

commerce

Bas les masques... avec un paravent en laque de Chine !

Cette semaine, Silvère propose un objet très exotique à notre commissaire-priseur Aymeric Rouillac : un paravent en laque de Chine.



Me Rouillac
(Photo archives NR, J. Dutac)

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 : tresors41nrco.fr (attention, tresors sans accent). Vos coordonnées sont indispensables à la prise en compte de votre demande, mais vous pouvez réclamer l'anonymat en cas de publication.

Après les bouddhas en bronze doré et la porcelaine bleue et blanche, les paravents en laque sont probablement les objets les plus emblématiques des arts de la Chine. Ce grand écran composé de huit feuilles présente un riche décor de scènes de palais dans un entourage de vases et autres sujets mobiliers. On y voit, comme sur une tapisserie ou un vitrail européen, des personnages évoluant au milieu de pagodes sur un fond noir en laque.

Un paravent typique des laques dites « de Coromandel »

Mais qu'est-ce que la « laque », qu'il ne faut pas confondre avec « le » laque ? « Le » laque correspond à une catégorie d'objets alors que « la » laque décrit une technique très particulière de décoration. Il existe une laque d'origine animale et

une d'origine végétale. Cette précieuse laque végétale a l'avantage de protéger les meubles des insectes xylophage, et surtout crée un poli extraordinaire. Dans les années 1930, de Paris à New York, les designers du mouvement Art Déco revisitent avec virtuosité cette technique ancestrale chinoise. Mais, notre paravent n'est pas Art Déco. Il est plutôt typique des laques dites « de Coromandel ». Coromandel désigne la partie de la côte orientale de l'Inde baignée par le golfe du Bengale, par les ports de laquelle étaient transférés ces précieux paravents au 18^e siècle. Sachez toutefois que l'on a continué à faire des paravents à la manière de Coromandel jusqu'au 20^e siècle.

On reconnaît les laques de Coromandel à l'épaisseur de leurs décors. Le bois est en effet recouvert d'une couche de craie ou d'argile, puis d'une épaisse chape de laque noire. Le décor est alors gravé, de sorte que les contours noirs du dessin restent en relief. Les parties creuses sont ensuite peintes à la détrempe et ressortent entre les contours noirs en relief.



Un paravent laqué où des pagodes naviguent entre des palais... de Chine.

C'est ce qui donne cet aspect si animé, si profond à ce décor. En ce qui concerne votre beau paravent en laque de Coromandel, il serait nécessaire de réaliser un examen physique afin de le dater avec certitude. S'il s'agit d'un travail de qualité du 20^e siècle, nous pourrions articuler un prix autour de

600 euros, mais bien davantage s'il a été réalisé deux siècles plus tôt sous le règne de Qianlong. Et ne vous en faites pas : bien que les masques tombent lundi prochain, vous pourrez toujours vous protéger derrière votre paravent en cas de besoin !

en bref

NATURE

Ouverture de la pêche de la truite

L'ouverture de la pêche de la truite en 1^{re} catégorie a lieu ce samedi en Loir-et-Cher, un événement majeur pour les passionnés et une occasion de s'initier pour les novices. Pour pêcher, il est obligatoire d'adhérer au préalable au réseau associatif de la pêche de loisirs.

Comme chaque année de nombreuses Associations de Pêche et de Protection du Milieu Aquatique (AAPPMA) de Loir-et-Cher ont déversé de nombreuses truites pour cet événement attendu sur les parcours de pêche du département.

Carte de pêche disponible sur cartdepeche.fr ou chez un distributeur agréé. Réglementation à retrouver sur www.pecche41.fr

Les Idées Gourmandes 2022

LA COUR AUX CRÊPES

Crêperie



Ouvert de 12 h à 15 h et le soir le vendredi, le samedi et le dimanche de 19 h à 21 h (fermeture hebdomadaire le mardi).

La Cour aux crêpes vous propose un large choix de galettes de sarrasin, mais aussi des salades, des hamburgers et pour le dessert d'excellentes crêpes sucrées.

Réservez souhaitable.

Et aussi jouxtant le restaurant, notre épicerie fine (Les Caprices de Sologne), spécialités de produits locaux : rillons, fromages de chèvre et de vache, confitures et miel de Cheverny, vins locaux.

5/7, rue du Chêne-des-Dames - Cheverny (proche de l'entrée du château)
09 71 24 75 97

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 BOSPHORE

Cuisine du monde

Spécialités turques et grecques. 40 couverts en salle et 70 en terrasse. Menu de 0,50 € à 19 € et menu enfant. Formule kebab + boisson à 7€. Large choix de kebab, etc., de paninis.

Ouvert 7 j/7 sauf dimanche midi. Parking sur place.

5, place de la République Vendôme
02 54 67 18 47

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