

que valent vos trésors ?

# Promenons-nous dans les bois...

Cette semaine, Bruno se questionne sur des champignons. L'occasion pour Aymeric Rouillac, notre commissaire-priseur, d'en dire plus sur l'histoire et la valeur de cet objet.



Aymeric Rouillac. (Photo NR)

**A**h l'automne... Saison qui oscille en permanence entre mélancolie et romantisme, le feu et l'or parant les arbres de leurs plus beaux atours. Mais aussi paradis des amateurs de champignons ! Les gourmands se pressent en forêt pour remplir leur panier de cèpes, girolles, trompettes-de-la-mort ou coulemelles... Quel régal ! Mais gare à l'imprudent qui, dans sa besace, placerait un champignon non comestible, voire vénéneux, car le festin peut très vite virer au drame. Les sous-bois français regorgent d'espèces de champignons pouvant causer une intoxication et parfois même entraîner la mort.

## Des institutions passionnées par les mystères du vivant

Chaque année, en France, ce sont plus de 10.000 intoxications dont au moins trois mortelles



Les champignons ou les délices de l'automne. (Photo NR)

les qui sont recensées. Le problème de l'empoisonnement ne date cependant pas d'hier, puisque Pline l'Ancien faisait déjà mention, dans ses écrits, de sa tristesse à l'annonce de la mort du philosophe stoïcien et mathématicien respecté Sérénius suite à l'ingestion de champignons.

Qui plus est, le monde des champignons est bien trompeur. En effet, certains spécimens présentent de belles couleurs vives qui attirent l'œil, mais sont aussi synonymes de danger, comme votre russule émétique, Bruno, qui peut provoquer des troubles et des vomissements. C'est pour cela que depuis des millénaires, l'humanité se transmet de génération en génération le savoir sur les aliments propres ou non à la consommation. Aux encyclopédies et dictionnaires se sont ajoutés d'autres outils pédagogiques permettant

au grand public de bien connaître la nature, ses merveilles et ses dangers. En 1831, Achille Deyrolle fonde à Paris un commerce de sciences naturelles.

### Deyrolle, une maison emblématique

La société française du début du 19<sup>e</sup> siècle se passionne pour l'histoire de l'évolution et les mystères du vivant. Les muséums d'histoire naturelle garnissent leurs collections d'animaux naturalisés, de fossiles et d'ostéologie. De grandes dynasties de taxidermistes voient alors le jour pour fournir ces institutions. La maison Deyrolle prospère avec Émile, fils d'Achille, et existe toujours aujourd'hui dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Véritable institution, Deyrolle est aujourd'hui autant un musée, un cabinet de curiosité qu'une boutique de sciences naturelles. Cependant,

on peut y acheter des animaux empaillés ou encore des livres ou du matériel pédagogique. Émile Deyrolle avait fait de l'éducation par l'image un cheval de bataille. Il était persuadé que la reproduction du vivant, si elle est « rigoureusement exacte » selon ses dires, est bien plus efficace que la lecture seule. Et votre groupe de champignons, Bruno, semble bien provenir de chez Deyrolle. Des étiquettes similaires ont été utilisées par cette maison pour légèrer les champignons, même si la vôtre semble avoir été coupée au niveau de la signature « Eurosap-Deyrolle ». Dans le courant des années 1960, la maison Deyrolle utilise de nouvelles matières, comme le plastique et le caoutchouc pour ses créations. Cela permet de limiter les coûts de production et donc de proposer des produits bon marché. Ce qui explique pourquoi votre objet, Bruno, pourrait trouver amateur aux enchères aux alentours de 40 €. Une somme raisonnable pour profiter des couleurs et des délices de l'automne en toute sécurité

### 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](mailto: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.

## en bref

### EXPOSITION

#### Wang Keping à Chambord

Le Domaine national de Chambord invite l'artiste chinois Wang Keping pour une résidence puis une exposition du 15 octobre au 17 mars. Ses sculptures sont le fruit d'une technique traditionnelle de taille directe dans les essences d'arbres naturels divers.

**Les rendez-vous du CHOCOLAT**

Gastronomie et Véhicules du Futur

Dimanche **15 Oct.**

de 10h00 à 18h00

**Au Château de VILLESAVIN**

Tour-en-Sologne (41)

Entrée : 5€

**Rotary**  
Blois Loire et Chateaux

**TOYOTA STA 41**

**CHAQUE PREMIER PAS COMPTE**

PASSEZ À L'HYBRIDE TOYOTA

**PORTES OUVERTES LES 14 & 15 OCTOBRE 2023**

Yaris Hybride

18g CO<sub>2</sub>/km

Toyota C-HR Hybride

19g CO<sub>2</sub>/km

Yaris Cross Hybride

11g CO<sub>2</sub>/km

Gamme Yaris Hybride : consommations (L/100 km) et émissions de CO<sub>2</sub> (g/km) en conditions mixtes selon norme WLTP : de 3,8 à 4,4 et de 87 à 101.  
Gamme Toyota C-HR Hybride : consommations mixtes combinées (L/100 km) et émissions de CO<sub>2</sub> combinées (g/km) selon norme WLTP : de 4,9 à 5,3 et de 110 à 121.  
Gamme Yaris Cross Hybride : consommations mixtes combinées (L/100 km) et émissions de CO<sub>2</sub> combinées (g/km) selon norme WLTP : de 4,4 à 5,1 et de 100 à 117.

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer

**TOYOTA STA 41**

11, rue des Guignièrès  
41000 Blois  
02 54 20 07 09  
[www.toyota-blois.fr](http://www.toyota-blois.fr)

6, Av. Georges Pompidou  
41200 Romorantin-Lanthenay  
02 54 95 77 52  
[www.toyota-blois.fr/concessions/toyota-romorantin/](http://www.toyota-blois.fr/concessions/toyota-romorantin/)

**B** GROUPE bernier

f in @

**EMMAÜS BLOIS PRÉPARE NOËL**

**A partir du 18 octobre**

**VENTE SPECIALE DÉCORATIONS ET JOUETS DE NOËL**

**Horaires de la boutique :**

**Mercredi : 14h30-17h30**  
**Samedi : 9h30 à 12h et de 14h30 à 17h30**

**Accueil donateurs :**

**Du mardi au samedi : 8h30-12h et 13h30-17h15 - Fermé le lundi**

**124 bis, RN 152, SAINT-DENIS-SUR-LOIRE**  
**02 54 74 46 03 - [emmaus.blois@orange.fr](mailto:emmaus.blois@orange.fr)**