

que valent vos trésors ?

Champagne pour la Fêtes des mères

Baptiste nous présente un vase prêt à accueillir un bouquet pour la Fête des mères ! Mais est-ce bien l'objet qu'il prétend être ? L'occasion pour Philippe Rouillac de nous en dire un peu plus sur ce récipient.



Philippe Rouillac. (Photo NR)

pratique

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 (attention, trésors sans accent). Vos coordonnées sont indispensables à la prise en compte de votre demande, mais vous pouvez réclamer l'anonymat en cas de publication.

Votre objet, mesurant probablement une bonne trentaine de centimètres, est en cristal. Une petite carte jointe nous précise d'ailleurs qu'il s'agit d'un cristal contenant 24 % de plomb

L'occasion de rappeler la différence entre le verre et le cristal : le verre est composé de sable et de cendre ; en fusion, il peut être facilement travaillé. On connaît cette technique depuis l'antiquité. En revanche, le cristal est une invention beaucoup plus récente. Il s'agit d'une sorte de verre se distinguant par sa forte teneur en plomb. L'anglais Georges Ravenscroft passe pour être l'inventeur du cristal.

Un seau à glaçons et non un vase

Au 17^e siècle, alors qu'il cherche à concurrencer le verre vénitien, il trouve le moyen de rendre le verre plus transparent et solide en ajoutant du plomb au



Un seau pour accueillir un précieux breuvage effervescent. (Photo NR)

sable en fusion. Le résultat obtenu est une matière plus facile à fondre, molle et très brillante. Du fait de sa structure « cristallisée », il s'agit d'un matériau plus facile à tailler et travailler : il est en effet possible de le graver et le ciseler. Mais surtout, le cristal possède une sonorité inimitable !

Le décor ornant votre objet est probablement taillé. L'artisan

s'est appliqué à y ciseler des formes géométriques composées d'étoiles et palmettes. On trouve ce type de décor dans les grandes cristalleries françaises, telles que Saint-Louis, Le Creusot ou Baccarat.

Néanmoins, les petites anses placées en haut du récipient indiquent la destination de l'objet : il s'agit non pas d'un vase mais d'un grand seau à glaçons... parfois accompagné d'une bouteille de champagne ! Rassurez-vous, votre cadeau de la Fête des mères ne tombe pas à l'eau... Vous devriez d'autant plus faire mouche avec ce présent que, cette année, la Fête des mères est célébrée sous un soleil radieux !

Le champagne un essentiel des fêtes

Dans ces circonstances, quoi de plus paroxystique qu'une coupe de champagne ? Même si, je vous l'accorde, le champagne se consomme en France toute l'année. Depuis sa création au 17^e siècle par Dom Pérignon, sa réputation n'a fait qu'accroître, au point de devenir un essentiel

des fêtes et cérémonies dans le monde entier. Le bon chanoine aurait d'ailleurs déclaré au moment de sa découverte « *Venez vite, je bois les étoiles !* ».

Aujourd'hui, protégé par une AOC, le champagne est l'un des symboles les plus connus du terroir et du luxe français. Consommé à bien des occasions, personne n'osera contredire Napoléon, qui déclara en fin de compte : « *Je ne peux vivre sans champagne, en cas de victoire, je le mérite ; en cas de défaite, j'en ai besoin.* »

Votre grand seau à glaçons est probablement issu d'une production française du milieu du 20^e siècle, provenant de l'une des grandes cristalleries citées plus haut. Si de tels seaux ne sont pas rares, ils sont en revanche appréciés des amateurs. Votre objet pourrait donc trouver preneur aux alentours de 100 €... En attendant de l'offrir à votre maman, Baptiste, mettez une bouteille de champagne au frais et préparez un bouquet d'hibiscus : il paraît en effet que, mêlées à ce précieux nectar, ces fleurs sont exquises !



La P'tite Marmite



Située à Lamotte-Beuvron depuis plus de 10 ans, La P'tite Marmite vous accueille chaleureusement du lundi au samedi les midis et les soirs avec sa carte de produits soigneusement sélectionnés (caviar, Esturgeon de Sologne), poulets du Loiret, charcuterie ibérique, et hamburger revisité façon p'tite marmite, glaces berthillon. Réservez une table pour votre repas en famille ou entre amis et profitez d'une terrasse dans notre jardin arboré.

Ouvert du lundi au samedi midi et soir

La P'tite Marmite - 38, rue de l'Égalité - LAMOTTE-BEUVRON
Tél. 02 54 88 01 94 réserv. - www.restaurant-lamotte-beuvron.fr

La Creusille



Situé sur les bords de Loire, La Creusille vous propose une cuisine française traditionnelle et raffinée dans un lieu calme et authentique. Venez profiter du charme de la terrasse abritée avec vue sur le jardin ou du confort de la salle aménagée dans un ancien relais de poste. Stationnement gratuit sur le parking du Port de la Creusille.

La Creusille - 3, quai Henri Chavigny - BLOIS
Tél. 02 54 78 07 39 - www.lacreusille.com

Le Monarque



Situé à 2 pas du parking place de la République, en plein centre-ville. Terrasse couverte fleurie et ombragée/salle climatisée. Cuisine traditionnelle maison, produits de saisons. Menu du jour (le midi du lundi au samedi) : 16,50 €. Menu carte (tous les jours) 27 €. Le + : menu Accords Mets et vins, 35 € et menu végétarien, 25 €. Équipe sympa, jeune et dynamique. Expositions temporaires.

Ouvert 7J/7 de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h

Le Monarque - 1, rue du Bourg-Neuf - BLOIS
Tél. 02 54 78 02 35 - www.hotel-lemonarque.com

Si vous souhaitez communiquer dans cette rubrique contactez le 02 47 60 62 72

