

que valent vos trésors ?

Un récipient qui ne prendra pas la mouche !

Cette semaine, José, de Salbris, nous fait parvenir la photographie d'un objet devenu rare. Philippe Rouillac, notre commissaire-priseur, partage son avis.

Les plus jeunes de nos lecteurs se demandent probablement quelle peut être la fonction de ce grand vase couvert. L'objet de José prend la forme d'un tonneau en céramique qui s'affine en partie basse. Il est coiffé d'un couvercle muni d'un gros fretel – le nom donné au bouton de préhension. En bordure inférieure, un large trou interroge : on peut supposer qu'il sert à accueillir un bouchon ou un robinet. Ce récipient est de couleur crème foncée, ou blanc cassé tirant sur le marron. Le décor est pour sa part d'une blancheur très nette. On distingue sur le couvercle des fleurs apposées comme des pastilles. La panse présente des rinceaux et guirlandes. Au centre, on identifie avec difficulté un blason. À la droite d'un écu, une licorne, à sa gauche, probablement un lion. On ne s'y trompe pas, il s'agit à coup sûr des armes de la couronne anglaise. Nous sommes donc heureux de découvrir cette iconographie sur l'objet de José car elle nous permet de le situer géographiquement. Aussi, le caractère britannique de ce récipient nous laisse présager de sa



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

composition. Sans pouvoir la toucher, l'expertise ne se faisant pas uniquement avec l'œil, il est en général compliqué de connaître la nature exacte d'une terre. Toutefois, compte tenu de sa provenance supposée et de son aspect mat, on peut parier qu'il s'agit d'un grès, une terre glaise presque vitrifiée, cuite à plus de 1.200 °C, ce qui lui confère une grande dureté et une grande résistance. Les Anglais s'en font une spécialité dès le milieu du 18^e siècle. Josiah Wedgwood a ainsi créé une entreprise qui est devenue célèbre dans le monde entier, combi-

nant inspiration antique et innovations industrielles. Son « jasperware », une patte proche du grès et du biscuit, laisse apparaître le décor en négatif, blanc sur fond coloré. Si le récipient de José n'est certainement pas issu de cette manufacture, on sent bien l'influence de cette dernière sur le décor de notre objet.

Du vinaigre fait maison
La matière et l'origine géographique de ce vase couvert révélées, il faut maintenant en découvrir la fonction et l'âge présumé.

Au début du siècle dernier, il est habituel de produire son propre vinaigre. On utilise alors un fût en terre ou en bois dans lequel on fait fermenter du vin avec une « mère » : une colonie de bactéries acétiques. Une dizaine de semaines suffisent à obtenir les premières gouttes de ce merveilleux condiment, que l'on tire avec le robinet manquant. L'or noir de Modène, le vinaigre balsamique, peut dans certains cas être mûré 150 ans... Le vinaigrier de José est typique des importations venues d'Angleterre du début du 20^e siècle. On retrouve sur internet des modèles du même



Ce vinaigrier est typique des importations du début du 20^e siècle.

genre vendus autour de **150 euros** par des brocanteurs. Bien employé, cet objet devenu rare donnera à vos salades et autres asperges une touche d'acidité, façon humour à l'anglaise. Notre époque s'y prête moins, mais en plus d'être un excellent condiment le vinaigre est aussi un très bon conservateur alimentaire, qui fait fuir les parasites... On n'attrape pas les mouches avec du vinaigre !

... 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

NUMÉRIQUE « Vagabondages » à Monthou-sur-Cher

Le festival Vagabondag(e)s, création numérique portée par la Direction de la lecture publique, sera de passage à Monthou-sur-Cher, samedi 3 avril. Le Fab-lab de Romorantin-Lanthenay s'installera à la bibliothèque, de 14 h 30 à 17 h, et proposera divers ateliers de créations numériques. Les visiteurs pourront ainsi découvrir les possibilités créatives offertes par les outils numériques, découpeuse vinyle, stylos 3D notamment, les tester et avoir le plaisir de repartir avec ses créations. Entrée libre pour tous, adultes et enfants à partir de 6 ans. Dans le contexte sanitaire actuel la réservation est recommandée.

Renseignements au 02.54.71.25.94 (du mardi au jeudi) ou par mail : monthou.bibliotheque@wanadoo.fr

Abonnez-vous à LA NOUVELLE RÉPUBLIQUE*

2021

Retrouvez votre édition départementale

la Nouvelle République

Vaccination : la NR répond à vos questions

Oui même dimanche!

Le dimanche, la NR est disponible en kiosque et en ligne.

Version papier

☐ Oui, je m'abonne à la Nouvelle République

Abonnement de 6 mois - 150 parutions livrées du lundi au samedi + suppléments hebdos

la Nouvelle République

1/ Je choisis mon adresse de livraison

Nom/Prénom : _____

Adresse : _____

CP : _____ Ville : _____

Date de naissance : _____ Tél. : _____

Email : _____

2/ Je choisis mon mode de règlement

MENSUEL

6 prélèvements tous les 25 joursaux à servir

31,20€/mois

Par prélèvement automatique, tous les 25 joursaux à servir. Je retourne simplement ce bulletin complété de mes coordonnées et je recevrai un mandat prélèvement SEPA à compléter en retour. Mon abonnement débutera après réception de tous les éléments bancaires.

COMPTANT

150 parutions + suppléments hebdos

183,20€/pour 6 mois

Envoyez votre règlement par chèque libellé à l'ordre de la Nouvelle République.

3/ J'envoie ce bulletin d'abonnement

Dans une enveloppe non timbrée à l'adresse suivante :
La Nouvelle République
Service Abonnements
Libre Réponse 98122
37049 TOURS CEDEX 1

Date et signature

*OFFRE VALABLE UNIQUEMENT EN FRANCE MÉTROPOLITAINE ET JUSQU'AU 10 AVRIL 2021. Vous avez un droit de rétractation sans motif dans un délai de 14 jours à compter du 1^{er} jour de réception du journal. Vous devez nous faire connaître votre décision en l'adressant à la Nouvelle République, Service Abonnements, 2,6 avenue de l'Université, J-7040, 37049 TOURS CEDEX 1. (abonnement, rétractation, annulation, etc.).

© 2021. Tous droits réservés. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la Nouvelle République est formellement interdite. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la Nouvelle République est formellement interdite. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la Nouvelle République est formellement interdite.

Bulles d'ici et là...

DIMANCHE

Le vin et la vigne en bulles

la Nouvelle République

Pionniers d'hier et de demain

DIMANCHE

La foire bio de Neuvy-Saint-Sépulchre

la Nouvelle République