

que valent vos trésors ?

Une poupée germano-japonaise

Cette semaine, Évelyne nous fait parvenir la photographie d'une poupée. Aymeric Rouillac, notre commissaire-priseur, partage son avis.



M^e Rouillac.

(Photo archives NR, J. Dutac)

Avec son kimono à la ceinture rose, son teint clair, ses cheveux noirs et ses yeux en amande, la poupée de notre lectrice est un bébé asiatique. Or elle ne vient pas directement du Japon. Son fabriquant est un Allemand d'origine russe, qui partage son nom avec celui de la cité phocéenne... Une ascendance cosmopolite ! Armand Marseille, dont le sigle se présente sous les initiales « A.M. » est l'un des plus impor-

tants producteurs de poupées de la fin du 19^e siècle et de la première moitié du 20^e siècle. Excellent industriel, il rachète plusieurs fabriques de poupées déjà existantes pour multiplier les modèles et produire toujours plus. Ses usines sont capables de réaliser en une seule journée jusqu'à mille têtes en porcelaine.

En raison d'une meilleure industrialisation, les fabricants allemands de la région du Sonnenberg en général et Armand Marseille en particulier, vont finir par détrôner les Français sur le marché de la poupée en Europe et aux États-Unis. Ils réduisent les coûts de production et par conséquent les prix de vente. Ceci n'empêche pas de proposer un catalogue varié pour séduire les petites filles, comme en témoigne ce bébé japonais qui côtoie fillettes blondes aux yeux bleus et poupons métissés.

Pour la réalisation de ce modèle, il n'est pas impossible qu'Armand Marseille se soit inspiré, outre les caractéristiques physiques d'un enfant japonais, de



Cette poupée rappelle la production traditionnelle des kokeshi.

la production traditionnelle des kokeshi.

En bois et travaillées au tour par les familles nippones au cours de l'hiver, ces poupées cylindriques sont tout un symbole. Lorsqu'elles sont offertes, amour et fertilité sont invoqués. Leur arrivée en Europe n'est pas sans lien avec l'ouverture progressive du Japon à l'Occident.

Isolé à partir de 1650 après l'expulsion des missionnaires chrétiens, de la fermeture des ports aux navires étrangers et de l'interdiction pour les Japonais de quitter ou d'entrer le territoire sans autorisation, le Japon met un terme à la politique du sakkoku à la fin de la période Edo. L'ère Meiji (1868-1912) est symbole d'ouverture ! Les styles et traditions du pays du soleil levant sont des sources d'influence pour les arts décoratifs en Europe. D'ailleurs, un véritable courant vient à naître : le japonisme. Cette poupée en est une lointaine héritière.

Estimée entre 100 et 200 euros

Les plongonophiles – nom savant pour désigner les collectionneurs de poupées – sont particulièrement attentifs aux caractéristiques des pièces qu'ils acquièrent. De façon très générale, les bouches fermées sont préférées. En conséquence, le numéro du moule est primordial pour identifier un modèle. Aussi, le bon état de conservation est un critère absolu. Pour

s'en assurer, il est préférable de décoller la perruque si cela est possible. Vous pourrez détecter à l'œil nu ou avec l'aide d'une torche électrique la présence de « cheveux » qui sont naturellement un frein à l'achat. Les vêtements d'origine et la boîte sont toujours un plus. Pour cette poupée germano-japonaise, nous pourrions donner une estimation **entre 100 et 200 euros**, à préciser en fonction de son état et de son numéro.

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.



Les Idées Gourmandes 2021

LE VIEUX FUSIL

Du terroir



Les spécialités du terroir solognot s'invitent à votre table. Restaurant 1 toque au Gault & Millau 2020. La bonne cuisine de nos grands-mères régale vos papilles depuis 2004 !

Dans une salle aux allures de musée et avec

l'ambiance des repas de famille de notre enfance, Venez découvrir nos « Solognates ». Ici ça mijote, ça sent bon la popote d'antan ! L'équipe vous accueille en habits d'autrefois tous les week-ends (et sur demande pour vos banquets). Menus et formules de 19 € à 30 € et un menu accord de 6 saveurs de Sologne et des vins de notre région aux allures gargantuesques à 54 €. En semaine les midi, menu dès 13 €. Organisation de vos repas de famille et d'affaires dans une salle privée. Pensez à réserver vos repas d'entreprise. A bientôt ! Alice et Laurent.

Route de Contres
Soings-en-Sologne
02 54 98 71 31

GY SUIS GY RESTE

Traditionnel

Venez découvrir une cuisine familiale et traditionnelle. Menu à 13,50 € vin et café compris du lundi au samedi et menu à 22 €. Ouvert le midi et fermé le mercredi. Tous les mardis tête de veau. Menu à 22 € hors vin. Parution des menus de fêtes de fin d'année visible sur Facebook ou au restaurant. Vous pouvez réserver dès à présent. Plats à emporter sur réservation. N'hésitez pas à nous contacter ou consulter notre page Facebook.

2, carrefour Saint-Martin
Gy-en-Sologne
02 54 83 82 82

LE RESTAURANT DES ALLÉES

Traditionnel

Vente à emporter du lundi au samedi midi. Nous proposons une cuisine traditionnelle maison. Tous les mardis, tête de veau. Tous les jeudis, poisson frais. Menu à partir de 13 €. Retrouvez-nous sur Facebook. Brasserie des Allées Romorantin. Réservation conseillée.

39, avenue de Villefranche
Romorantin