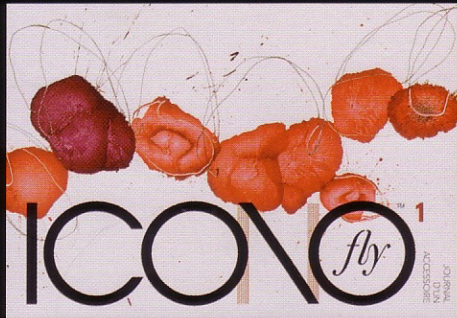
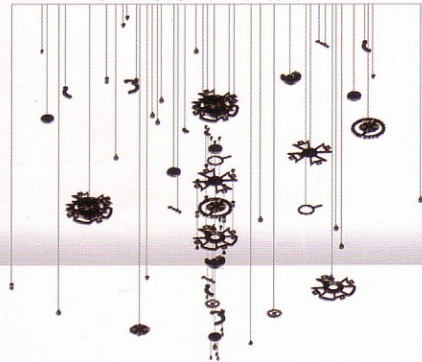


"icono", magazine dont chaque numéro est dédié à un accessoire de mode, doit son format horizontal à Integral ruedi baur. Ich&kar ont signé le logo titre et la DA de deux numéros consacrés aux montres (ci-contre) et aux sacs (couverture ci-dessous).



MISE EN PIÈCES

TAKEN TO PIECES VACHERON CONSTANTIN



THE MALTE TOURBILLON

Vacheron Constantin, the oldest watch manufacturer in the world, has just brought out a powerful timepiece with great character. This Malte tourbillon is masterpiece of horology where traditional master reveals a piece of the movement which is also the evidence of the future. An example of an eternal watch face, it brings together the harmonious balance of aesthetics and technical logic of mechanicalization.

Invented in 1795, the tourbillon was a brilliant solution to the negative effects of the Earth's gravity. The mechanism consists of a MOINE CAGE containing the parts that regulate the movement: the BALANCE WHEEL, the SPIRAL and the ESCAPEMENT. Thanks to this, the tourbillon reduces the parts that regulate the watch to a regular position, thus neutralizing the effects of gravity on the watch's system.

This complication has been from exceptional finishing work. The BRIDGES as well as the teeth of every COG WHEEL and PIVOT, are polished ANGLED, POLISHED, SHAPED and BEVELLED. Regularly by hand, ensuring the smooth running and reliability of the watch.



LE TOURBILLON DE MALTE

Vacheron Constantin, plus ancienne manufacture horlogère au monde, signe un grand temps qui élargit avec force et conviction. Cet Exemple de maîtrise horlogère Malte tourbillon dans le monde horlogère rappelle l'existence de la tradition. Une fois un siècle plus tard, il représente un harmonieux équilibre entre esthétique et technique.

Inventé en 1795, le tourbillon apporte une solution au problème de l'attraction terrestre de l'équilibre du mouvement. Le mécanisme est composé de plusieurs pièces qui régulent le mouvement: le BALANCIER, le SPIRAL et l'ÉCHAPPEMENT. Grâce à cela, le tourbillon réduit les pièces qui régulent le mouvement à une position régulière, éliminant ainsi les effets de la gravité sur le système.

Cette complication a été faite avec une exceptionnelle finition. Les PONTS, les dents de chaque ROUE, chaque PIVOT... sont soigneusement ANGLES, POLIS, DÉCOUPÉS, RÉVÉSÉS et RÉVÉSÉS régulièrement à la main, assurant la douceur de marche et la fiabilité de la montre.

Œuf aux truffes ● Cuire les œufs à 67° pendant une heure. Les refroidir, les écaler. Cette cuisson imaginée par mon ami Hervé This donne un résultat étonnant. On obtient un blanc laiteux et translucide; un jaune d'une superbe couleur orange avec une texture soyeuse et fondante ➤ Verser le porto rouge dans une casserole, ajouter la betterave, la cuillère à soupe de vinaigre. Cuire doucement et longuement pendant 40 minutes. Ajouter si nécessaire un peu d'eau pour avoir une bonne cuisson des betteraves ➤ Éplucher la truffe; hacher les parures que l'on met dans la réduction. Incorporer une belle noix de beurre frais, saler et poivrer au dernier instant. Tailler le cœur de la truffe en fines lamelles — Raper le navet, l'assaisonner de sel, et incorporer le blanc de l'œuf que l'on aura déjà fouetté avec la crème fraîche ➤ [Présentation dans l'assiette] Répartir la sauce dans quatre assiettes, mettre le jaune au centre puis répartir élégamment les tranches de truffe. Servir le navet à part. Pierre Gagnaire, Paris 22/02/01, 2gh.

Egg with truffle ● Boil the eggs at 67°C for one hour. Let them cool and then peel them. This cooking process, thought of by my friend Hervé This, produces an astonishing result. You get a milky, translucent egg-white and a yolk with a superb orange colour and a silky, melting texture ➤ Pour the port into a saucepan, add the beetroot and a spoonful of vinegar. Cook slowly on a low heat for forty minutes. If necessary, add a little water so that the beetroot is evenly boiled ➤ Peel the truffle. Then chop up the truffle peel and add it to the saucepan mixture. Add a good knob of fresh butter, salt and pepper at the last moment. Slice the heart of the truffle into fine shavings — Separately, peel and grate the turnip, season it with salt, and add the egg-white that has previously been whipped with the crème fraîche ➤ [Presentation]. Divide the sauce onto four plates. Place the yolk in the centre and decorate with evenly placed shavings of truffle. Serve the turnip separately.

Pierre Gagnaire, Paris 22/02/01, 19pm