

## que valent vos trésors ?

# Gare au poison dans le verre !

Cette semaine, Maître Philippe Rouillac répond à Bernard, de Saint-Laurent-Nouan, qui s'interroge sur un service de verres "inhabituel".



M<sup>e</sup> Rouillac

(Photo archives NR, J. Dutac)

Bernard a raison d'être perplexe face à son service de verres de 32 pièces, pour huit personnes. Chaque convive se voit doté de quatre verres transparents droits, à fond plat, que l'on nomme gobelets. Les parois sont très fines, il pourrait s'agir de cristal. Pour seul décor, ils sont taillés de cannelures en partie inférieure. Ce qui interpelle, c'est le fait qu'ils n'ont pas de pied ! Impossible d'imaginer une belle table sans verres à pied ! Mais cette norme actuelle n'a pas toujours été de mise.

Les premiers récipients en verre apparaissent il y a environ 3.500 ans en Égypte et en Mésopotamie. Mais ils sont rares et de petites dimensions. C'est peu de temps avant la naissance du Christ que les Romains inventent la technique du verre soufflé qui permet une production importante mais qui reste cependant onéreuse.

Ainsi, à Rome, un gobelet de verre luxueux vaut parfois le même prix qu'un gobelet d'or ! De fait, pour boire, on utilise des récipients en terre cuite, en bois, en plomb, en corne, en argent et même en cuir ! Et cela restera ainsi pendant près de 1.500 ans !

## Le verre à pied plus sûr que le gobelet !

C'est Venise qui révolutionne l'industrie du verre et en protège jalousement les secrets. Dès le XIII<sup>e</sup> siècle, la Sérénissime isole ses ateliers sur l'île de Murano, punissant de mort l'artisan qui s'enfuirait pour vendre les techniques à une manufacture étrangère. Le secret le plus convoité de tous est la recette pour obtenir un verre transparent, fin et léger : le cristallo. Mais les secrets quittent l'île vénitienne. Bientôt des ateliers s'ouvrent sur le continent, notamment en Bohême et en Angleterre. C'est là que, en ajoutant du plomb au verre, est inventé le cristal au XVII<sup>e</sup> siècle. Quel affront pour la France, mère des Arts ! Louis XV riposte en autorisant la création de la célèbre manufacture de Baccarat en 1764 et en protégeant la manufacture royale de Saint-Louis. Le premier cristal français naît en



Un verre à eau, à vin rouge, vin blanc et porto...

1785. De ces manufactures, toujours en activité, sortent les verres et objets d'art les plus raffinés du monde.

Les verres de Bernard y sont peut-être nés ! Mais, à défaut de signature systématique, il n'est pas toujours aisé de les identifier. Il faut bien se rendre à l'évidence, c'est un service de table, mais sans pieds ! Datant de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, il était peut-être utilisé lors des repas « à la bonne franquette », voire même pour un pique-nique chic dans l'herbe, devant la maison. Le verre le plus important est pour l'eau, puis, en ordre décroissant, se trouvent le verre à vin rouge, le verre à vin blanc et le verre à porto. La valeur du service est comprise entre 40 €, s'il s'agit de verre, et 80 €, s'il s'agit de cristal d'une grande maison.

Si on a toujours eu coutume de

déguster plusieurs vins au cours d'un repas, ces services, posés sur la table, apparaissent au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Auparavant les verres étaient disposés sur une desserte en dehors de la table. Lorsqu'un convive réclamait à boire, un serveur lui présentait son verre sur un plateau ! Entre 1679 et 1682, à la cour de Louis XIV, une série d'empoisonnements impliquant de hauts personnages jette un vent de panique et de paranoïa sur Paris et Versailles. C'est la fameuse « affaire des poisons ». Cherchant par tous moyens à s'en prévenir, le verre à pied paraît plus sûr que le gobelet. En effet, les domestiques, forcés de les porter par la jambe, auraient ainsi eu plus de difficulté à y verser du poison... L'usage systématique des verres à pied est né. Bernard, prenez garde à votre service !

## 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](mailto:tresors41nrco.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

### ARBORETUM

#### La taille de formation des arbres d'ornement

Samedi 26 janvier, à 15 h, animation sur le thème : « La taille de formation des arbres d'ornement », à l'arboretum de la Petite Loiterie situé à Monthodon (Indre-et-Loire). Les opérations et les périodes de taille en fonction des espèces et de l'effet recherché, les outils, les précautions seront présentés, et comment obtenir des arbres adultes sains et solides, faciles à entretenir, de forme classique ou plus originale, en fonction des contraintes du jardin.

Durée : 3 h. Tarifs : 12 € et 9 €, réduit. Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans. Réservations possibles mais non obligatoires. Arboretum de la Petite Loiterie, parc pédagogique, situé près du sentier, sur la commune de Monthodon en Indre-et-Loire (à la limite du Loir-et-Cher). Renseignements au 02.47.29.61.64 ou sur le site : <http://www.lapetiteloiterie.fr>

### PATRIMOINE

#### Colloque de l'association des parcs et jardins

Dans le cadre de l'opération 500 ans de la Renaissance en Val de Loire, l'association des parcs et jardins en région Centre-Val de Loire (APJRC) organise, le 14 mars prochain à Orléans, un colloque sur le thème : « Buis : enjeux, renouveau et renaissance des jardins ». Ce colloque aura lieu au Centre de conférences (9, place du 6-Juin à Orléans).

Les inscriptions sont ouvertes dès à présent. Frais de participation à la journée : 20 €. Renseignements et inscriptions : Michèle Quentin, déléguée de l'APJRC, 06 11 46 50 71. [colloqueapjrc.jardins-de-france.com](http://colloqueapjrc.jardins-de-france.com)

Recevez ce coffret GOURMAND

Oui, je profite de l'offre spéciale\*  
1 abonnement de 6 mois la Nouvelle République + 1 coffret GOURMAND pour 1€ de plus seulement

1 Remplir ce bulletin d'abonnement  
2 Joindre un chèque bancaire  
3 Envoyer ce bulletin

COMPOSITION DU COFFRET GOURMAND

■ Bloc de Foie gras de Canard du Sud-Ouest - 130g ■ Petites gaufrettes fines pur beurre - 50g ■ Marinon de canard et ses quartiers des champs - 600g ■ Truffes farcies nature et le poudre de cacao - 100g ■ Les terrasses de Sainte-Quiterie - IGP Comité Tolosan - Blanc Moeux - 75cl ■ Confit de figue - 25g

DUCS de GASCOGNE

\*OFFRE RÉSERVÉE AUX NON ABONNÉS ET NON VALABLE POUR TOUT RENOUVELLEMENT D'ABONNEMENT. OFFRE VALABLE UNIQUEMENT EN FRANCE MÉTROPOLITAINE ET JUSQU'AU 2 FÉVRIER 2019. Est considéré comme nouvel abonné toute personne physique appartenant à un foyer fiscal qui n'a jamais souscrit d'abonnement à La Nouvelle République ou qui n'est plus actif depuis plus de trois (3) mois. L'abonnement est à non renouvelé et abonnement résilié. Vous avez un droit de rétractation sans motif dans un délai de 14 jours à compter du 1<sup>er</sup> jour de réception du journal. Vous devez notifier votre décision en l'adressant à La Nouvelle République Service Abonnements 252 avenue de Grammont 37240 Tours cedex 1 (joindre une rétractation formulée dans nos ECR). Remboursement des frais d'abonnement conditionné à la restitution à votre charge des journaux reçus à cette même adresse. La Nouvelle République - SA à Directeur et Conseil de surveillance - siège social à Tours (37), 252 avenue de Grammont - RCS Tours (338400017) - TVA intracommunautaire FR0134400122. Photo non contractuelle. Dans la limite des stocks disponibles. Réception sous 5 semaines. Les prix indiqués sont valables pour les éditions de La Nouvelle République des départements 36/37/41/46. Crédit photographique : stackadobe.com