

que valent vos trésors ?

# Fiat Lux pour tous les candidats !

Claudine, de Blois, nous envoie une lampe ancienne. À travers l'exemple d'une célèbre marque de lampe à huile, Pigeon, Philippe Rouillac, vient éclairer notre lanterne.



M. Philippe Rouillac  
(Photo archives NR, J. Dutac)

Les ténèbres sont synonymes de malheur et de mort. Depuis les origines,

l'homme ne cesse de chercher à s'éclairer par tous les moyens. Feu, torche, lampe à huile, bougie, tout a été tenté avant que ne surgisse la Fée électricité en 1800 grâce aux travaux du comte Alessandro Volta. La flamme de la bougie de cire ainsi que sa rivale, l'antique lampe à huile, ont les défauts que nous leur connaissons : combustion discontinue, flamme soumise à n'importe quel courant d'air, carbonisation, odeur nauséabonde et éviter les risques d'incendie majeur. Tous ces défauts disparaissent avec l'invention en 1782 par le Genevois Ami Argand d'un nouveau type de lampe à huile capable d'éclairer plus longtemps et de façon plus intense les intérieurs. Son système sera

repris en France par Antoine Quinet, qui mettra en place

un système de courant et d'appels d'air afin que la flamme ne vacille pas et que la mèche ne se

carbonise pas. La Quinet, puisqu'elle est connue sous ce nom, se compose d'un réservoir,

d'une mèche et d'une cheminée de verre.

gulière. Parmi les variantes de ce type de lampe, et avant que la flamme ne meure au profit du courant électrique, une étincelle de génie traverse l'esprit de Charles-Joseph Pigeon en 1884. Les lampes Pigeon sont des lampes en métal fonctionnant à l'essence minérale.

Les modèles standards ont une autonomie de plus de quinze heures ! Ces lampes sont généralement munies d'une anse, ce



Un outil qui révolutionne l'éclairage au XIX<sup>e</sup> siècle.

qui facilite leur transport. La production couvre un large éventail de modèles, pas moins d'une soixantaine !

Parmi ce panel, on trouve les classiques, les miniatures, celles à douille, les murales, celles d'extérieur, de luxe (en forme d'encensoir, de calice au piétement de bronze richement travaillé). Parallèlement, aux produits fabriqués en série, les ateliers Pigeon réalisent, des pièces uniques, travaillées et décorées à la main sur commande. Les lampes Pigeon sont fabriquées à plus de quarante millions d'exemplaires et connaissent de nombreuses copies.

Pour identifier la marque d'une lampe, il faut observer la mollette, le corps et le dessous.

Il faut être attentif aux finitions,

sont soignées sur les modèles authentiques. Les plus anciennes lampes sont porteuses de plaques soudées, les plus récentes sont gravées.

La lampe de notre lecteur – pourrait être une Pigeon s'il y a une plaque d'identification sous le piétement – se compose d'une cheminée en verre protégée par un globe en verre incolore. Ce globe permet un meilleur rayonnement de la lumière et empêche que l'on se brûle avec la cheminée. L'ensemble repose sur une structure en laiton où se rassemblent la mèche, le système de diffusion de l'essence et la molette permettant de régler l'intensité de la flamme. L'es-

sence est stockée dans un récipient en verre transparent décoré d'une frise d'oves. Le piétement vraisemblablement aussi en laiton se compose d'un fut en colonne torse et d'un pied circulaire orné de coquilles et de motifs rocaille.

Pour acquérir pareilles merveilles, le génie de la lampe nous souffle à l'oreille la possibilité de voir ce vœu exaucé pour une somme modique. Les modèles classiques s'échangent pour environ 5 €, les modèles Trianon (l'un des modèles de luxe) pour 20 € et les modèles les plus rares, comme ceux décorés à la main, dits Louis XV, pour 50 €. Quoi qu'il en soit, que ces lampes éclairent votre choix dimanche !

MUSICIENS  
CONTEMPORAINS

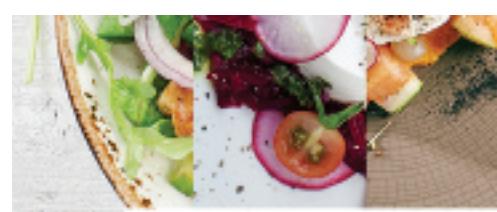
DIMANCHE

**Biga  
Ranx**

(Indre-et-Loire)

la Nouvelle  
République

## Les Idées Gourmandes 2022



### LA COUR AUX CRÊPES



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.

Réservation souhaitable.

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

5/7, rue du Chêne-des-Dames - Cheverny  
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 tenir 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 8,50 € 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@nrc.com

TOUS LES VÉGÉTAUX  
À PRIX PRODUCTEUR  
CHEZ HORTI SOLOGNE  
OUVERT 7 j/7

De lundi au dimanche 8h30-12h30 et 14h-18h

OUVERT  
DIMANCHE 10 AVRIL

Du 6 au 12 avril 2022

Plantes de Rameaux  
CINÉRAIRES

9€50

églant - Chrysanthème - Géranium - Dipsédées  
Lors de l'achat des deux dernières

Végétalerie  
Horti Sologne  
www.hortisologne.com  
A 20 min de Blois et Romorantin  
FONTAINES-EN-SOLOGNE  
02 54 46 50 59