

Российское отделение Международной организации «Confrerie des Chevaliers du Tastevin» активно работало в прошедшем году. Знаменательными событиями были празднование 200-летия Победы Российского народа в Отечественной войне 1812 года, в рамках которого были организованы замечательные выставки в «Военно-историческом музее артиллерии, инженерных войск и войск связи» и Государственном Эрмитаже, руководителями которых являются одни из старейших российских шевалье Валерий Крылов и Михаил Пиотровский.

Шевалье Геннадий Бякин — член Военно-исторического клуба «Морской гвардейский экипаж» и Степан Рощупкин — член клуба «Восьмой полк пехоты артиллерии» — активные участники движения реконструкции исторических событий, принимали участие в батальных Бородинского сражения.

Как всегда на очень высоком уровне прошли Торжественные встречи Российских шевалье, посвященные празднику Молодого вина, который уже более 5 лет, как и во всем мире, отмечают российские шевалье, а радуется то, что с каждым годом все увеличивается число настоящих ценителей вин. Кроме молодого вина 2012 года, а его по оценкам специалистов в прошлом году выпущено в меньших количествах, шевалье с большим удовольствием на празднике пробовали великолепные «Cote de Nuits-Vilages 2007» и Премьер-Крю «Meursault Les Bouchères 2007».

Могу отметить еще одну нашу встречу, которая также уже стала традиционной и постоянной, а посвящена она Дню Защитника Отечества. Отличается эта Торжественная встреча от других наших встреч — на неё приглашаются только мужчины и большинство шевалье одевают на эту встречу парадную военную форму. В этом году она прошла в Мальтий-

ской Капелле великолепного Дворца графа М. Воронцова — канцлера и дипломата — друга Александра Суворова — Генералиссимуса, построенного архитектором Б. Ф. Растрелли, где в настоящее время находится Суворовское военное училище. Интересна история Дворца, который Император Павел I приказал называть «Замком мальтийских Рыцарей». Кроме парадных залов и отличной библиотеки по велению Павла были построены два храма — православная церковь и католическая капелла Ордена мальтийских Рыцарей, построенная архитектором Д. Кваренги.

Дворец и особенно Мальтийская капелла получили новую жизнь после большой реставрации. На встрече прозвучало немало теплых слов в адрес шевалье Валерия Скоблова — генерала, который более 15 лет возглавлял Санкт-Петербургское Суворовское военное училище. Шевалье Валерий Крылов и Виктор Куц лично принимали участие, чтобы из Михайловского театра перебазировать в Мальтийскую капеллу настоящий старинный орган, который был отреставрирован, отремонтирован и сейчас приносит радость любителям органной музыки на концертах, которые проходят достаточно часто в Мальтийской капелле — музее кадетских корпусов Воронцовского дворца. На Торжественной встрече шевалье только и оставалось наслаждаться звучанием органа, прекрасными бургундскими винами и общением.

Хочу особо отметить самых активных шевалье, которые ни разу не пропустили торжественные встречи — Валерия Калининевича, Бориса Игдалова, Сергея Медведева, Григория Буданицкого, Александра Вихорева, Леонида Сурикова, Николая Шайдуллина.

Уже стало традицией на Торжественных встречах проводить посвящение в кандидаты Бургундского Ордена и за прошедший год счастли-



цами стали 12 уважаемых ценителей вина из Санкт-Петербурга и Москвы.

Радовались наши шевалье и успехам своих братьев по Ордену — в прошлом году компания «Невис», возглавляемая шевалье Сергеем Медведевым отметила свое 20-летие и мы желаем ей дальнейшего процветания.

В мае этого года Санкт-Петербург будет широко отмечать свое 310-летие. Очень быстро прошли 10 лет, но можно видеть, Санкт-Петербург стал еще красивее и лидеры государств Двадцатки, которые приедут в Санкт-Петербург осенью ощутят красоту города и гостеприимство петербуржцев.

Российские шевалье также внесут свой конкретный вклад и свою лепту в процветание культурной столицы России и штаб-квартиры Российского отделения «Confrerie des Chevaliers du Tastevin».

*Юрий Федоров —
член Малого Совета,*

Contenu

Les nouvelles du Clos de Vougeot

La ronde des chapitres	6
Le calendrier des chapitres	8
L'assemblée Générale	9
La Confrérie des Chevaliers du Tastevin	10

Les événements dans la vie des Chevaliers russes

L'anniversaire des Chevaliers Russes	11
La fête du vin doux	16
Les notes de voyage	20
Fête de la Saint-Vincent tournante	21
Rencontre des hommes	22
Succès de vollebaillist	24
La fête du Sénégal	25
Nécrologe de Kouchou V.G.	25

Nous sommes devenus plus nombreux

Le complètement de la Conférie des Chevaliers de Tastevin	26
---	----

Les événements dans

la vie des Chevaliers russes

Повесть о настоящем гражданине	28
--	----

De la vie privée des Chevaliers

Les félicitations pour les héros de la fête	30
---	----

On se repose bien, Chevaliers!

Рецепты бургундской кухни	31
-------------------------------------	----

De la vie privée des Chevaliers

Les fragments de vie de la cathédrale Saint-Isaaque	32
---	----

On se repose bien, Chevaliers!

On fait connaissance avec les vins de Bourgogne	36
---	----

Aphorismes	36
----------------------	----

Содержание

Вести из замка Clos de Vougeot

Хоровод капитул	6
Календарь капитул	8
Генеральная Ассамблея	9
Братство Рыцарей Тастевен	10

Даты, факты и события в жизни российских шевалье

День рождения Российских шевалье	11
Праздник молодого вина	16
Путевые заметки	20
Праздник святого Винсента	21
«Мужская» встреча	22
Успех наших волейболистов	24
Праздник Сенегала	25
Памяти друга	25

Наши ряды становятся теснее

Пополнение российского отделения Братства	26
---	----

Даты, факты и события в жизни российских шевалье

Повесть о настоящем гражданине	28
--	----

Из личной жизни шевалье

Поздравления юбилярам	30
---------------------------------	----

Хорошо сидим, шевалье!

Рецепты бургундской кухни	31
-------------------------------------	----

Из личной жизни шевалье

Из жизни Исаакиевского собора	32
---	----

Ликбез любителя французских вин

Вина Бургундии	34
--------------------------	----

Хорошо сидим, шевалье!

Знакомимся с бургундскими винами	36
--	----

Афоризмы о вине	36
---------------------------	----

Хоровод капитул



Капитула Святого Винсента

изменила Погоду в Бургундии проходила под председательством профессора Давида Хаята. Из всех Капитул братства, капитула Святого Винсента самая таинственная, но и одна из наиболее простых. А все почему: она прославляет виноделов, которые, на протяжении всей утренней процессии несли на своих плечах статую их святого предводителя.



Капитула Возобновления

была 1074 по счету и проходила под председательством Бернарда Лекомта, писателя, президента Клуба писателей Бургундии.

На Капитуле Тюльпанов

председательствовала Симона Смит, вице-министр внешней торговли Нидерландов. Капитула Тюльпанов, традиционно собирается братством в честь Нидерландов с 1969. В этом году она прошла в самом сердце замка Кло-Вужо — цистерианском хранилище вина.



Капитула Весны и Музыки

1076 капитула прошла под движения дирижерской палочки маэстро Фредерика Лудеона, виолончелиста и главы оркестра, подшефного Гильберта Монтане. Оркестр, собранный в замке Кло де Вужо на один только вечер, играл произведения Бизе, Чайковского, Шопена, Равеля и... Монтане. Гильберт Монтане, главное лицо капитулы, сопровождал оркестру от «Все хорошо, прекрасная Маркиза» до торжественной «Марсельезы».

Капитула Начал

В сопровождении своих сограждан, одетых в расписные шелковые кимоно, соперничающие по красоте с вечерними платьями членов Большого Совета, Его Превосходительство Господин Иширо Коматсу, посол Японии во Франции, оказал нам честь вести этот вечер. Он сказал: «Вино приносит радость жизни — это именно то, что нужно Японии в данный момент». Темой капитулы Начал была любовь, которую дарят друг другу Япония и Бургундия.



Капитула Роз

прошла под председательством Марио Варгаса Льюса, нобелевского лауреата 2010 года по литературе и Ее Превосходительства Кристины Моро, посла Франции в Албании. Этим майским вечером, весна, наконец, наступила и позволила провести 1078 Капитулу Братства Шевалье под знаком 2600 роз, украшающих двор и винные хранилища. Благодаря теплой погоде церемония интронизации новых шевалье прошла перед старинными прессами

Капитула Цветущего винограда

1079 капитула прошла под председательством Его Превосходительства Господина Ракеша Суда, посла Индии во Франции. В этот чудесный июньский вечер аромат Ганга был смешан с ароматом цветущего винограда. Нужно отметить, что Его Превосходительство прибыл не с пустыми руками. Посол подтвердил, что все в порядке: Бургундские вина не перестают смешиваться с Индийскими ароматами.



Летняя Капитула

прошла под председательством скрипачей Софи и Жан-Пьер Валез. Ветер был незваным гостем этого вечера, его музыка, наигранная на балках и черепице крыши замка смешивалась с речами церемонии, но однако она не помешала интронизации бельгийского аббата, сомелье и байкера), химика из Ватерлоо, дантиста из княжества, переименованного в «неблагополучный край», а также чилийского «гика».



Капитула Лондонской Олимпиады.

Эта Капитула прошла под председательством Его Превосходительства Господина Бернарда Эмье, посла Франции в Объединенном Королевстве. Олимпийские игры в Лондоне послужили отличным поводом для организации Олимпийской Капитулы, прошедшей 29 июня 2012, за месяц до открытия Игр, в криптах 15 века Гилдхолла — старинного дворца наместника Лондона.

Календарь капитул

26 января	«Chapitre de la Saint-Vincent Tourmante des Climats de Bourgogne» Капитула Святого Винсента	28 сентября	«Chapitre de L'equinoxe, de la Plume et du Vin» Капитула Равноденствия, Пера и Винограда
6 апреля	«Chapitre du Renouveau» Капитула Обновления	5 октября	«Chapitre des Vendanges» Капитула Сбора Винограда
13 апреля	«Chapitre des Tulipes» Капитула Тюльпанов	19 октября	«Chapitre D'automne» Капитула Осени и Приключений
26 апреля	«Chapitre de Printemps et de la Musique» Капитула Весны и Музыки	26 октября	«Chapitre des Sarments et du Cinéma» Капитула Первых побегов и Кино
4 мая	«Chapitre des Roses» Капитула Роз	9 ноября	«Chapitre du Gout et de la Gastronomie» Капитула Вкуса и Гастрономии
25 мая	«Chapitre des Inspiration» Капитула Вдохновения	16 ноября	«Chapitre des Trois Glorieuses» Капитула Троих Знаменитых
8 июня	«Chapitre de la Vigne en Fleur» Капитула Цветущего винограда	30 ноября	«Chapitre des Arts» Капитула Приза Тастевинов Искусств
15 июня	«Chapitre D'ete» Капитула Лета	7 декабря	«Chapitre de la Saint-Hubert» Капитула Святого Юбера



ГЕНЕРАЛЬНАЯ АССАМБЛЕЯ

Ежегодно в начале апреля в Штаб-квартиру Международной организации «Confrerie des Chevaliers du Tastevin», расположенную в старинном Замке XII века Кло де Вужо съезжаются представители континентальных и региональных отделений, бургундских ветвей Рыцарского Ордена из пяти континентов, которые участвуют и отчитываются о проделанной работе за прошедший год и сообщают о своих планах на будущее.

Российскую делегацию возглавлял Командор Федор Козлов, а в числе участников были член Малого Совета Юрий Федоров, шевалье Геннадий Бякин, Сергей Саблин и Константин Сапрыкин. Делегация приняла участие в заседании Генеральной Ассамблеи и Торжественной капитуле «Chapitre du Renouveau — Капитулы Возобновления», которая после зимних каникул открывает сезон Торжественных Капитул, проводимых Большим Советом. Действующие шевалье из любой страны могут выбрать для посещения любую тематическую Капитулу, которые посвящены знаменательным событиям в жизни Бургундского ордена — Капитулы тюльпанов, Капитулы Роз, Капитулы искусств, Капитулы сбора урожая и так далее.

На каждой Капитуле Большой Совет принимает в свои ряды 20–25 новых членов, успешно прошедших кандидатский стаж из разных стран мира, а также 6–8 человек, наиболее активных и вносящих личный большой вклад в деятельность Бургундского Ордена, которые получают уже звание Командора и более высокую степень — Командора-Офицера.

На Торжественном обеде, который проводит Большой Совет накануне Генеральной Ассамблеи, присутствуют самые уважаемые и авторитетные региональные лидеры «Confrerie des Chevaliers du Tastevin». Члены Совета с большим удовольствием предлагают для дегустации свои замечательные вина, которые собственными руками

в своих фамильных винных домах столетиями производят для ценителей настоящих элитных вин.

После своего выступления Президент Российского отделения Федор Козлов вручил Серебряные знаки, изготовленные Российским ювелиром шевалье Валерием Калинкевичем Гранд-Мэтру Братства Винсенту Барбьеру и Гранд-Коннетаблю — Луису-Марку Шевиньяру.

На Генеральной Ассамблее было отмечено, что Большой Совет вместе с Руководителями Региона Бургундии и многими выдающимися деятелями науки, культуры, политики выступили с инициативой присвоения всему Региону Бургундия статуса ЮНЕСКО, который будет охраняться как мировая охранная зона.

Участники Ассамблеи также были проинформированы, что уже ведется подготовка к празднованию знаменательной даты — 80-летия создания современной Международной организации — нового этапа в жизни организации, основанной в XIV веке, в которую сегодня входят представители 95 стран, а общая численность членов организации, настоящих ценителей и продолжателей старинных традиций Бургундского Ордена составляет 12500 человек. Это событие будет широко отмечаться в октябре 2014 года и запланирована специальная Торжественная Капитула в Замке Кло де Вужо.

На следующий день все 16 участников Российской делегации приняли участие в Торжественной весенней Капитуле Возобновления, которую возглавлял Адмирал Хавьер Магнэ -Заместитель Министра обороны — командующий морским флотом Франции.

Российское отделение увеличилось еще на 2 человека — в это вечер в Замке Кло де Вужо после клятвы верно служить Ордену посвящены в шевалье российские кандидаты — генерал Евгений Гуманенко — Главный врач Елизаветинской городской больницы Санкт-Петербурга и Леонид Гальпе-



Гранд-Мэтр Братства Винсент Барбьер открывает Генеральную ассамблею



Госпожа Фабьен Барбьер в окружении командоров Федора Козлова и Лидера Канадских шевалье Клода Лефевре (Claude F. Lefebvre)



Кло де Вужо всегда рад гостям из других континентов — шевалье Жан-Клод и Жанна Бернары, Дэвид Смитт, Арно и Федор Козлов

рин — Генеральный директор Акционерного общества «Завод Продмаш» города Москвы.

Как всегда были Kir и Crémant de Bourgogne, а потом под прекрасные песни кадетов Бургундского Ордена Bourgogne пробовали Aligoté — Tasteviné 2010, Fixin 1er Cru Les Caillerets — Tastevine 2007, Charmes-Chambertin Grand Cru 2006 и, конечно, Marc de Bourgogne.

Командор Федор Козлов.

Братство Рыцарей Тастевен

«Именем Бахуса, бога вина, именем Ноя, отца винограда, именем Святого Винсента, покровителя виноделов, я посвящаю Вас в рыцари Тастевен...» — эта фраза, произносимая людьми в длинных красно-золотых мантиях, вот уже больше восьмидесяти лет странствует по свету.

В 1934 году несколько человек, среди которых были Жорж Февели и Камилл Родьер, собрались в погреб Нью-Сент-Жорж с желанием действовать, не поддаваясь застою эпохи. Именно там родилась идея собирать людей для того, чтобы пробовать Бургундские вина за хорошим ужином.

Располагаясь в замке Кло де Вужо, Рыцари Тастевен 16 раз в год собираются на капитулы. В торжественной обстановке и атмосфере кафе-театра, все разговоры объединяются Бургундскими винами. Собратья (их около 12000 в мире) выступают как в качестве актеров, так и в качестве зрителей. От 500 до 600 участников занимают места в винном погребе Замка, чтобы услышать добрые слова, попробовать изысканные блюда и великие бургундские вина. Конечно же, здесь можно увидеть виноделов и виноторговцев, но в ряды братства входят также главы государств, министры, послы, принцы, деятели искусства, спортсмены и актеры. Принцип кооптации обуславливает проведение интронизаций для новых рыцарей, а также участие в капиту-

лах. Рыцарь может пригласить с собой двух гостей.

Из братства Рыцарей Тастевен в 1950 году родилось движение Тастевенаж. Два раза в год, весной и осенью, специалисты по виноделию, владельцы ресторанов, виноторговцы, виноделы, куртье, журналисты и любители вина собираются вместе, чтобы дегустировать более 1500 образцов вин. Вина, отобранные жюри, являются гарантией качества для потребителей. По итогам дегустации каждый год выпускается и рассылается всем шеваляе специальный «GUIDE des VINS de BOURGOGNE TASTEVINÉS», в котором подробно рассказывается о винах, прошедших испытание. Руководит деятельностью Международной организации «Confrerie des Chevaliers du Tastevin» Большой Совет. За 80 лет Новой современной организации сменилось только семь Гранд-Мэтров — первых лиц организации. Уже 14 лет возглавляет Бургундское Братство Винсент Барбьер, 22 года Лоуис — Марк Шевиньяр является вторым человеком — Гранд-Коннетаблем.

Кто же такие эти люди в ярко-красных-пурпурных мантиях?

Они руководят всеми ветвями Бургундского Ордена, которые есть в 95 странах пяти континентов; поддерживают в отличном состоянии свою Штаб-квартиру — Замок Кло де Вужо, построенный в 12 веке и занесенный в Охранную книгу ЮНЕСКО; пропагандируют бургундские вина и стремятся добиться высочайшего качества приготовления вин; ежегодно проводят Тастевинаж, где более участвуют 200 специалистов не только из Франции, но и других стран мира — они выбирают лучшие вина, представленные в Замок Кло де Вужо производителями вин; создают настоящий праздник во время проведения Торжественных Капитул в Замке Кло де Вужо и участвуют в Капитулах, которые проводятся на других континентах.

Члены Большого Совета с достоинством носят серебряную чашу на пурпурной ленте, знак виноградаря, который в любой момент может проверить качество вина в подвале. Они свято продолжают традиции, заложенные более 800 лет их предшественниками — монахами-виноградарями.



День рождения Российских шеваляе (фоторепортаж)



Для празднования 18-го дня рождения Российского отделения международной организации «Confrérie des Chevaliers du Tastevin» были приготовлены изысканные вина и замечательная закуска. Но прежде чем рассаживаться за столы, шеваляе в обязательном порядке должны потребить аперитив

Pour le 18 anniversaire de la branche russe de l'association internationale «Confrérie des Chevaliers du Tastevin» on a préparé les vins fins et les hors d'œuvres merveilleux. Mais avant de se mettre aux tables les chevaliers doivent obligatoirement boire l'apéritif



До начала официальной части можно успеть ознакомиться с новым номером журнала «Tastevin en main Russe»; Avant la partie officielle on peut feuilleter le nouveau numéro du magazine «Tastevin en main Russe»;

Открыл вечер председатель Северо-Западного отделения Российской организации шеваляе Александр Вихорев; Aleksandr Vikhorev le président de la branche Nord-Ouest des Chevaliers Russes a ouvert la soirée

С приветственным словом обратился к присутствующим президент Российского отделения командор Федор Козлов;

Le président du département Russe Fedor Kozlov a dit un mot de salutation



присутствующие внимательно слушали рассказ о том, как выросло Российское отделение за эти годы. Les invités écoutaient attentivement le récit sur le croisement de la branche Russe pendant ces dernières années.



Своими мыслями о разных этапах развития нашей организации поделились члены Малого совета Евгений Корчагин и Сергей Медведев, а также шевалье Леонид Гарбар;
Les membres du Petit conseil Eugeny Kortchagin et Sergey Medvedev, ainsi que le chevalier Léonid Garbar ont parlé de leurs idées sur les étapes différentes du développement de notre organisation;



В ходе вечера было провозглашено немало тостов;
Au cours du soir beaucoup de toasts ont été proclamés;

Не раз порадовали присутствующих выступления певцов;
Les chanteurs ont réjoui bien des fois les assistants ;



Зрители встречали артистов бурными аплодисментами;
Les acteurs ont été salués par les applaudissements chauds ;



Генеральный директор компании «Карат плюс» — шевалье Андрей Теребин получает благодарность за активное участие в жизни Российского отделения
Directeur général de la compagnie "Karat plus" - Chevalier Andrey Terebin accepte le remerciement pour la participation active dans la vie de la Branche Russe



Малый совет готовится к ритуалу посвящения в кандидаты Рыцарей Ордена Тастевен;
Le petit conseil se prépare au rite de la dédicace aux candidats de l'Ordre des Chevaliers du Tastevin



И вот посвящение состоялось – Российское отделение увеличилось еще на двух кандидатов;
Et voilà la dédicace s'est passée – la Branche russe s'est agrandi à deux candidats



В честь вновь принятых кандидатов звучит гимн;
L'hymne sonne à l'honneur de deux nouveaux candidats



присутствующие в зале внимательно
следили за происходящими действиями;
Les assistants observaient attentivement toutes
les actions



А между тем, ветераны движения наставляют новых молодых
кандидатов.
Et cependant les vétérans de l'association instruisent les nouveaux
jeunes candidats



Его исполнение получило заслуженные аплодисменты;
Son exécution a gagné des applaudissements mérités ;

Среди участников концерта появился скрипач...
Parmi les membres du concert un violoniste a apparu ...



Артистов становилось все больше и больше и песни звучали
более зажигательные;
Les artistes devenaient de plus en plus nombreux et les chansons
devenaient de plus en plus enflammantes ;



Зрители даже поднялись со своих мест, чтобы поприветство-
вать артистов;
Les spectateurs se sont levés pour saluer les artistes ;

Апофеозом всей встречи стал групповой снимок всех присутствующих на вечере.
La photo collective de tous les assistants à la rencontre est devenue l'apothéose de la soirée.



Праздник молодого вина (фоторепортаж)



Пришедших на праздник гостей встречал струнный квартет;
Quatuor à cordes rencontrait des invités



открыл вечер председатель Северо-Западного отделения Российских шевалье Александр Вихорев;
Aleksandr Vikhorev le président de la branche Nord-Ouest des Chevaliers Russes a ouvert la soirée

Уже на аперитиве стало ясно, что шевалье соскучились по общению;
Déjà pendant l'apéritif on a compris, que les Chevaliers se sont manqués



с приветственным словом обратился к присутствующим Президент Российского отделения Федор Козлов
Le président du département Russe Fedor Kozlov a dit un mot de salutation



с большим воодушевлением шевалье исполнили свой гимн;
Les Chevaliers ont chanté leur hymne avec grand verve



перед присутствующими выступила Генеральный консул Франции в Санкт-Петербурге госпожа Элизабет Барсак;
Consul générale de France à Saint Petersburg Elisabeth Barsacq a pris une parole

приветствие Почетного консула Сенегала шевалье Николая Шайллулина;
L'allocution à l'occasion de consul d'honneur du Sénégal Chevalier Nikolai Shailullin ;



Малый совет выстроился для посвящения в кандидаты
Le petit conseil s'est rangé pour l'initiation au candidat



звучит гимн в честь новых кандидатов;
L'hymne à l'honneur des nouveaux candidats sonne

каждому из кандидатов пришлось выпить ритуальную чашу;
Chaque candidat a été obligé de boire une coupe rituelle



в исполнении приглашенных артистов прозвучали французские песни;
Les artistes invités ont chanté des chansons français



За столами царило веселье и жизнерадостность;
La joie et gaieté régnaient aux tables :



с интересом присутствующие посмотрели выступление мимов;
Les invités ont regardé l'exhibition des mimes avec le grand intérêt



восторг вызвал зажигательный танец;
La danse enflammant a enlevé un grand enthousiasme



а тут и сами шевалье решили потанцевать – для них был устроен мастер-класс.
Et voilà- les Chevaliers ont décidé de danser aussi – on a organisé un cours de maître pour eux



вновь принятых кандидатов в шевалье проверили на умение разбираться в винах;
Les nouveaux candidats au chevalier passe l'épreuve à la connaissance des vins



шевалье Журкин, как всегда, учил потреблять французские вина;
Chevalier Zhurkin comme toujours enseigne tout le monde à consommer les vins français



фокусник не только сам демонстрировал чудеса,
Prestidigitateur a présenté des miracles lui-même et...



но и привлек к показыванию фокусов зрителей;
a engagé aussi des spectateurs



а шевалье со стажем обязательно выпьют «За милых дам» (Мужчины пьют стоя, а женщины — до дна)
Et les chevaliers expérimentés boivent obligatoirement « Aux belles femmes » (les hommes boivent debout, les femmes- jusqu'à la lie)



в конце вечера подали торт,
Et à la fin, on a apporté le gâteau.



но и среди кандидатов в шевалье водятся таланты...
Parmi des candidats au Chevalier il y a aussi des talents...



А за столами царило веселье, зрители соперничали всем номерам:
La joie régnait aux tables et les spectateurs étaient émus par tous les numéros :



и, как обычно, шевалье позировали для официального снимка,
Et, comme toujours, les Chevaliers posaient pour la photo officielle

и жены от них не отставали.
Et les femmes ne restaient pas en arrière

Путевые заметки

Группа Российских Шеф-поваров накануне визита во Францию посетила Бельгию, которая до 16 века была территорией Великих Бургундских Герцогов. Всего за 4 дня российская делегация посетила Брюссель, города Фландрии Мехелен и Антверпен, Гент и Брюгге, Волонии — Намюр и Динант.



На Родине Альфреда Сакса в Валонии — изобретателя саксофона

"Думы, думы, а кто будет четвертым?" шеф-повара Юрий Федоров и Евгений Гуманенко с кандидатом Валерием Захаровым у входа в музей Сакса



Погода в этот день не баловала Российских шеф-поваров

С большим интересом участники поездки познакомились с главными достопримечательностями этих городов: «Мини Европу» — представленную макетами выдающихся памятников истории и архитектуры 47 государств, входящих в Евросоюз — увидели в миниатюре Замок Кло де Вужо- штаб-квартиру Бургундских рыцарей «Confreterie des Chevaliers du Tastevin». Как сказал наш гид, к осени эта экспозиция будет разобрана, а на ее месте будет построен жилой комплекс.

Очаровал и Нижний город с площадью Гранд-Пляс с дворцами торговых гильдий, городской Ратушей и самым знаменитым гражданином Брюсселя и символом города «Манекен-Пис — писающий мальчик».

В Генте шеф-повара познакомились с шедеврами живописцев братьев Ван Эйков — триптихом «Поклонению Святому Агнецу» и старинной башней Бельфорты с «колокольным органом», и, конечно попробовали знаменитые бельгийские сорта пива, которыми славится и гордится Бельгия, а монахи Трострианцы строго следят за качеством и традициями производящего пива более 2000 сортов.

Российские шеф-повара с большим удовольствием посетили музей-квартиры художника Великого Рубенса и изобретателя саксофона Адольфа Сакса.

Поездка в Бельгию надолго останется в памяти Российских Шеф-поваров.

Геннадий Бякин — Шеф-повар



ОБОРУДОВАНИЕ для профессиональной кухни

◆ Более 20 лет ведущий производитель профессионального кухонного оборудования



◆ Сертификация качества ИСО 9001-2001



◆ Комплексное оснащение "под ключ"

◆ Доставка в регионы РФ и страны Ближнего Зарубежья



◆ Гарантийное и сервисное обслуживание

410005, г. Саратов, ул. Астраханская, 87
/8452/ 27-70-27, 27-47-58, 27-70-32
www.prommash.com



Строительная компания ФОРВАРД

Наша компания на рынке уже более 16 лет. Строительная компания ФОРВАРД: ПГС, реконструкция промышленных объектов, быстровозводимые здания и сооружения, генподряд, утепление, гидроизоляция. Свидетельство СРО № 0522.00-2010-7843306669-С-151 от 08.09.2010 г.

Одним из направлений деятельности нашей компании является **утепление и гидроизоляция методом напыления**, благодаря использованию самых современных технологий.

Напыление пенополиуретана (сокращенно ППУ) — лучшая теплоизоляционная защита для любых строительных конструкций.

Бесшовное вспененное полиуретановое покрытие

обеспечивает утепление без единого мостика холода (теплового мостика), поскольку обеспечивает более чем достаточную адгезию (сцепливание) к поверхностям любых форм и из любых материалов.

Бесшовное покрытие гарантирует отсутствие дыр и щелей, создает монолитность всей конструкции. Пластичные свойства пенополиуретана гарантируют изоляции устойчивость к образованию трещин в процессе эксплуатации, даже при их образовании в поверхности, находящейся под изоляционным слоем (что не обеспечивают твердые напыляемые пароизоляционные составы).

Напыление пенополиуретана на металлоконструкции превосходное антикоррозионное покрытие, особенно когда металлоконструкции требуют защиты от конденсата и влаги. Теперь, напыление ППУ — это универсальный способ получения идеальной изоляции в любых ее проявлениях.

Наша теплоизоляция экономит расходы на отопление. ППУ сокращает энергетические потери, которые, в свою очередь, могут достигать до 75%.

Срок эксплуатации от 25 лет.

Утепление ангара для хранения вертолетов



Теплоизоляция ППУ стен и кровли загородного дома



Утепление ППУ стен муниципального дома п. Низино



Строительная компания ФОРВАРД более трех лет успешно применяет новейшие технологии напыления гидроизоляционных покрытий на основе полимочевины.

Полимочевина или POLYUREA является синтетическим поликарбонидным эластичным полимером, наносимым на поверхность методом напыления с помощью специальной мобильной установки высокого давления, позволяющей под компьютерным контролем смешивать компоненты прямо на месте проведения работ, в результате чего получается бесшовное гидроизоляционное покрытие, которое может быть нанесено на поверхность любой формы и конфигурации, в т. ч. на вертикальные и потолочные поверхности.

Бесшовные гидроизоляционные покрытия на основе напыляемой полимочевины обладают следующими преимуществами:

- Повышенной эластичностью и относительным удлинением пленки до 400% без нарушения физико-механических свойств покрытия в широком диапазоне рабочих температур: от -60 С до + 180 С (стойкость к образованию трещин даже при очень низких температурах) — срок службы от 50 лет и более
- Отличная адгезия к бетону, стали, рулонным материалам, дереву
- Высокая твердость, сопротивление на: раздир, разрыв, истирание, высокая прочность на растяжение, сжатие, -высокая износостойкость покрытия, превосходящая покрытия из резины, эпоксидных смол и бетона;
- Химическая и биологическая стойкость к агрессивным средам

и широкому диапазону атмосферных воздействий-устойчивы к сточным водам, нефтепродуктам и большинству химических реагентов

- Практически нулевое водопоглощение и паропроницаемость
- Диэлектрик- выполняет функцию электроизолятора- предотвращает искрообразование.

Таким образом, напыляемые полимочевинные покрытия являются эффективным решением проблем, связанных с коррозией, износом и гидроизоляцией.

Поликарбонидные покрытия (полимочевина) универсальны в применении, вот примеры областей, где полимочевина оказалась востребованной.

Гидроизоляция: Строительных конструкций, фундаментов, цокольных этажей, емкостей, резервуаров, кровель, балконов, бассейнов, прудов, коллекторов, плотин, туннелей, мостов, путепроводов, полов, дорожных покрытий.

Химическая защита: Очистные, канализационные сооружения, химическое оборудование, реакторы, емкости, резервуары, цистерны, ванны для травления и электролиза, топливные баки, пирсы, причалы, объекты морского судостроения.

Износостойкая, абразивная защита: Внутренние поверхности градилен, внутренние, наружные поверхности вагонов, кузовов грузового транспорта, горнодобывающего, дробильного оборудования, реакторы, емкости, лодки, катера, суда, понтоны, напольные покрытия, стояночные места.

Антикоррозионная защита: трубопроводов нефтяной и газовой отрасли, металлоконструкций, железнодорожных и автомобильных мостов, аттракционов.

Защитное декоративное покрытие: пористые конструкции: пенопласты, скульптуры, архитектура, стенография, фигуры, парки развлечений, арт-дизайн.

Ремонт гидроизоляции: старые покрытия: битумные поверхности, подвалы, погреба, землянки, бункеры, кровли, крыши, фундаменты, лодки, катамараны, баржи, монтажные швы, примыкания.

Это неполный список объектов, областей и назначений, где полимочевина (поликарбонидное покрытие) применяется и с каждым днем вытесняет традиционные покрытия, в том числе и потому, что общие затраты при применении покрытия на основе полимочевины на 20% ниже, чем при использовании традиционных покрытий за счет сокращения времени нанесения, а также за счет более продолжительного срока эксплуатации — до 50 лет.

*Генеральный директор
ООО ФОРВАРД
Суриков Леонид Викторович*

Гидроизоляция полимочевиной фундамента ЖК Балтийская Жемчужина



Гидроизоляция полимочевиной декоративного пруда



Гидроизоляция полимочевиной автодорожного тоннеля Обводный канал



ALFABERGE



ПРОДОЛЖАЯ ТРАДИЦИИ КАРЛА ФАБЕРЖЕ

195112, Россия, Санкт-Петербург, пр. Энергетиков, 6,
тел./факс: 493-34-34, 493-32-16, 493-32-18

www.alfa-jewell.com,
e-mail: mail@alfa-jewell.com
export@alfa-jewell.com

Праздник святого Винсента

На протяжении двух тысячелетий виноградари, виноделы и виноторговцы всего мира в январе месяце отмечают праздник своего Отца- хранителя — Святого Винсента. По легенде, Всевышний, когда в раю закончилось вино, послал этого святого на Землю. Винсент долго не возвращался, а когда на небесах лопнуло терпение и его начали искать, то нашли в погребах Бургундии. За это Святой Винсент был обращен в статую, которую, начиная с 1938 года, представители всех Бургундских деревень, где делается вино, с гордостью несут на плечах, обходя торжественной процессией свои деревни.

Каждый год Большой Совет выбирает городок или деревню в Бургундии, где происходят главные мероприятия этого красивого праздника. После торжественного шествия многочисленные официальные лица, гости и жители деревень, поблагодарив Святого Винсента за прошлое и надеются, что новый урожай и, конечно, вино будет еще лучше. Накануне праздника статуи Святого Винсента ставят в винных погребах. После прохождения многочисленной колонны по виноградникам, все направляются в один из соборов города, где проходит специальная служба.

После службы Большой Совет и гости, прибывшие на празднование направляются в Замок Кло де Вужо, где по традиции проводится не вечерняя, а дневная Капитула. Шестьсот счастливых, которые попали в Замок надолго запомнят этот день и прекрасные бургундские вина, которые в этот день подают в изобилии.

Уже не один год Российские Шевалье также празднуют этот замечательный Праздник. В этом году ценители бургундского вина собрались в Дубовом зале великолепного Дворца Великого князя Владимира Александровича Романова, сына императора Александра II.

Дворец бережно сохранил свое величие и монументальность. Приглашенные на праздник после дегустации бургундских вин смогли увидеть сохранные интерьеры парадных залов и великокняжеских

гостиных и кабинетов, уникальных художественных коллекций живописи. В парадных залах часто устраивались балы, музыкальные и литературные вечера, на которых присутствовал Император.

На празднике присутствовали гости — госпожа Мирей Мюссо — Посол Франции в Республике Беларусь и Генеральный консул Франции в Санкт-Петербурге, которая в своем выступлении пожелала Российским Шевалье еще больше познавать Францию, больше устанавливать контактов, которые необходимы как российским, так и французским людям.

Статуя Святого Винсента внесена в Дубовый зал дворца, члены Малого Совета окропили глотком вина — труда виноградарей и виноделов и началось празднование Святого Винсента. Молодые солисты и скрипачи Мариинского театра — лауреаты Международных конкурсов, французские шансонье радовали собравшихся Шевалье.

По традиции в этот день Малый совет посвятил в кандидаты Ордена двух прекрасных жителей Санкт-Петербурга — Сергея Макарова и Владимира Гатальского, которые дали клятву в стенах дворца верно служить Ордену Бургундских Тастевинов.

1. Перед праздничным застольем (без перевода - Федоров -Криворучко) Avant la tablee de fête



2. Святой Винсент в надежных руках (Суриков несет бюст) Voilà Saint Vincent est en bonnes mains (Sourikov porte le buste)



3. Малый Совет открывает праздник (Группа Малого совета) Le petit conseil ouvre la fête (groupe du Petit Conseil)



4. Напиток Св. Винсента в ожидании очередного кандидата (Федоров наливает) La boisson du Saint Vincent en attendant le candidat suivant (Fedorov verse)



5. «A votre santé» (Сбитнев поднимаем тост) "A votre santé" (Sbitnev porte un toast)



6. Первое испытание кандидата делом (Гатальский пьет) La première épreuve pour un candidat (Gatalskiy boit)



«Мужская» встреча

Rencontre des hommes

Очередная «Мужская встреча» Российских шевалье проходила в Мальтийской капелле Суворовского военного училища.

Encore une «Rencontre des hommes» des Chevaliers Russes a eu lieu dans la chapelle Maltaise de l'Ecole militaire de Souvorov.



Сначала собирались по отдельности
D'abord, on s'est réuni séparément.



В честь Дня защитника Отечества генералам были вручены награды.
Les généraux ont reçu des décorations consacrées au Jour du défenseur de la Patrie.



На торжественной части в первом ряду сидели наши старшие офицеры.
Pendant la partie solennelle, nos officiers doyens s'asseyaient au premier rang.



Открыл встречу командор.
Commandeur a ouvert la rencontre.

Потом все выстроились в ряд.
Puis on s'est mis en rang.



Затем послушали рассказ о Мальтийской капелле заведующей филиалом Музея истории кадетских корпусов России А. И. Акимову и бывшего начальника Суворовского училища В.Н. Скоблова
Puis on a écouté le récit de A. I. Akimova — l'assistant du chef du musée militaire-historique de l'artillerie, de génie militaires et des armes des transmissions et le chef ancien de l'école militaire Souvorov V.N.Skoblov — qui parlait de la chapelle Maltaise.



В завершение торжественной части был сделан общий парадный снимок.
Au bout de la partie solennelle on a fait une photo de gala.



Конечно не один раз звучал гимн
Bien sûr l'hymne a sonné plusieurs fois.



Все с интересом слушали выступающих.
Tout le monde écoutait les orateurs avec intérêt.



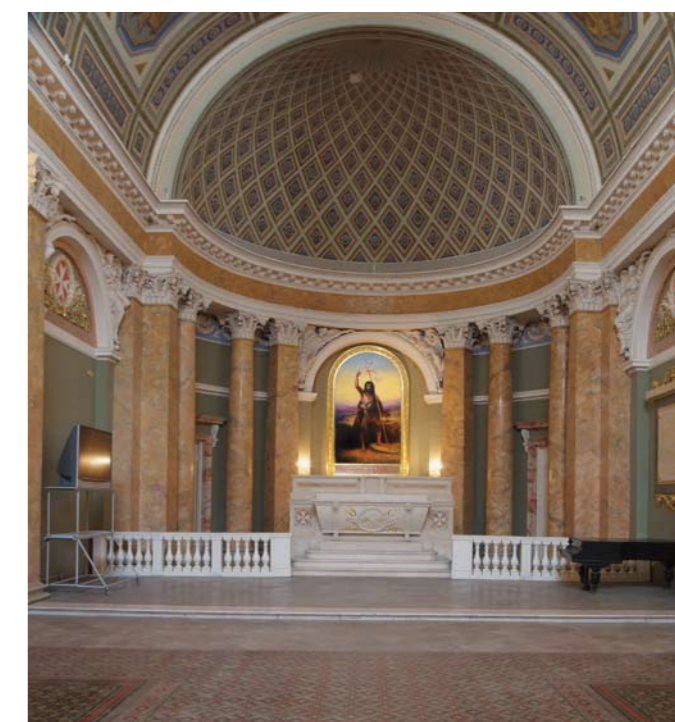
Для участников встречи был накрыт шикарный стол.
On a préparé une table magnifique pour les participants.



За столом звучали поздравления с Днем защитника отечества и тосты: «За армию», «За флот», «За милых дам» и другие...
On pouvait y entendre des félicitations pour le Jour du défenseur de la Patrie et des toasts « Pour l'armé », « pour la flotte », « pour les jolies femmes » et les autres...



А именинники в этот день получили ценные подарки
Et certains ont reçu des cadeaux de valeur pour les anniversaires.



Успех наших волейболистов

5 января 2013 года состоялись городские соревнования по волейболу средневозрастных групп «Кому за 40». Соревнования проходили в Спортивном центре Фрунзенского района и были посвящены прорыву блокады Ленинграда в годы Великой Отечественной войны. Принимали участие волейболисты из Адмиралтейского, Фрунзенского, Кировского, Выборгского, Октябрьского районов и команда шевалье.



Шевалье Рыжиков – наша ударная сила

Участники турнира



Игровой момент одной из встреч
Добытые трофеи



Азарт и желание победить охватило всех игроков. Накал страстей на волейбольной площадке зашкаливал на протяжении всего турнира. Порой только судейское вмешательство могло заставить волейболистов решать спорные вопросы мирно. Шевалье правильно распределили свои силы и сумели занять почётное второе место. Команда была награждена Почётным кубком и грамотами. Следует отметить замечательную организацию этого турнира, который состоялся по инициативе Совета ветеранов Фрунзенского района.

Шевалье Виктор Удальцов

Праздник Сенегала

По случаю 53 годовщины независимости Республики Сенегал Почетный консул Республики Сенегал дал торжественный прием, на который был приглашен дипломатический корпус и общественность Санкт-Петербурга.

À l'occasion du 53^e anniversaire de l'indépendance de la République du Sénégal, Consul Honoraire de la République du Sénégal a donné l'accueil cérémonieux, où assistait le corps diplomatique et le public de Saint-Petersbourg.



На приеме выступил Почетный консул Республики Сенегал в Санкт-Петербурге, член Малого совета Российского отделения Международной организации «Confrerie des Chevaliers du Tastevin» Николай Шайдуллин.

Consul Honoraire de la République du Sénégal à Saint-Petersbourg, membre du Petit Conseil de la Branche Russe de l'Assosiation internationale «Confrerie des Chevaliers du Tastevin» Nikolay Shaidoulin a pris parole

Среди присутствующих на приеме было немало Российских шевалье, которые пришли поддержать друга. Parmi les invités il y avait beaucoup de Chevaliers, qui sont venus pour se soutenir



Памяти друга

27 июня на 74 году жизни скоропостижно скончался Почетный член Малого Совета Виктор Григорьевич Куш — один из первых Российских Рыцарей Международной организации «Confrerie des Chevaliers du Tastevin».

Более 30 лет Виктор Григорьевич возглавлял Санкт-Петербургский Государственный театр оперы и балета имени М. Мусоргского, ныне Михайловский театр. За период творческой деятельности, которая началась в Одесском государственном оперном театре Виктор Григорьевич исполнял сольные партии русской и зарубежной классики: Хан Кончак в опере «Князь Игорь» Бородина, князь Гремин в опере «Евгений Онегин» и король Рене в опере «Иоланта» П. Чайковского, короля Филиппа в опере «Дон Карлос» Д. Верди, старый цыган в опере «Алеко» С. Рахманинова и многие другие партии в Донецком и Санкт-Петербургском театрах оперы и балета.

В. Г. Куш многое сделал для процветания Государственного театра оперы и балета им. М. Мусоргского. За большую работу в театре ему Указом Президента присвоено звание «Заслуженный работник культуры Российской Федерации», а также он награжден многими медалями и Грамотами Министерства культуры России.

Товарищи по Братству Рыцарей Ордена Тастевина надолго сохранят память о Викторе Григорьевиче Куше — отличном друге, прекрасном семьянине и человеке.

Малый Совет Российского отделения «Братства Рыцарей Ордена Тастевин»



Пополнение российского отделения Братства

Удостоены звания шевалье

Гальперин Леонид Львович

первый заместитель
Генерального директора
АО «Завод Продмаш»



Гуманенко Евгений Константинович

главный врач
Елизаветинской
больницы
Санкт-Петербурга,
генерал-майор,
доктор медицинских наук,
профессор.



Вступили кандидатами в члены общества

Гатальский Владимир Дмитриевич

директор Российского колледжа традиционной культуры Санкт-Петербурга, доктор педагогических наук, профессор.
Рекомендуют: шевалье с 1994 года Федор Козлов и шевалье с 2001 года Марк Ариарский.



Макаров Вадим Сергеевич

первый заместитель Генерального директора ЗАО «РКК Мобильные радиосистемы».
Рекомендуют: шевалье с 2008 года Леонид Суриков и шевалье с 2011 года Владислав Брыльков.



Макаров Сергей Иванович

Генеральный директор ЗАО «РКК Мобильные радиосистемы», капитан первого ранга, кандидат исторических наук.
Рекомендуют: шевалье с 2008 года Леонид Суриков и шевалье с 2001 года Юрий Федоров.



Буданицкий Сандер Григорьевич

Генеральный директор юридической компании, доктор права.
Рекомендуют: шевалье с 2002 года Борис Игдалов и шевалье с 2008 года Григорий Буданицкий.



Светловский Владимир Вильевич

Генеральный директор компании «Дом».
Рекомендуют: шевалье с 2002 года Александр Вихорев и шевалье с 2000 года Леонид Гарбар.



Андре Ользэр

Генеральный директор компании «АГРОБИОТЕХ».
Рекомендуют: шевалье с 1994 года Федор Козлов и шевалье с 2003 года Евгений Гуревич.



Повесть о настоящем гражданине



Жители планеты Земля знают этого исследователя космических пространств, который трижды летал в космос, хотя ранее и не думал быть космонавтом, а готовился в Военно-механическом институте изобретать космические ракеты и летательные аппараты, которые могли бы летать на Луну, Марс и другие планеты.

Ни одной четверки за весь период обучения, только скрупулезная работа и постижение знаний в институте помогли Георгию Михайловичу Гречко стать уникальным человеком. Предложение и зачисление в Отряд космонавтов, подготовка к полетам, а это труднейший процесс подготовки — громадные нагрузки, непонятность будущего полета, непредвиденные ситуации, которые были, есть и могут быть на космических кораблях — вот пройденные им этапы. И только знания, опыт, интуиция и возможность в экстремальной ситуации найти выход из создавшейся ситуации, спасает человека, позволит выполнить задание, дать рекомендации следующим

исследователям космоса — вот доминанта каждого космонавта, ученых, конструкторов.

«Конечно, неординарных ситуаций бывает не так мало, — говорит Георгий Михайлович, — например, у нас произошла такая ситуация — готовимся к стыковки грузового космического корабля — корабль занимает точную позицию и присоединяется к станции, нужно только открыть люк между кораблем и космической станцией, но, обнаруживаем, что стыковочная дверь заклинила и ее не открыть. Пытаемся ее как-нибудь открыть, но ничего не получается, груз из корабля нельзя перегрузить на станцию. И вот здесь включается интуиция и помогают знания и опыт, голова просчитывает варианты и алгоритм ситуации. «Фомка», лежащая в запасных инструментах станции не помогает, а помогает большой молоток — «кувалда», дверь открыта и все заканчивается удачно. Или проблемы с парашютом при спуске на Землю, или опять проблема с люком, когда выходили с моим партнером по полету в открытый космос.

Вспоминается и другая ситуация — пожар в доме — это ужас, а что такое пожар на космической станции — это не просто ужас, а конец жизни человека и остается только 2-3%, чтобы решить эту задачу — после моментального включения головы, которая как компьютер просчитывает варианты — находит выход и устраняет очаг возгорания и решена колоссальная проблема».

Человек с большой буквы — конструктор, ученый, кос-

монавт, космический инженер, человек большой эрудиции и души — это только маленькая часть заслуг Георгия Михайловича — Две звезды Героя Советского Союза, Героя Чехословакии — он всегда служил и служит своему народу и готов поделиться своими знаниями и опытом — вот пример настоящего гражданина России.

В конце апреля в Санкт-Петербургском Доме книги на Невском проспекте состоялась презентация новой книги Георгия Михайловича, на которой присутствовало около 200 человек и на 3 часа была парализована работа магазина. Отличная память — он помнит абсолютно все до самых мелочей — в детстве, в полетах, заграничных поездках. Он говорит, что без юмора в космосе не обойтись, знает бесчисленное количество анекдотов.

Первый тираж был моментально раскуплен и к концу презентации в продаже не осталось ни одной книги. Георгий Михайлович с радостью подписывал книги — блокадникам, школьникам, студентам.

— Что Вы хотели рассказать в своей книге?

— Немного о своей жизни, мне в мае будет уже 82 года и мне есть, что рассказать и о детстве, которое проходило в период Великой Отечественной войне, где не один раз можно было погибнуть не только, когда мы бросали в костер настоящие боевые патроны, но и встречи с немцами, которые могли плачевно закончиться, как однажды сожгли детей и стариков в соседней деревне.

Студенческие годы, когда мы с головой ушли постигать знания и сделать, чтобы и «на Марсе яблони цвели», отряд космонавтов и встречи с Сергеем Королевым, Юрием Гагариным и многими другими первооткрывателями космоса, выход в открытый космос, рекорды пребывания на космической станции и о многом другом. Сегодня дети не мечтают быть космонавтами — а где же патриотическое воспитание, которое является основой любого общества. Если каждый человек сделает хоть немного для России — она будет еще красивее и крепче. Дети опять будут мечтать стать исследователями космического пространства и летать на другие Планеты, а не стремиться стать «поющими трусами» или «псевдофутболистами», которые, как поют петербургские музыканты — «22 миллионера гоняют мяч по полю для своего удовольствия и не думают о простых людях-болевщиках». Мне бы хотелось, чтобы все внимательно прочитали эту книгу, поверьте мне, там есть много интересного.

— Что на Ваш взгляд главное в жизни и что Вы посоветуете молодежи?

— Идти только вперед и не останавливаться перед трудностями; учиться и работать с душой, без оглядки; верить в успех, подставлять свой локоть и ощущать локоть своих друзей и единомышленников и верить в себя; вкладывать душу в любое, пусть даже маленькое, но нужное для других дело; не стесняться своих поступков и быть самим собой в разных ситуациях, даже минорных.

— Вы уже почти 10 лет Командор старинного бургундского Ордена, что дает Вам это участие в жизни Ордена Тастевен?

— Во Франции мне пришлось быть не один раз, и я люблю Францию. Но опять, как и в отряде космонавтов — от судьбы не уйдешь — встретились за-



мечательные люди и предложили мне стать членом старинного бургундского Ордена и я с большим удовольствием согласился стать еще и Рыцарем Ордена Тастевинов. Я вспоминаю первую интронизацию в Тронном зале Екатерининского дворца, а также ситацию в Замке Кло де Вужо в Бургундии, когда два года назад вдруг неожиданно погас свет и 600 человек, присутствующих на Торжественной Капитуле из многих стран мира увидели космический корабль «Салют-6», на котором я летал в космос, изготовленный поварами замка.

Шевалье — это прекрасные, уважаемые люди, которые стараются помочь друг другу, любят общение и прекрасные бургундские вина — а что нужно сегодня человеку — ощущать теплоту встреч, локоть и, конечно, незабываемые Торжественные Капитулы в Замке Кло де Вужо, где всегда — лучшие вина Бургундии и прекрасные гурманы-повара-волшебники, радующие нас своими прекрасными блюдами.

Член Малого совета
Сергей Медведев



Поздравления юбилярам

С шестидесятилетием:



Гречко Людмила Кирилловна

главный врач Северо-Западного отделения Федерации космонавтики

Гуревич Евгений Яковлевич

Генеральный директор ООО «Органик-продукт»

Кузнецов Евгений Юрьевич

Главный уролог Приморского района Санкт-Петербурга

Третьяков Андриан Викторович

Генеральный директор строительного монтажного управления № 17

Яхнин Юрий Михайлович

Президент АО «Потисье»

С пятидесятилетием:



Кабанин Сергей Олегович

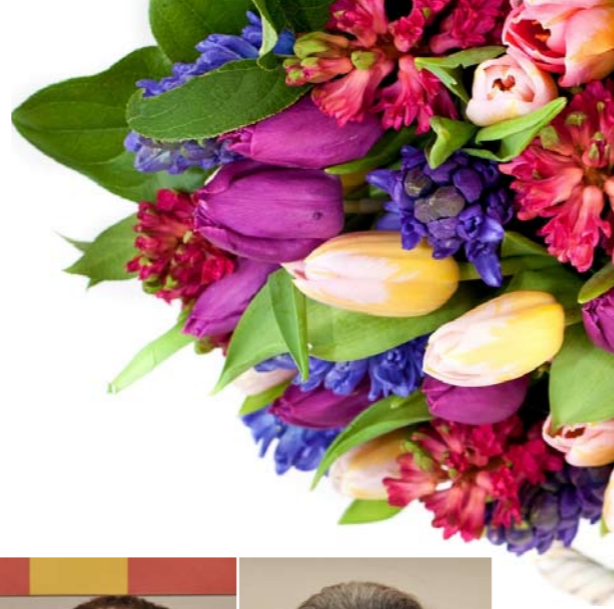
генеральный директор Инвестиционного фонда «Невский капитал»

Рощупкин Степан Юрьевич

генеральный директор компании «Сардис»

Степанов Юрий Борисович

генеральный директор строительного монтажного управления № 3.



Рецепты бургундской кухни

Мясо по-бургундски

Ингредиенты:

1 кг мяса (от задней ноги),
2–3 головки репчатого лука,
4 моркови, 200 г свежих грибов,
зубок чеснока,
50 г свиного сала,
1,5 стакана сухого вина,
80 г коньяка, 2 столовые ложки растительного масла,
2 чайные ложки Ценителям бургундских вин соли, четверть чайной ложки молотого перца.

Приготовление:

Порции мяса натереть чесноком, солью и перцем.

Налить в кастрюлю растительное масло и положить половину порции сала, морковь, сверху — слой мяса.

На мясо положить слой нарезанного лука и грибы. Затем положить второй слой мяса, а на него — слой лука и грибов и, наконец, третий слой мяса.

Мясо накрыть ломтиками сала. Полить вином, коньяком и посыпать перцем.

Поставить в предварительно хорошо нагретую духовку (до 200°) на 30–40 минут или до тех пор, пока мясо станет мягким.

Бургундский крендель

Ингредиенты:

80 г сливочного масла
1/2 ч. л. соли
200 г муки
1/2 ч. л. пекарского порошка
4 яйца
180 г конте или грюйер
сливочное масло для противня
1 желток для смазывания

Приготовление:

Масло с солью вскипятить в 250 мл воды. Просеянную муку с пекарским порошком сразу высыпать в эту кастрюлю и на медленном огне, помешивая деревянной лопаткой, варить, пока вся клецка не станет отставать от стенок.

Снять кастрюлю с огня, слегка остудить и, пока масса еще теплая, по одному вбить в нее яйца, причем четвертое яйцо добавить только в случае необходимости. Дать тесту постоять 15 минут.

Натереть половину сыра и вмешать в тесто. Двумя столовыми ложками отделить 7 одинаковых по размеру шариков и расположить их в виде кренделя на смазанном маслом противне.

Оставшийся сыр нарезать маленькими кубиками и нашпиговать ими крендель. Их должно быть хорошо видно.

Перемешать 1 желток с 1 ст. л. воды и смазать этой смесью крендель.

Выпекать в разогретой духовке примерно 25 мин при температуре 190 градусов. Крендель должен стать золотисто-коричневым, но не сухим.

Сразу подавать в горячем виде, подогреть его нельзя, потому что вкусен он только свежим!



Цыплята в красном вине

Ингредиенты (для 6–8 человек):

2 цыпленка по 1400–1500 г каждый,
1/3 стакана пшеничной муки,
125 г мелко нарезанного свиного шпика,
450 г мелких головок белого репчатого лука,
3 ст. ложки коньяка,
250 г мелких белых грибов или шампиньонов,
1 мелко нарезанный зубчик чеснока,
1 лавровый лист,
1/2 чайной ложки сушеного чабера,
1/4 чайной ложки сушеного розмарина,
4 стакана сухого красного вина,
3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки,
2,5 чайной ложки соли,
1/2 чайной ложки свежемолотого черного перца,
1/8 чайной ложки мускатного ореха,
1/2 чайной ложки красного молотого перца,

Приготовление:

Цыплят вымыть и вытереть насухо. Муку смешать с солью, черным перцем, мускатным орехом, красным перцем и обвалить в ней цыплят.

В чугунную жаровню положить свиной шпик и обжаривать его до тех пор, пока кусочки шпика не станут светло-коричневыми.

Положить в жаровню лук и грибы; как только они обжарятся, вынуть.

Положить в жаровню цыплят и обжарить со всех сторон. Добавить розмарин и чабер. Влить вино.

Подогреть коньяк, вылить его на цыплят и поджечь. Когда пламя погаснет, закрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне около 45 минут или до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Подливку процедить и посолить по вкусу. Если подливка слишком жидкая, добавить в нее 1 столовую ложку крахмала, разведенного в 2 столовых ложках воды.

Подавать вместе с обжаренными грибами и луком.

Из жизни Исаакиевского собора

Евгений Николаевич Корчагин — заместитель директора Государственного музея-памятника «Исаакиевский собор», капитан I ранга в отставке, Заслуженный работник культуры РФ, кандидат педагогических наук, член Малого совета российского отделения международной организации «Confrerie des Chevaliers du Tastevin».

Интервью брал член редколлегии журнала Юрий Владимирович Баранов.

Ю. В. Как получилось, что Вы, капитан I ранга стали музейным работником?

Е. Н. До прихода в музейное сообщество, я отслужил на кораблях и в частях Дважды Краснознамённого Балтийского флота 27 лет. Увлекался историей флота, принимал участие в создании музея Боевой славы орденосного соединения ракетных катеров в г. Балтийске. Возможно, это сказалось на моём назначении в 1991 году начальником Центрального Военно-морского музея. Когда уволился из Вооружённых сил в запас в 2004 г. меня пригласили на работу в Государственный музей-памятник «Исаакиевский собор».

Ю. В. Исаакиевский собор — один из выдающихся памятников культурной столицы Санкт-Петербурга. Когда-то он был Кафедральным собором России, теперь музей. Вам сложно было перестроиться от военной темы к работе в православном храме?

Е. Н. Независимо от своего направления все музеи решают одни задачи — сохранять памятники истории и различные артефакты, пополнять коллекции, пропагандировать и популяризировать историю Родины, традиции и обычаи народов России. Поэтому, в этом плане, сложностей не было. А вот особенностей — много. Дело в том, что в ГМП «Исаакиевский собор» входят четыре собора разных эпох и стилей. Все они являются шедеврами мировой и русской архитектуры. Нужно сказать, что в двадцатые годы прошлого столетия в соборах было что-то уничтожено, а что-то пропало. Стояла задача многое воссоздать заново. Только в 2011–2012 годах в культурной жизни Санкт-Петербурга и музея произошли важные события. Так, после глубокого изучения архивных источников, в музейном комплексе «Исаакиевский собор», были воссозданы и установлены:

— в соборе Спас на крови — Царские врата, которые стали ярким примером высокого профессионализма художников-реставраторов, стали шедевром ювелирного и декоративно-прикладного искусства. Здесь использовались серебро, горячая эмаль, литъё и ковка;

— в Исаакиевском — установлены точные копии 2-х торшерных и шести паникадил главного алтаря, одна из четырёх скульптурных групп — фигура ангелов с факелом, на юго-восточной звоннице — большой «Полиелейный» колокол. Теперь Исаакиевский собор через 80 лет снова

приобрёл свой голос. Большую поддержку в его изготовлении нам оказали Российские железные дороги и благотворительный фонд «Трансоюз». В соборах постоянно ведутся реставрационные работы.

Ю. В. Евгений Николаевич, мы знаем, что в музее проводится большая образовательно-просветительная работа. Расскажите о ней.

Е. Н. Уже семь лет ГМП «Исаакиевский собор» работает совместно с НИИ общего образования РГПУ им. А. И. Герцена и школами города. В рамках программы «Музей — школе» реализуется проект «Мир науки и искусства школьнику». Впервые в музейной практике объединённые усилия трёх субъектов дают хорошие результаты, когда в школах (лицах, гимназиях) преподавание общеобразовательных дисциплин тесно связано с историей строительства, архитектурой и внутренним убранством соборов, и других памятников Санкт-Петербурга. Так специалисты НИИ ОО РГПУ им. А. И. Герцена с сотрудниками музея создали методические пособия по различным дисциплинам (12 предметов) для преподавателей учебных заведений города. В свою очередь во всех соборах проходят занятия по 4 абонементам. (Они размещены на нашем сайте: www.cathedral.ru). Сегодня этой программой охвачено тринадцать из восемнадцати районов города, 62 общеобразовательных учебных заведения и около полутора тысяч школьников.

Ю. В. Сейчас большое значение придаётся социальной работе музеев. Что делается у Вас?

Е. Н. У нас есть социальная программа «Музей доступен всем». Так в прошлом году мы установили пандусы, лифт, подъёмник и смотровую площадку на высоте 38 метров. Впервые посетители на колясках получают возможность увидеть наш прекрасный город с высоты птичьего полёта, прослушать специальную экскурсию. На нашем сайте дана информация, как записаться на посещение музея людям на колясках.

Реализуется программа работы с посетителями с ограниченными возможностями по зрению. Они могут прийти в музей по заявкам во все среды, кроме праздничных дней и школьных каникул. Это связано с тем, что в остальные дни одновременно в музее бывает до полутора тысяч человек и в общем потоке им будет трудно. Практически не представляется возможным провести с ними занятия. Заявки на посещение музея можно сделать через наш сайт.

Ю. В. А какова посещаемость Вашего музейного комплекса?

Е. Н. За последние шесть лет число посетителей возросло с 1,5 миллиона до 2,6 миллионов человек. Этому способствовала огромная популяризация в СМИ наших соборов. В музее введены современные электронные технологии обслуживания в кассах петербуржцев и гостей города. Ценовая политика музея такова, что стоимость входных билетов для всех граждан России и других стран одинакова. Внедрены новые направления: в летний период музей принимает посетителей до 23 часов, колоннада в белые ночи — до 5 часов утра; широкая концертная деятельность во всех соборах; активная работа с туристическими организациями. И, конечно, высокий профессионализм наших экскурсоводов.

Ю. В. И вопрос, который многих интересует, как работает музей вместе с церковью?

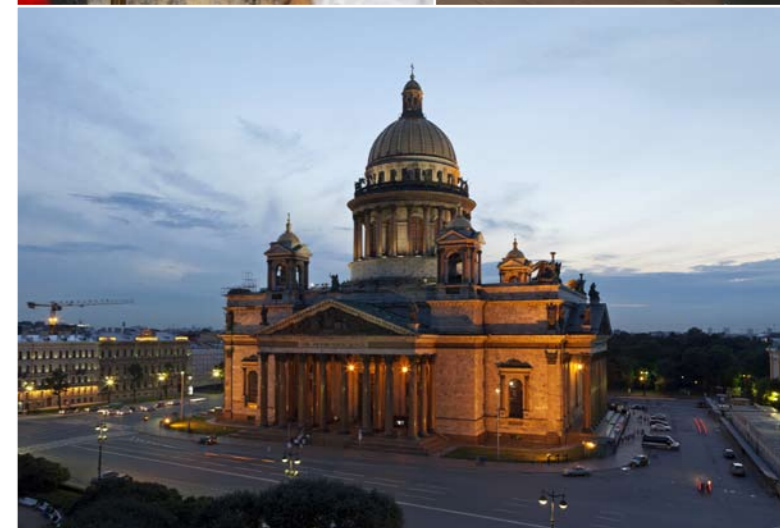
Е. Н. В соответствии с достигнутым соглашением с местной епархией с 1992 г. в Исаакиевском соборе, а позже и в других, регулярно проводятся богослужения. Если в Сампсониевском и Смольном соборах проходят службы ежедневно, то в Спасе на крови в воскресные дни и большие православные праздники, а в Исаакиевском соборе — в пределе св. Александра Невского каждую субботу и воскресенье, в главном алтаре — по великим православным праздникам и в день рождения Санкт-Петербурга.

Ю. В. Строителем Исаакиевского собора был О. Монферран. Расскажите об этом удивительном человеке.

Е. Н. Анри Луи Огюст Леже Рикар де Монферран (так нарекли родители) — французский архитектор, участвовал в проектировании и строительстве некоторых сооружений в Париже. После Отечественной войны 1812 г. он, с рекомендательным письмом, приехал в Санкт-Петербург наниматься на службу. Его проект строительства четвёртого Исаакиевского собора был одобрен императором Александром I, который назначил его «императорским архитектором» и главным архитектором и строителем Исаакиевского собора. Его строительство продолжалось сорок лет, с 1818 по 1858 годы.

О. Монферран был автором проектов и строительства Спасского собора и ряда построек для ярмарки в Нижнем Новгороде, Александровской колонны на Дворцовой площади, совместно с П. К. Клодтом создал памятник императору Николаю I на Исаакиевской площади, дом Лобанова-Ростовского. Он исполнил серию рисунков для оформления Большого Фельдмаршальского и Петровского залов Зимнего дворца.

Мы помним и чтим его. Ежегодно в январе, в день его рождения, проводятся Монферрановские исторические чтения. Несколько лет назад найдена его могила в Париже на Монмартском кладбище. На родине его отца в г. Клермон-Ферран создана общественная ассоциация «Возрождение Монферрана» в поддержку сохранения памяти великого архитектора во Франции. Музей поддерживает с ней тесные контакты. Дирекция ГМП «Исаакиевский собор» с администрациями города Клермон-Ферран и области Пью-де-Дом участвовала в организации двух конференций, выставок во Франции и в Санкт-Петербурге, по итогам которых был выпущен сборник научных трудов специалистов музея и французских историков и искусствоведов.





Черный пино

История

Первое письменное упоминание о черном пино относится к 1375 году. Герцог Филипп Смелый написал заметку о деле над виноделом, убившем своего работника за то, что тот смешал пино с другим сортом винограда. К той же эпохе относятся записи о продаже вина из пино в Париже, как вина высочайшего качества. В период дефицита долгое время вместе выращивались и гаме и черный пино, но после восстановления виноградников пострадавших от филлоксеры, в регионе установилась направленность на выращивание изысканных виноградников черного пино (и шардоне). В 1935 году они вошли в списки АОС («Наименование, контролируемое по происхождению») - Система классификации продуктов во Франции). Черный пино больше чем гаме подходит к глинисто-известковым почвам Бургундии.

Характеристики

Черный пино имеет большое количество генетический вариаций. Этим объясняется огромное количество «клонов» выращиваемых сегодня во Франции: 50 видов, в то время как каберне-савиньон имеет всего 25, сюра только 16, мерло – 15, и т. д. Черный пино очень капризен, поэтому, в отличие от других «звездных» сортов винограда он слабо распространен. Он предпочитает умеренный климат и глинисто-известковые почвы, хотя может давать интересные вина на различных территориях, к примеру, на вулканических и осадочных землях штата Орегон (США). Кроме того, этот сорт винограда чувствителен к грибковым заболеваниям, а именно к своему главному врагу: серой гнили.

Вина

Во всех регионах, где выращивают пино нуар, вино из него готовят «без излишеств». Оно обладает средней интенсивностью окраски и наделено определенной тонкостью, как аромата, так и вкуса. Изысканность данного сорта винограда придает лучшим сортам вина богатый и сбалансированный вкус, а его многогранность позволяет производить все типы вина, в том числе игристые.

Выращивание

Около 95000 гектар по всему миру, из которых примерно 30700 во Франции (11 000 в Бургундии), 13 500 в США, 12 000 в Германии, 5 100 в Австрии, 4500 в Швейцарии и т. д.)



Гаме

История

История гаме и история Бургундии взаимосвязаны. В 1395 году герцог Филипп Смелый пытался искоренить его в «Дижонском» регионе, но безрезультатно. В 18 веке, во время всеобщей эйфории посадок, гаме был распространен повсеместно, даже в равнинах. В 1855 доктор Лаваль напишет в своем знаменитом произведении «История и статистика виноградников и великих вин Кот-д'Ор»: «в этой коммуне (Жевре-Шамбертен) насчитывается больше 400 гектар виноградников. Около половины из них, расположенных на нижних частях косогора и на равнине, засажены исключительно сортом гаме». В других областях, например на ближайшем дижонском косогоре, гаме даже вытеснил с холмов черный пино. После филлоксеры произошли перемены: равнинные земли не засаживались вновь, увеличились посадки утонченных сортов черного пино и шардоне.

Характеристики

Если бургундский климат подходит сорту гаме, то с глинисто-известковыми почвами дело обстоит иначе. Стоит уточнить, что гаме любит твердокаменные земли, однако, попробовав восхитительное вино, произведенное на юге Божоле на глинисто-известковой почве, нельзя не задаться вопросом, «что бы дал нам гаме, выращенный на виноградниках шамболь-мюсини или восн-романе?» Только задумайтесь...

Вина

Гаме — сын черного пино и белого гуэ, таким образом со временем у этих вин появляются нотки, напоминающее зрелое черное пино. В молодом вине гаме обладает очевидной особенностью проявляться в свежести, в блеске, в фруктово-цветочных нотках. На лучшем уровне, на старых виноградниках, больших территориях, у скрупулезного виноградаря, гаме дает вина первого класса.

Посадки

35 000 гектар в мире, из них 28 700 во Франции (2000 в Бургундии и 17 000 в Божоле).



Алиготе

История

Об истории сорта алиготе известно немного. Денни Морело упоминает о нем в 1831 году в своем знаменитом произведении «Виноградники и вино в Кот-д'Ор», отмечая, что он выращивается «в первую очередь на общественных виноградниках», что «у него нет качества шардоне, в числе которых способность производить виноград в изобилии в плодородные годы. Это «качество» алиготе, вкупе с его склонностью к очень известковым почвам поспособствовало его обширному распространению по меньшей мере до прихода филлоксеры.

Характеристики

Алиготе — белый крепкий сорт винограда, хорошо переносящий климат Бургундии, глиняно-известковые почвы и произрастающий в больших количествах. Как и все сорта этого региона, он чувствителен к милдью и серой гнили, но менее чувствителен к оидиуму.

Вина

В ходе последних генетических исследований было выявлено, что алиготе — смесь черного пино и белого гуэ, смесь очень интересная. В Бургундии общеизвестно, что виноградники сорта алиготе обширны и многие виноградары готовы предложить очень интересные выдержанные вина этого сорта, уже утратившие горьковатость молодых вин, кроме того, они могут даже быть сравнимы с винами сорта шардоне.

Посадки

25 000 гектар в мире, из них 2 000 во Франции (1 800 в Бургундии).



Шардоне

История

Самый древний текст, в котором можно найти упоминание о шардоне в Бургундии (тогда его называли «шардене») относится только к 18 веку, но нет сомнений, что он появился в регионе намного раньше. Как и в случае с черным пино, шардоне пришлось ждать восстановления виноградников после филлоксерии для того, чтобы оттеснив белый пино еще довольно распространенный в 19 веке, основательно закрепиться в регионе. Об этом писал в 1855 году доктор Лаваль в своем известном произведении «История и статистика виноградников и великих вин Кот-д'Ор»: «В Мерсо [...] больше 320 гектар заняты изысканными сортами, и больше чем на половине земель бережно выращивается белый пино». Сегодня он выращивается лишь на некоторых виноградниках, давая, однако, высококачественные вина и остается очень интересным сортом винограда. Но это уже совсем другая история...

Характеристики

Шардоне — смесь черного пино и белого гуэ, на сегодняшний день почти исчезнувшего (на сегодняшний день лишь один гектар земли в Швейцарии). Хотя ему вполне подходит климат Бургундии, шардоне настолько же «пластичен», насколько капризен черный пино. Шардоне обладает хорошим букетом и подходит как дождливой Шампани, так и сырой Австрии, кажется, что ему подходят любые почвы, однако, глиняно-известковым он отдает свое предпочтение. Эта совместимость с любыми почвами объясняет, почему шардоне признавался самым распространенным сортом белого винограда на протяжении 30 лет. Этот сорт очень чувствителен к гнили и оидиуму, все чаще и чаще появляющемуся в Бургундии в последнее десятилетие.

Вина

Шардоне является настоящим переводчиком той области, где он произведен. Попробуйте шабли и вире-клезе поздних сборов, и вы не поверите, что все это один и тот же сорт. У бургундского Шардоне есть такая особенность и при хороших условиях оно может достигать довольно высоких градусов, сохраняя приемлемый уровень кислотности. Это естественное равновесие позволяет белым винам храниться также долго, как и красным. Этот тип винограда настолько многообразен, что подходит для производства всех типов неигристых вин, игристых и даже ликеров.

Посадки

Около 195 000 гектар в мире, из которых 46500 во Франции (15 000 в Бургундии)

Источник: Жан Мишель Бурсико, Montpellier SupArgo.
(поместить под рубрикой «Ликбез ценителя французских вин»,
фотографии взять из «Bourgogne aujourd'hui» № 2, стр. 31–33)

Знакомимся с бургундскими винами



Macon-Lugny.

Макон-Люни, Альберт Бишо. «Таствинаж», сухое, белое.



Burgogne Pinot Noir. Albert Bichot Tastevine, red.

Бургонь Пино Нуар. Альберт Бишо. «Таствинаж», сухое, красное.



Cotes-de-Nuits Village AOC. Albert Bichot Tastevine, red.

Кот-де-Нюи Вилляж. Альберт Бишо. «Таствинаж», сухое, красное.

Вино из винограда сорта Шардонне (100%). Светло-золотистого цвета, со свежим ароматом, в котором перебегаются оттенки персика, абрикоса, белой смородины и белых цветов. Демонстрирует приятную полнотелость и длительное послевкусие. Составит прекрасную пару рыбе, особенно пресноводной, холодным мясным закускам, белому мясу, лягушачьим лапкам и сухому козьему сыру.

Это вино прошло Таствинаж — апробацию бургундского Братства рыцарей дегустационной чашки (Tastevin)

Вино из винограда сорта Пино Нуар (100%). Традиционное Бургундское вино глубокого, темно-рубинового цвета. Свежее и молодое, в аромате демонстрирует типичные деревенские фрукты: чернослив и терн. Маслянистое, насыщенное и ароматное, с плотным, танинным телом. Прекрасно подойдет к блюдам из красного мяса, птице в винном соусе, мелкой дичи и ароматным сырам. Выдерживается в дубовых бочках.

Это вино прошло Таствинаж — апробацию бургундского Братства рыцарей дегустационной чашки (Tastevin)

Вино из винограда сорта Пино Нуар (100%), насыщенного красного цвета оттенка граната, в аромате демонстрирует ноты черных и красных фруктов, оттенки табака и специй. Во вкусе плотное и округлое, хорошо сбалансированное. Прекрасно подойдет к мясу в соусе, особенно из красного вина, дичи и нейтральным сырам.

Это вино прошло Таствинаж — апробацию бургундского Братства рыцарей дегустационной чашки (Tastevin)



Criots-Batard-Montrachet Grand Cru, white. 92 — Wine Entusiast.

Крио-Батар-Монраше Гран Крю. Альберт Бишо, сухое, белое.



Montrachet Grand Cru Dom du Pavillon, white.

Монраше Гран Крю. Альберт Бишо. Домен дю Павильон, сухое, белое.



Mersault AOC. Albert Bichot, white/88 — Wine Entusiast

Мерсо. Альберт Бишо, сухое, белое.

Это вино из винограда сорта Шардонне насыщенного соломенного цвета, который становится более золотистым в течение выдержки. Интенсивный, деликатный аромат демонстрирует многогранность и элегантность, с частичным вкраплением ноток дуба и доминантой белых цветов. Во вкусе — полнотелое, изысканное, с нотами минеральности. Великолепное устойчивое послевкусие. Идеально с рыбой или морепродуктами в соусе, копченым лососем или белым мясом. Это великое вино прекрасно дополнит такие утонченные блюда, как гребешки и цыпленок в сливочном соусе. Выдержано в дубовых бочках 14-16 месяцев. Потенциал данного вина 7-10 лет.

Это вино демонстрирует прекрасный насыщенный соломенный цвет, который становится более золотистым в течение выдержки. Интенсивный, деликатный аромат демонстрирует многогранность и элегантность, с частичным вкраплением ноток дуба и доминантой белых цветов. Во вкусе — полнотелое, изысканное, с нотами минеральности. Великолепное устойчивое послевкусие. Рекомендуется с нежной рыбой (камбала, палтус, рыба-солнечник), омарами; лобстером, спрыснутым ореховым маслом, соком трюфеля и морской солью. Можно сочетать с сибасом, запеченным в глиняном горшочке с хрустящими овощами. Выдержано в дубовых бочках 14-16 месяцев. Потенциал этого вина — 30-40 лет.

Насыщенный хмельной букет с тонами горького или сухого миндаля, листы, корки горячего хлеба, яблок сорта ранет. Во рту густое, бархатистое, почти маслянистое, с потрясающим послевкусием.

Прекрасно сочетается как с горячими, так и с холодными жирными и постными блюдами: с паштетом из гусиной печени, жареной рыбой, омарами и лангустами под соусом, птицей в сметане, рагу из свинины или кролика; подчеркнет достоинства острых жирных сыров (зрелый эпуасс, мюнстер, рокфор).

Афоризмы о вине

Вот напьюсь допьяна —
И тогда, ненавидеть не в силах,
Мир наш грешный люблю —
Хоть порой и сам уж не знаю,
Жив ли я, на каком я свете?...

Вакаяма Бокусуй.

Бесконечно веселясь,
Давайте пить вино!
Ведь даже травам и деревьям
Весною — суждено цвести,
А осенью — опать на землю!

Отомо Саканоэ.

Суемудрых не люблю, —
Пользы нет от них ничуть!
Лучше с пьяницей побудь:
Он, хотя бы во хмелю,
Может искренне всплакнуть.

Отомо Табито.

Для пьяниц нет ничего святого.

Японская пословица.

Право, если не пить, что останется
в суетном мире?...

Ёси Исаму.

Если нет вина, то и цветы сакуры
не в радость.

Японская пословица.

Вино не сделает доброго злым,
а злого добрым,
но лишит разума может обоих.

Юки Явахала.

Кто пьет, не знает о вреде вина;
Кто не пьет — не знает о его пользе.

Японская пословица.

Если человек совсем
не употребляет вино,
не бывает он по-настоящему
веселым, и в памяти ничего
хорошего не остается.

Ясунара Кавабата.

Вино — грех и зло ...
Начнет пить человек по капле,
а там, глядишь,
уж утонул в вине.

Сётаро Ясуока.

Металл проверяется на огне,
человек — на вине

Японская пословица.

Пьяные, естественно,
раздражают трезвенников.
Особенно несносны они
для своих домочадцев.

Сётаро Ясуока.

Только вино выявляет
искренность сердца.

Японская пословица.

Стены слушают,
бутылки говорят.

Японская пословица.



Редакционный совет

- Ф. М. Козлов** Президент Центра международного делового сотрудничества, председатель Малого совета российского отделения международной организации «Confrérie des Chevaliers du Tastevin», командор
- Ю. В. Баранов** Главный редактор Tastevin en main russe, член Малого совета
- В. М. Крылов** Начальник Военно-исторического музея артиллерии, инженерных войск и войск связи, заместитель председателя Малого совета
- А. А. Ермаков** Советник Губернатора Санкт-Петербурга
- А. В. Вихорев** Генеральный директор ООО «Продовольственная компания „Петербурженка“», первый вице-председатель российского отделения, член Малого совета
- Е. Н. Корчагин** Заместитель генерального директора Государственного музея-памятника «Исаакиевский собор», член Малого совета
- В. И. Карташов** Председатель совета директоров телекомпании «Шестой канал», член Малого совета
- С. В. Медведев** Генеральный директор торговых домов «Невис», член Малого совета
- Ю. Б. Федоров** Генеральный директор ООО «Ремобиль», член Малого совета
- Н. З. Шайдуллин** Президент АО «Ювелирный завод «Альфа», член Малого совета
- Луи Марк Шевиньяр** Великий коннетабль Confrérie des Chevaliers du Tastevin, главный редактор Tastevin en main

Редакционная коллегия

- Ю. В. Баранов** главный редактор
- В. А. Удальцов** заместитель главного редактора
- И. Садова** фото
- Н. Егорова** перевод
- Адрес редакции** Санкт-Петербург, 190000, Галерная улица, 22
Телефон (812) 312-20-31
Факс (812) 311-00-06
E-mail: ibcc@hotbox.ru

Дизайн и допечатная подготовка

Издательско-полиграфический центр
Санкт-Петербургского государственного университета технологии и дизайна
www.braintrust.ru
ул. Моховая, 26, тел. 973-6018

Печать типография «ПремиумПресс», ул. Оптиков, 4

Тираж 500 экз.

