

que valent vos trésors ?

Une broche franco-chinoise de dragon... cochon

Cette semaine, Hanane soumet à l'expertise du commissaire-priseur Philippe Rouillac un bijou doré. Il nous en dira plus sur son histoire et sa valeur.



Philippe Rouillac. (Photo NR)

A lors que les dragons du Nouvel An chinois finissent leurs parades, en voici un en forme de bijou qui n'a pas fini d'éblouir ! Il s'agit d'une jolie broche dorée ornée d'un dragon chinois autour d'un monogramme. Mais s'agit-il bel et bien d'un bijou chinois en or, comme le laissent présumer sa couleur et son décor ? La question est légitime, car dans l'empire du Milieu comme dans tant d'autres civilisations, l'or est un matériau convoité et

adulé pour son éclat et son caractère impérissable. Martelé, ciselé, incrusté, il se prête en Chine à toutes les métamorphoses pour parer hommes et femmes de boucles d'oreilles, ceintures, bagues, colliers, broches...

La signature de Line Vautrin

Mais ma chère Hanane, comme vous l'avez deviné, à l'examen du revers de votre broche, on observe la signature discrète de Line Vautrin. Votre broche n'est donc pas chinoise, mais française ! Elle est réalisée par Line Vautrin (1913-1997), l'une des femmes artistes pionnières du design aux côtés d'une autre icône : Charlotte Perriand. Line Vautrin est aujourd'hui célèbre pour ses miroirs en talosel, dits « miroirs de sorcières ». Mais votre bijou nous rappelle qu'avant de devenir la « poétesse du métal », elle bâtit sa réputation grâce aux bijoux



Une broche dragon... ou cochon ? (Photo lectrice)

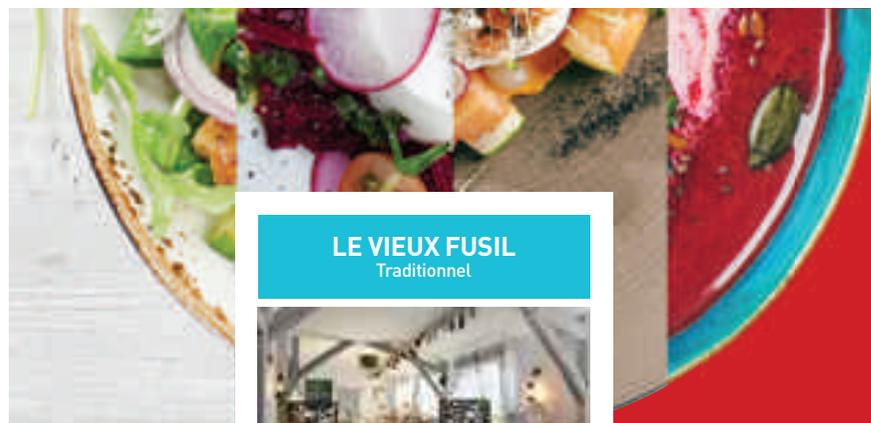
qu'elle présente à l'Exposition universelle de 1937. En 1939, elle expose au salon des artistes décorateurs de jolis accessoires pour femme : poudriers, piluliers en bronze doré aux délicats couvercles incrustés de rébus... Elle continue de briller et résister à sa manière sous l'Occupation en créant des thèmes patriotiques, tels des boutons au coq gaulois ou autres objets reprenant les coloris du drapeau tricolore, très recherchés en ventes publiques. Bien que

vous votre broche soit une production totalement design d'après-guerre, rappelons que cette typologie de bijoux remonte à l'âge du bronze ! La broche est la petite sœur de la fibule, une agrafe qui servait à fixer les extrémités d'un vêtement. Line Vautrin, qui aime puiser dans l'iconographie ancienne pour créer des fibules 2.0, réinterprète ainsi la mythologie grecque, les mythes fondateurs et autres monstres exotiques, tels que le « dragon chinois ». Parmi la production de Line Vautrin, ses colliers et bracelets sont les bijoux les plus prisés sur le marché de l'art. Ils ne sont jamais en or mais plutôt, comme le vôtre, en bronze doré. La rareté de votre broche et son esprit avant-gardiste en font un objet qui a du panache... Si le dragon symbolise le pouvoir, la puissance ainsi on le retrouve partout et pas seulement à Pékin à la Cité Interdite, c'est une mascotte de l'es-

prit pionnier, inébranlable – curieusement sur cette broche le caractère chinois inséré en son centre est celui du... cochon ! Pour les chinois les cochons sont des personnes diligentes compatissantes généreuses. En astrologie la dernière année du cochon était en 2019, la prochaine sera en 2031. Pour cet ornement féminin, bien patiné, créé par une icône du design, nous pourrions articuler **un prix entre 200 et 400 €** Peut-être davantage si Falbala l'arbore dans le tout nouveau film de Guillaume Canet : avec Astérix et Obélix dévorant les cochons sauvages, à la découverte de l'Empire du Milieu !

Vous avez un objet à proposer à notre expert : envoyez-nous ce que vous connaissez sur celui-ci, ainsi qu'une (ou plusieurs) photo en format jpeg (d'un poids compris entre 250 et 500 ko) sur la boîte mail : tresors41@nrco.fr

Les Idées Gourmandes 2023



LE VIEUX FUSIL
Traditionnel



La table du Vieux Fusil, une assiette de pays sincère et unique (1 Toque Gault et Millau). Si vous avez l'occasion de venir découvrir notre restaurant les week-ends et les jours fériés, c'est en costumes d'époque que nous aurons le plaisir de vous servir. C'est donc à un véritable voyage gustatif dans le temps que nous vous invitons, accompagné du savoir-faire et de la parfaite maîtrise des recettes traditionnelles de notre chef Ludovic Chantier. Une cuisine simple, authentique aussi variée que délicieuse. Une carte qui rend un bel hommage au terroir solognot avec ses poissons d'eau douce, d'étang et ses gibiers qui y occupent une place de choix, en saison. Une adresse très appréciée des familles et amis qui reviennent avec toujours autant de plaisir. Lorsque la météo le permet, ces jolies assiettes régionales se savourent au jardin. Formule 26 € à 37 €.

1140, rue de Contres
Soings-en-Sologne
02 54 98 71 31

LA ROUSSELIÈRE
Traditionnel

Le restaurant « La Rousselière » est situé dans le très bel écrin de verdure du golf du château de Cheverny, à 1,5 km du château. Ouvert à tous, laissez-vous séduire par cet environnement unique chargé d'histoire où terroir et art de vivre seront les maîtres-mots de votre halte gourmande. Le restaurant « La Rousselière » est ouvert toute l'année, 7 j/7, tous les midis, et le soir en saison les vendredis et samedis (possibilité de réserver n'importe quel soir de l'année pour les groupes de 20 personnes minimum). L'endroit idéal pour organiser vos journées de séminaire, repas de famille, communion, mariage ou tout autre type de rassemblement dans un cadre unique et insolite. N'hésitez pas à demander votre devis gratuit... (formule à la carte adaptée à tout type de budget). Brasserie et carte traditionnelle - formules à partir de 16,90 € et plat du jour à 11,90 €.

Cheverny - 02 54 79 23 02

LE MONARQUE
Traditionnel

Situé à deux pas du parking place de la République en plein centre-ville de Blois, 1, rue du Bourg-Neuf, ouvert 7 j/7 de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h. Salle climatisée. Nouveau : terrasse fleurie et ombragée. Nos prestations : une cuisine traditionnelle maison, produits de saisons. Menu du jour (servi à midi du lundi au samedi), 16,50 € : entrée + plat + dessert, à consulter sur notre site Internet à partir de 11 h chaque jour : <https://www.hotel-lemonarque.com/fr> Menu carte (servi tous les jours) : entrée + plat + dessert, 27 €. Le plus : un menu accords mets et vins à 35 € et un menu végétarien à 25 €.

61, rue Porte-Chartraine
Blois
02 54 78 02 35
hotel-restaurant@lemonarque.fr

Pour paraître dans cette rubrique, merci de nous contacter au 02 47 60 62 72 ou lesideesgourmandes@nr-co-communication.fr