

que valent vos trésors ?

Un service fort de café !

Cette semaine, Chantal soumet à notre expertise un service à café. L'occasion pour Aymeric Rouillac, notre commissaire-priseur, de nous en dire davantage sur l'histoire et la valeur de cet ensemble.



Aymeric Rouillac. (Photo NR)

Les amateurs de boissons chaudes l'auront tout de suite remarqué, il s'agit d'un service à café ! Il se compose d'une cafetière, d'un sucrier, d'un pot à lait et de six tasses accompagnées de six sous-tasses, dont une manque.

Ce type de service en porcelaine est souvent d'une grande fragilité. Un petit choc et c'est le drame. Rappelons que la porcelaine se distingue de la faïence par sa blancheur naturelle, son imperméabilité et sa transparence ! Votre service n'est pas blanc et il brille tel de



Un service à café retrouvé chez les parents. (Photo NR)

l'or. Mais s'agit-il bien de ce précieux matériau ? Souvenez-vous chère lectrice, tout ce qui brille n'est pas d'or ! Il s'agit très probablement d'une peinture imitant ce luxueux métal.

Néanmoins, il existe des pièces de porcelaines sur lesquelles une fine couche d'or a été apposée. En France, pendant très longtemps, seule la manufacture de porcelaine de Sèvres avait le privilège d'utiliser de l'or.

Un style « Rocaille » du 18^e siècle

Votre service présente donc un fond couleur or qui est rehaussé de scènes peintes. Elles évoquent les amours champêtres. Elles sont tirées de la peinture française de la première moitié du 18^e siècle. Des artistes tels que François Boucher ou Antoine Watteau vont fortement inspirer les arts décoratifs du 18^e au 19^e siècle. C'est ce que l'on nomme le goût Rocaille.

Après avoir examiné le contenant, parlons du contenu ! Comment distinguer un service à thé d'un service à café ? La théière présente habituellement une panse plus large, plus ventrue, afin de laisser les feuilles de thé se diffuser. Tan-

dis que la cafetière, est de forme plus élancée.

En France, boire du café est un art. Il est importé la première fois sur le territoire, en 1644, par un commerçant marseillais. Mais l'origine du café est bien plus ancienne. Si l'on en croit la légende, le café fut découvert au 9^e siècle par un berger vivant dans un petit village au Yémen. Il aurait retrouvé un matin ses chèvres dans un curieux état.

Elles étaient toutes nerveuses et surexcitées après avoir consommé un mystérieux fruit provenant d'un arbuste. Intrigué, il décida d'en consommer lui-même... 900 ans plus tard c'est encore un immense succès. Sous Louis XV on en raffole ! On crée plusieurs ustensiles pour le consommer, telle que la cuiller à Moka.

Le café, un breuvage prisé d'Honoré de Balzac

Mais attention, ce mot ne fait pas référence à une variété de café ou une espèce particulière. C'est simplement le nom du port yéménite où se déroulaient les exportations des sacs de grains de café, et sur le sable de la plage duquel je me

souviens avoir passé une nuit dans ma jeunesse.

Puis au 19^e siècle, c'est un célèbre Tourangeau, Honoré de Balzac, qui en fait la promotion. Il est un véritable « addict » du café. On raconte, que pour garder le rythme de travail, il pouvait boire jusqu'à 50 tasses par jour ! Cela lui permettait de travailler jusqu'à 18 h par jour... Aux dépens de sa santé ! Après avoir balayé les siècles Chantal, à quelle période votre service a-t-il été fabriqué ? Très probablement au début du 20^e siècle, à une époque où le passé devient un répertoire de formes dans lequel les artisans aiment y puiser.

Votre service à café s'inspire de modèles plus prestigieux fabriqués au 18^e siècle. Ainsi, pour cet ensemble intéressant mais hélas incomplet et quelque peu désuet... Nous pourrions articuler un prix autour de 30 €.

Pas de quoi rendre visite aux producteurs de café du Yémen, mais suffisamment pour accompagner votre prochain café de mignardises, fruits confits, marrons glacés, et autres dragées...

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, 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.

en bref

ONZAIN

Printemps de la musique française aux Doves

Les Doves d'Onzain proposent deux concerts avec l'équipe de l'Intégrale de la musique de chambre Fauré, sous la direction de Simon Zaoui, à l'aube du centenaire de Gabriel Fauré : samedi 20 mai, à 17h, trio avec piano avec Pierre Fouchenneret, violon, Raphaël Merlin, violoncelle, et Simon Zaoui, piano, pour les sonates 108 et 109; et dimanche 21, à 17h, mélodies de Fauré par Simon Zaoui, piano, et le ténor David Lefort.

Tarifs : de 10 à 20€ le concert, de 15 à 35€ pour le pass we Fauré, gratuit - 18 ans et étudiants - 27 ans. Renseignements et réservations : www.lesdovesonzain.fr/ reservation-saison-culturelle

TENTEZ de GAGNER immédiatement

VOS ENTREES

AU FESTIVAL INTERNATIONAL DES JARDINS DE CHAUMONT-SUR-LOIRE

+ Entrées CHÂTEAU + ECURIES
+ PARC HISTORIQUE + CENTRE D'ARTS ET DE NATURE

Valables saison 2023

Tentez de gagner vos entrées
du dimanche 21/05/2023 à minuit

Jouez vite !

TEL 0 892 981 300 Service 1,99 € / appel + prix appel

SMS Envoyez kdo2 au 71717 *SMS*

1,33 € par SMS + succès éventuel de votre opération. 2 premiers prix offerts. Les autres sont à gagner.

en partenariat avec le journal La Nouvelle République. Réabonnement sur le site www.la-nouvelle-republique.fr

la Nouvelle République Centre Presse

OUVERT 7J/7
8H30 12H30
14H 18H

Suspensions 6 litres
Toutes fleurs

PROMOS FLEURS

Tomates Faciles à cultiver
Crokini
Noire de Crimée
Maestria

Les FRAISES de notre production cueillies chaque jour

PROMO COURGETTES
Astia
Tendor

12€90
Suspension 6 L
14€90

18€
2 barquettes de 4 plantes

2€90
barquette de 3
3€85

Horti Sologne

*du 15 au 21 mai 2023 et dans la limite des stocks disponibles.

1520, route de Soings 41250 FONTAINES-EN-SOLOGNE ☎ 02.54.46.50.59