в Монтре, Швейцария. Во всех трех наших многолетних фаворитах сменился шеф-повар, и настало время поведать нашим читателям, что происходит в этих ресторанах после передачи поварского колпака новому поколению. В результате получилась «3 в 1» - вместо одного ресторана, мы рассказали о трех.

Передовица этого выпуска посвящена мировой новинке: первым часам, в которых объединены традиционный Китайский и общепринятый Григорианский календари. Более пяти лет интенсивных исследований и экспериментов увенчались созданием исключительно сложных, инновационных часов.

Я уже писал о нашем партнерстве с Обществом «National Geographic» в проекте «Pristine Seas» («Заповедные моря») и имею честь представить на страницах этого выпуска рассказ д-ра Энрика Сала о его экспедиции на острова Питкэрн, которую спонсировала Blancpain.

Итак, встречайте – Выпуск 12!

**Марк А.Хайек**

*Президент Blancpain*





04

**ТРАДИЦИОННЫЙ  
КИТАЙСКИЙ КАЛЕНДАРЬ**

Впервые в мире: Китайский  
и Григорианский календари  
объединены в одних часах



24

**В СВЯТАЯ СВЯТЫХ  
МИНУТНОГО РЕПЕТИРА**

Взгляд изнутри на процесс  
создания сложных часов



54

**L-EVOLUTION R**

Сплит-хронограф на службе спорта



**НА ОБЛОЖКЕ:**  
Villeret Calendrier Chinois Traditionnel



64

**ТРОЙНАЯ ПЕРЕДАЧА**

Три всемирно прославленных ресторана возглавили новые шеф-повара

82

**ДАМАСКИНАЖ**

На Blancpain старинную декоративную технику применили к циферблатам

92

**ОСТРОВА ПИТКЭРН**

Экспедиция на острова Питкэрн - последнее прибежище мятежников с «Баунти»

## СОДЕРЖАНИЕ

О ЧАСАХ **04** | **ТРАДИЦИОННЫЙ КИТАЙСКИЙ КАЛЕНДАРЬ**  
Впервые в мире: Китайский и Григорианский календари объединены в одних часах

КРУПНЫЙ ПЛАН **24** | **В СВЯТАЯ СВЯТЫХ МИНУТНОГО РЕПЕТИРА**  
Взгляд изнутри на процесс создания сложных часов

ART DE VIVRE **40** | **ДОМЕН «ЖОСМЕЙЕР»**  
Гран Крю из Эльзаса

КРУПНЫМ ПЛАНОМ **54** | **L-EVOLUTION R**  
Сплит-хронограф на службе спорта

ART DE VIVRE **64** | **ТРОЙНАЯ ПЕРЕДАЧА**  
Три всемирно прославленных ресторана возглавили новые шеф-повара

КРУПНЫМ ПЛАНОМ **82** | **ДАМАСКИНАЖ**  
На Blancpain старинную декоративную технику применили к циферблатам

ART DE VIVRE **92** | **ОСТРОВА ПИТКЭРН**  
Экспедиция на острова Питкэрн - последнее прибежище мятежников с «Баунти»

**108** | **ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ**

ТРАДИЦИОННЫЙ  
**КИТАЙСКИЙ  
КАЛЕНДАРЬ**

BLANCPAIN ПЕРВАЯ В МИРЕ ОБЪЕДИНИЛА В ОДНИХ ЧАСАХ  
ТРАДИЦИОННЫЙ КИТАЙСКИЙ КАЛЕНДАРЬ, ГРИГОРИАНСКОЕ  
ЛЕТОИСЧИСЛЕНИЕ И ИНДИКАЦИЮ ЛУННОЙ ФАЗЫ

ТЕКСТ: ДЖЕФФРИ С.КИНГСТОН



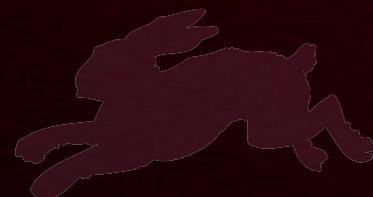
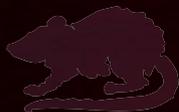
**К**алендарь, синхронизирующий времена года по месяцам, а не по дням. Год иногда составляет двенадцать месяцев, иногда – тринадцать, бывают високосные месяцы, наступление которых не отличается регулярностью. В месяце может быть 29 дней, может 30, и никакой системы. Час, который длится 120 минут. Григорианский календарь с привычной индикацией даты. Лунная фаза... Как все это собрать в одни наручные часы?

На самом деле задача намного сложнее. За часами с различными усложнениями, будь то турбийон, минутный репетир или вечный календарь, стоит двухсотлетняя история часового дела, из которой дизайнеры механизма черпают ответы на вопросы, что и как делать. Но не в случае сведения вместе Григорианского и Китайского календарей. Это должно было стать усложнением, до сих пор никем не осуществленным, и отталкиваться специалистам Blancpain было не от чего. Итак, задача, стоявшая перед дизайнерами механизма, когда пять лет назад они начали работу над созданием модели Villeret Calendrier Chinois Traditionnel,

была крайне сложной. То, что они создали, является уникальной моделью в истории часового дела, соединившей в себе традиционный Китайский календарь и Григорианское летоисчисление.

Если вы неплохой знаток часовых механизмов, то, несомненно, уже связали факты в единое целое и поняли, что это исключительно сложная конструкция. Об этом дает понять всего лишь одна цифра - Калибр 3638 состоит из 469 отдельных деталей. Только календарная платина, разработка которой велась с чистого листа и была исключительно доскональной, предусматривает шесть уровней компонентов! Более 20 тончайших линейных пружин использовано для календаря, каждая стрелка которого полировалась и подвергалась англажу, т.е. фацетировалась, с помощью надфиля (в основном, используется механизированный инструмент). По объективной оценке, новый календарь от Blancpain намного превосходит по сложности «вечник». По сути, в иерархии усложнений Villeret Calendrier Chinois Traditionnel находится ближе всего к минутному репетире. Когда часы достигают та-





---

## МИСТИЦИЗМ КИТАЙСКОГО КАЛЕНДАРЯ ОТРАЖЕН НА ЦИФЕРБЛАТЕ

---

кого уровня сложности, для его сборки привлекаются самые опытные мастера, от которых требуется тонкая, ручная доводка компонентов, необходимая для обеспечения функционирования часов. Понятно, что Calendrier Chinois Traditionnel собирался в мастерской усложнений в Ле Брассю.

Мистицизм китайского календаря отражен на циферблате. Логично начать наше путешествие по нему с указателя, расположенного в верхней его части в положении «12 часов». Он осуществляет традиционную китайскую часовую индикацию, в которой «китайский» час равен приблизительно 120 минутам или двум общепринятым часам. Следовательно, их двенадцать, и на первый взгляд, может показаться, что этот указатель аналогичен стандартному 24-часовому дисплею. Но нельзя упускать из виду радикальную разницу между 24-часовым указателем Григорианского времени и 12-часовой китайской версией. 120-минутный час не сменяется привычным для нас образом на отметке «12». Так, например, первый час суток - «крыса» - начинается в 23:00 и длится до 00:59. За «крысой» следует «час быка», длящийся с 01:00 до 02:59. Затем

«тигр» и т.д. – все часы имеют название какого-нибудь животного. На дисплее есть как цифровая индикация, так и изображения животных: цифры обозначены по наружной окружности, животные – по внутренней.

Расположенное выше окошко предназначено для индикации знаков китайского Зодиака, который не следует путать с привычным для нас, так называемым, западным. Хотя оба они разделены на двенадцать циклов, западный Зодиак привязан к месяцам, а китайский – к годам. Кроме того, все знаки китайского Зодиака - из животного мира, в то время как западный Зодиак хоть и включает нескольких животных, имеет и «неживотные» знаки, например, созвездия.

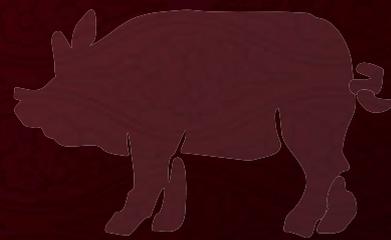
Древняя легенда рассказывает о том, как выбирались животные для китайского Зодиака и почему они распределены именно в таком порядке. Однажды Нефритовый Император издал указ, повелевавший животным явиться к воротам его дворца в 5 часов утра. Очередность их появления и определила бы порядок их правления. Чтобы добраться до дворца, животным предстояло преодолеть бурный поток. Крыса



и кот решили, что самым быстрым способом пересечь его и добраться до дворца к назначенному часу - «переплыть» на спине быка. На полпути крыса столкнула кота в воду и, приближаясь к берегу, сама спрыгнула со спины быка, чтобы вплавь добраться первой. Бык оказался вторым, что обеспечило ему второй порядковый номер в Зодиаке. Тигр прибыл третьим – только его невероятная сила помогла ему справиться с бушующим потоком. Прыгая с камня на камень, кролик успел стать четвертым, хотя чуть не погиб – он-таки свалился в воду, но уцепился за проплывавшее мимо бревно и добрался до далекого берега. Удивительно, но летающий дракон, который, в принципе, должен был бы быть первым, оказался у ворот только пятым. Он задержался, оказывая помощь другим, в том числе кролику, дотащив его бревно до берега. Шестой должна была стать лошадь, но у нее на спине оказался «пассажир», о котором она не знала – змея. Почти у самых ворот она соскользнула с лошади, которая испугалась и встала на дыбы, что позволило змее опередить ее и получить шестое место. Так лошадь оказалась седьмой. Следующие трое животных - коза, обезьяна и петух - составили команду, чтобы помочь

друг другу преодолеть препятствие. Петух увидел плот, а коза и обезьяна быстро распутали водоросли, чтобы освободить его. Оценив их взаимопомощь, Император присвоил восьмой год козе, девятый – обезьяне и десятый - петуху. Собака, добравшаяся одиннадцатой, могла бы доплыть намного раньше, но задержалась, решив порезвиться. Последней была свинья, которая не могла не остановиться, чтобы поесть и немного вздремнуть. Что касается кота, то к тому моменту, как он добрался до дворца, Император объявил, что конкурс закончен. Вот так гласит легенда о знаках китайского Зодиака.

Указатель китайского Зодиака тесно связан с индикатором пяти элементов, или стихий, и десяти небесных ствол, расположенным в положении «3 часа». В центре циферблата изображена монада Инь/Ян. В даосском учении понятия Инь/Ян являются основополагающими. Они олицетворяют собой противоположности, которые должны находиться в гармоничном равновесии и взаимодействии. Чёрный цвет символизирует Инь, а белый – Ян. В вертикальном представлении Инь – это небо, а Ян – земля. Замкнутая




---

## КОНСТРУКТОРЫ BLANCPAIN РАЗРАБОТАЛИ МЕХАНИЗМ, ПОЗВОЛЯЮЩИЙ ОТРАЖАТЬ 60-ЛЕТНИЙ ЦИКЛ ЗОДИАКА, ЭЛЕМЕНТОВ И ИНЬ/ЯН

---

окружность – это Вселенная, а две сплетенные «слезы» означают тесную взаимосвязь противоположностей в природе, соперничающих и дополняющих друг друга. Инь и Ян, в свою очередь, неразрывно связаны с пятью элементами – это Огонь, Земля, Дерево, Вода и Металл, которые символизируют виды энергии, составляющие суть всего сущего во Вселенной. Каждый из этих элементов двойственен и имеет свойства как Инь, так и Ян. Элементы обозначены на внутренней шкале, их Инь / Ян сущность – на наружной. Продолжительность правления каждого из элементов - два года: первый год - Ян (год положительной полярности), второй - Инь (отрицательной полярности). Например, первый год Дерева (Ян) несет в себе понятие сухого дерева; второй год (Инь) - влажной древесины, сырого дерева. По аналогии, первый год Огня (Ян) символизирует пылающий огонь, в то время как второй год (Инь) – погасший. Пять элементов по два года на каждый... Стрелка на этом указателе делает один оборот за десять лет.

Ежегодная смена знака китайского Зодиака в окошке в положении «12 часов» связана с изменениями на указателе элементов и ствол. Полный цикл связан-

ных между собой Зодиака, элементов и стволов охватывает 60 лет. На Рис. 1 показана сегодняшняя часть цикла. Итак, наступающий 2013 - змея-вода-инь. 2014 будет годом лошади (вспомните, как змея опередила лошадь при распределении очередности правления!)–дерева-ян. Соответственно, 2015 – это коза-дерево (по два года на каждый элемент!)-инь. И так далее. Весь этот 60-летний цикл можно видеть на циферблате Villeret Calendrier Chinois Traditionnel.

Для того, чтобы создать механизм, способный показывать три различные обозначения года в течение 60-летнего цикла, дизайнеры Blancpain придумали систему зубчатых передач. Поскольку зодиакальный цикл включает двенадцать знаков, основным компонентом механизма его индикации является колесо с 12-ью зубьями. В свою очередь, каждое изменение положения колеса знаков Зодиака вызывает поворот 10-зубого колеса стрелки указателя элементов. Таким образом, полный поворот колеса зодиакальных знаков влечет за собой полный поворот плюс поворот еще на два зуба колеса стрелки указателя элементов. Еще четыре полных оборота зодиакального колеса, и оба ко-



### Шестидесятилетний цикл

Годы		Знак Зодиака		Элемент		Инь/Ян	
2012	2072	Дракон		Вода	水	Ян	壬
2013	2073	Змея				Инь	癸
2014	2074	Лошадь		Дерево	木	Ян	甲
2015	2075	Коза				Инь	乙
2016	2076	Обезьяна		Огонь	火	Ян	丙
2017	2077	Петух				Инь	丁



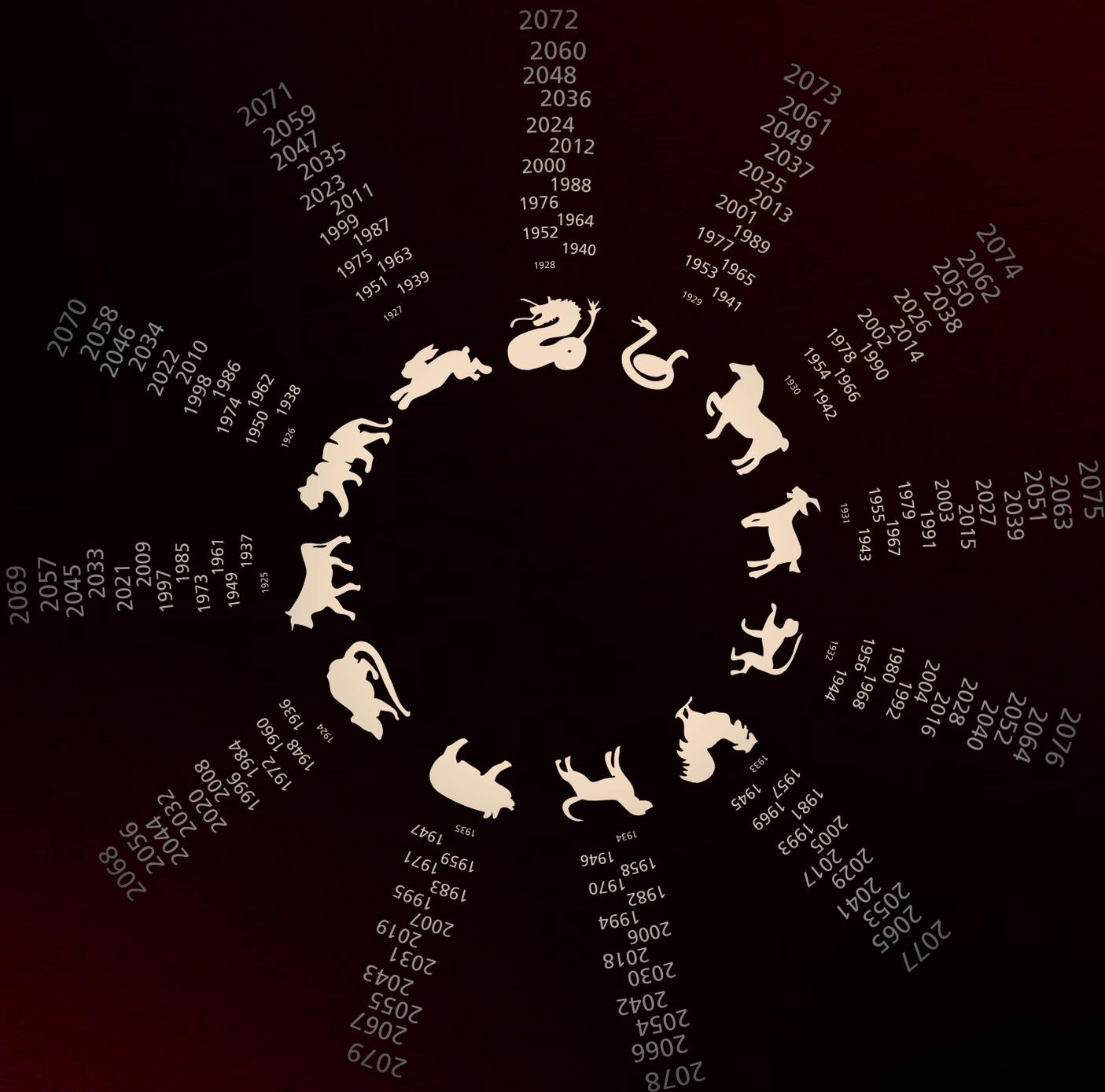
леса – 12- и 10-зубовое - снова окажутся в исходном положении, завершив 60-летний цикл. Напомним, что для традиционного Григорианского вечного календаря цикл состоит из четырех лет, и механизм этого усложнения не требует целой системы зубчатых колес. Он, как правило, включает одну шестерню, совершающую полный оборот раз в четыре года.

Не менее сложной была разработка способа корректировки показаний. Традиционный корректор был признан слишком неудобным, поскольку требовалось - ни больше, ни меньше - 59 коррекций для правильной установки часов с учетом всех указателей. На Blancpain решили все корректировки осуществлять с помощью заводной головки. Владелец может с легкостью, вращая лишь заводную головку, быстро выставить правильные показания всех индикаторов согласно циклу.

Следующая остановка в нашей экскурсии по циферблату – указатель даты, месяца и високосного месяца по Китайскому календарю, расположенный в положении «9 часов». На внутренней шкале этого указателя обозначены символы месяцев, на наруж-

ной – дней. Во многих отношениях именно этот указатель - сердце Китайского календаря. Специалисты определили китайскую календарную систему, как «лунно-солнечную». Простой способ осознать понятие «лунно-солнечного» календаря - думать о нем, как о календаре, в котором в качестве основной единицы используется лунный месяц. «Солнечная» составляющая - вычисление зимнего солнцестояния для определения «тропического» года. В отличие от Китайского, в Григорианском календаре в качестве основной единицы используется солнечный день. При этом цель обеих систем - точный расчет «тропического» года. В случае Григорианского календаря это подразумевает определение точек равноденствия (две в году, когда день и ночь равны по продолжительности). Китайский календарь также фокусируется на солнечных феноменах, но отправным считается день зимнего солнцестояния. При этом обе календарные системы имеют неточности, которые с течением времени накапливаются и требуют периодической корректировки исчисления. Так, каждый обычный год по Григорианскому календарю примерно на шесть часов короче солнечного года, определяющего дни





---

## КИТАЙСКИЙ КАЛЕНДАРЬ СЧИТАЕТСЯ «ЛУННО-СОЛНЕЧНЫМ» И ПРЕДПОЛАГАЕТ КОРРЕКТИРОВКУ ДЛИТЕЛЬНОСТИ МЕСЯЦА И ДОБАВЛЕНИЕ ВИСОКОСНЫХ МЕСЯЦЕВ

---

равноденствия, фактическая дата которых смещается примерно на четверть дня каждый год. Как решение проблемы – добавление одного дня каждые четыре года (шесть неучтенных часов умножить на четыре), и мы получаем високосный год. Аналогичным образом, Китайский календарь, основанный на лунных месяцах, теряет 11 дней, если не вносить поправку. Как в Григорианском календаре каждые четыре года добавляется один день, в Китайском календаре добавляется високосный месяц, чтобы привести исчисление в соответствие с зимним солнцестоянием. Китайский календарь намного сложнее Григорианского. И дело не только в добавлении високосного месяца, которое может произойти в любое время года, но и в варьирующейся продолжительности самих месяцев. Китайское исчисление месяцев называют «синодическим», поскольку они отражают цикл Луны. Средний

синодический месяц составляет 29,53 дней. Чтобы аппроксимировать этот лунный цикл, количество дней в месяце по китайскому календарю установили в 29 или 30 дней; количество длинных и коротких месяцев в году примерно равно. Но и это деление непостоянно, что еще больше усложняет дело – из года в год количество дней в одних и тех же месяцах меняется. В течение ряда лет в определенном месяце может быть 29 дней, в течение нескольких последующих - уже 30. И эти изменения не регулярны. Порядок длинных и коротких месяцев тоже не является системным – поскольку продолжительность месяца определяется по лунному циклу, в зависимости от года после четырех длинных месяцев подряд будут идти три коротких. Сравните с Григорианской системой, в которой за исключением февраля, длина каждого месяца остается неизменной независимо от года.



Таким образом, специалисты Blancpain должны были учесть и это в своей работе. Они оснастили часы Calendrier Chinois Traditionnel корректором даты китайского календаря, расположив его под ушками. Запатентованная система корректировки, разработанная на Мануфактуре, идеально подходит для решения описанной проблемы. Прежде всего, корректор активируется нажатием пальца, в то время как для традиционных корректоров, расположенных сбоку на корпусе, требуется специальный инструмент. Владелец часов должен сначала разыскать этот инструмент, а затем осторожно применить его таким образом, чтобы не поцарапать корпус, если вдруг острый инструмент соскользнет. У «под-ушкового» корректора Blancpain есть еще одно преимущество - сохранение элегантного дизайна корпуса, целостность боковой поверхности которого не нарушена выемкой корректора. Как видно

из названия, фирменный корректор Blancpain скрыт от взора под ушками для ремешка.

Вторая индикация на указателе в положении «9 часов» - китайские месяцы. Здесь также необходимо учитывать, что дополнительный, високосный, месяц возникает в календаре нерегулярно. По китайской календарной системе он имеет тот же номер, что и предыдущий месяц, с дополнительным примечанием, что является високосным. Чаще всего его добавляют после третьего, четвертого, пятого, шестого или седьмого месяца года. Очень редко он добавляется после двенадцатого месяца года. Согласно текущим расчетам, в следующий раз такая ситуация возникнет примерно в 3358 году. Это очень приблизительный прогноз, поскольку расчеты, связанные с добавлением високосного месяца, на период далее, чем 100 лет



IB  
1735  
BLANCPAIN

SWISS MADE



---

## В ЭТИХ ЧАСАХ VILLERET ВОСТОК И ЗАПАД СОЕДИНИЛИСЬ ПОСРЕДСТВОМ ТРАДИЦИОННЫХ ДЛЯ НАС ИНДИКАЦИЙ: ДАТЫ ПО ГРИГОРИАНСКОМУ КАЛЕНДАРЮ И ФАЗЫ ЛУНЫ

---

весьма ненадежны. Даже с текущими расчетами не все ясно, поскольку недавно ученые пришли к выводу, что была допущена ошибка в расчетах на... 1651 год. Для учета високосных месяцев в календарный механизм были инкорпорированы два устройства. Во-первых, это корректор, расположенный под ушком, с помощью которого дается команда повторить прошедший месяц. Но самого по себе корректора оказалось недостаточно – требовалось придумать, как показать, что повторяющийся месяц является високосным. Для этого на Blancpain придумали сделать небольшое окошечко, опять-таки в положении «12 часов», в котором при наступлении високосного месяца и активации корректора появляется красная точка. По истечении високосного месяца точка исчезает. Конечно же, есть и отдельный корректор, предназначенный для исходной установки месяца или его переустановки в случае необходимости.

При бесперебойном ходе часов все нерегулярности Китайского календаря, если они корректировались должным образом, сходятся воедино и обеспечивают своевременную автоматическую смену года. Если в течение года все корректировки с учетом високосного, длинных и коротких месяцев делались своевременно, новый год на часах наступит ровно в первый день Китайского Нового Года. Календарный механизм часов обеспечит автоматическую корректировку и других указателей.

В часах Villeret Calendrier Chinois Traditionnel Восток и Запад соединились посредством добавления двух традиционных для нас индикаций. Во-первых, это индикация даты по Григорианскому календарю. Как и в других часах Blancpain Villeret с указанием фазы Луны, дату показывает центральная стрелка на 31-дневной круговой шкале. Змеевидная форма стрелки – дань






---

**ДЛЯ НАСТРОЙКИ ВСЕХ УКАЗАТЕЛЕЙ В ЧАСАХ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПЯТЬ ЗАПАТЕНТОВАННЫХ  
BLANCPAIN КОРРЕКТОРОВ, ТРАДИЦИОННО РАСПОЛАГАЕМЫХ ПОД УШКАМИ**

---

почти двухсотлетней традиции в часовом деле. Изначально эта форма была придумана для того, чтобы отличать стрелку дополнительной индикации, например, даты от основных часовой и минутной стрелок. Для еще лучшей удобочитаемости она сделана из вороненой стали и имеет синий цвет. Для коррекции даты по Григорианскому календарю под ушками имеется еще один корректор.

Второй традиционный календарный индикатор – указатель фаз Луны. Он также изначально устанавливается и регулируется с помощью фирменного «под-ушкового» корректора.

Если вы подсчитаете количество индикаций Китайского и Григорианского календарей, устанавливаемых с помощью корректоров, то их окажется пять. Но ведь ушек всего четыре! Все верно – пятый корректор выне-

сен на заднюю крышку и располагается в положении «9 часов». Но все корректоры объединяет одно общее свойство - ими можно воспользоваться в любое время дня и ночи без риска нанести вред сложнейшему механизму календаря. Компания Blancpain считается пионером в разработке безопасных механизмов, то есть таких, которыми владелец часов может манипулировать вручную без угрозы сломать. Как правило, в часах с календарем в прилагаемой к ним инструкции по эксплуатации всегда оговаривается промежуток времени, в течение которого запрещено осуществлять корректировку показаний. Предписание обычно выделено жирным шрифтом, и это правильно - если произвести ручную регулировку в течение запрещенного времени, можно сломать тонкие шестерни зубчатых передач механизма, уже начавших автоматическую смену индикации. Риск этого полностью исключен в часах Villeret Calendrier Chinois Traditionnel, поскольку каж-

---

## БАЗОВЫЙ КАЛИБР ВОБРАЛ В СЕБЯ ВСЕ ПОСЛЕДНИЕ ДОСТИЖЕНИЯ МАНУФАКТУРЫ

---

дый из корректоров при нажатии в первую очередь отсоединяет свою часть механизма, которая могла бы быть задействована в автоматической переустановке показаний, поэтому конфликт между ручной и автоматической переустановкой не возникает. Таким образом, сложный механизм календаря полностью безопасен и защищен. И последний штрих, привнесенный Blancpain в удобство корректировки часов: фирменное iPad / iPhone приложение ежедневно показывает правильные данные для китайского календаря, избавляя владельца от необходимости самостоятельно искать информацию и обращаться к другим источникам.

Базовый калибр Villeret Calendrier Chinois Traditionnel выбрал в себя все последние достижения Blancpain: три последовательно соединенных заводных бараба-

на, свободно подвешенное балансовое колесо из титана с регулировочными винтами из золота. Вместе они обеспечивают семидневный запас хода.

Новые часы Calendrier Villeret предлагаются в двух версиях: из красного золота и платины. В обеих версиях часы оснащены эмалевым циферблатом, уникальным тем, что индексы на нем накладные. Часы из платины будут выпускаться ограниченными сериями по 20 штук в год. На каждом часе будет ставиться знак китайского Зодиака, соответствующий году выпуска модели. Серия часов из красного золота не лимитирована. •







# В СВЯТАЯ СВЯТЫХ МИНУТНОГО РЕПЕТИРА

ЕСТЬ МЕСТА, ПОБЫВАТЬ В КОТОРЫХ МЕЧТАЕТ КАЖДЫЙ ЦЕНИТЕЛЬ ЧАСОВ. И В ИХ ЧИСЛЕ – ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ МАСТЕРСКИЕ, ГДЕ ЭТИ ЧАСЫ РОЖДАЮТСЯ. КОМПАНИЯ BLANCPAIN В ГОРОДЕ ЛЕ БРАССЮ, УЮТНО РАСПОЛОЖИВШЕМСЯ СРЕДИ ЗЕЛЕННЫХ ДОЛИН И СНЕЖНЫХ ВЕРШИН, ОБЛАДАЕТ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ В ТОМ, ЧТО КАСАЕТСЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЧАСОВ. ЧТОБЫ УБЕДИТЬСЯ В ЭТОМ, СТОИТ ЛИШЬ ВОЙТИ В МАСТЕРСКУЮ, ГДЕ СОЗДАЮТСЯ МИНУТНЫЕ РЕПЕТИРЫ. СМОТРИТЕ И СЛУШАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО, ИБО ЭТО СВЯТАЯ СВЯТЫХ – ЗДЕСЬ ПИШЕТСЯ И ЗВУЧИТ МУЗЫКА ВРЕМЕНИ.

ТЕКСТ: МИШЕЛЬ ЖАНО



**На часовой мануфактуре мастерские, где часам придаются усложнения, являются привилегированной зоной, в которой сводятся вместе уникальные профессиональные навыки. Все часовщики, даже начинающие, мечтают работать там когда-нибудь. Это стало бы пиком их карьеры. В мире часовых усложнений одно из них господствует над остальными - над турбийонами, вечными календарями и уравнениями времени. Это минутный репетир. И мастерская, где их создают, всегда стоит особняком. Войдите в это святилище на цыпочках, затаите дыхание, и вы сможете услышать мелодичные удары гонга, отбивающего часы, четверти часа и минуты.**

Дон! Дон! Дон ! Дон ! Дин-дон! Дин-дон! Дин! Дин! Дин! Дин! Дин! Это древняя мелодия из эпохи, когда отсутствовало электричество, когда карманные часы на прикроватной тумбочке подсказывали время без необходимости зажигать свечу. Счастливым обладателям этих механических и акустических чудес требовалось лишь передвинуть рычажок на корпусе часов, чтобы зазвучала мелодия. С тех пор формат не изменился: часы отбиваются в низкой тональности, минуты – в высокой, а четверти часа – двойным ударом высокой и низкой тональности. Таким образом, нужно просто посчитать количество одинарных ударов низкого звучания, означающих часы (4), добавить две четверти (полчаса), а затем еще пять высокотоновых ударов (5 минут), чтобы получилось 4:35 - вставать еще слишком рано.

#### **Готовность через пять-шесть недель**

На мануфактуре Blancpain командой мастерской усложнений из 18 человек руководит Мустафа Ауани. Этот француз марокканского происхождения – глубоко знающий свое дело часовой мастер, способный решить самую трудноразрешимую




---

**МАСТЕРСКИЕ, ГДЕ ЧАСАМ ПРИДАЮТСЯ  
УСЛОЖНЕНИЯ, ЯВЛЯЮТСЯ ПРИВИЛЕГИРОВАННОЙ  
ЗОНОЙ, В КОТОРОЙ СВОДЯТСЯ ВМЕСТЕ УНИКАЛЬНЫЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ.**

---

проблему. Даже самые сложные часы, попавшие в его руки, не способны утаить от него секреты. Средний возраст членов его команды - 33-34 года, самому младшему – 25. *«Это слишком рано, чтобы работать в мастерской усложнений, потому что для работы с такого рода механизмами нужен опыт. И все же это возможно. Все зависит от конкретного человека, его способностей, навыков и мотивации. Но в любом случае, нужно быть энтузиастом. На изготовление репетира требуется пять-шесть недель, иногда больше. Вы должны быть терпеливы и сноровисты. Чтобы преуспеть, вам должно повезти встретить «правильных» людей во время периода обучения».*

#### **Начиная с платины**

Заместитель Мустафы, Лоран Саломон, согласен с боссом. Он убежден, что сам он встретил нужных людей в нужное время. Люди, передающие, как вирус, свои знания и умения, наделяют вас доверием и дают вам шанс и желание двигаться дальше. Лоран отвечает за производство минутных репетиров, но даже он не может рассказать о них всего. Как мастера попадают в его мастерскую, где рождается король всех часовых усложнений? *«Этот путь долг. Вы начинаете со сборки элементарного механизма, постепенно усложняя задачу. Добавляете платины – для индикации даты, годового и вечного календаря. Затем вы замахиваетесь на турбийон и, может быть, уравнение времени. Когда вы дойдете до репетира, значит, вы достигли вершины.*



---

**У КАЖДОГО МАСТЕРА СВОИ ПРИЕМЫ, СВОЙ СТИЛЬ И СЛУХ,  
ПОЭТОМУ КАЖДЫЙ МИНУТНЫЙ РЕПЕТИР УНИКАЛЕН.**

---

*Свое место в этой иерархии надо заслужить потому что в часовой индустрии есть всего несколько компаний, которые делают репетиры действительно от А до Я. Нам повезло - здесь мы делаем их, начиная с основной платины».*

Над репетирами на Мануфактуре работают шесть мастеров. Четверо из них - Ромен, Фелисьен, Лоран и Микаэль - занимаются непосредственно изготовлением, Норберт обеспечивает послепродажное обслуживание, а шестой член команды, Георг, также занимается послепродажным обслуживанием, но исключительно суперсложной модели 1735. Этих часов было выпущено всего 30 штук, но по вполне понятным причинам их обслуживание требует времени, отнимая практически его всё у этого высококвалифицированного мастера. «К сожалению, некоторые клиенты рассматривают их, как если бы это были обычные спортивные часы, а ведь они не являются водонепроницаемыми, - сетует Мустафа Ауани. - Иногда они возвращаются к нам полностью ржавыми внутри, и требуется не менее шести месяцев на их восстановление. Та же проблема с так называемыми «простыми», традиционными минутными репетирами, в которых водонепроницаемость не была целью, за исключением разве что, нескольких небольших серий. Водонепроницаемость корпуса взаимосвязана с качеством звука. Мы добились этого сочетания в нашем новом калибре, и все же следует учитывать, что герметичный корпус для минутного репетира – особая статья».



### Сплоченная команда

Команда «минутного репетира» маленькая и очень сплоченная. Если принять во внимание скорость производства, характер решаемых задач, исключительную тщательность в отношении мельчайших деталей – не только из «любви к искусству», но и по техническим причинам, то покажется, что ты попал в прошлый век. Это впечатление усиливается тем фактом, что каждые часы создаются с нуля, а это сегодня встречается крайне редко в часовом производстве. Концепция небезынтересна, и ее преимущества очевидны, впрочем, как и недостатки работы в такой «капсуле времени». Но факт остается фактом - если минутный репетир изготовлен от начала до конца одним мастером, то это гарантия его качества, а методы мастера несовместимы с широко распространенной гонкой за производительностью .

У каждого мастера свои приемы, свой стиль и слух, поэтому каждый минутный репетир уникален. Означает ли это, что его создатель распознает свое творение, если оно вернется в сервис? Этот вопрос вызывает у Мустафы Ауани улыбку. *« Конечно, узнает. Хотя, по большому счету, все репетиры одинаковы. Я говорю о последовательности процесса, методологии и понимании того, как следует осуществлять ту или иную операцию от сборки механизма до его установки в корпус. Основная работа должна быть одинаковой. Руку мастера вы сможете распознать по декору или ширине фаски».*

### Преимственность мастерства

Цель такого подхода, основанного на диалоге и обмене идеями, состоит в том, чтобы обеспечить безупречное качество изготавливаемых часов и единообразие продукции снизу доверху всей производственной пирамиды. Это также способ сохра-

КРУПНЫЙ ПЛАН

---

МЫ ВСЕ СТРЕМИМСЯ ДЕЛАТЬ СВОЮ  
РАБОТУ НА ВЫСОЧАЙШЕМ УРОВНЕ, МЫ  
ВСЕ НЕМНОЖКО ФАНАТИКИ...

---





нить и передать навыки следующим поколениям. Сегодня менталитет в мастерских изменился. В старые времена каждый мастер тщательно охранял свои маленькие секреты, унося их с собой на пенсию. Теперь секреты раскрыты, и в моде обмен знаниями, информацией, наблюдениями и идеями. *«Секретов больше нет», - заявляет руководитель подразделения. - Обмен знаниями в небольшой команде порождает доверие и создает дух сплоченности и гармонии, что, несомненно, способствует повышению качества конечного продукта».*

### **Послепродажное обслуживание – истинная мера**

В Ле Брассю производство сложных часов и их послепродажное обслуживание тесно взаимосвязаны. Тому есть несколько причин. Послепродажное обслуживание является истинной мерой качества изготовления. Это кладезь очень полезной информации, которая позволяет часовщикам постоянно совершенствовать свои изделия, помогает в разработке новых калибров и моделей и их воплощении в жизнь. Если часы приходят обратно, это не обязательно означает, что имела место ошибка сборки. Причина может заключаться в фундаментальных технических проблемах дизайнера или износа материалов.

---

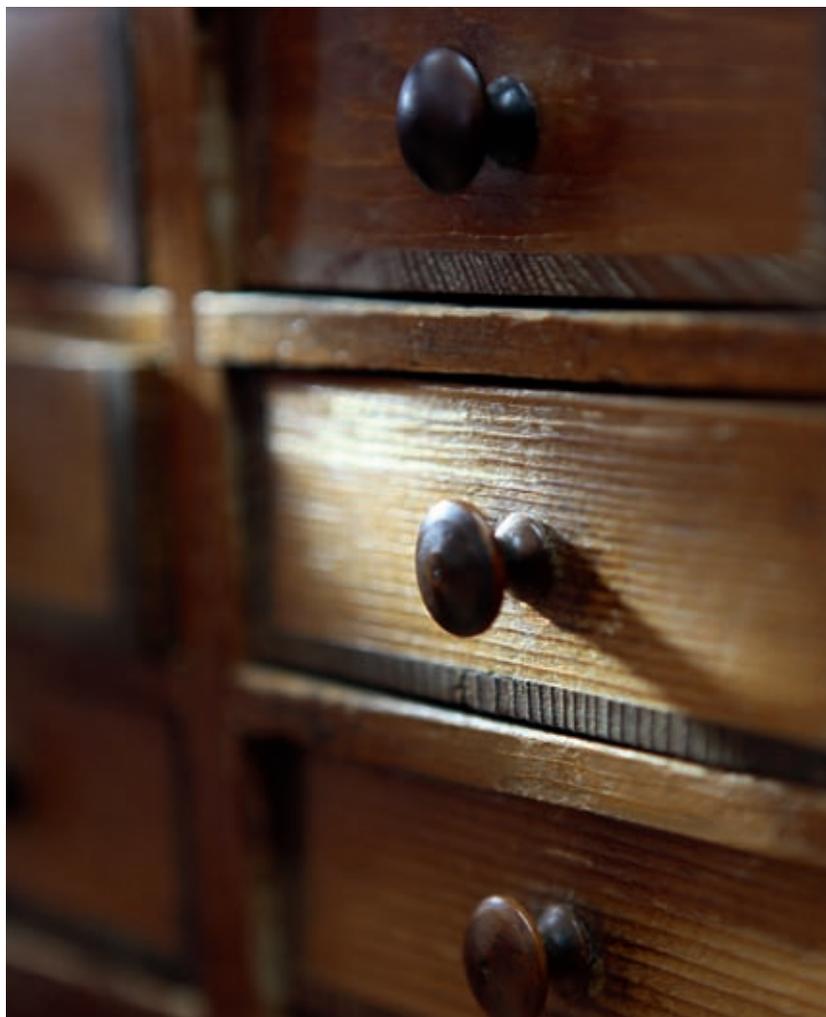
### **ПОЧЕМУ С МИНУТНЫМ РЕПЕТИРОМ ТАК СЛОЖНО ИМЕТЬ ДЕЛО?**

---

«Реальная жизнь» часов на запястье в течение долгого времени - самый бескомпромиссный тест. Анализ и диагностика, осуществленные специалистами из мастерской усложнений, дают информацию по всем стадиям производственного цикла, что позволяет значительно улучшить будущие модели.

Производство и послепродажное обслуживание тесно переплетены еще и из практических соображений. Такая комбинация требует от часового мастера большой гибкости. Производственное отделение Blancpain в Ле Сантье предоставляет мастеру из Ле Брассю полный набор компонентов, необходимых для сборки калибра от А до Я. Работа занимает от одной до нескольких недель, в зависимости от калибра, и пять или шесть недель требуется для изготовления собственно минутного репетира. Мастер полностью погружается в работу, спокойно и уверенно проходя каждый этап с полной концентрацией, которой требуют эти сложные механизмы. Но в случае особой срочности он отложит выполнение текущего задания и займется экстренным заказом. *«Когда часы возвращаются на гарантийный ремонт, мы должны реагировать быстро, чтобы вернуть клиенту часы обратно как можно быстрее. Чаще всего это мелочи – технические проблемы или повреждения вследствие падения или удара часов».*

Время, необходимое на ремонт, варьируется в зависимости от того, какие работы потребуется произвести. *«Обычно, как в случае с моделью 1736, которую мы получили сегодня, ремонт занимает две недели, включая технический контроль и проверку запаса хода. Парадоксально, но на ремонт этой модели мастеру требуется меньше времени – три-четыре дня, чем на последующую проверку и тестирование».* Качество ремонта должно быть безупречным, поэтому тщательная проверка очень важна. Это означает, что иногда клиенту приходится подождать, но если он – настоящий ценитель часов, то должен понимать, что стоит за ремонтом такого рода часов. Тем не менее, главное правило гласит: часы должны быть возвращены владельцу как можно скорее, идеально отремонтированные, с почищенным и отполированным корпусом, чтобы у хозяина возникло ощущение, будто он приобрел новую вещь».



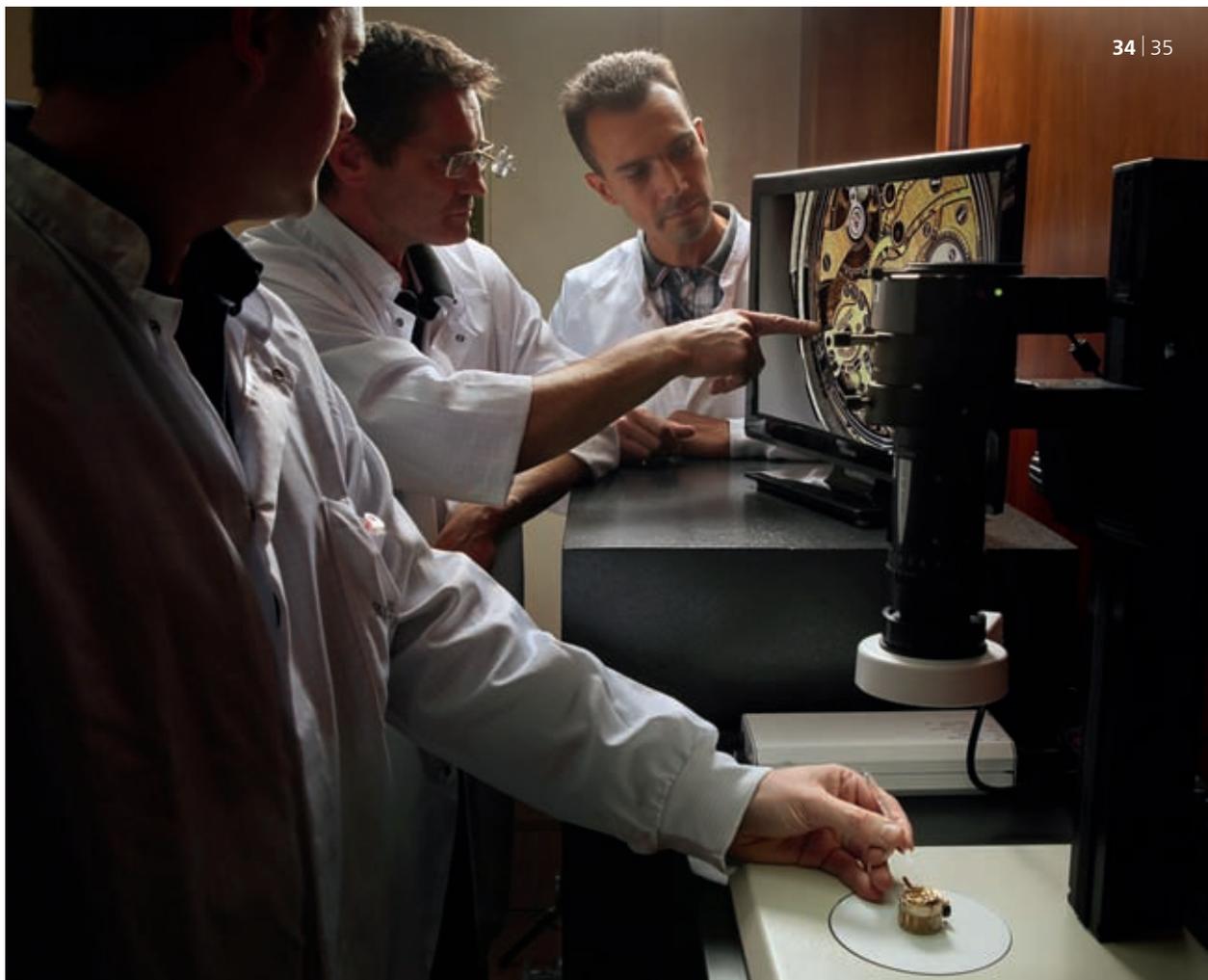
### Северный склон Айгера

Почему с минутным репетиром так сложно иметь дело? Идет ли речь о его изготовлении или последующем ремонте, он всегда попадает в руки опытных и очень квалифицированных мастеров. В конечном итоге требуется получить идеально отлаженный механизм из 450 компонентов. Конечно, не каждому по плечу эта работа. Все часовщики знают об этом и испытывают глубокое профессиональное уважение к тем, кому она по плечу. Точно так же, как альпинисты и горные проводники преклоняются перед теми, кто покорил северный склон Айгера.

За каждым изготовленным часами стоят несколько эмоционально насыщенных недель работы мастера, полных открытий и разочарований. Столько трудностей требуется преодолеть, сотни раз повторить одну и ту же операцию, порой разобрать уже готовый механизм, чтобы затем опять собрать и настроить. Пусть это похоже на игру, но отнюдь не легко. Лоран вспоминает: *«Раньше я порой приходил вечером домой в полном отчаянии, снедаемый мыслями о том, как решить ту или иную задачу. Но с опытом приходит понимание того, что, в конечном итоге, ты обязательно найдешь ответ, и в этом контексте ты расслабляешься, и твоим близким тоже становится легче. Но, по правде говоря, мы просто учимся скрывать, что продолжаем думать о проблеме. Мы все стремимся делать свою работу на высочайшем уровне, мы все немножко фанатики и расплачиваемся за это. И все же... никаких сожалений».*

### Основная трудность

Основная сложность при создании минутного репетира, механизм которого должен дополнительно предусматривать бой, заключается не столько в количестве подлежащих сборке компонентов, сколько в их размере и характере. Главная проблема



– уменьшить столь замысловатый и сложный узел до такого размера, чтобы он поместился в корпус элегантных наручных часов. И как это вообще работает? Практически во всех репетирах с боку на корпусе имеется продольно-скользящий рычажок, на который следует нажать, когда вы захотите услышать, сколько же времени. Нажимая на рычажок, вы взводите пружину. При отпуске она передает энергию на механизм боя, который сразу же начинает отправлять свое музыкальное послание. Не стоит забывать, что минутный репетир не берет дополнительную энергию от основного механизма, который тот направляет на выполнение других функций. При этом механизм часов может быть как с ручным, так и автоматическим заводом и иметь дисплей автомата.

### **Чтобы было правильно**

Итак, всего лишь касанием большого пальца вы придаете ударному механизму достаточно энергии, чтобы немедленно привести в действие молоточки, которые начинают ударять по гонгам. Однако, чтобы количество ударов до минуты соответствовало реальному времени, его «находят» механически. Поисковая роль отведена щупам, тонким рычажкам, которые опускаются на храповое колесо и улитки, ответственные за часы, четверти часа и минуты.

Вот как специалисты Blancpain описывают процесс: *«Минутный репетир – это, по сути, система угловых перемещений. Щуп регулирует величину угла в зависимости от времени, которое следует отбить»*. Понятно, что этот маневр занимает куда меньше времени, чем его описание, ведь как только рычажок отпускается, часы начинают отбивать время.



Механизм репетира очень непрост в изготовлении, потому что он требует абсолютной точности и потому что его составляющие, которые нужно собрать в единый, сложный узел, порой едва видны невооруженным глазом. В собранном виде детали механизма соприкасаются друг с другом. «Нам приходится подгонять их друг к другу таким образом, чтобы между ними были минимальные зазоры». Но почему детали сразу нельзя сделать нужного размера? «Это невозможно, потому что производственные допуски и так исчисляются в микронах. Поэтому окончательная подгонка каждого компонента осуществляется вручную путем удаления какого-то количества металла. И так деталь за деталью».

#### **«Подарочный набор» компонентов**

У мастера, собирающего минутные репетиры, имеется целый арсенал всяких профессиональных мелочей и инструментов, не используемых при изготовлении обычных часов. Он систематически полирует все компоненты, чтобы повысить твердость металла, из которого они изготовлены, и не допустить преждевременного износа. *«Если мы не будем полировать, например, сборочные платины, они будут ломаться уже после десяти запусков механизма,»* - поясняет Лоран Саломон, переходя к описанию различных стадий сборки, начиная с получения «подарочного набора» компонентов из Ле Сантье. Все детали обязательно проверяются, даже несмотря на то, что некоторые из них, например, мосты, уже декорированы и не могут быть переделаны. При этом мастер выполняет прямое зернение и фацетирование остальных деталей после корректировки их размера и формы.

Работа начинается с оценки поверхности пружин, а затем осуществляется сборка регулятора – узла, ответственного за ритм боя. Главная задача здесь – обеспечить



минимальную величину свободного хода. После этого мастер собирает узел следующего усложнения, затем следующего и т.д. Детали поочередно полируются – каждая с помощью специального состава в зависимости от материала, из которого изготовлена деталь.

### **Сборка и... разборка**

Порой подузлы приходится собирать заново. Необходимость этого определяется на следующем этапе сборки, когда выясняется, что в таком виде подузел не подходит. Вы вынуждены разобрать его до основания и осуществить сборку заново. Все последовательные операции производятся с неослабевающим вниманием и тщанием.

Установив очередной компонент репетира, требуется его подогнать. *«Взять, к примеру, платины. Отверстия в них по диаметру всегда меньше осей, и мастер вручную подгоняет их друг к другу. Мастер должен снять некоторое количество металла, чтобы обеспечить нужный зазор для безопасной работы узла. То же касается храповых колес, которые корректируются с точностью до микрона с помощью развертки».*

На то, чтобы собрать отдельные узлы, уходит неделя. Затем настает черед сборки механизма целиком – соединяются воедино предварительно собранные подузлы, заводной вал, шестерни и переводные колеса с учетом «сухих» зазоров, поскольку на этом этапе смазка не применяется.

На следующем этапе сборки производится установка спирали Бреге на балансовое колесо. После монтажа системы зубчатых передач и смазки, базовый механизм, с ручным или автоматическим заводом, оснащается узлами индикации даты, турбий-

оном и т.п. и отлаживается. Если ход механизма будет сочтен удовлетворительным после проверки в шести положениях, мастер приступает к самой волнительной части работы – установке минутного репетира.

### **Мир звуков**

Прошло три недели, а сборка продолжается. Компоненты механизма подгоняются друг к другу по мере их установки. Это называется «черновой сборкой», когда выверяются зазоры и пространства для свободного хода отдельных деталей.

Дин! Дон! Между ударами должен быть промежуток не менее двух ударов гонга. Это правило. Высота звука зависит от длины гонга. То есть его звучание – вопрос выбора правильного размера. *«Мы не пытаемся сыграть какую-то конкретную ноту, - поясняет Лоран. – Мы стремимся добиться правильной паузы между ударами. Только после этого мы можем приступить к настройке гонгов. Для получения кристально-чистого звука они должны иметь возможность свободно вибрировать. Резкий, неприятный звук неприемлем, он должен быть приятным и объемным».* Чтобы

---

## **ДО САМОГО КОНЦА НЕТ НИКАКИХ ГАРАНТИЙ И КРАТЧАЙШИХ ПУТЕЙ.**

---

добиться этого, гонги, представляющие собой изогнутые стальные прутки, приварены в определенном порядке к держателям. Качество сварки является очень важным моментом – оно должно быть безупречным. То же касается и держателей – они должны быть идеально интегрированы в механизм и располагаться абсолютно горизонтально. Винты тоже должны быть без малейшего изъяна, поскольку, когда дело касается звучания, все зависит от мелочей.

Так называемый кафедральный гонг отличается своей длиной. В то время как длина обычных гонгов несколько короче длины окружности механизма, длина кафедральных гонгов составляет до полутора с лишним длин окружности механизма. И как результат – более полное звучание. А если звук будет немного глухой, конец гонга срезается под углом.

А когда все это сделано, механизм полностью разбирается, детали промываются, собираются заново и смазываются. Он снова отлаживается вручную, после чего помещается в корпус. Напряженность возрастает. Звучание минутного репетира внимательно прослушивается перед и после помещения в корпус – и здесь могут поджидать сюрпризы. Фальшивая нота или проблема со стрелками и... все нужно начинать с самого начала.

До самого конца нет никаких гарантий и кратчайших путей. Об этом часовые мастера, специалисты по минутным репетирам, знают из собственного опыта. И воспринимают эту неопределенность, как одно из достоинств своего ремесла. •





# ДОМЕН «ЖОСМЕЙЕР»

---

ВНЕДРЕНИЕ БИОДИНАМИКИ В ЭЛЬЗАСЕ

---

ТЕКСТ: ДЖЕФФРИ С.КИНГСТОН



Прогуливаясь по виноградникам, расположенным - на зависть многим! – на верхних участках склонов Гран Крю Энгст, возвышающихся между эльзасскими деревушками Ветолшем и Винценхейм, винодел и управляющий Винного Дома «Жосмейер» Кристоф Эрхарт решает множество задач. Осталось всего три недели до планового начала сбора урожая, и он периодически набирает пригоршню оранжевой известковой почвы, чтобы проверить степень ее влажности после недавнего дождя, ощупывает вполне созревшую гроздь винограда сорта Рислинг или срывает листок, закрывающий ягоды от последних лучей солнца перед началом сезона дождей. Он молниеносно диагностирует заболевание, которое заметил на одной из лоз. Ничто не ускользает от его многоопытного взгляда. При этом управляющий успевает отвечать на сыплющиеся на него вопросы о новой - по меркам французского виноделия - системе классификации Гран Крю, принятой в Эльзасе. В ответах мсье Эрхарта нет недостатка в иронии.

Несколько сотен ярдов вниз по склону, рядом с еще одним участком домена «Жосмейер», где посажен виноград сорта Оксерруа, вино из которого после




---

### ЛУЧШИЕ ВИНА ДОМА «ЖОСМЕЙЕР» ПРОИЗВОДЯТСЯ ИЗ ВИНОГРАДА С ПРЕСТИЖНЫХ ВИНОГРАДНИКОВ «БРАНД» И «ЭНГСТ» КАТЕГОРИИ ГРАН КРЮ

---

бутирования обозначается как «Н», установлен указатель времен Римской империи. Ирония заключается не в том, что уже в четвертом веке римляне делали здесь хорошее вино, а в том, что французы удосужились классифицировать этот и ещё пятьдесят других эльзасских виноградников как Гран Крю лишь около 30 лет назад.

По-видимому, классификация «запоздала» вследствие переизбытка демократии. Первая комиссия по Гран Крю была образована в регионе лишь в 1973 году. Все ее усилия оказались бесполезными, поскольку так и не удалось достичь согласия в том, какие виноградники следовало признать лучшими по сравнению с другими. Несколько иначе обстояло дело с принятием такого решения два года спустя, в 1975. Однако утвержденная классификация и соответствующие правила вступили в силу лишь в 1983 году – у несогласных было достаточно времени, чтобы примириться с новым порядком. Мсье Эрхарт, являющийся в настоящее время

вице-президентом Комиссии по Гран Крю, преисполнен оптимизма в связи с достигнутым прогрессом – 51 виноградник классифицирован как Гран Крю, и домен «Жосмейер» с общей площадью виноградников 26 га включает два крупных виноградника категории Гран Крю – Энгст и Бранд. Помимо классификации виноградников, Комиссии удалось выработать систему квалификации сортов винограда, вино из которых при бутылкировании может маркироваться как Гран Крю: Рислинг, Гевюрцтраминер, Пино Гри и Мускат д'Альзас. На просьбу предсказать, не пойдет ли Комиссия по уже известному пути, как, например, в Бургундии, где были идентифицированы не только виноградники Гран Крю, но и Премьер Крю – уровнем ниже, но все же отличного качества, мсье Эрхарт лишь пожимает плечами. Такое же пожатие плеч стало ответом на вопрос о возможности разбивки достаточно больших виноградников Гран Крю на меньшие участки, называемые *parcels*, опять-таки а-ля Бургундия, чтобы терруар был более ярко выраженным.






---

**РУКОВОДИТ ДОМЕНОМ ТРИУМВИРАТ: СЕСТРЫ ЖОСМЕЙЕР,  
ИЗАБЕЛЬ И СЕЛИН, И КРИСТОФ ЭРХАРТ**

---

В рамках происходящей в Эльзасе эволюции системы Гран Крю домен «Жосмейер» позиционирован идеально точно. Официально все виноградники, классифицированные как Гран Крю, равны. Неофициально же три-четыре из них признаны лучшими, и два из них - Энгст и Бранд – являются звездами домена «Жосмейер» (остальные работают над тем, чтобы в максимальной полноте проявить свой потенциал!). Расстояние по прямой между виноградниками Энгст и Бранд составляет 3-4 километра, но, несмотря на такую явную близость, они очень отличаются друг от друга. Будучи оба обращенными на юг, они имеют абсолютно разную почву. Для песчаной почвы виноградника Бранд характерно высокое содержание разложившегося гранита, поэтому вина из его винограда прозрачные и ярко выраженные. Мсье Эрхарт предпочитает французское слово *“ciselé”*, что буквально можно перевести, скорее, как «вычлененное». Более тучная почва участка Энгст придает вину совершенно другой характер. Плотная и известняковая, она делает его более



насыщенным и мощным. Однако оба эти виноградника отличаются специфическим микроклиматом. Виноградник Эрхарт обращен на долину и виноградник Бранд, расположенный на противоположном склоне, и словно опоясывает деревушку Винценхейм, где находятся винные подвалы «Жосмейер». Для обоих виноградников характерно аномальное осадкообразование, поскольку холмы, защищающие долину с запада, служат дождевым «блокатором». При проливных дождях в Мюнстере или чуть севернее, в Кайзерсберге, виноградники Бранд и Энгст остаются сухими. На их долю приходится треть количества осадков, выпадающих в близлежащих районах, что в период сбора урожая является залогом качества вина.

Винодельческое хозяйство «Жосмейер», созданное в 1854 году, - семейное предприятие в четвертом поколении. Сегодня им управляет триумvirат: две сестры Жосмейер, Изабель и Селин, и Кристоф Эрхарт, пришедший в компанию в 1995 году, женившись на Изабель. После развода все они сохранили хорошие отношения внутри триумvirата, не нарушив гармоничного распределения обязанностей по управлению компанией: Кристоф, являясь управляющим директо-

ром, занимается виноградниками, Изабель – винодел, а Селин – президент компании, ведающий финансовыми и административными вопросами. Если понаблюдать за тем, как взаимодействуют эти трое, особенно когда в дождливый уикенд поток туристов в дегустационных залах неиссякаем, то их любовь к своему делу и гордость за производимые ими вина становится очевидной. Вот наглядный пример. Молодая пара из Бразилии, не говорящая по-французски, вошла в дегустационный зал с желанием попробовать вино. Сразу было понятно, что молодые люди не купят ни одной бутылки, но это никак не отразилось на отношении к ним хозяев – их тепло встретили, предложили широкий выбор образцов вин на пробу и, преодолевая языковой барьер, с удовольствием ответили на вопросы.

Преданность всех троих своему хозяйству и высочайшее качество вин – религия в домене «Жосмейер». С 1998 года их конек – биодинамические технологии. Сегодня между различными технологиями виноградарства не только во Франции, но и во всем мире зияет пропасть. Модернисты предпочитают высокие технологии во всем их многообразии – в почете химические анализы, инсектициды, гербициды, фунгициды,



минеральные удобрения... Если лоза выглядит излишне напряженной, надо дать ей пилюлю – в фигуральном смысле, конечно. Для каждой хворобы винограда – свой способ химического лечения. Биодинамика же придерживается прямо противоположной позиции. И первый ее принцип – не использовать на виноградниках химические препараты. Ни немножко, ни иногда – НИКОГДА! Полностью органический подход. Более того, мсье Эрхарт – сторонник компостных удобрений собственного производства. В их состав входят шесть различных трав, кора плюс отходы винопроизводства и соплодия винограда, которые, по мнению Эрхарта, являются идеальным питательным веществом для вина. Ромашка, дубовая кора, крапива жгучая и другие компоненты компостируются вместе в течение года, после чего смесь используется на винограднике в качестве удобрения.

При этом в хозяйстве «Жосмейер» идут даже на шаг впереди модернистов. Хотя их биодинамические рецепты выглядят порой мистическими и несколько... странноватыми, на первый взгляд. Используемые апогетами биоорганические препараты имеют нумерацию от 500 до 509. Возьмем, к примеру, препарат 500.

---

### БИОДИНАМИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПОРОЙ ВЫГЛЯДИТ КАК ОККУЛЬТНЫЙ РИТУАЛ

---



Согласно предписанию, следует взять полый коровий рог, плотно заполнить его навозом и закопать в землю поздней осенью. По весне рог откапывается, его содержимое растворяется в большом количестве воды и разбрызгивается по почве виноградника. У многих при знакомстве с подобными биодинамическими методами брови ползут вверх от удивления. Однако все эти технологии имеют под собой вполне научную основу. Так, коровий рог – идеальная среда для развития разнообразных пробиотических бактерий, и анализ препарата 500 показывает необычайно высокую их концентрацию. Но обеспечивает ли такая технология получение большего количества бактерий и притом лучшего качества по сравнению с фармацевтическим способом в чашке Петри? Никто не знает. Все дело в плодородной почве, настаивают некоторые. Но в хозяйстве «Жосмейер» и других доменах – последователях биодинамики, таких как, например, известный домен «Лефлев» в Пюлиньи-Монраше (вина которого из наиболее востребованных и дефицитных во всем мире), убеждены в том, что их методы не просто работают, а определяют качество их вин.

Научно обоснованы или нет методы биодинамики, у мсье Эрхарта есть один убедительный довод в их

пользу. Злоупотребление химическими препаратами, когда виноградарь прибегает к химии, как ипохондрик к транквилизатору, чревато многими опасностями. Применение разнообразных химических препаратов затрудняет определение причины заболевания винограда. В качестве примера мсье Эрхарт указывает на одну из лоз. Тщательно осмотрев ее, он нашел признаки грибкового заболевания, которое проникло в виноградный стебель и распространилось до самого корня. И есть безусловная логика в его убежденности в том, что будь эта лоза обработана химическим способом, он бы никогда не доискался причины.

В домене «Жосмейер» приверженность органическим технологиям распространяется и на винопроизводство. Все ягоды собираются вручную и помещаются в чаны, где подвергаются длительному, мягкому отжиму, длящемуся порой до 12 часов, что зависит от винтажа. После ферментации все вина – а это Рислинг, Гевюрцтраминер, Пино Гри, Оксерруа и Рислинг позднего урожая – переливаются в большие дубовые бочки и выдерживаются в них девять месяцев. Большое внимание уделяется лунному календарю – фиксируется фаза Луны, в которую вина были помещены в чаны, и последующий разлив по бутылкам тоже производится




---

### ПРИВЕРЖЕННОСТЬ ОРГАНИЧЕСКИМ ТЕХНОЛОГИЯМ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ КАК НА ВИНОГРАДАРСТВО, ТАК И НА ВИНОДЕЛИЕ

---

в соответствии с лунной фазой. Исключение составляет небольшое количество Пино Нуар, которое разливается в традиционные для Пино дубовые бочки. Незначительный отход от стопроцентного следования принципу невмешательства все-таки имеет место – на винодельне «Жосмейер» в вино добавляется небольшое количество серы для его сохранности. Мсье Эрхарт считает, что было бы безрассудно полностью отказаться от серы при консервации вин, предназначенных для вывоза за пределы Эльзаса. Но добавляя серу, Эрхарт еще в 1996 году полностью отказался от добавления сахара как способа шапталлизации, т.е. повышения крепости вина.

Как и в большинстве лучших доменов Эльзаса, в хозяйстве «Жосмейер» вина систематизированы по сложной системе с учетом сорта, виноградника и юве. Из винограда с виноградника Энгст изготавливают Рислинг Гран Крю и Рислинг Гран Крю позднего сбора, Гевюрцтраминер Гран Крю, Пино Гри Гран Крю

и Оксерруа – последнее не одобрено в качестве Гран Крю и маркируется как «Н». Венчает пирамиду вино Рислинг Гран Крю «Самайн» (последнее написано греческими буквами). Юве Самайн игнорирует правило специального обозначения конкретного виноградника внутри зоны, классифицированной как Гран Крю. Хотя поклонники Бургундского, конечно же, упиваются классификацией отдельных виноградников, смакуя разницу между Шевалье-Монраше и Батар-Монраше с виноградников Гран Крю в Пюлиньи. Но пока система классификации в Эльзасе не столь дотошна, «Самайн» обозначает всего-навсего время сбора урожая (у кельтов samhain обозначает третий месяц осени). Виноград для Самайн собирают исключительно на верхних склонах виноградника Энгст. На винограднике Бранд - практически аналогичный ассортимент выпускаемых вин за исключением Гевюрцтраминера. Нижнюю часть пирамиды вин домена «Жосмейер» составляют вина класса не-Гран Крю: Рислинг, Гевюрцтраминер, Пино Гри, Мускат, Пино Нуар, Пино Блан и даже Сильванер.



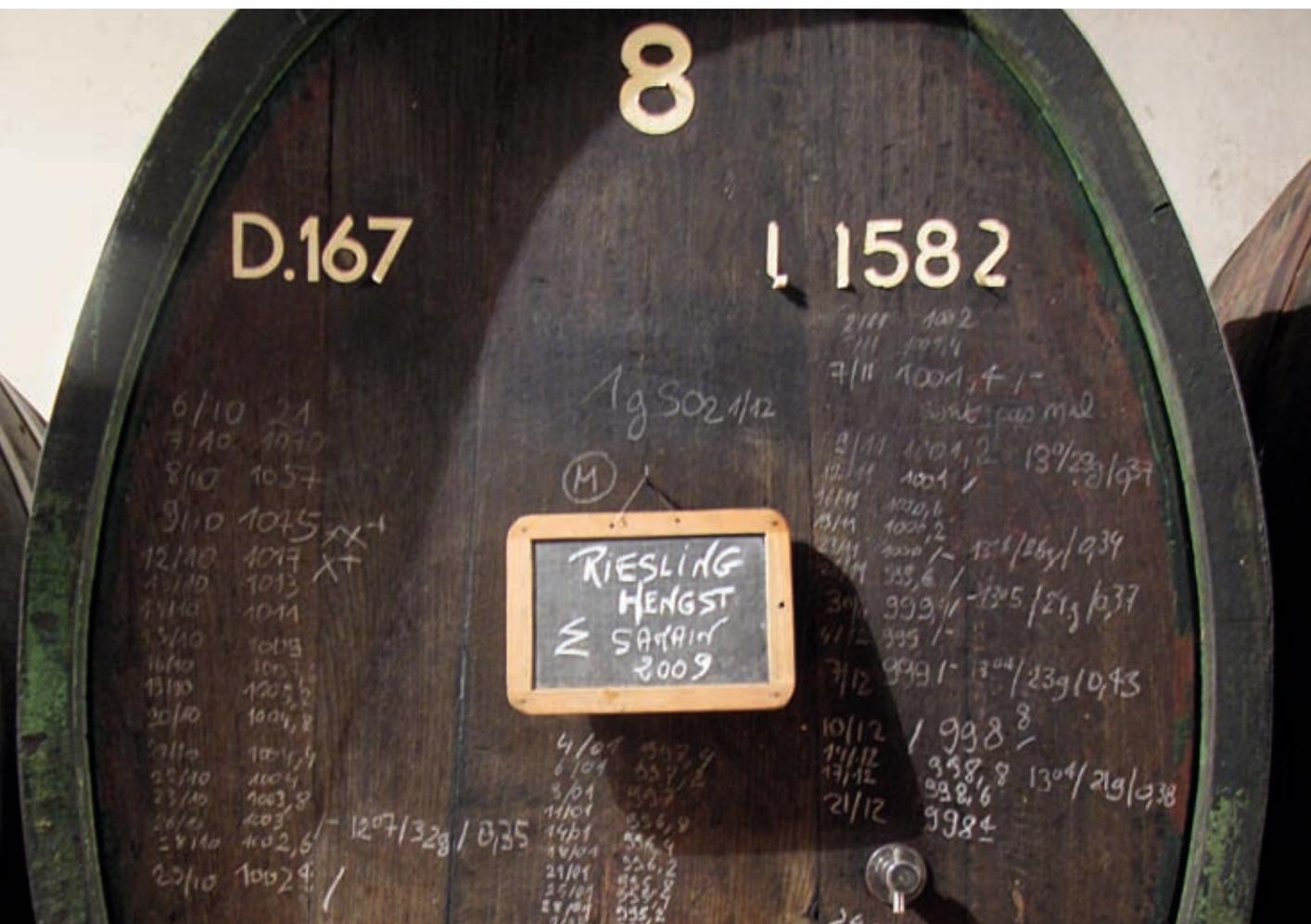


---

**В МИРЕ ВИНА, ГДЕ ЦЕНЫ НЕПРЕРЫВНО РАСТУТ, СТОИМОСТЬ  
ИЗЫСКАННЫХ ЭЛЬЗАССКИХ ВИН НА ПОРЯДОК НИЖЕ, ЧЕМ ВИН  
ДРУГИХ ФРАНЦУЗСКИХ АППЕЛАСЬОНОВ**

---

Есть одна вещь, общая не только для вин домена «Жосмейер», но и всех эльзасских вин, которая заставит потребителей буквально возликовать. Если вы уже сталкивались с ценовым безрассудством, царящим в регионах Бордо, Бургундия и Рона, прайс-лист на эльзасские вина выглядит просто пережитком прошлого. Как будто время повернулось вспять и отбросило вас на тридцать лет назад – вам предлагают высококачественные вина ручного производства за десятую, если не сотую часть цен, принятых сегодня повсеместно. Смекалистым энофилам на заметку! •



## ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

### 2011 PINOT BLANC “MISE DU PRINTEMPS” (ПИНО БЛАН «МИЗ ДЕ ПРАНТАН»)

Смесь сортов Пино Блан и Оксерруа, обозначенная как «Пино Блан». По правилам, принятым в Эльзасе, какой сорт указан в маркировке, из такого винограда вино должно состоять на 100%, кроме Пино Блан, в котором процентное содержание может быть минимальным – даже 1%. Это кюве имеет свежий, ярко выраженный вкус с нотками ананаса. Легко пьющееся вино.

### 2010 “Н”

Виноград с виноградника Энгст. Это кюве запрещено маркировать как Гран Крю, поскольку оно изготовлено из сорта Оксерруа, пока не признанного сортом Гран Крю. По характеру напоминает хорошее Гран Крю Шабли. Прицельный фокус на фруктовый вкус, уравновешенный минеральностью. В послевкусии – сливочное масло.

### 2010 RIESLING “LE KOTTABE” (РИСЛИНГ «ЛЕ КОТАБ»)

Выразительное сочетание ярко выраженной кислотности и экзотических специй.

### 2009 RIESLING GRAND CRU BRAND (РИСЛИНГ ГРАН КРЮ БРАНД)

Великолепная сбалансированность и ярко выраженная кислотность. В букете ощущаются экзотические фрукты и нотки грейпфрута. Породистое вино.

### 2009 RIESLING GRAND CRU HENGST (РИСЛИНГ ГРАНД КРЮ ЭНГСТ)

Более мощное, мужественное и округлое, чем Бранд. Привкус корок лайма переходит в грейпфрутовое и масляное послевкусие. Великолепное длинное вино.

### 2008 RIESLING GRAND CRU HENGST SAMAIN (РИСЛИНГ ГРАНД КРЮ ЭНГСТ САМАЙН)

Блокбастер. Впечатляющая мощь и концентрированность. Зрелость уравновешена идеальной кислотностью. Во вкусе – нотки ананаса и нектарина. На заметку: Самайн выпускается не каждый год.




---

### 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 лучших винных доменов, 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 и Серж Дюбс, сомелье ресторана «Auberge de l'III», дают оценку винам домена «Жосмейер».

---

#### 2009 PINOT GRIS «FROMENTEAU» (ПИНО ГРИ «ФРОМАНТО»)

---

Отход от традиционного слишком приторного и сладкого Пино Гри. Подкопчённое и мясистое. Характер красного вина.

---

#### 2005 PINOT GRIS GRAND CRU BRAND (ПИНО ГРИ ГРАН КРЮ БРАНД)

---

Мощное, с ярко выраженной кислотностью и фокусом. Дымок и нотки мяса переплетаются с вкусом винного персика. Великолепная длина.

---

#### 2001 PINOT GRIS GRAND CRU BRAND (ПИНО ГРИ ГРАН КРЮ БРАНД).

---

Более фруктовое по сравнению с 2005. Доминируют канталупа и спелые абрикосы. Толстое и концентрированное вино.

---

#### 2010 GEWÜRZTRAMINER «FOLASTRIES» (ГЕВЮРЦТРАМИНЕР «ФОЛЯСТРИ»)

---

Очень сладкое, с нотками кислоты и специй на заднем плане. Пряный букет.

---

#### 2007 GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU HENGST (ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ГРАН КРЮ ЭНГСТ)

---

От бокала волнами исходит аромат экзотических специй. Выразительная спелость, сдерживаемая великолепной однозначностью и яркостью. Исключительно долгое коричневое послевкусие.

---

#### 2001 RIESLING LATE HARVEST GRAND CRU HENGST (РИСЛИНГ ГРАН КРЮ ЭНГСТ ПОЗДНЕГО СБОРА)

---

Богатое, глубокое, спелое, с выразительным букетом спелых абрикосов, ананасов и экзотических специй. Вкус спелых фруктов во рту сбалансирован кислотностью. Производится не каждый год.

# L-EVOLUTION R

ВЛАНСПАЙН УДАЛОСЬ ОБЪЕДИНИТЬ САМОЕ НЕПРО-  
СТОЕ И ТРУДОЕМКОЕ ЧАСОВОЕ УСЛОЖНЕНИЕ И  
СПОРТИВНЫЙ СТИЛЬ

ТЕКСТ: ДЖЕФФРИ С.КИНГСТОН








---

## СПЛИТ-ХРОНОГРАФ - УСЛОЖНЕНИЕ ВЫСШЕЙ КАТЕГОРИИ, ЧТО АБСОЛЮТНО ПОНЯТНО ЧАСОВЩИКАМ И В МЕНЬШЕЙ СТЕПЕНИ - ШИРОКОЙ ПУБЛИКЕ

---

**"R-E-S-P-E-C-T find out what it means to me"**  
 В буквальном переводе это звучит, как «У-В-А-Ж-Е-Н-И-Е - пойми, что это значит для меня». Если вы хоть в малой степени поклонник рок-н-ролла, то слова песни «Respect» соул-дивы Ареты Франклин, безусловно, опалили ваш мозг с ее финальным *«sock it to me»* («подари мне его»). Арету стоило бы привлечь к тому, чтобы освободить часовщиков от повсеместной привычки выказывать, скажем, не слишком много любви к мастерам, специализирующимся на сплит-хронографах. И это несмотря на то, что сплит-хронограф – одно из самых великолепных, мучительно сложных в изготовлении и трудоемких часовых усложнений. Почему-то высочайший профессионализм и достижения этих мастеров незаслуженно преуменьшаются в сравнении с заслугами создателей других осложнений в созвездии часовых усложнений. Одним словом, недостаточно уважения!

Раз уж мы ведем откровенный разговор, давайте расставим точки над «i». Подлинный образец *haute horlogerie* – сплит-хронограф (во французской часовой терминологии это звучит как *chronographe á rattrapante*) – апогей традиционных часовых усложнений. Трудности

и сложности процесса его создания превосходят те, которые возникают при работе над вечным календарем или турбийоном, которые почему-то вызывают несравнимо больше охов и ахов.

Представляем новейший сплит-хронограф Blancpain - L-evolution R. Что возводит эту новинку, а вместе с ней и все сплит-модели Мануфактуры, на недостижимую высоту? Прежде всего, высочайшее качество хронографа как такового. Аксиоматичен для часовщиков, и, по большому счету, непонятен для обывателя тот факт, что создание сложного хронографа еще даже до добавления функции сплит-секунд, уже чревато большими сложностями. Это объясняется тем, что функция запуска/остановки хронографа подвергает работающий механизм часов значительным динамическим изменениям. Эти операции, которые производятся внезапно и резко, соединяют (пуск) и разъединяют (остановка) соответствующие компоненты механизма хронографа с чувствительной зубчатой передачей собственно часов. На первый взгляд кажется, что это просто. При запуске хронографа – его секундной стрелки и счетчиков - механизм входит в зацепление с зубчатой системой часов - как правило, с секундным колесом. Когда поступает команда «стоп», происходит обратное – разъ-



единение этих компонентов. Категорически важно при осуществлении этих соединений-разъединений при пуске/остановке хронографа (плюс третья обязательная составляющая - обнуление), чтобы: 1. Не нарушилось регулярное измерение времени (вследствие значительного изменения амплитуды колебания балансового колеса); 2. Запуск и остановка стрелки хронографа были плавными – скачки и рывки недопустимы; 3. Кнопки хронографа нажимались «как по маслу»; 4. Хронограф мог работать постоянно, если того желает владелец; 5. Обнуление секундной стрелки и счетчиков хронографа было идеально синхронизировано.

Чтобы хронограф стал подлинным шедевром микромеханики, все эти задачи должны быть решены. Разработанный на Blancpain Калибр 1185, оснащенный колонным колесом и вертикальной муфтой, как раз из тех редких механизмов, которые удовлетворяют всем условиям. Ценители хронографов, лично опробовавшие образцы в широком ценовом спектре – от самых дорогих до самых дешевых – знают не понаслышке, что модели даже самых престижных марок порой демонстрируют случайные скачки секундной стрелки при запуске/остановке хронографа и страдают от нарушения индикации времени, а иногда в них запрещено

---

## СПЛИТ-ХРОНОГРАФ ТРЕБУЕТ И ЗАСЛУЖИВАЕТ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ ОСНОВЫ

---

непрерывное использование хронографа. Что касается недорогих часов (или дорогих лишь по недоразумению, поскольку в них использованы дешёвые механизмы – обманывают порой покупателя!), то они часто отличаются очень жесткими кнопками активации функций хронографа, тугое нажатие которых также нарушает работу собственно часов. Будучи усложнением высшей категории, сплит-хронограф заслуживает такой основы, которая соответствовала бы самым высоким стандартам без каких-либо компромиссов.

Однако и без функции сплит-секунд добиться идеальной работы хронографа очень непросто, а ее добавление превращает потенциальную задачу в вызов. Описание сути функции сплит-секунд лишь намекает на степень повышения сложности, а значит, и трудности при создании часов. В сплит-хронографе вместо одной секундной стрелки – две, которые должны быть идеально наложены друг на друга таким образом, чтобы в нерабочем состоянии хронографа казалось, что стрелка одна. Во время работы хронографа, когда одна из стрелок остановлена, вторая продолжает двигаться до получения индивидуальной команды остановиться. Это позволяет замерять длительность двух событий одновременно. При повторном нажатии кнопки первая

из двух остановленных стрелок перескакивает и «прячется» под основную стрелку. Это может быть сделано, как при бегущей, так и при остановленной основной стрелке.

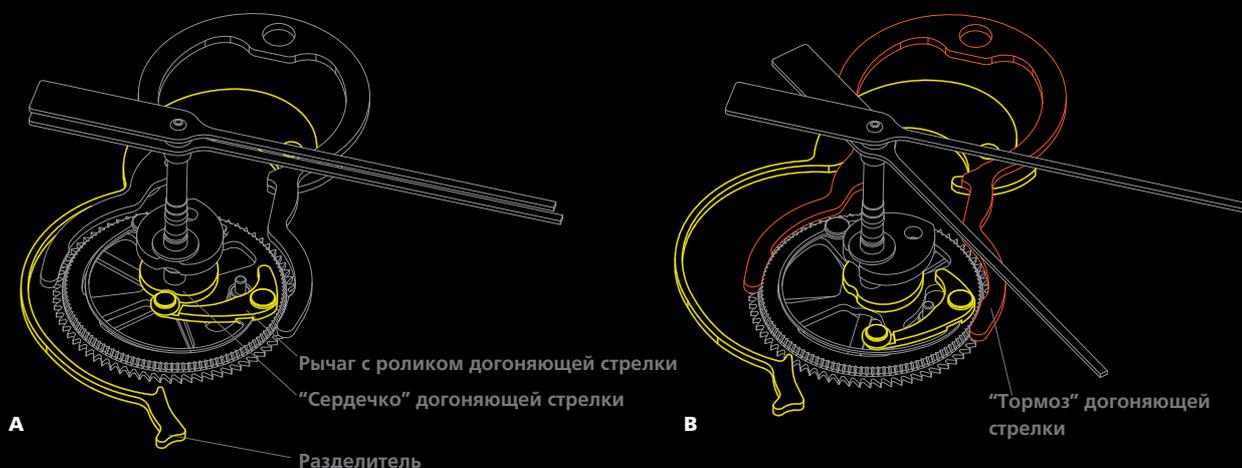
В основе реализации функции сплит-секунд лежат две основные системы. Суть первой – центрировать стрелки вместе; суть второй заключена в прерывании операции, применяемом к одной из стрелок («*rattrapante*»), позволяя при этом второй («*trotteuse*») продолжать свое путешествие по диску циферблата.

**Центрирование стрелок.** На самом деле для центровки стрелок с тем, чтобы они идеально совпадали друг с другом, используется компонент, который в течение вот уже двухсот лет, является «оплотом» конструкции практически всех хронографов. Он известен как сердцевидный кулачок («*coeur*»). Название не оставляет места сомнениям о его форме – он действительно напоминает сердце, как его принято изображать. Если серьезно, то его форма логарифмически просчитана, чтобы максимально оптимизировать выполнение возложенных на него функций. Поскольку «сердечко» имеет свободу хода, то рычаг, прижимаясь к нему, будет попадать точно на его вершину. В конструкции



классического хронографа «сердечко» используется для обнуления секундной стрелки хронографа и всех его счетчиков. При задании команды обнуления к «сердечку» каждой из стрелок хронографа прижимается молоточек, и происходит возврат стрелок на «ноль». В Калибре 1185 предусмотрен один рычаг и два молоточка – один для секундной стрелки, другой для минутного счетчика. Молоточки одновременно ударяют по «сердечкам», благодаря чему происходит одновременное обнуление показаний.

Этот же прием, используемый для обнуления, применяется для удержания двух секундных стрелок строго друг над другом. К оси догоняющей (*rattrapante*, от фр. *rattraper* – догнать, наверстать) стрелки прикреплено «сердечко». Когда к нему прикладывается давление, что в конструкции Blancpain осуществляется с помощью рычага с роликом из рубинового камня на конце («*gallet*»), *rattrapante* стрелка центрируется с *trotteuse* (букв. с фр. – секундная стрелка). Центрирование всегда происходит относительно положения последней. Если две стрелки разделились вследствие того, что *rattrapante* стрелка была остановлена, повторное приложение усилия со стороны ролика немедленно вернет ее в идеально центрированное положение под второй стрелкой.



**А** Механизм сплит-хронографа в состоянии, когда стрелки не разделены. Ролик прижат к "сердечку", что удерживает стрелки одну над другой.

**В** Механизм сплит-хронографа в состоянии, когда стрелки разделены. Разделитель оттягивает ролик от "сердечка", а тормозное устройство останавливает колесо догоняющей стрелки

**Остановка.** Принцип остановки очень прост, а вот его реализация сложна. К оси догоняющей стрелки прикреплено колесо. Когда требуется эту стрелку остановить, разделив ее с другой стрелкой (которая будет продолжать двигаться и отсчитывать секунды), два рычага, по одному с каждой стороны, как клещи, сжимают колесо, вынуждая его остановиться. Если механические конструкции – одно из ваших хобби, и вы хоть чуть-чуть в этом смыслите, у вас должен немедленно возникнуть вопрос: «А как насчет рычага с роликом, прижимающего «сердечко»? Не спровоцирует ли это непредусмотренное сопротивление, если кулачок будет вынужден вращаться с роликом, прижатым к центру впадины "сердечка"?» Вопросы – в самую точку, и давайте остановимся на них поподробнее.

Большинство сплит-хронографов просто смирились с этим экстра-сопротивлением и допускают вращение кулачка при прижатом к нему рычаге. Это, однако, отрицательно влияет на измерение времени, поскольку дополнительное сопротивление уменьшает амплитуду колебания балансового колеса. Чтобы противодействовать этому, на Blancpain впервые был изобретен разделитель, интегрированный в механизм сплит-хронографа. Когда дана команда на разделение

и включена система остановки *rattrapante* стрелки, рычаг с роликом, который должен давить на «сердечко», оттягивается во избежание контакта. *Voilà!* Больше никакого дополнительного сопротивления вследствие давления ролика на кулачок. Это нововведение Blancpain теперь копируется многими. Одна уважаемая женевская компания честно признается, что была «вдохновлена» в этом вопросе техническим решением Blancpain!

Еще одним компонентом сплит-хронографа, достойным внимания, является колонное колесо. В принципе, оно используется для контроля и активации запуска/остановки функций хронографа и обнуления показаний. Ни один хронограф не может претендовать на высокое качество, если в нем нет колонного колеса, которое обеспечивает согласованность действий и плавность, а также мягкость нажатия кнопок хронографа, чего нельзя добиться никаким другим способом. Это относится и к сплит-хронографам - использование колонного колеса для обеспечения разделения и центровки стрелок жизненно необходимо, поскольку оно таким же образом обеспечивает точность и мягкость работы непосредственно механизма разделения. Поэтому в механизма Blancpain... два колонных колеса!

В конструкцию нового хронографа L-evolution R инкорпорирована еще одна сложная функция так называемого «мгновенного обнуления» или *flyback*. Истоки этой функции восходят к временам, когда в авиации время/расстояние рассчитывались самими пилотами. До того, как современные системы GPS избавили авиаторов от необходимости управлять судном с помощью исключительно своих мозгов (прошу прощения за язвительный комментарий из арсенала летных инструкторов старой школы), им приходилось самостоятельно рассчитывать время полета от одной точки маршрута до другой. Это означало, что хронограф запускался при пересечении одной точки маршрута и останавливался при достижении другой, обнулялся и немедленно перезапускался для расчёта следующего промежутка пути. Таким образом, в каждой промежуточной точке требовалось три операции: нажать на кнопку «пуск / стоп» для остановки хронографа, нажать кнопку для обнуления показаний и снова кнопку «пуск / стоп» для начала следующего замера. Функция *flyback* значительно упрощает эту серию операций. Разовое нажатие кнопки обнуления автоматически останавливает хронограф, возвращает его стрелки на «ноль» и перезапускает его. Таким образом, три в одной. Едва появившись, функция *flyback* мгновенно была высоко оценена пилотами,

---

## ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ L-EVOLUTION R РЕГУЛИРУЮТ ДВА КОЛОННЫХ КОЛЕСА

---

поэтому и была включена в качестве обязательной в новую модель L-evolution R.

Еще одним важным и нужным усложнением в этих часах является модуль крупной индикации даты, между собой называемый часовщиками калибром 69. Его конструкция отличается от мейнстрима тем, что переключение даты происходит в нем очень быстро – в течение одной-двух минут в районе полуночи. И что особенно удобно, быстрая коррекция даты осуществляется с помощью заводной головки, а не кнопки сбоку корпуса.

Под стать уровню сложности механизма и качество отделки. В модели L-evolution R Blancpain предложила новый стиль декорирования мостов. Отказавшись от стандартных «женевских полосок» (Côte de Genève) и перлажа, мастера Мануфактуры создали новый






---

## В ДИЗАЙНЕ КОРПУСА ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЗОЛОТО И УГЛЕВОЛОКНО

---

узор, скомбинировав два других классических для часового дела мотива: шанлеве (*champlevé*) и гренайаж (*granaillage*). Сначала на мостах фрезеруются глубокая выемка в центре – это традиционный первый шаг техники выемчатой эмали, или *champlevé*. Однако на Blancpain решили не заполнять выемку другим материалом согласно технологии, а сразу прибегнуть к дробеструйной обработке, или *granaillage*. Внутренние поверхности подвергают тонкому зернению, получая декор, напоминающий морозный узор. Затем в часах из красного золота эту поверхность покрывают золотом, а в «белой» версии – родием, обеспечив гармоничное сочетание декора механизма с материалом корпуса.

Углеродное волокно играет важную роль во внешнем виде это новейшего представителя коллекции L-evolution. В новой модели дизайн корпуса позволяет комбинировать материалы и виды отделки. Интеграция двух различных материалов олицетворяет креативную свободу, которую не всегда может позволить традиционный дизайн часов. В модели L-evolution R мастера Мануфакту-

ры воспользовались этой свободой и выполнили ушки, заднюю крышку и боковые части корпуса из золота, красного или белого, а безель – из углеродного волокна. Элементы дизайна из углеродного волокна – сегодня явный мейнстрим в часовой индустрии, несмотря на то, что этот материал слишком легкий, крупнозернистый и хрупкий. Но обработанные по собственной технологии элементы из углеродного волокна в L-evolution R избавлены от этих недостатков и обладают мелкозернистой структурой и прочностью. Элементы из углеродного волокна интегрированы также в циферблат и ремешок часов.

Стиль новинки в чем-то перекликается с дизайном модели Super Trofeo, которую можно считать ее предшественницей. Но часы L-evolution R – новая веха сложности в жанре спортивных хронографов.



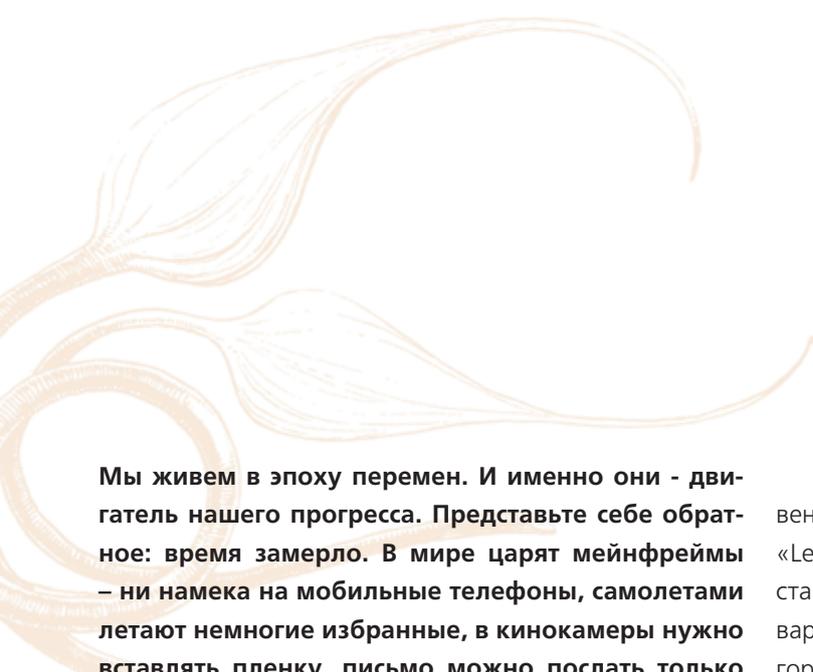
# ТРОЙНАЯ ПЕРЕДАЧА

---

В ТРЕХ ВСЕМИРНО ПРОСЛАВЛЕННЫХ РЕСТОРАНАХ  
СМЕНИЛИСЬ ШЕФ-ПОВАРА. КАКОВЫ ПОСЛЕДСТВИЯ ?

---

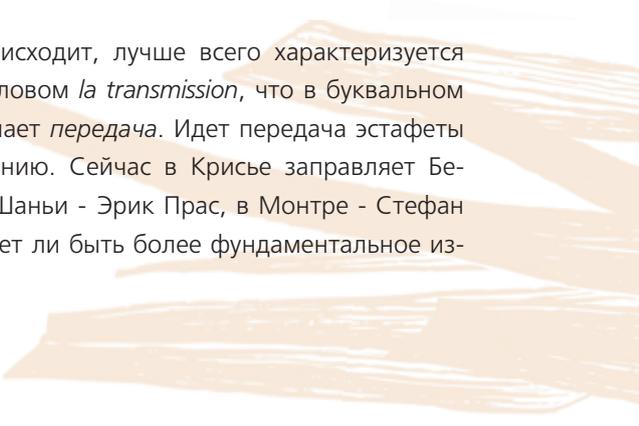
ТЕКСТ: ДЖЕФФРИ С.КИНГСТОН



**Мы живем в эпоху перемен. И именно они - двигатель нашего прогресса. Представьте себе обратное: время замерло. В мире царят мейнфреймы – ни намека на мобильные телефоны, самолетами летают немногие избранные, в кинокамеры нужно вставлять пленку, письмо можно послать только в бумажном конверте с - боже упаси! - маркой, а музыку можно слушать только с помощью проигрывателя и виниловых дисков на 33 об/мин. Мы имеем все основания радоваться, что многие из этих очень достойных, проверенных временем вещей, все-таки остались в прошлом. И их перечень неисчерпаем. Но бывают и несколько другие ситуации. Возьмем, к примеру, три из самых ценных и почитаемых в мире ресторанов, которым ваш покорный слуга искренне предан в течение вот уже десятилетий и о которых писал на страницах этого издания: «Hotel de Ville» в Крисье (Выпуск № 1), «Lameloise» в Шаньи (Выпуск № 2 ) и «Le Pont de Brent» в Монтре (Выпуск № 3).**

Все эти три культовых ресторана, ведомые вдохновенными шеф-поварами, о которых мы рассказывали в «Lettres du Brassus», «Гид Мишлена» из года в год удостоивал трех звезд. И вот теперь во всех трех шеф-повара отошли от дел: Филипп Роша уединился в своем горном убежище в Вале, Жак Ламьелуа посвящает все свободное время своей коллекции классических моделей автомобилей, а Жерар Ребай катается на велосипеде. И вот эти жанровые изменения как раз способны были вызвать дрожь. «Какие из искр, оставленных этими великими кулинарами, смогут разгореться? Сохранится ли атмосфера в этих ресторанах, заставлявшая гурманов снова и снова приходить туда?»

То, что происходит, лучше всего характеризуется французским словом *la transmission*, что в буквальном переводе означает *передача*. Идет передача эстафеты новому поколению. Сейчас в Крисье заправляет Бенуа Виолье, в Шаньи - Эрик Прас, в Монтре - Стефан Декоттер. Может ли быть более фундаментальное из-





Слева направо: Бенуа Виолье, Эрик Прас, Стефан Декоттер.

менение в ресторане, чем смена шеф-повара? И так, ничего не остается, кроме как снова посетить каждый из этих канонических ресторанов и обновить свои впечатления. Если вы привыкли быстро перелистывать страницы в поисках готовых выводов или, может быть, вам повезло с сотрудниками, которые каждый день кладут вам на стол сводки новостей, мы облегчим вам задачу. Всем трем ресторанам *la transmission* принесла ошеломляющий успех, и наши прежние рекомендации остались неизменными. Но этот вывод отнюдь не передает истинную суть происходящих метаморфоз. Каждый новичок столкнулся с необходимостью совместить уважение к истории, стилю и индивидуальности заведения и желание проявить креативность, воплотить свои идеи в жизнь. Иначе говоря, каждому из них требовалось найти ту тонкую грань, которая бы позволила, с одной стороны, успокоить преданных клиентов, а, с другой - открыть путь инновациям и эволюции. И наш рассказ о том, как Виолье, Прасу и Декоттеру удалось это.



ART DE VIVRE





## «HOTEL DE VILLE», КРИСЬЕ. БЕНУА ВИОЛЬЕ.

Вдоль стен недавно отремонтированной кухни ослепительно блестят ультра-современные индукционные варочные панели (если вы готовите дома и мечтаете о профессиональном оборудовании, забудьте о газовых горелках - последнее поколение индукционных печей обеспечивает более высокую мощность, более быстрый нагрев и большую точность, чем газ). Это своего рода мемориал предшественникам, которых в Крисье было два. На грифельно-серой стене в линию написаны имена: Жирарде-Роша- Виолье. Жирарде - это, конечно, Фредди Жирарде, который основал ресторан в 1971 году, и на своем пути к званию «лучшего повара мира» определил и создал современную швейцарскую кухню.

Наследие ресторана в Крисье можно было бы изобразить в линейной форме, но есть один довод в пользу кругового отображения, потому что стиль Бенуа в большей степени схож со стилем Жирарде, чем Роша.

Речь не идет о радикальной разнице, она улавливается в нюансах. Во время своего блестящего «царствования» Роша придавал своим творениям чуть излишнюю сложность и любил добавлять экзотические восточные специи. Бенуа же тяготеет к новаторскому стилю Жирарде с более легкими и простыми блюдами и отказом от восточных ноток.

Как и в случае с двумя другими новыми шеф-поварами, это было мудрое решение - передать ресторан в руки Виолье. Он пять лет проработал в качестве личного повара Николя Саркози во время работы того в Министерстве финансов в начале 1990-х; затем главным кондитером в знаменитом «Lenotre» в Париже; поваром в ресторане «Jamin» Жоэля Робюшона; в ресторане Алана Шапелья в Мионе (Шапель был одним из столпов *la nouvelle cuisine*, т.н. *Новой Кухни*, блестящая карьера которого оборвалась из-за трагической гибели в 1990 году). В Крисье Бенуа приехал



Вверху: Ormeau, внизу: Côtes d'Agneau, справа: Tronçon de Saint-Pierre.

в 1996, в последний год работы Фредди Жирарде, а в 1999 он стал заместителем Филиппа Роша. В 2000 Бенуа был удостоен звания *Meilleur Ouvrier de France* («Один из Лучших Мастеров Франции»). Мсье Виолье говорит, что Шапель, Робюшон и Жирарде оказали сильнейшее влияние на его профессиональное развитие – свой нынешний стиль он определяет как «эволюцию Шапеля».

Первостепенным в его философии является уважение к ингредиентам блюда. Ничто не оставляется на волю случая - он лично работает с поставщиками, чтобы быть уверенным в том, что получает только лучшее из того, что они могут предложить, и подстегивать их с тем, чтобы они продолжали повышать качество своей продукции. Такой подход был руководящим принципом и самого ресторана с момента его основания в 1971 году. Существует прямая связь между одержимостью Виолье качеством ингредиентов и его стремлением сделать готовые блюда максимально легкими и беспримесными. Как некогда Жирарде первым отказался от использования муки в соусах, так Виолье максимально сократил количество сливок и масла в

своих блюдах, обратившись вместо этого к ароматным овощам и кореньям. Пересмотру подверглись даже калорийные десерты, как, например, шоколадный ганаш, из рецептуры которого изъяли масло, заменив высококонцентрированным молоком. Бенуа убрал из обихода и восточные специи, считая, что они забивают естественные запахи основных ингредиентов.

Энергия и драйв, с которыми Виолье приступил к работе в Крисье, привели к значительным изменениям спустя уже четыре месяца после того, как он взял бразды правления в свои руки. Он составил три абсолютно новых меню, в полной мере отражающих его философию. Но помимо этого Бенуа реализовал свои амбиции и в полном переоборудовании обеденного зала и сада. Впрочем, «переоборудование» - слишком мягкое слово, не отражающее в полной мере масштаба реконструкции, в которой даже мельчайшим деталям Бенуа уделял самое пристальное внимание. Цветовая гамма в дизайне интерьера стала ярче и теплее – в оформлении стен использовано светлое дерево и бежевые тона. Нотку «модерновости» привносит отделка из полированной стали, сочетающаяся с сизым



### КУХНЮ ВИОЛЬЕ ОТЛИЧАЮТ ЛЕГКОСТЬ, БЕСПРИМЕСНОСТЬ И ЯРКАЯ СВЕЖЕСТЬ БЛЮД

ковровым покрытием. Вместо цветов на каждый стол поставлены фигурки из хрусталя: медведь, утка, пингвин... Изысканная сервировка столов соответствует оформлению стен. Скрытая от глаз звукоизоляция обеспечивает умиротворяющую тишину в зале, а автоматически регулируемое освещение над каждым столом создает ощущение уединенности. Сад в виде террас Виолье решил оформить в японском стиле.

Три новых блюда в меню олицетворяют тягу Виолье к беспримесности, легкости и свежести. Если бы из этих трех следовало выбрать одно, самое показательное для философии Бенуа, кто-то бы назвал *Minestrone iodé de Moules de Bouchot de la baie du Mont Saint-Michel "rafraîchies"*. Холодный суп из свежих помидоров ярко-красного цвета сверхъестественной концентрации и выдержанности (Как он достигает этого? Явно не кипячением томатного сока, потому что во вкусе супа чувствуется абсолютно свежий, спелый помидор. Какой новый метод он использует для интенсификации

вкуса?) окружает горку идеально очищенных мидий, сдобренных мелкими кусочками хрустящих овощей и стружкой летних трюфелей. Изысканность этого блюда состоит в бескомпромиссной глубине вкуса при удивительной легкости и свежести. Другие бы выбрали *Oeuf de poulette en chemise et Petits Légumes du moment cuisinés au jus de persil*. Оно представляет собой яйцо-пашот, «инкрустированное» чуть припущенным душистым горошком и мелкими кусочками земляной груши, на ложе из зеленого горошка под насыщенным светлым соусом из петрушки. Изысканная, легкая, свежая и насыщенная – такими определениями можно описать кухню Виолье.

Великолепная закуска, с которой начинается второе меню, - *Ormeau, Coques et Palourdes de la baie de Morlaix*. Девизом при его приготовлении было минимальное вмешательство. Это морские ушки и вонголе, уложенные в абалон, под невероятно легким соусом «Совиньон», уравнивающим природную сладко-



ватость моллюсков. Так же мастерски приготовлено и основное блюдо меню - *Gelées ravigotées de Crabe batailleur du Phare de Chassiron en Coque à l'Oscietre Impérial*. Зеленый краб из Приморской Шаранты увенчан щедрой горкой *oescettra*, она же черная икра, под соусом из бульона из моллюсков с добавлением грейпфрута. В этом блюде внимательность Виолье к нюансам воплощена в полной мере: немного цитрусового вкуса, чуть сладковатой землистости фенхеля и солоноватости икры, контрастирующей со своеобразным вкусом крабового мяса.

Горячие рыбные блюда Виолье напоминают стиль Жирарде и «переводят» классику на современный язык. Самый яркий пример - *Tronçon de Saint-Pierre de Port-en-Bessin flashé, persillade au citron de Nice et petite salade amère*. Отваренная до полупрозрачности тилапия, которую французы называют *le poisson de St.Pierre*, т.е. «рыбой Святого Петра», покрывается густым пюре из петрушки полосами, имитирующими окрас рыбы, и дополняется светлым соусом из рыбного бульона и цитруса. В этом блюде Бенуа добивается практически гипнотического сочетания насыщенности и глубины вкуса. Не менее впечатляет и *Bar de ligne de La Pointe*

*du Raz poêlé sur peau, Verjus de Féchy perlé à huile d'olive extra vierge*. Окунь кладется кожей вниз и гарнируется обжаренными в кляре зеленым луком и цветками цуккини. В соусе идеально сбалансированы кисло-сладкое вино и рыбный бульон, вкус которых подчеркнут капелькой оливкового масла. Главное в этом блюде – гармония между сладковатым вкусом рыбы и кислинкой соуса на основе выпаренного вина. Любовь Виолье к текстурным контрастам выражается в добавлении в соус мелких кусочков хрустящего фенхеля. *Homard Bleu de Bretagne étuvé, réduction coralline à la Folle Blanche* – блюдо одновременно классическое и инновационное. Хвост и клешни омара, отваренные до полупрозрачности, подаются с классическим бульоном из моллюсков, сдобренным небольшим количеством арманьяка «Фоль Бланш».

Одна из великих традиций ресторана в Крисье – вырезанные на боковой поверхности стола контуры птиц. Это традиция в Крисье вдвойне почитаема, потому что мастер резьбы, или декупажа (*decoupage*) – метрдотель Луи Вильнёв, старожил ресторана, который и сегодня продолжает руководить официантами в обеденном зале. Тест на мастерство повара – до-

биться полупрозрачности рыбы в процессе ее приготовления или правильно пожарить пернатую дичь, в особенности, цесарку. Одной минутой меньше, чем должно, и цесарка остается неприятно кровянистой, одной больше – оказывается слишком сухой. Виолье идеально чувствует время, и на блюдо ложится великолепно поджаренная до бронзового цвета птица, которую затем Луи Вильнёв профессионально разрезает. Грудка сдабривается соусом на основе бульона из цесарки (для жирности) с добавлением подберезовиков и тимьяна. Концентрация соуса, как и вина, определяется продолжительностью послевкусия. Соусы Виолье потрясают своей насыщенностью – послевкусие длится больше минуты. Ножка и бедро, по давней традиции ресторана, подаются с тем же соусом, но еще и с гарниром в виде декадентски жирного, настоящего картофельного пюре.

Отдельного посещения ресторана заслуживает ягненок, приготовленный Виолье - *Côtes d'Agneau des Alpes de Haute-Provence poêlées au thym sauvage*. Обжаренное с тимьяном каре поражает воображение по двум пунктам: во-первых, невероятно малым диаметром (такое чувство, что под нож мясника ягненок

попал нескольких дней от роду); во-вторых, текстурой. Конечно, правила ресторанного этикета и сервировки требуют, чтобы рядом с тарелкой лежал нож, который, на самом деле, не нужен для этого блюда, настолько нежным и мягким получается мясо.

Пересмотрел Виолье и подход к десертам, сделав упор на легкость и интенсивность вкуса. Яркое тому свидетельство - *Bouchée de Pêche de vigne à la verveine*. Небольшая горка пюре из спелых виноградниковых персиков покрыта муссом из вербены, для пикантности приправленным лаймом. Любитель текстурных контрастов, Виолье в противовес однородной текстуре персикового пюре добавил в мусс небольшие кусочки миндаля и песочного кекса. Не менее показательным является и *Croquants de Framboises, rafraîchis au citron Yuzu*. Три огромные ягоды малины заставляют вспомнить известный фильм Вуди Аллена «Спящий», в котором его герой сражает наповал охранника ударом гигантской клубники. Каждая из ягод венчает мини-пирожное с малиновым желе и, как акцент на любовь Виолье к контрастной текстуре, кусочками миндаля. Десерт подаётся с парфе из юзу, сбрызнутым соком лайма, малиновым желе и малиновым сорбе.



## «LAMELOISE», ШАНЬИ. ЭРИК ПРАС.

Да, три года, на которые Эрик Прас «пересекался» с Жаком Ламьелуа, меньше, чем пятнадцать лет работы Виолье с Роша или десять - Декоттера под руководством Ребайя. И все же резюме Эрика не уступало резюме остальных двух. Как и Виолье, он обладатель звания *Meilleur Ouvrier de France* («Один из Лучших Мастеров Франции»). В числе его «портов назначения» до прихода в «Lameloise» в 2008 были ресторан Труагро (\*\*\*, Роан) (тогда еще Пьер и Мишель, отец и сын, работали оба), «Le Vuerehiesel» с Антуаном Вестерманом (\*\*\*, Страсбург) и «Regis et Jacques Marcon» (\*\*\*, Миди).

Примечательно то, что Жак Ламьелуа с самого начала был открыт для инноваций Эрика. Один за другим знаменитые классические блюда совершенствовались и облагораживались. Например, *La Tarte Fine Aux Pommes avec Sorbet Granny Smith*, который десятилетиями

возглавлял список десертов, поднялся на новую высоту после привнесенных Прасом изменений. Раньше шарик сорбе клался рядом с пирогом, а не на него, из-за боязни, что тот растает на теплой поверхности. Эрик предложил класть тонкий ломтик сухого яблока на пирог в качестве подложки под сорбе - и *voilà!* Простое, но эффективное решение проблемы.

Сегодня в меню «Lameloise» соседствуют оригинальные блюда Праса, придуманные им с глубоким пониманием и почтением к традициям ресторана, и обновленная классика. Первых больше. Так, одна из устойчивых традиций ресторана – аперитив подавать в гостиную, а уже потом приглашать гостей к столу. Великолепные и многочисленные амюз-буш – еще одна традиция. Хотя Прас основательно пересмотрел набор закусок. Назову лишь несколько из нынешнего перечня: великолепный помидор-черри, фаршированный



эскарго с петрушкой, маринованные сардины со свежим козьим сыром и цуккини, рулетики из копченого лосося с киноа и совершенно замечательный «сэндвич» с местной сосиской, корнишоном и сливочным маслом. Конечно, этот список варьируется в зависимости от времени года, но неизменной его составляющей является попкорн со вкусом эскарго – блюдо, поражающее своей изобретательностью.

В «Lameloise» существует еще одна потрясающая традиция, и она очень важна в контексте истории ресторана – это постоянство персонала. В течение четверти века, что ваш покорный слуга посещает этот ресторан, метрдотели (а их каждый вечер несколько) меняются крайне редко и то в связи с выходом на пенсию. Все они остались работать и с Прасом, так что всегда будет приятно увидеть знакомые лица людей, чье появление у столика предшествует подаче каждого нового блюда.

Амюз-буш, поданные к аперитиву, ни в коем случае не заменяют закусок, которые будут предложены за столом. Демонстрацию своего мастерства Прас начи-

нает с летней закуски – дыни кавайон. Вместо того чтобы традиционно сочетать ее с ветчиной, он положил тонкие ломтики дыни на кусочки местного козьего сыра, украсив их несколькими каплями бальзамика и травами. Блюдо дополняет дынный сок с добавлением тархуна, подаваемый в маленьком низком стаканчике.

Закуски, хоть и великолепны, однако они не отражают в полной мере эволюцию кухни Ламьелуа под руководством Праса. Его *Foie gras en robe de pomme de terre et choux en vapeur* – олицетворение того, как он уважает и сохраняет дух Жака Ламьелуа, и все же – это совершенно новое блюдо. В ресторане «Lameloise» уже давно предлагается теплая фуа-гра, но никогда до этого она не готовилась *en vapeur*, т.е. на пару. Метод Праса позволяет добиться какой-то эфирной текстуры, поскольку фуа-гра буквально парит на тарелке и испаряется на небе. В сопровождении летних трюфелей и насыщенного трюфельного соуса это блюдо становится поистине неповторимым. Кстати, по давней традиции щедрости, в ресторане на столике всегда стоит небольшой соусник с трюфельным соусом.



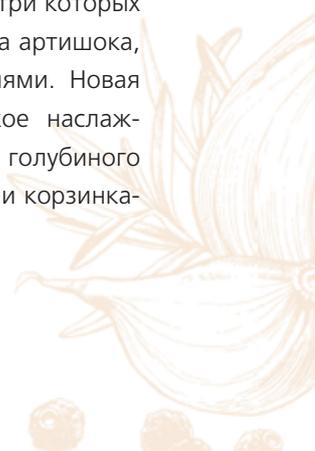
Слева направо: Pigeon en vessie, Foie gras en robe de pomme de terre, Langoustines chaud & froid.

*Langoustines chaud & froid au jus de pomme verte crème légère à la moutarde Fallot/caviar d'Aquitaine* закрепил за собой постоянное место в меню. Великолепный лангустин в хрустящей корочке из риса соседствует с нежным тартаром из него же, уложенным на желе из зеленого яблока. Изысканная кислинка яблока - прекрасный контрапункт к тартару, особенно когда он подан с икрой и легким горчичным кремом.

Приготовление *turbot*, он же палтус, тоже было усовершенствовано. Прас принес с собой в Шаньи технологию низкотемпературной готовки «сувид». Его *Turbot sauvage de nos côtes et coteaux, cuits en vapeur douce/rhubarb et radis et mayonnaise chaude moutarde verveine* готовится именно по ней. Сувид не только обеспечивает идеальную точность приготовления, но и позволяет полностью сохранить природную текстуру рыбы, что невозможно при высокотемпературной обработке. Земля, которую символизирует сладкий ревень, и море, воплощенное сладким *coteaux*, дополняют друг друга, сдобренные нежным теплым горчичным майо-

незом, который своей легкостью напоминает, скорее, сабайон. Прекрасный фон для *turbot*.

Если фуа-гра и палтус - совершенно новые блюда в меню, то *Pigeon en vessie* является классическим для «Lameloise», но и оно потребовало переосмысления. Раньше голубь целиком готовился в свином пузыре в густом соусе на основе фуа-гра. Прас модернизировал блюдо, удалив соус и готовя только грудки в портвейне и голубином бульоне с добавлением фуа-гра. В ресторане «Lameloise» голубей готовят издавна, тесно сотрудничая с Мишоном, поставщиком исключительно высококачественной дичи из Бресса. В своем стремлении к совершенству Прас и здесь сделал ставку на «сувид». Голубиные грудки средней прожарки гарнируются маленькими башенками пасты, внутри которых заключен шпинат и нарезанная сердцевина артишока, увенчанными мелко рубленными трюфелями. Новая концепция Праса доставляет декадентское наслаждение каждым кусочком эфирно-нежного голубиного мяса, великолепным соусом с трюфелями и корзинка-






---

**ПРАС ПЕРЕСМОТРЕЛ И МОДЕРНИЗИРОВАЛ КЛАССИКУ И ПРИВНЕС СОБСТВЕННЫЕ ТВОРЕНИЯ, СОЗДАННЫЕ С ОГРОМНЫМ УВАЖЕНИЕМ К ТРАДИЦИЯМ РЕСТОРАНА**

---

ми артишоков. Голубиные бедра, подаваемые отдельно, сопровождаются смесью корнеплодов.

Десертное меню сочетает в себе неизменные стандарты и новинки. Преданные поклонники бургундских вин могут сказать, что из меню исчезли традиционные для «Lameloise» *Crêpes Suzette flambée devant vous au Grand-Manier glace vanille et chocolat*, завершавшие трапезу фейерверком. Блинчики заменил *Pêche jaune sur l'idée d'une Melba*. Довольно сложное в приготовлении, это блюдо служит идеальным завершением обеденного парада. Половинка сочного, спелого персика в желе лежит на подложке из сладкого жареного хлеба и заполнена ванильной панна-коттой, при этом «фундаментом» всей конструкции служит густое пюре из красного апельсина, а венчает ее шарик малинового сорбе.



## «LE PONT DE BRENT», МОНТРЕ. СТЕФАН ДЕКОТТЕР.

Дорога к тому, чтобы принять бразды правления от такой иконы, как Жерар Ребай, короткой быть не могла. Стефан Декоттер начал свою карьеру в знаменитом «Lausanne Palace Hotel». Оттуда он переехал, но всего на несколько миль восточнее, чтобы поработать с Ребайем в «Le Pont de Brent». Проведя 10 лет под опекой Жерара, он прервал свое пребывание в Монтре ради гранд-турне по Северной Америке. После своего возвращения в «Le Pont de Brent» он выиграл первый приз как лучший молодой шеф-повар в Швейцарии («Kadi d'Or» в 2008), а в следующем году получил пятую премию в конкурсе *French Bocuse d'Or* в Лионе. Декоттер выиграл много больше, чем многочисленные награды и десятилетнее обучение под руководством Ребайя – он встретил свою жену Стефани, которая в то время работала сомелье в «Le Pont de Brent».

Как и в случае с двумя другими нашими героями, Декоттер прекрасно понимает, по какой тонкой грани должен идти - поддерживать традиции своего пред-

шественника и одновременно дать выход собственной креативности. Приступая к работе, он не понаслышке знал о грозящих опасностях – Стефани в то время работала в Страсбурге, в известном ресторане «Crocodile», который пришел в упадок из-за того, что слишком радикальные изменения в меню отпугнули завсегдатаев. Поэтому Декоттер был очень умерен в нововведениях и бережен по отношению к традициям, но при этом не изменил своей философии, поскольку всегда был твердо уверен в том, что его гастрономические принципы зиждутся на общей платформе с подходом Ребайя.

Сегодня все традиции «Le Pont de Brent» соблюдаются в полной мере – одновременно с аперитивом (как правило, это шампанское с ликером из *rêche de vigne*) кладутся увесистое меню и карта вин, сделать выбор по которым облегчает парад невероятных закусок. Сегодня в их числе *beignet de fromage* (сырный пирожок, обладающий насыщенным сырным вкусом), *tarte aux*



*légumes* (овощной пирог) , *torteau aux feuilletes* (слоеная лепешка), *gelée de lapin à l'estragon* (заливное из кролика с эстрагоном) и *croustillant de ris de veau au poireau* (круассан с зобной железой телянка и луком-пореем).

*L'aile de raie aux légumes Grecque* в исполнении Декоттера – олицетворение его двойного императива: собственной креативности и верности философии Ребайя. Яркое и свежее - как отличительный признак кухни Ребайя, это совершенно новое блюдо соединяет в себе ската с соусом из кресс-салата, который оказался одновременно легким и интенсивным.

Как намек на те приятные неожиданности, которые ждут гостя впереди - *Vinaigrette d'Homard au concombre et raifort*. Обычно я, честно говоря, не люблю сочетание «теплое-холодное» в одном блюде, но это соблазнило меня, заставив преодолеть рефлексивное предубеждение. Оно оказалось действительно превосходным по всем статьям. С «теплой» стороны тарелки на подложке из свежих огурцов, заправленных винегретным соусом на основе бульона из моллюсков, лежал идеально приготовленный, прозрачный лобстер. На «холодной» лежали два *cannelloni* из огурцов, начиненных тартаром из лобстера, и неболь-

шое количество тонкого, пикантного соуса из хрена. Непередаваемое очарование этого блюда – соединение огурца с мясом лобстера, предложенном в одном блюде в двух видах.

Продуманные изменения, привнесенные в кухню ресторана Декоттером, особенно чувствуются в *Soupe au Petoncles et Coquillage aux fenouille*. В какой-то степени оно напоминает фирменные рыбные блюда Ребайя, в которые он неизменно добавлял мелкие моллюски. Их присутствие в *Soupe au Petoncles* делает вкус блюда более глубоким и подчеркивает сладковатость морских гребешков.

Совершенно новое рыбное блюдо - очень сложное *Le Filet de Rouget Barbet au Romarin "L'Aranchino de Maria" aux Suppions*. Главной в нем является, конечно же, барабулька. Внутри обжаренной до хрустящей корочки рыбы сохраняется теплое, нежное, но одновременно крепкое мясо. Барабульку сопровождает симфония вкуса – конфи из средиземноморских помидоров (*Aranchino de Maria*) смешано с розмарином и рыбным бульоном, сдобренным печенью барабульки, подчеркивающим идеальную продуманность блюда.



Вверху: Vinaigrette de Homard; внизу: Pêche Jaune; справа: Filet de Rouget Barbet.

Традиционным для «Le Pont de Brent» на протяжении десятилетий было приготовление лягушачьих лапок, ри-де-во - зубной железы телянка или сморчков в сочетании с тремя другими компонентами: насыщенным бульоном из телятины, петрушки и легкой, взбитой пены. Эта традиция воплотилась в *Morilles farci aux foie gras aux asperges verte*. Другим веховым блюдом стало *Les Fleurs de Courgettes farcies aux Cuisses de Grenouilles, Roquette et Parmesan*. Его основа - фаршированные цветки кабачков. Но не все так просто – вкус традиционной сырной начинки Декоттер усилил небольшими кусочками цуккини, травами и лягушачьи ножки без косточек. Эффект поистине потрясающий, поскольку вкус блюда раскрывается послойно – цуккини (цветки и кусочки мякоти дополняют друг друга), насыщенный бульон из телятины, изысканные обертоны лягушачьих лапок, острый индау, и солоноватый вкус прозрачного сыра.

Есть в «Le Pont de Brent» еще одно классическое блюдо, которое Декоттер оставил неприкосновенным: жареная утка, разрезаемая прямо на столе перед гостями. В очень немногих ресторанах мира уме-

ют жарить и подавать утку целиком, по-декадентски жирную и невероятно нежную. Подача поджаристой птицы на стол – неизменно целое представление, привлекающее внимание едоков с соседних столиков. Вторая подача – ножки и бедра, гарнированные легким салатом, заправленным маслом из грецкого ореха.

А вот еще один из ритуалов «Le Pont de Brent» был в корне пересмотрен Декоттером сразу после назначения шеф-поваром – это сырная карта. По-прежнему впечатляющая по ассортименту, сегодня она включает сыры, изготовленные исключительно в Швейцарии. Двумя безусловными звездами в нынешнем ассортименте являются Грюйер-карамель длительной выдержки и местный Том де Ружмон.

Даже короткое меню обязательно предлагает два десерта (не считая пtifуров и шоколада). В последнее время это манго в трех видах: насыщенное сорбе, меренга с кокосовой стружкой и великолепный тарт татен из манго, и пирог из ревеня в окружении ванильного мороженого и сорбе из ревеня.



---

### ВСЕ ТРАДИЦИИ РЕСТОРАНА «LE PONT DE BRENT» БЕРЕЖНО СОХРАНЕНЫ

---

Часто гостям предлагают *La Pêche Jaune au Coeur fondant, en "Carpaccio" et sorbet*. Мечта любителей персиков! Персик в трех видах послойно объединен в единое целое. Первый слой представляет собой карпаччо из сочного персика, второй – цилиндр сорбе, инкрустированный орехами и венчаемый шариком из белого шоколада, наполненного персиковым муссом с кусочками свежего персика. Идеальное олицетворение лета! Использование белого шоколада стало большой находкой, поскольку он добавляет сладости и сложности десерту, не затмевая персика.

Отрадно, что все три ресторана пережили смену шеф-повара с таким подъемом. Мы искренне рады, что все три – «Hotel de Ville», «Lameloise» и «Le Pont de Brent» - не ослабили своего пыла и сохранили статус лучших ресторанов мира. •



# ДАМАСКИНАЖ

НА ВЛАНСПАЙН К ЦИФЕРБЛАТАМ ПРИМЕНИЛИ  
СТАРИННУЮ ДЕКОРАТИВНУЮ ТЕХНИКУ

ТЕКСТ: ДЖЕФФРИ С.КИНГСТОН



**Декоративное искусство дамаскинажа или инкрустации истонно происходит из Китая; впоследствии оно распространилось на древний Дамаск, Персию и Индию, а оттуда - в Толедо, Испанию. Объектами этого весьма экзотического искусства традиционно были предметы древнего вооружения – мечи, гербовые щиты и т.п.**

Сегодня на мануфактуре Blancpain решили использовать это легендарное ремесло при изготовлении циферблата часов.

С XVI века, когда дамаскинаж применялся, в основном, к изделиям из бронзы, мало что изменилось. Технология по-прежнему предусматривает вырезание орнамента в виде желобков на поверхности основы, в которые затем проковывается тонкая проволока из драгоценного металла – как правило, золотая или серебряная – и заполировывается. Основной принцип этого технического приема заключается в том, что драгоценный металл фиксируется путем вбивания в прорези – никакие клеящие или адгезивные средства, как и другие методы фиксации на при-



---

## МАЛО ЧТО ИЗМЕНИЛОСЬ В ТЕХНИКЕ ДАМАСКИНАЖА С МОМЕНТА ЕЕ ПОЯВЛЕНИЯ В XVI ВЕКЕ

---

меняются. Сегодня эта техника используется практически в ее оригинальном виде: кропотливая насечка, ручная проковка и тщательнейшая полировка.

Коллекция «Damasquinage» включает большой выбор циферблатов, инкрустированных с помощью этой многовековой техники. Сами циферблаты изготовлены из титана марки 2. Использование дракона в качестве декорационного мотива весьма традиционно по сути и по технике исполнения: изначально на поверхности основы будущего циферблата вручную вырезается рельефный контур, в который затем вбивается проволока из 24-каратного золота с последующим плоским полированием. В







---

**КОЛЛЕКЦИЯ «DAMASQUINAGE» ВКЛЮЧАЕТ  
БОЛЬШОЙ ВЫБОР ЦИФЕРБЛАТОВ,  
ИНКРУСТИРОВАННЫХ С ПОМОЩЬЮ ЭТОЙ  
МНОГОВЕКОВОЙ ТЕХНИКИ.**

---

результате инкрустация приобретает глубокий и благородный блеск, недостижимый с помощью других техник декорирования.

Кроме того, в коллекцию «Damasquinage» войдут и абсолютно уникальные изделия. Первый из мотивов декора циферблата - китайский сельский ландшафт. Лимитированная серия будет состоять из... одного изделия. Тему дамаскинажа может предложить владелец часов, и по его специальному заказу на циферблат будет нанесен соответствующий рисунок. Спектр уникальных моделей свидетельствует о широких возможностях мастеров мануфактуры по дамаскинажу. Сохраняя верность традициям, согласно которым драгоценный металл вковывается в заранее





прорезанный на поверхности рельеф, они умеют придавать некоторым элементам изображения трехмерности. Так, при изготовлении циферблата с изображением сельского ландшафта мост, лодка и дерево были вначале вырезаны из 24-каратного золота, а затем вкованы в базовую титановую поверхность. «Выдавленный» металл был аккуратно «вбит» на место для закрепления установленных элементов изображения. Таким образом, была получена трехмерная инкрустация.

Корпус всех часов в коллекции «Damasquinage» выполнен из розового золота и имеет диаметр 45 мм. Приводит часы в действие мануфактурный калибр 15 с ручным заводом, используемый лишь для ограниченного числа специальных моделей.



---

КОЛЛЕКЦИОНЕРЫ МОГУТ СТАТЬ ОБЛАДАТЕЛЯМИ  
УНИКАЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ, ИЗГОТОВЛЕННЫХ НА ЗАКАЗ

---



Mission partner of  NATIONAL GEOGRAPHIC

Blancpain is a proud supporter of Pristine Seas Expeditions

# ОСТРОВА ПИТКЭРН

ЭТИХ ЗАТЕРЯВШИХСЯ НА ШИРОКИХ ПРОСТОРАХ ЮЖНОЙ ЧАСТИ ТИХОГО ОКЕАНА ЧЕТЫРЕХ ОСТРОВОВ ВРЕМЯ СЛОВНО НЕ КОСНУЛОСЬ. ПЕРВАЯ ЭКСПЕДИЦИЯ НА ПИТКЭРН В МАРТЕ 2012 ГОДА ОТКРЫЛА МНОГИЕ СЕКРЕТЫ, ДО СИХ ПОР НЕ ИЗВЕСТНЫЕ ЧЕЛОВЕЧЕСТВУ. В ПОДВОДНОМ РАЮ ОСТРОВНОЙ ЭКОСИСТЕМЫ ХРАНИТСЯ КЛЮЧ К РАЗГАДКЕ ТАЙНЫ ВЫЖИВАНИЯ МИРОВОГО ОКЕАНА.

ТЕКСТ: Д-Р ЭНРИК САЛА



Пляж на атолле Оэно – райский уголок; непроходимый пандановый лес на Питкэрне

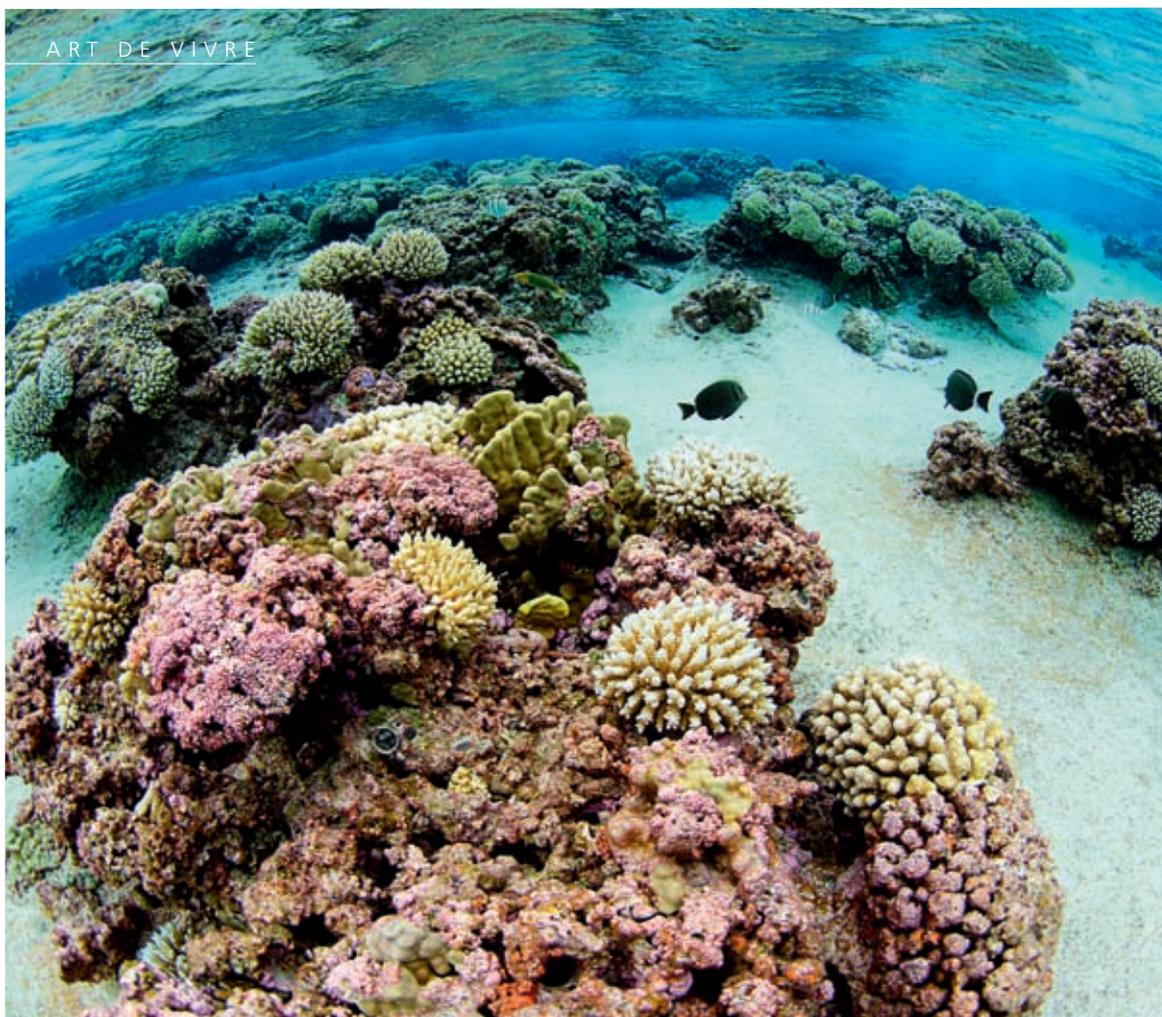
**Я был в ловушке - на острове, вокруг которого на тысячи миль простирался неумолимый океан. У меня не было лодки, и ни одно судно не проплыло мимо. Я был полностью изолирован от мира, от всего, что я любил и по чему скучал. Вершина мрачного утеса, окруженного отвесными скалами, стала моей тюрьмой без решеток. Волны с ужасающим ревом непрерывно бились о берег острова, мало-помалу подтачивая его. Бежать я не мог и потерял всякую надежду когда-нибудь вернуться домой. Мое сердце стучало, как барабан, разум охватила паника, и тогда ... Я проснулся мокрый насквозь в собственной кровати в ночной тиши. За моим окном Луна посеребрила водную гладь, легкий бриз едва шевелил листья пальм. Я был на острове, но это была не тюрьма. Я был здесь по своей воле.**

Мой кошмар перенес меня в 1790 год, когда Флетчер Кристиан и несколько других британских мятежни-

ков прибыли на остров Питкэрн в южной части Тихого океана, спасаясь от правосудия Ее Величества, после того, как они завладели «Баунти», печально известным парусником ВМС Великобритании. Мятежники и горстка таитянцев, мужчин и женщин, высадились на необитаемом острове и обосновались там. Они подожгли свой корабль, который бесследно затонул в прибрежных рифах. В тот день они подписали себе пожизненный срок. Главным для них было – не быть обнаруженными проходящим мимо судном. Впрочем, вероятность этого была минимальной, поскольку европейские мореплаватели допустили ошибку и поместили остров на карте в 200 милях от его фактического положения. Предание гласит, что Кристиан провел много времени, глядя на океан из пещеры и размышляя о том, что они совершили. Может быть, в свою первую ночь на острове я на миг стал им.

Остров Питкэрн - это, прежде всего, история самых известных мятежников. Но я отправился на этот





Здоровые мелководные рифы на о. Хендерсон; в лагуне на о. Оэно - изобилие гигантских моллюсков; белоротая мурена

остров за чем-то бóльшим, уходящим вглубь веков. Я хотел рассказать другую историю этой части света. Моя задача заключалась в изучении подводного мира вокруг острова Питкэрн и трех необитаемых островов поблизости от него. Мира, который практически никто не видел.

В марте 2012 года я возглавил экспедицию общества «National Geographic» на острова Питкэрн, единственную заморскую территорию Великобритании в Тихом океане. При оценке состояния морской экосистемы вокруг островов мы сотрудничали с американской природоохранной организацией «Pew Environment Group».

Четыре острова - Питкэрн, Хендерсон, Дюси и Оэно - являются одним из самых отдаленных архипелагов на планете. Непосредственно на Питкэрне проживает около пятидесяти человек, большинство из которых - потомки мятежников с «Баунти». Три других острова не обитаемы. Если вы захотите побывать на этих островах, вас ждут трудные времена. Здесь нет аэропорта, и

только один корабль бывает на острове регулярно... - четыре раза в год. Путешествие на Питкэрн - это путешествие обратно во времени, в эпоху, когда на все требовалось больше времени, где все еще только будет и где понимаешь, что действительно важно.

С Таити регулярным еженедельным рейсом мы перелетели на остров Мангарева, крупнейший атолл в составе островов Гамбье на юго-востоке Французской Полинезии. Там нас поджидал «*Claymore II*» - судно, базирующееся в Новой Зеландии. Нам потребовались ночь, день и еще одна ночь, чтобы достичь острова Питкэрн. Во время перехода наш корабль непрерывно качало на ветровых волнах высотой с двухэтажный дом. Это были длинные валы, пришедшие из Антарктиды, где лютуют мощные шторма, когда океан дает себе волю. Волны докатываются даже много севернее - до Гавайев, к огромной радости серферов. Мы же не испытывали никакой радости, поскольку наши желудки и головы больше нам не принадлежали, и мы были вынуждены бездействовать и ждать, когда же все закончится.




---

**"...НЕУЖЕЛИ МЫ ПРОДЕЛАЛИ ВЕСЬ ЭТОТ ПУТЬ ТОЛЬКО ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ УЗНАТЬ, ЧТО МЫ НЕ МОЖЕМ ДЕЛАТЬ НАШУ РАБОТУ? НА МГНОВЕНИЕ Я ПОЧУВСТВОВАЛ ПОРАЖЕНИЕ ОТ ПРИРОДЫ"...**

---

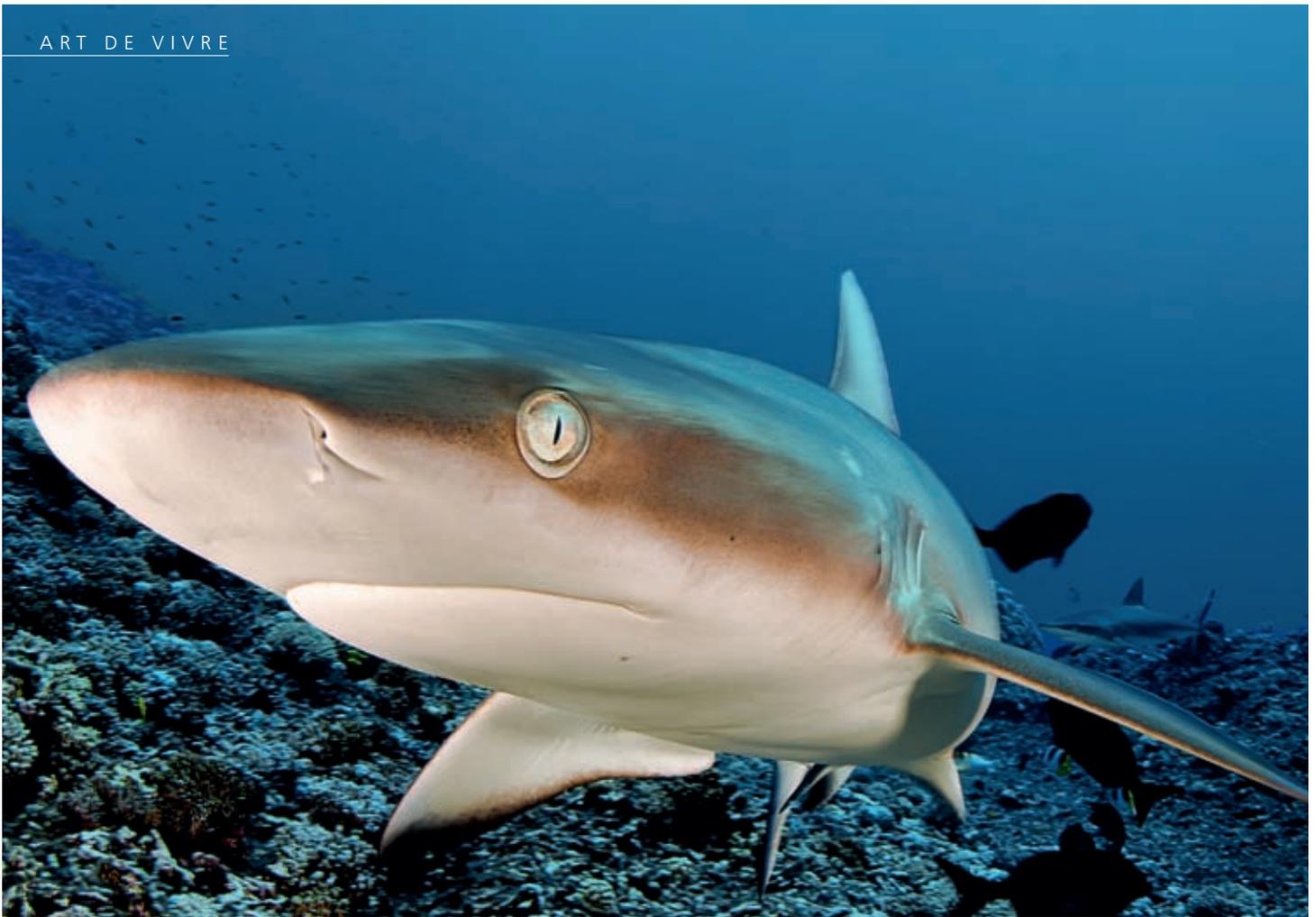
Утром второго дня в рассветной дымке перед нами возник остров Питкэрн. На фоне свинцового неба он казался внушительным и мрачным, как неприступная крепость. По мере того, как мы подходили ближе, то, что казалось черным, превращалось в зеленое, коричневое и красное. Из воды торчали огромные каменные глыбы. Местные жители Питкэрна позже объяснили нам, что месяцем раньше на них обрушились ливни, сильнеешие за последние десятилетия. За один день они получили столько дождевой воды, сколько за весь предыдущий год. Воды было слишком много, и земля стала сползать в море. Из-за этого Питкэрн оказался окруженным широким кольцом коричневой воды. Видимость в воде составляла менее одного метра, и научные изыскания, не говоря уже о съемке, казались невозможными в таких условиях. Кроме того, волны продолжали с силой биться о берег, и нырять на мелководье было опасно. Я

спрашивал себя: «Что нам теперь делать? Неужели мы проделали весь этот путь только для того, чтобы узнать, что мы не можем делать нашу работу?» На мгновение я почувствовал поражение от природы.

Решив использовать ситуацию максимально продуктивно, мы отправились на атолл Дюси, самый отдаленный остров архипелага, затем на остров Хендерсон, после чего вернулись на Питкэрн, надеясь, что к тому времени – спустя две недели – непогода и дождь миновали, и погружение стало возможным. В день возвращения, чтобы не терять времени, мы решили опуститься в мутную воду. Пресная и морская вода плохо смешиваются из-за меньшей плотности первой. Это означает, что пресная вода со всеми своими осадками остается наверху, и мы решили найти более чистую воду подальше от берега, на большей глубине.







В подводной экосистеме Дюси и Хендерсона доминируют высшие хищники – серые рифовые и белоносые акулы

---

**ЛЮБОПЫТНЫЕ ОТ ПРИРОДЫ, АКУЛЫ БЫЛИ ОДНИМИ ИЗ ПЕРВЫХ ХИЩНИКОВ, ПОДНИМАВШИХСЯ ИЗ ГЛУБИН КАЖДЫЙ РАЗ ПРИ НАШЕМ ПОГРУЖЕНИИ.**

---

Мы загрузились в надувные лодки и отплыли от берега примерно на километр. Граница между мутной водой с острова и чистой водой океана была очень четкой. Не было никакого постепенного перехода : здесь вода коричневая, а всего лишь через сантиметр – голубая. Оказавшись в прозрачных водах, мы тут же начали погружение. И тут нас ждал первый сюрприз.

Плавая на поверхности, мы могли ясно видеть дно на глубине 30 метров. Оно было покрыто коралловыми рифами. Мы спускались в голубой воде, словно падали с неба. Видимость в воде была просто невероятная по сравнению с тем, с чем мы столкнулись в прибрежной зоне. Мы с удивлением обнаружили, что на глубине 30 метров живые кораллы покрывают более четверти морского дна. Мы продолжали погружаться глубже и глубже, и коралловый риф, казалось, тянулся до глубины, по крайней мере, 45 метров. Рыб было огромное

множество; вокруг нас на большой скорости кружили любопытные черные каранксы. *Napive (нанве)*, как на Питкэрне называют голавлей, были повсюду. Они стайкой обципывали задерновавшиеся водоросли в одном месте и тут же устремлялись в другое. Этот коралловый риф находился на необычно большой глубине, что можно объяснить, скорее всего, исключительной чистотой воды.

Море снова учило нас чему-то новому. Не зря говорится, что те, для кого преодоление препятствий – шанс увидеть что-то интересное, преуспеют. За полосой мутной воды мы обнаружили новый риф, который никогда бы не увидели, ныряя у берега.

На то, чтобы добраться до Дюси, нам потребовалось более суток. Погода улучшилась, и в течение нескольких солнечных дней голубизна неба контрастировала



с глубокой синевой воды. Дюси является вершиной древнего вулкана, поднявшегося с морского дна восемь миллионов лет назад, в те времена, когда человек и шимпанзе отделились от общего предка. Впрочем, современные люди добрались до Дюси лишь в 1606 году. С корабля даже в спокойную погоду увидеть Дюси не просто. На расстоянии нескольких миль атолл кажется всего лишь небольшим уплотнением горизонта. Его наибольшая высота составляет менее пяти метров. Не удивительно, что потребовалось так много времени, чтобы найти его.

Воду вокруг Дюси можно описывать лишь гиперболично. Я никогда не видел такой прозрачной, синей, чистой воды. Мы могли видеть друг друга под водой на расстоянии 75 метров! Погружение в здешние воды было ни на что не похоже. Иногда я думал, что было бы с нашими умами, если люди смогли бы вдруг летать без помощи самолетов. Смогли бы мы тогда преодолеть чувство головокружения? Остались бы наши тела сухопутными, привязанными к твердой поверхности? На Дюси я забыл об этих размышлениях, потому что я

действительно парил. И только регулятор во рту напоминал мне, что я был окружен водой.

Из-под воды наши надувные лодки выглядели, как зависшие в небе звездолеты. Погружаясь в воды Дюси, мы словно попадали в рай. Подводный пейзаж изобиловал покатыми холмами, первозданными коралловыми рифами - бледно-голубые кораллы походили на гигантские розы, усеявшие дно. Человек никогда не мог представить себе ничего подобного. Это была ожившая эволюционная мечта, олицетворение миллионов лет биологических проб и ошибок. Безупречная чистота воды была следствием полной изолированности этих мест. Вдали от людей у природы больше шансов на выживание.

Наше снаряжение составляли ребризеры замкнутого цикла - дыхательный аппарат, в котором углекислый газ, выделяющийся в процессе дыхания, поглощается химическим агентом, а затем смесь обогащается кислородом и снова подается на вдох. Ребризер позволяет оставаться под водой до четырех часов без всплытия на



Желтокаёмчатый лирохвостый группер на Оэно; не известный науке вид осьминога

поверхность. А самое главное, он не создает пузырьков, что давало нам возможность подбираться вплотную к морским обитателям. Поскольку остров Дюси очень отдаленный и необитаемый, многие рыбы, включая акул, наверняка никогда раньше не видели людей. Любопытные от природы, акулы были одними из первых хищников, поднимавшихся из глубин каждый раз при нашем погружении.

Очнувшись от созерцания бледно-голубого рифа, мы поняли, что окружены тысячами *nanwe*. *Nanwe* питаются водорослями, что предполагает их обитание у самого дна. Но *nanwe* на Дюси, по-видимому, были не в курсе этого, и сначала стаяй устремлялись вверх, а затем так же стаяй опускались на дно, как будто катались на американских горках. Среди *nanwe* мы и увидели первых акул – это были темнопёрые серые, рифовые акулы. Когда они подплывали к нам, *nanwe* расступались, но не от страха перед хищником, словно понимая, что любопытные акулы больше заинтересованы в том, чтобы выяснить, кто мы такие, чем в том, чтобы съесть их.

Ученые, до нас побывавшие на Дюси, характеризовали здешних акул как агрессивных, но мы ни разу не столкнулись с проявлением агрессии. Я, конечно, мог бы рассказать парочку леденящих кровь историй, точно зная, что никто не сможет развенчать мой обман. Но правда заключается в том, что акулы на Дюси были одними из самых дружелюбных и приветливых, с которыми я когда-либо сталкивался. Они были очень любопытны и приплывали практически при каждом нашем погружении, чтобы поближе познакомиться. Порой они подплывали так близко, что стучались о защитные корпуса наших камер для подводной съемки, но мы никогда не чувствовали угрозу с их стороны. Акулы являются безусловными хищниками, которые хорошо знают, что секрет долгой жизни в том, что не следует быть безрассудными. В то время как молодые акулы ведут себя, как подростки, дерзко и бестолково, взрослые акулы более осторожны и приближаются к дайверам очень медленно. Они кружат вокруг вас по бесконечной спирали, но не любят резких движений, поэтому чтобы насладиться красотой акул следует сохранять спокойствие.





Питкэрн в фотографиях: (по часовой стрелке): вид с Народной Площади; приливное озеро Сент-Пол; отвесные утесы на южной стороне острова; рыбацкая лодка; клетки для ловли омаров

---

## ИЗДАЛЕКА ХЕНДЕРСОН ПОХОЖ НА ПЕРЕВЕРНУТЫЙ СТОЛ: 33-МЕТРОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ УТЕСЫ ПО КРУГУ, А В СЕРЕДИНЕ - ВПАДИНА БЫВШЕЙ ЛАГУНЫ.

---

Мы провели пять незабываемых дней на Дюси, ныряя, изучая и снимая. Наши исследования показали, что, в целом, более половины рифа составляли живые и здоровые кораллы. В некоторых местах кораллы покрывали все дно. Это большая редкость в наше время. На Карибских островах, например, трудно найти риф, в котором более пяти процентов дна было бы покрыто кораллами. В водах вокруг Дюси рыб было в изобилии, и среди них преобладали хищники. Если бы мы взвесили всех рыб, то на долю хищников - в основном, акул - пришлось бы две трети этого веса, который ученые называют биомассой. Это все равно, что в африканском национальном парке Серенгети на каждую антилопу-гну приходилось бы по два льва. Невозможно представить! Но именно такую ситуацию мы обнаружили на этом первозданном коралловом рифе. Такая перевернутая пирамида биомассы свидетельствует о девственности здешней экосистемы.

С Дюси мы отправились на остров Хендерсон, снова попав в шторм – огромные валы шли с юга, а ветер дул с севера. Все пять дней капитан «Claymore II» был занят тем, что пытался удержать судно в единственном безопасном месте, что оказалось весьма сложной задачей. Я чувствовал себя флюгером, прикрепленным тонкой нитью к единственному убежищу. Наши дни проходили в борьбе с волнами, погружениях и возвращениях в укрытие. К концу дня мы все бывали измучены, но бесконечно счастливы. Подводный мир вокруг острова Хендерсон тоже оказался первозданным, практически не тронутым человеком.

Хендерсон представляет собой поднятый атолл, что встречается крайне редко. Восемьсот тысяч лет назад Хендерсон был коралловым островом, кольцом окружавшим мелководную лагуну, как и Дюси. Но потом со дна поднялся еще один вулкан, образовав остров,



известный сегодня как Питкэрн. Он, в свою очередь, поднял континентальную кору, что возвысило атолл Хендерсон на 33 метра над уровнем моря. Издалека Хендерсон похож на перевернутый стол: 33-метровые вертикальные утесы по кругу, а в середине - впадина бывшей лагуны, поросшая непроходимой растительностью. Остров Хендерсон является последним в своем роде - поднятым атоллом, покрытым девственным лесом, в котором обитает в том числе четыре вида птиц, не встречающихся больше нигде в мире.

Акулы у острова Хендерсон оказались даже более любопытными, чем на Дюси. Они, любящие тыкаться в наши камеры, а мою поцарапали так, что пришлось ее ремонтировать. Тем не менее, мы оставались спокойными, испытывая чувство благоговения и восторга от соприкосновения с нетронутой морской экосистемой. Мое сердце билось медленно и ритмично, но под гидрокостюмом по моей коже бегали мурашки. Иное чувство, чем любовь, заставляло меня ощущать себя счастливым и наполненным жизнью. Впрочем, наверное, это была все-таки любовь – одна из ее разновидностей.

После пяти волнующих дней на острове Хендерсон мы вернулись на Питкэрн. Вода немного очистилась, но дождь продолжал идти, и вблизи берега видимость оставалась ограниченной. Мы совершили погружение, увидев здоровые рифы и изобилие рыб, но акул было немного. Местные жители открыли нам многочисленные секреты своего острова и поделились тревогами. Главная из них – старение коренного населения и необходимость притока свежей крови. На Питкэрне очень рассчитывают на помощь британского правительства. На острове растут фруктовые деревья и некоторые сельскохозяйственные культуры. Туристам круизного теплохода, останавливающегося на острове на несколько часов предлагаются мед и резные изделия, но этого недостаточно для поддержания экономики острова. Мы должны подумать о будущем островитян - может быть, оно зависит от того, с чем они пока редко сталкиваются.

С этими мыслями мы плыли к нашему последнему пункту назначения – атоллу Оэно. Погода испортилась окончательно, и мы никак не могли найти безопасную якорную стоянку – ведь Оэно в диаметре имеет всего



Атолл Оэно

---

### ЕСЛИ УЖЕ ОЭНО ПОСТРАДАЛ, КТО БУДЕТ СЛЕДУЮЩИМ? ПОКА ЕЩЕ ДЕВСТВЕННЫЕ ХЕНДЕРСОН И ДЮСИ?

---

миллю. В бушующем океане это совсем не островок безопасности. Сочетание волнения и ветра грозило превратить атолл в водоворот, тот самый печально известный гигантский океанический водоворот, затягивающий в себя огромные корабли. Уставшие после трех недель морских плаваний и подводных погружений, мы были стократ внимательнее и осторожнее.

Когда шторм ненадолго затих, мы сделали вылазку в лагуну, в которую вел мелководный пролив. Через час после нашей высадки на остров снова припустил дождь. Промокшие до нитки, мы сильно продрогли на холодном ветру и решили согреться в воде – обследовать лагуну, плавая под поверхностью с маской и дыхательной трубкой. Одним словом, заняться snorkелингом. На песчаном дне мы обнаружили изолированные рифы,

покрытые розовыми закорковавшимися водорослями, и гигантских моллюсков, которых было так много, что на некоторых рифах их плотность достигла десяти особей на квадратный метр. Когда мы стали собираться обратно, волны решили воспрепятствовать нам. Наш «скиф» бился о риф. Сердце мое заколотилось в бешеном ритме, стало жарко. Волны захлестывали лодку. Наш капитан попробовал сделать новый маневр, но снова раздался лягз метала, когда судно ударилось о риф. Я ненавижу моменты, когда не знаю, сможем ли мы проскочить или оказались в ловушке. Наш капитан все-таки мастерски вывел нас из лагуны в открытый океан, правда, судно ударилось о риф еще раз. Вернувшись на «Claymore II», мы подняли лодку и увидели, что мотор сильно поврежден. Впрочем, невысока цена за спасение.



Погружения на Оэно были достаточно сложными, и не только потому, что походили на дайвинг в стиральной машине. Нас насторожило отсутствие акул. Как, черт возьми, мы могли не встретить ни одной акулы в районе отдаленного, необитаемого атолла? Мы исследовали множество коралловых рифов в разных концах света - от деградировавших до девственных, и акулы были везде. Единственным объяснением их отсутствия мог быть лов рыбы в этом районе. Оэно является ближайшим островом к Французской Полинезии, и жители Питкэрна уверены, что это ее рыболовная флотилия промышляет на акул рядом с островом. Если уже Оэно пострадал, кто будет следующим? Пока еще девственные Хендерсон и Дюси?

Существует только одно решение: защитить этот последний уголок рая в южной части Тихого океана от человеческого вмешательства. В настоящее время рыболовецкие флотилии промышляют на 95% территории мирового океана, то есть всего лишь 5% остается пока нетронутыми. Мы не должны погубить и

их. Эти нетронутые места - единственные имеющиеся у нас образцы здорового океана, «руководство по его эксплуатации», из которого мы можем узнать, что мы теряем, и понять, каково наше будущее.

*Эпилог: На момент написания этой статьи природоохранная организация «Pew Environment Group» и общество «National Geographic» ведут переговоры с местной администрацией острова Питкэрн и правительством Великобритании о создании большого морского резервата с целью защитить 200-мильную экономическую зону островов Питкэрн. Эта экспедиция была первой в рамках проекта «Pristine Seas» («Заповедные моря») при партнёрском участии Blancpain и 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)  
Джефффри С. Кингстон (Jeffrey S. Kingston)

**Авторы статей:**

Мишель Жано (Michel Jeannot)  
Джефффри 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:**

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

**Фотолитография:**

Sturm AG, Муттенц, Швейцария

**Подготовка к печати и печать:**

IRL Plus SA, Renens, Switzerland

**Фотографы:**

Blancpain  
Мэтью Селлар (Matthieu Cellard) / Maison Lameloise  
Пьер-Мишель Делессер (Pierre-Michel Delessert)  
Жосмейер  
Албан Какуля (Alban Kakulya)  
Джефффри С.Кингстон  
Клод Маон (Claude Mahon)  
Арно Мури (Arno Murith)  
Энрик Сала (Enric Sala/National Geographic)  
Джозель фон Оллмен (Joël Von Allmen)

Напечатано: ноябрь 2012



IB  
1735  
**BLANCPAIN**  
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE  
宝珀



**Коллекция Villeret**  
**Calendrier Chinois Traditionnel**  
первая в мире

Традиционный китайский календарь [указатели двойных часов, знаков зодиака, даты и месяца в китайском календаре. Указатели пяти элементов, «небесных ствол» и високосных месяцев]

Григорианский календарь

Кнопки-корректоры под ушками браслета

Защищенный механизм

Арт. 00888-3631-55B

[www.blancpain.com](http://www.blancpain.com)

БУТИКИ BLANCPAIN АБУ-ДАБИ · ГОНКОНГ · ДУБАЙ · ЕКАТЕРИНБУРГ · ЖЕНЕВА · КАННЫ · МАДРИД · МАКАО · МАНАМА  
МОСКВА · МЮНХЕН · НЬЮ-ЙОРК · ПАРИЖ · ПЕКИН · СЕУЛ · СИНГАПУР · ТАЙБЭЙ · ТОКИО · ЦЮРИХ · ШАНХАЙ

