



**BOUTEILLES
CARAFES
CRUCHES & POTS
FONT
UN TABAC**



**CATALOGUE
EXPOSITION 2016**



« Bouteilles, carafes, cruches et pots font un tabac » : catalogue de l'exposition 2016 de la Maison Régionale des Arts de la Table, Arnay-le-Duc.

Maquette et mise en pages : Joëlle Acoulon.

Visuel de couverture et de dernière page : Côte d'Or tourisme.

Impression : pixartprinting.fr.

La Maison régionale des Arts de la table

Histoire, fonctionnement





La Maison régionale des Arts de la table

ARNAY-LE-DUC est une charmante localité au cœur de la Bourgogne, entre Paris et Lyon. La situation géographique plaide en faveur de la Maison régionale à Arnay-le-Duc, c'est à mi-chemin de la Côte vineuse et du Morvan. Les villes les plus proches sont Dijon, Chalon-sur-Saône à 60 km, Beaune à 35 km, Autun à 27 km. On rejoint l'A6 à Pouilly-en-Auxois, à 15 km.

En 1981 Pierre Meunier, maire de la cité a souhaité donner une seconde vie à cet hospice. Avec son ami Henri Moisan, directeur des Faienceries de Longchamp et président fondateur du Comité national des Arts de la table, il créa la Maison régionale des Arts de la table. Ce fut une réalisation unique en France : premier musée consacré totalement à notre alimentation, celle de tous les jours et celle des tables de fêtes.

La Maison régionale des Arts de la table propose à tous, Bourguignons et amis de passage, une découverte ou une redécouverte de cet art que la précipitation permanente ne nous permet pas, ou plus, d'apprécier comme il conviendrait.

Depuis 1981, elle prouve son dynamisme. Chaque année, sept mois durant, elle ouvre ses portes pour une exposition d'exception organisée autour des éléments essentiels de l'art de vivre : l'alimentation, la gastronomie, la gourmandise... et les arts de la table.



Petit historique de l'Hospice St Pierre

L'ANCIEN hospice d'Arnay-le-Duc, appelé «Domus Dei Arneti» est signalé dès le **LXIII^e** siècle. Un arrêt de la cour du Parlement, daté du 15 juin 1599, constate l'existence de cet établissement hospitalier, implanté en bordure de l'Arroux, à droite en aval du pont Saint-Jacques qui enjambe cette rivière.

Il comportait alors huit lits destinés aux pauvres et était au départ desservi par deux femmes laïques, puis par trois sœurs religieuses de l'hôpital de Beaune.

À 100 mètres de son emplacement primitif, sur l'autre rive de l'Arroux, on édifia, de 1693 à 1695, le bâtiment actuel de l'hôpital Saint-Pierre, d'après les plans et sous la direction de Claude et François Boituzet, architectes à Autun.

La première pierre en fut posée par Emiland Bonnard, secrétaire du roi et maire d'Arnay en 1681. La construction coûta 6000 livres. Douze lits de malades y furent installés et confiés aux soins de quatre religieuses de l'ordre de Sainte-Marthe de Beaune. Trois siècles durant, celles-ci ont assuré le fonctionnement de cet établissement.

Par la suite, d'autres salles furent mises à la disposition des vieillards et, avant sa ferme-

Catalogue

ture, ce service comprenait 27 lits. En 1863, le clocher fut construit et la toiture réparée.

Monsieur Faivre-David, horloger à Arnay fournit et posa une horloge dans le clocher.

Dix ans plus tard, la grande salle fut restaurée et on construisit la rotonde de la chapelle sous la direction de Pierre Creusevaux. En 1896, une salle pour les bains a été aménagée et des réparations importantes ont été faites.

Pendant la Première Guerre mondiale, le bâtiment servit d'hôpital auxiliaire n° 211 sous l'égide la Croix rouge française.

En 1935, un petit service de quatre lits de maternité fut ouvert dans le bâtiment annexe : il ferma en 1965.

En décembre 1954, une vente des objets anciens (tableaux, étains, armoires...) fut décidée par Claude Guyot, maire, afin de pouvoir payer les frais de modernisation et d'entretien de l'hospice.

Il reste néanmoins : deux plats des ateliers de Palissy (XVI^e) ; un plat de Castel Durante (XVI^e) ; une importante collection de faïences du XVIII^e ; de magnifiques meubles, dont un buffet-dressoir en noyer, époque Louis XV, classé aux Monuments historiques.

En 1968, on vendit un pré afin de pouvoir installer le chauffage central. En 1977, avec la création du complexe hôpital rural-maison de cure, l'hôpital Saint Pierre se retrouve libre de toute occupation. Depuis le 28 mars 1981, il abrite la Maison régionale des Arts de la table.

Le portail d'entrée, les grilles intérieures, les façades et toitures du pavillon des gardiens, du bâtiment de l'hospice et du pigeonnier furent classés le 8 décembre 1981.





Un fonctionnement associatif

L'ASSOCIATION de la Maison régionale des Arts de la Table est une association Loi 1901 qui se compose :

- d'un conseil d'administration ;
- de 26 membres actifs ;
- de membres de droit : Maire, Président(e) de la communauté de communes, Conseiller départemental ;
- de trois délégués de la commune ;
- d'un vérificateur aux comptes.

Le bureau de l'association se compose :

- d'une présidente ;
- de quatre vice-présidents ;
- d'une secrétaire ;
- de deux secrétaires adjoints ;
- d'un trésorier ;
- de trois assesseurs.

L'association compte également quelques membres bienfaiteurs. Depuis 2002, elle a à

sa charge trois salariés (deux hôtesse d'accueil et un jardinier). Ils assurent le bon fonctionnement du musée ouvert sept jours sur sept.

Objectifs

La Maison régionale des Arts de la table a pour but de participer à l'animation culturelle de la ville, du canton, du pays de l'Auxois-Morvan, du département et de la région. Elle se doit d'être un lieu de diffusion des richesses de notre patrimoine «Arts de la table» avec un rayonnement sur le territoire.

Chaque année, elle propose une nouvelle exposition et en assure la promotion. Elle accueille ainsi dix à onze mille visiteurs et contribue à l'économie locale.

Récompenses

2008 : Médaille de bronze du Tourisme.

2009 : Trophée du tourisme culturel et patrimonial en Bourgogne.

2010 : La Maison régionale fut proposée par la Région aux «Étoiles du Tourisme» à Paris.

2014 : Médaille d'argent du Tourisme.

2015 : Lauréate des Nids d'Or de la Fondation Nestlé France.

Une exposition annuelle

Chaque année, la Maison régionale des Arts de la table installe une nouvelle exposition qui ouvre dès les premiers jours d'avril et ferme vers le 11 novembre.

Les pièces sont prêtées par des particuliers, des collectionneurs, des associations de collectionneurs, des musées, des manufactures diverses, des artistes contemporains, des établissements scolaires spécialisés dans les Arts de la table (ex. : lycée des métiers de la Céramique de Longchamp...). Elle s'organise autour d'une thématique.

L'association se charge de récupérer et de rapporter toutes les pièces, ce qui implique de nombreux voyages en France et à l'étranger, pour exemple en 2013 : Paris, Creil, Pontault-Combault, Beauvais, Sarreguemines, Sarrebourg, Bergerac, Niort, Tournus, Dijon, Autun, Münchengladbach... Elle installe les objets et en assure la «scénographie».

Outre l'exposition annuelle, l'association propose en été deux soirées, une en juillet et une en août. Ce sont des concerts/spectacles «sopatoires». Elle organise des conférences à thème, un marché d'automne dans les jardins, un salon du livre ! Elle participe aux Journées du Patrimoine, et à différents salons où la Maison régionale peut se faire connaître.

En décembre, l'association installe, promeut et gère, trois semaines durant, un superbe marché de Noël (cent exposants en 2015).



Les expositions depuis 1981

Jusqu'en 2002, les expositions étaient installées pour deux ans. Mais, depuis cette date, la nouvelle équipe « dirigeante » a relevé le défi de changer de thème chaque année.

- 1981 : de la cuisine à la gourmandise ;
- 1982 : l'hôtellerie en Bourgogne ;
- 1983 : le pain, le fromage, le couteau ;
- 1984 : de cruche en verre ;
- 1985 : l'écrit et la table ;
- 1986 — 1987 : histoire d'œuf ;
- 1988 — 1989 : morceaux de sucre ;
- 1990 — 1991 : vive la vigne et le vin ;
- 1992 — 1993 : au bœuf bourguignon ;
- 1994 — 1995 : le café est servi ;
- 1996 — 1997 : plein d'épices ;
- 1998 — 1998 : dans le cochon tout est bon ;
- 2000 — 2001 : eau-de-vie ;
- 2002 : les Arts de la table du 18e siècle à nos jours ;
- 2003 : soupes et souprières ;
- 2004 : thé, café, chocolat ;

Catalogue

- 2005 : les grandes tables sur décor d'assiettes ;
- 2006 : bonbons, biscuits, gourmandises ;
- 2007 : couverts et coutellerie française du XIX^e siècle ;
- 2008 : dînettes de notre enfance ;
- 2009 : le coquetier se raconte... ;
- 2010 : le bleu dans l'Art de la table ;
- 2011 : sauces, épices, condiments et arts de la table ;
- 2012 : barbotines, majoliques, trompe-l'œil... dans le sillon de Bernard de Palissy. ;
- 2013 : théières, tisanières, pots à pharmacie... secrets des plantes ;
- 2014 : la Laitière et le pot au lait... le lait, ses dérivés et les arts de la table ;
- 2015 : histoire, brèves, nouvelles dans l'assiette... assiettes parlantes, assiettes historiées ;
- 2016 : bouteilles, carafes, cruches et pots font un tabac.

Bouteilles, carafes cruches et pots font un tabac

Exposition 2016

Textes : Joëlle Acoulon, Éveline Deloince.

Photos : Joëlle Acoulon, Côte d'Or tourisme.





Introduction

DEPUIS 2002, l'équipe de la Maison Régionale des Arts de la Table a tenu son engagement de changer chaque année la thématique des expositions, tout en restant fidèlement attachée au monde des arts de la table. De nombreux thèmes ont déjà vu le jour.

Le thème choisi ne se trouve jamais dans la volonté de travailler tel ou tel sujet. C'est l'étroite relation qui existe, dans la confiance, entre les organisateurs et les visiteurs. En effet, le thème arrive spontanément quand les habitués s'enquière de celui de celui l'année suivante, et c'est ce qui s'est passé pour cette exposition 2016. De la phrase « Si un jour, vous voulez travailler sur les différentes sortes de bouteilles, je pourrai vous confier de nombreuses pièces et vous mettre en relation avec d'autres collectionneurs. Et c'est ainsi que la grande toile se tisse... » Après les rencontres, les pièces arrivent toutes aussi belles les unes que les autres et l'exposition s'organise et se construit.

Une partie de l'exposition était consacrée au travail de François Théodore Legras, artiste verrier : bouteilles à sujets, carafes, cabarets, services à bière... mais aussi, l'histoire de la bouteille y fut contée. Bouteilles en faïence, en grès, voire en bois... sans oublier une belle collection de tire-bouchons. Des pièces étonnantes accompagnées d'autres objets non moins surprenants tels des pots à tabac magnifiques et insolites, anthropomorphes, zoomorphes... en conclusion, une exposition originale présentant des contenants à regarder avec admiration, mais dont les contenus sont à user avec une très, très grande modération.



La bouteille : origines, formes et types

Étymologie et vocabulaire

Boutiaux ou boutilles : gourdes en cuir que l'on attachait au harnachement de son cheval. Du XVI^e au XVII^e, les bouteilles sont couramment appelées hampes, globes ou bulbes. Le collectionneur de bouteilles de vin et de spiritueux est un œnophiliste, un collectionneur de bouteilles sérigraphiées est un buttisérigraphile.

Un peu d'histoire

L'histoire de la bouteille en verre est liée à l'invention de la canne à souffler, sur les bords de la Méditerranée, au début de notre ère. Chez les Romains, on soufflait dans une tige creuse trempée dans du verre en fusion jusqu'à obtenir une bulle qui pouvait être modelée. La composition en est alors la suivante : 72 % silice (apportée par du sable), du carbonate de soude et de la chaux, en quantités égales. Après avoir copié des formes de céramiques et d'orfèvrerie pour fabriquer des récipients destinés au parfum, les Romains ont commencé à souffler des cruches et des bouteilles qu'ils utilisaient pour servir le vin transvasé des amphores. Des bouteilles ont été trouvées à Pompéi (détruite en 79 apr. J.-C.).

Au départ, ce sont les dolia, récipients de terre cuite posés sur le sol ou enterrés qui servent à stocker le vin. Leur contenance, jusqu'à 2500 litres est énorme et les rend qua-

siment intransportables. Ce sont les amphores, des outres ou des tonneaux qui le permettent. Au bout de six à huit mois, le vin tourne au vinaigre. Pour tenter de mieux le conserver, on l'assaisonne d'épices et d'eau de mer.



De l'amphore à la bouteille.

Dès le premier siècle av. J.-C., Lyon est le principal centre de fabrication des tonneaux cerclés de bois ou de métal. L'avantage des tonneaux tient à leur légèreté, à leur solidité; au fait qu'ils peuvent rouler. Ils s'entreposent également sans problèmes.

Vient ensuite une longue période où, en Occident, les techniques de fabrication tombent dans l'oubli avant d'être redécouvertes au XI^e siècle. À la fin du Moyen âge, les bouteilles en verre sont de nouveau utilisées pour le vin, mais son usage n'est véritablement généralisé qu'autour de 1700. En effet, jusqu'à cette date, leur fabrication était coûteuse. On servait donc plus volontiers le vin dans des gourdes en cuir ou en étain. Les cruches servaient plutôt à la bière.

Des verriers partis d'Italie remontent dans la vallée du Rhône et s'installent en Gaule puis en Rhénanie. Durant les quatre premiers siècles, les bouteilles adoptent des formes diverses.

Plus facile à souffler, la bouteille des débuts tenait de la sphère aplatie, sorte d'oignon avec un col assez long. Elle avait ainsi une bonne assise et une prise en main facile. Au fil du temps, elle s'arrondit et devient plus aisée à stocker et à transporter. La forme moderne de la bouteille, cylindrique, avec une piqûre importante, un col étroit et une épaule marquée fait son apparition au IV^e siècle. Elle succède à celles à quatre pans et aux gourdes recouvertes d'osier. Les bouteilles étaient quasi exclusivement utilisées dans les auberges.

Même si elle est lourde et se brise assez facilement, la bouteille en verre n'affecte pas son contenu et elle devient le récipient le plus employé pour transporter, conserver et servir. C'est ainsi que naît la pratique de faire vieillir le vin. Celle-ci est attribuée aux Anglais.

En 1615, James King 1^{er} interdit l'utilisation du charbon de bois dans les verreries. Le charbon minéral permet de fondre la silice à des températures plus élevées, ce qui rend le verre plus résistant. Plus tard, l'invention des fours à charbon entraîne une fabrication commerciale. En verre fumé, solide et peu chère, la bouteille est adoptée en Hollande en 1670, en France en 1707. Les Anglais achetaient alors leur vin sur le continent et l'acheminaient en tonneaux. Pour faciliter la vente, les marchands de Londres mettent leur vin en bouteille et constatent qu'il se conserve beaucoup mieux ainsi. Avec un verre plus résistant, plus épais, les bouteilles sont adoptées pour le transport et l'entreposage du vin.

Au XVIII^e, elles sont considérées comme le moyen le plus sûr de conserver le vin. C'est le contenant utilisé, par exemple, pour le vin gris de Champagne où les vigneron expérimentent alors la technique pour le rendre pétillant.

Depuis cette époque, les amateurs préfèrent les vins plus âgés, aux arômes plus fins, plus complexes. Les appréciations apparaissent dans les récits et les guides de voyage dès 1760. Et le discours œnologique se développe au début du XIX^e.

Parallèlement, on a découvert au Portugal les vertus du liège pour boucher les bouteilles ; on peut désormais les coucher. La qualité s'améliore, le verre épais du goulot est renforcé par une bague. Le viticulteur enfonce le bouchon au maillet. C'est Louis XV qui autorise le transport du vin dans des bouteilles, pour le Champagne tout d'abord, en 1728, puis le Bourgogne en 1750. Dans le Bordelais, son usage est avéré dès le début du XVIII^e. La Bourgogne est assez haute, son col est fin et pincé à la base, l'épaule est douce ; le fût légèrement conique. La piqûre, assez irrégulière, est importante. On y trouve parfois le reste de la cassure de la pâte du pontil du souffleur. La bague de verrerie est rajoutée avec de la pâte. À la fin du XVIII^e, les diamètres des bouchons sont inférieurs à ceux d'aujourd'hui : 18 mm au lieu de vingt. L'épaule de la Bordelaise est conçue pour mieux décanner le vin. Avec le temps, de petites modifications sont apparues.

De fabrication artisanale, les bouteilles ne pouvaient avoir une capacité uniforme. Chacune d'entre elles était quasiment unique. Mais on y retrouvait souvent un cachet en verre avec le monogramme du propriétaire, celui d'une marque ou encore le millésime.

Après la France, l'usage de la bouteille se généralise en Allemagne et en Italie, à la fin du XVIII^e. Jusqu'au début du XX^e, elles sont très foncées, presque noires, les matières premières utilisées sont assez hétérogènes, impures, riches en oxydes de fer. L'apport d'autres oxydes, dont le manganèse facilitera l'affinage. Au fil du temps également, les bouteilles s'allègent, grâce à l'amélioration des techniques de fabrication.



*Bouteilles anciennes :
les formes sont variées,
les couleurs générale-
ment foncées.*

Quelques dates

1723 : implantation en France de la verrerie Mitchell qui sera la «Verrerie royale de Bordeaux».

1728 : une loi autorise le transport des bouteilles en verre pour le champagne vers les ports de Rouen, Caen Dieppe et le Havre, transport en paniers de cinquante ou cent.

1735 : loi sur la contenance et le poids des bouteilles champenoises.

1750 : on utilise la bouteille en verre pour vendre du vin en Bourgogne.

1778 : encyclopédie de Diderot, «C'est presque le seul récipient en usage parmi nous pour le vin».

1821 : premier moule.

1866 : la législation détermine nom et contenance des différentes bouteilles de vin. Le contenu d'une caisse de six bouteilles équivaut au gallon anglais. Comme le vin était transporté dans des barriques de 225 litres, il fallait trouver une contenance avec un chiffre rond. Deux-cent-vingt-cinq litres faisaient 50 gallons, soit 300 bouteilles de 0,75 litre. Un gallon correspond à six d'entre elles, c'est pour cela que le vin est généralement vendu par caisses ou cartons de six ou douze bouteilles.

1894 et 1898 : dépôt de brevet pour mise au point d'une machine par Claude Boucher inventeur de Saône et Loire pour la mécanisation de la fabrication. Le cul des bouteilles vient de cette époque. La mécanisation met fin à la fraude sur les contenances. Chaque région adopte une forme particulière.

1918 : les bouteilles sont plus solides, soufflage mécanique est obligatoire ; trop de souffleurs ont été gazés et tués pendant la guerre.

1930 : une moitié des bouteilles est fabriquée à la main, la seconde à la machine. À partir de 1936, toute la production est mécanisée.

1954 : indication de la quantité.

1963 : uniformisation des contenances à l'ensemble des types de bouteilles de vin par région. Deux exceptions : le clavelin (62 cl) dans le Jura et la fillette (37,5 cl) en Anjou. Le fond est plat ou creux, lorsqu'il est creux on parle de piqûre, elle est profonde pour les vins effervescents.



À gauche : bouteilles de limonade et tire-bouchons anciens.

Ci-dessous, bouteilles de champagne et de liqueur de formes inhabituelles.



Les bouteilles à bille

Pendant la période 1870-1920, les brasseurs français vendaient bière, limonade ou sodas dans des bouteilles à bille, fabriquées en Angleterre. Fruit d'une idée des Américains Edward Hamilton et Henry Goodyear en 1864, elles n'étaient pas un nouveau modèle de bouteille, mais une bille, en caoutchouc, coincée par la pression dans le goulot faisait office de bouchon. Quelques années plus tard, l'Anglais Hiram Codd, travaille sur un principe différent qui utilise un joint inséré dans le col de la bouteille et une bille, d'abord en céramique, puis en verre. Mais la bille s'ébréçait à chaque ouverture. En 1872, Codd brevète alors la bouteille à col pincée qui portera son nom. Un ustensile permet de pousser la bille à l'intérieur. Grâce à deux renforcements, le buveur peut récupérer le liquide sans être gêné par la bille. Le 10 mai 1872, Codd dépose un nouveau brevet pour un tire-bouchon dédié à ses bouteilles. Et, en 1876, il réussit à faire tenir la bille dans le goulot. L'estimation du nombre de copies différentes va de 500 à 1000. Ces bouteilles sont également utilisées pour l'eau minérale.

Pour éviter les vols et les reventes, certaines portions de la bouteille sont de couleurs



Flacons, bouteilles en verre blanc ou coloré, bouteille échantillon dans un étui pailé (12) gourde, entonnoir.

différentes selon les clients d'un même quartier.

Mais cette bouteille est coûteuse à fabriquer et peu pratique à laver. La production s'arrête définitivement en 1930. Mais, en France, la bouteille Codd a été interdite en 1920 et deux ans plus tard, près de quatre millions d'entre elles ont été détruites. En effet, comme le verre était très épais, les anarchistes — dont Jules Bonnot — les utilisaient pour fabriquer des bombes artisanales.

Mais, de nos jours, on retrouve ce type de bouteilles, certes quelque peu modifié. Il est utilisé pour la Ramune et le Banta, des limonades vendues, au Japon pour la première et en Inde pour la seconde.

Les différents types de bouteilles

Alsace : provient des vins de Moselle. Elle se retrouve dans les pays qui bordent le Rhin. Dite flûte d'Alsace ou flûte du Rhin, elle est protégée par un décret de 1955. Ce type de bouteille a connu une pénurie en 2007 et 2008.

Anjou : créée dans les années 1920 par une verrerie angevine ouverte en 1913. Elle est utilisée pour les vins d'Anjou, de Saumur.



Beaujolais : succède au pot de ville ou pot de Lyon. D'une contenance d'un litre jusqu'en 1850, elle passe à 65 cl puis à 50 cl. Le pot (208 cl) était une unité de mesure du vin ; il était en métal ou en terre.

Bordelaise : la première fabriquée date de 1724. Dès le XVIII^e, sa forme est différente de celle des autres régions. Sa contenance est fixée à 75 cl par une loi de 1866.

Champagne : une ordonnance royale du 8 mars 1735 marque sa naissance. Son poids minimum doit être de 25 onces soit 750 g. Le bouchage est fait avec «une ficelle à trois fils, bien tordue et nouée en croix sur le bouchon.» La contenance en est tout d'abord de 93 cl, elle se réduit ensuite à 70 cl. Avant Louis Pasteur, les réactions sont mal contrôlées. En 1829, par exemple, la casse atteint les 80 %. Vers 1900, on passe à la seconde fermentation et la qualité du verre s'améliore. Au début du XX^e, la champenoise classique pèse 1250 g, de nos jours, c'est 900, pour 75 cl. Mais elle coexiste avec d'autres tailles. Les noms, souvent empruntés à l'Ancien Testament sont communs à la Bourgogne et au Champagne.

- le Quart : 18,8 ou 20 cl en Europe (ou 18,8 cl dans le reste du monde) ;
- la Demie : 37,5 cl — bouteille (75 cl) ;
- le Magnum : 1,5 litre (soit deux bouteilles) ;
- le Jéroboam : 3 litres (soit quatre bouteilles) ;
- le Réhoboam : 4,5 litres (soit six bouteilles - depuis les années cinquante) ;
- le Mathusalem : 6 litres (soit huit bouteilles - depuis les années cinquante) ;
- le Salmanazar : 9 litres (soit 12 bouteilles) ;
- le Balthasar : 12 litres (soit 16 bouteilles) ;
- le Nabuchodonosor : 15 litres (soit 20 bouteilles) ;
- le Salomon : 18 litres ;
- le Primat : 27 litres ;
- le Melchisédech : 30 litres.

Parce qu'elles contiennent moins d'oxygène par volume, les grandes bouteilles favorisent

un vieillissement plus lent.

Dans le Bordelais, certains noms sont différents :

- le Frontignan : 75 cl ;
- le Double magnum ou marie-jeanne : trois litres ;
- le Jéroboam y fait cinq litres
- le Mathusalem porte un autre nom, l'Impériale ;
- le Salomon s'appelle Melchior ;
- Pas de Primat ni de Melchizédec.

La Bordelaise est utilisée ailleurs qu'à Bordeaux, dans le Sud-Ouest et le Languedoc par exemple, mais également en Afrique du Sud, au Chili, aux États-Unis, en Italie, en Crète, en Autriche et en Hongrie.

La Bourguignonne se retrouve en Savoie, en Loire, en Beaujolais, en Languedoc, dans la vallée du Rhône, mais aussi en Italie, en Afrique du Sud et en Nouvelle-Zélande !

Châteauneuf du Pape : c'est une Bourguignonne qui porte en relief les armes pontificales et l'inscription «Châteauneuf du pape contrôlé» propriété du syndicat des propriétaires, déposé le 2 juin 1939, elle ne peut être utilisée que pour les vins de ces propriétaires.

Clavelin : bouteille du Jura, c'est la seule dont le contenu est de 62 cl ; il correspond à ce qui reste d'un litre de vin élevé en fût de chêne. Elle est réservée aux Côtes du Jura, Arbois, Étoile et Château Chalon. Son nom vient certainement de celui de l'abbé Clavelin qui avait fait fabriquer une trentaine de bouteilles avec son cachet. C'est une adaptation de la bouteille dite «anglaise». Au XIX^e, les vigneronns qui passent commande à la verrerie de la Vieille-Loye utilisent le nom d'Anglaise Clavelin. La création et la fabrication sont régulières jusqu'en 1885, ensuite la production décline, jusqu'à la fermeture de l'établissement, en 1931.

En 1984, une réglementation européenne aurait dû signer sa disparition, mais une intervention des vigneronns jurassiens au Parlement de Strasbourg l'a sauvée. Sa forme et sa contenance particulières sont reconnues par le droit européen depuis 1992.

Depuis décembre 2003, la bouteille de vin de paille (37,5 cl) est inspirée d'un modèle

du XIX^e. De couleur brune, elle porte l'inscription «vin de paille» sur le côté. Elle est fabriquée par Saint-Gobain à Saint Romain-le-Puy.

Il existe une autre bouteille, mais dont le caractère réglementaire est non obligatoire, celle du muscadet sur lie, avec un relief spécifique au-dessus des épaules..

(Extrait du cahier des charges : «f) La bouteille de type Muscadet sur lie, portant en relief une vague et la mention sur lie, propriété du Conseil interprofessionnel des vins de Nantes, déposée le 29 janvier 1996, ne peut être utilisée que pour les vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention sur lie»).



La bière a également des contenants spécifiques. Ici bouteilles et chopes.



François-Théodore Legras maître verrier

FRANÇOIS-Théodore Legras, un des plus célèbres maîtres verriers français à la renommée et à la réputation mondiale est né le 27 décembre 1839 à la Grande-Catherine, hameau situé près de Claudon, au cœur de la forêt de Darney, une des plus belles de France. Cet environnement le marque et sera une grande source d'inspiration pour ses créations, axées sur la faune, la flore, les paysages lacustres ou forestiers.

Dès l'âge de dix ans, il travaille comme bûcheron avec son père pour aider à subvenir aux besoins de sa famille. À 20 ans il entre comme commis à la verrerie voisine de Clairey et y apprend son nouveau métier. À 24 ans, il quitte les Vosges pour Paris et travaille un an dans une petite verrerie de la Villette.

Embauché comme commis de nuit à la verrerie de la Plaine-Saint-Denis, il en devient chef de fabrication six mois plus tard. En 1886, à 27 ans, devenu directeur de la verrerie, il fait construire peu à peu une usine moderne et une cité ouvrière.

Au fil des années, cet empire industriel qui s'étale sur près de 20 000 mètres carrés emploie près de 1400 ouvriers. Devenu PDG de Legras et Cie, puis de la verrerie et cristallerie de Saint-Denis, il est récompensé lors de nombreuses expositions. Au cours des années 1870, il prend des responsabilités au sein de la Chambre syndicale des Maîtres de Verreries et Cristalleries de France.

D'abord trésorier, puis vice-président, il en devient le président national en 1877. Durant

cette décennie, il fait aussi venir auprès de lui des membres de sa famille, en particulier des neveux, Charles en 1873, et Théodore en 1878. Après une formation de chimiste-verrier, ils occuperont des postes importants dans l'entreprise.

À partir des années 1880, François-Théodore Legras devient régulièrement membre du jury des grandes expositions internationales : exposition universelle de Paris en 1889, Londres en 1890 où il préside le jury de la classe « Verrerie et Cristallerie ». Il fut également membre du jury de l'exposition de Bordeaux en 1895, de la commission d'admission de l'Exposition universelle de Paris en 1900, ou encore du jury de l'Exposition de Saint Louis (États-Unis) de 1904.

Après avoir été fait Chevalier de la Légion d'honneur en 1889, il est promu Officier en 1906. Il décède à Paris le 2 août 1916.

Avec Gallé, Daum et Lalique, c'est l'un des quatre maîtres verriers fondateurs de l'Art nouveau. Les deux usines de la Plaine-Saint-Denis et de Pantin quatre chemins tournaient à plein régime, car, non seulement, elles fabriquaient de la verrerie de qualité (dont beaucoup de vases exportés dans le monde entier, mais aussi des articles plus simples de pharmacie, laboratoire, bouteilles pour liquoristes, limonadiers, services de table.





Legras : bouteilles à sujets carafes et services

L'ACTIVITÉ principale des établissements Legras consistait donc à produire des récipients en verre. Parmi ceux-là, les petites fioles destinées aux parfumeurs et aux liquoristes étaient joliment décorées pour valoriser le produit conservé et identifier le producteur. De ce fait, ces verreries n'étaient généralement pas signées et seule l'étude des planches commerciales Legras, des modèles déposés et des catalogues des marchands permet aujourd'hui de les identifier.

À la fin du XIX^e siècle, Legras produit des flacons à parfum. Ils sont moulurés, à côtes torsées ou à pointes de diamant et sont agrémentés d'un bouchon en boule, en étoile ou à facettes.

Ils se déclinent en plusieurs teintes : en verre incolore, bleu clair, jaune d'or, vert clair.. Ils comportent quelquefois une face unie ou un médaillon ovale pour apposer une étiquette. Comme de nombreuses autres verreries de cette époque, la manufacture Legras produit aussi des carafes destinées aux liquoristes. Parmi ces clients réguliers figurent, entre autres, Marie Brizard, Cointreau et les Distilleries d'Ivry-la Bataille (Eure), Garnier, Guilloteaux, Hartmann et Picou. Pour certains d'entre eux, elle produit des carafes simples et pour d'autres des carafes, décorées à l'émail. Elle crée aussi des carafes à sujets représentant bien souvent des événements commémoratifs et des faits de société comme la Fon-

taine Wallace, en référence aux célèbres fontaines installées à Paris en 1872 ou encore Le Ballon captif qui célèbre l'ère du ballon gonflable.

Enfin, pour satisfaire une clientèle encline à recevoir autour d'une table raffinée, Legras développe aussi une production diversifiée de verreries colorées et décorées à l'émail, telles que des services à liqueur ou à bière ou encore des verres à eau, des huiliers, des pots à biscuits, des sucriers et des confituriers.



*De gauche à droite : bouteille moulée, bouteille mandoline, carafe Manille.
Au premier plan, pistolet bouché.*

Bouteille moulée
L Déposé
Décor de godrons et cordelettes
Réf 151 tarif 1886/87
Collection Privée
D et J Vitrat

Bouteille mandoline
Legras
Réf 96 Galloteaux

Pistolet bouché
Legras -
Marqué « Boisseau Père et Fils »
Réf 1532 , tarif 1908
Collection Privée

Carafe Manille
Legras -
Marquée dép
Réf 224 , tarif 18
Collection Pr

Verreries émaillées

Legras a produit de nombreuses verreries d'art. Hormis quelques pièces soufflées et moulées, destinées à des ateliers de décoration indépendants à Paris, la quasi-totalité des verreries était décorée dans les ateliers de Saint Denis, puis de Pantin. Certains décors simples étaient obtenus par des inclusions d'émaux et sont aujourd'hui souvent confondus avec des verreries de Clichy; d'autres étaient peints; d'autres encore étaient imprimés sur fond incolore et opacifiés. La majorité de la production artistique était en réalité émaillée de décors floraux appliqués sur des verreries à fond bleu de Chine, rouge grenadine, vert antique, violet, verdoyant...

Les décors étaient généralement regroupés par série (Printania, arabisant, Émeraude, Vigne vierge...) et déclinés sous plusieurs formes. Les verreries émaillées de bonne qualité de la fin du XIX^e siècle sont



*Broc à panse plate décor émaillé de fleurs des champs et herbes sérigraphiées or.
Distillerie d'Ivry-la-Bataille, 1896.*

globalement signées Legras ou Montjoye LCie Saint-Denis, en référence à l'histoire royale de la ville où la verrerie était implantée.

Après la Première Guerre mondiale, la simplicité des décors LEG et Souchon-Neuvesel (société qui a racheté la verrerie de Saint-Denis) montre que les bons décorateurs de la Verrerie avaient disparu au front et qu'ils n'avaient pas été remplacés.

Verreries gravées et émaillées

Les verreries Legras se caractérisent principalement par la qualité des décors émaillés de fleurs, de feuilles et de paysages appliqués à la fois à la surface des verreries simples, destinées à l'usage de la table et des verreries d'art plus prestigieuses. Parmi celles-ci, certaines bénéficient d'une étape de gravure qui les rend plus exceptionnelles encore. Dans un premier temps, ces verreries subissent une étape gravure à l'acide qui permet de dégager un motif du fond bien souvent doublé d'une autre couleur, puis dans un second



Service à bière belge, décor émaillé — bouquet de pervenches.



Broc conique, décor émaillé de feuilles et de fleurs de marronnier.

temps, le motif est repris et rehaussé à l'émail. Le thème des paysages de sous-bois déclinés aux quatre saisons est récurrent dans les verreries gravées et émaillées.

Une autre technique apparaît dans l'histoire des établissements Legras. Il s'agit de la gravure à la roue qui permet de réaliser des motifs stylisés répondant au nouveau goût de l'époque pour l'Art déco. Ces décors semblent perdre ce qui avait fait la réputation des verreries Legras.



Couvercle d'un pot à anse. Service à fruits.



À gauche, du fond vers l'avant : broc Téhéran, Carafe, série nivernaise carafe balustre à trois creux, décor de liserons émail et or.

Devant au fond broc ovoïde, décor émaillé de roses dans des médaillons sérigraphiés or, Garnier 1902; au centre, Service à fruits Baril, compotier couvert, pieds escargots, décor émail de fleurs de cerisiers, couleur rubis.

À droite : au fond broc émaillé de canards au bord d'un étang; devant carafe cylindrique sur talon, décor émaillé de reines marguerites et fleurettes.



Les bouteilles à sujets : formes et couleurs variées

LA FABRICATION de statuettes de verre zoomorphes ou anthropomorphes, contemporaine de l'invention de la canne à souffler date du I^{er} siècle av. J.-C.. Phéniciens, Égyptiens, Grecs et Romains, puis Gallo-Romains et Mérovingiens ont créé ces flacons présents dans nos musées et fait preuve d'un bel esprit satirique et d'une grande liberté d'expression. Puis, après quasiment mille ans d'extinction quasi totale, ils réapparaissent comme spécificité française. En effet, les bouteilles à sujets apparaissent à la fin du XVIII^e, avec la fabrication industrielle des bouteilles. Soufflées par un système à air comprimé, elles étaient immédiatement placées dans des moules en buis ou en fonte. Les verriers mettaient leur imagination au service d'une expression populaire souvent cocasse ou humoristique. La politique les influence très tôt : les présidents, Napoléon, Gambetta... sont alors façonnés en opaline, en verre polychrome ou dépoli. Mais les formes de ces bouteilles ne se limitent pas à celles d'hommes politiques. Dès 1830, les créations se font plus originales et se multiplient.

Dès le Second Empire et jusqu'en 1914, la publicité s'empare de ce médium. Ces bouteilles, remplies de liqueurs ou de parfum étaient offertes, comme cadeau de fin d'année, par les commerçants, aux épouses de leurs meilleurs clients. C'est pour cette raison que ces flacons ont pris le nom de «bouteilles pour Madame.»

Les fabricants proposaient toutes sortes de modèles. Le verre peut être dépoli à l'acide,

Catalogue

teinté (en jaune, vert, brun, bleu, noir ou lie de vin, peint, bronze pour imiter le métal). L'opaline blanche imitait la porcelaine. Des ouvrières appliquaient de la peinture polychrome.

La verrerie du Landel produisit également à cette époque de nombreux flacons en forme de chapelles, de fruits, de têtes barbues, d'une lyre, de dauphins, etc.

Celles du Trélon et de Bercy étaient spécialisées, semble-t-il, dans les « flacons de cheminée » dont les bouchons reproduisaient les bustes d'hommes célèbres : Napoléon, Voltaire, J. J. Rousseau, Washington, etc.

Sous le Second Empire, une verrerie parisienne sortit deux bouteilles représentant les colonnes Juillet de la Bastille et de la place Vendôme avec à son sommet Napoléon, encore lui, en petit caporal avec sa redingote (statue remplacée en 1863 par celle encore en place actuellement).



De gauche à droite : bouteille clown, Le Cheval de Cirque, verre incolore polychrome Delizy et Doistau, bouteille joueur de rugby crème de noisettes, distillerie du grand cordelier Clermond-Ferrand.

Des verreries des Alpes-Maritimes fabriquaient, pour les parfumeurs de Grasse, des flacons reproduisant les bustes des souverains impliqués dans la guerre de Crimée en 1855, Napoléon III, la reine Victoria, Victor Emmanuel II, le sultan de Turquie et le tzar de Russie Nicolas I^{er}. Mais c'est après la chute de l'Empire en 1870 et la Commune en 1871 que cette verrerie populaire est la plus intéressante avec plus de 40 ans de créativité stoppée par la Première Guerre mondiale.

Cette période est la plus représentative avec des centaines de sujets vitrifiés, sujets bibliques, historiques et symboliques comme Cérès, Marianne, l'Alsacienne et la Lorraine, Jeanne d'Arc, de nombreuses femmes dans toutes les poses, en baigneuse, en danseuse... Et, bien sûr, les mains et les jambes de ces dames, car n'oublions pas que ces bouteilles

étaient destinées avant tout à une clientèle masculine. Beaucoup de métiers sont évoqués, du soldat au cycliste sur son «grand bi» en passant par le scaphandrier, l'homme sandwich, le charbonnier, le facteur, le juge, etc. Les présidents de la République, des papes, des tribuns et des poètes eurent leurs têtes en bouteilles, mais aussi en bocaux à bonbons, car les confiseurs firent également appel aux verriers afin de profiter de ce conditionnement attractif.

Elles pouvaient être agrémentées de petits miroirs, de thermomètres, de baromètres, de boîtes à musique, de pendules, de robinets, de socles, etc. Les plus belles ont conservé leur peinture d'origine, polychrome ou monochrome ton bronze et même leurs étiquettes d'époque, mais ces dernières sont devenues très rares, car décollées rapidement afin d'ôter à l'objet son caractère trop mercantile.

Citons pour mémoire d'autres sujets représentés : des monuments des Expositions universelles à Paris, des clochers, des fontaines, des voitures, des bateaux, des armes, des objets usuels : tonneau, bouteille de champagne, pipe, raquette de tennis, queue de billard, soufflet, fer à cheval, panier, ciseaux, pendule, armoire à glace, chandelier... Les animaux figurent bien évidemment aux catalogues : ours, singe, éléphant, cheval, bœuf, aigle, hibou, pélican, paon, serpents, poissons, papillon, etc. Près de 600 modèles différents ont été répertoriés. Ils étaient aussi déclinés en différentes tailles et contenances (jusqu'à cinq dans les séries fabriquées par la maison Legras à Saint Denis). On trouve aussi des variantes dans les tons de verre et parfois dans les inscriptions moulées en relief.

Après l'arrêt dû à la guerre de 1914, cette fabrication reprit mollement vers 1935, avec des sujets moins originaux destinés surtout à l'exportation de certains alcools : cognacs, armagnacs et vins régionaux. Les verriers profitent de certains événements comme la coupe du monde de football en 1998 ou le passage au troisième millénaire par exemple.



Bouteilles à sujet, de gauche à droite : bus anglais et botte en verre coloré. Espagnole.

Catalogue

Mais, déjà, les verreries françaises non compétitives ne sont plus sollicitées et, à l'heure actuelle, les flacons de forme mis à la disposition des liquoristes et distillateurs, visibles surtout dans les boutiques d'aéroports, sont fabriqués en Allemagne, en Italie et en Espagne.



Pot couvert, décor moulé de portes, fenêtres, escalier, rehaussé de couleur bronze.



Bouteilles à sujets, Legras, Saint Uze, origines inconnues, de formes différentes, mais parlantes.



Bouteille moulin, Legras.



Garnier, Saint Uze... : verre ou barbotine

Avec les bouteilles Garnier, le contenu précède le contenant. En effet, Pierre Garnier fonde sa distillerie à Noyon en 1859. La fabrication de liqueurs perdure pendant plusieurs générations. Très tôt, la maison Garnier invente la «bouteille de Madame» qui était offerte aux acheteurs, propriétaires de bar ou de négoce.

D'abord fabriquée en verre blanc, la bouteille a suivi les modes de la technique, de l'art et de l'événementiel et s'est déclinée sous de nombreuses formes.

Comme la distillerie vendait énormément aux Américains, ce sont ces derniers qui ont commencé à collectionner ces bouteilles. Les Éditions Avery/Cembura ont d'ailleurs édité un catalogue «Garnier bottles» qui relate l'histoire de la maison et établit une nomenclature des bouteilles.

La période d'or de la production est celle de l'après-guerre, vers 1950.

Saint Uze, Sarreguemines

Le terme barbotine est l'appellation française pour la majolique, une pâte délayée de sable d'argile et de marne, utilisée par les faïenciers par coulage dans un moule et ensuite recouverte d'un vernis.

Riches de formes et de couleurs, les barbotines utilitaires, vases, tirelires, cache-pots,

Catalogue

pichets et cruches, sont très populaires entre 1890 et 1940. Ce sont des objets utilisés quotidiennement, surtout dans le Nord et l'est de la France, en Belgique et un peu partout ailleurs, comme aux USA.

Souvent anthropomorphes ou zoomorphes, elles utilisent parfois l'humour. Les modèles à succès ont été copiés au début du XX^e; une faïencerie anglaise a, par exemple, repris des modèles «grotesques» de Sarreguemines.

Les principales manufactures se situent en Flandre (Desvres, Onnaing, Saint-Amand) en Lorraine (Sarreguemines), dans la vallée du Rhône (Saint-Uze, où la fabrication de céramique perdure depuis le néolithique). Beaucoup sont maintenant fermées, mais certaines poursuivent la tradition, souvent avec des rééditions, voire des copies.



Ci-dessus à gauche, cruche anthropomorphe fabriquée par une manufacture anglaise; à droite, cruches zoomorphes, faïence fine blanche, glaçure colorée dite «majolique», manufacture de Sarreguemines.

En dessous à droite, cruche esturgeon, grès émaillé, décor gravé, manufacture de Sarreguemines vers 1890; à droite bouteille en forme de wagon de tramway municipal «Powell & Mason's».





Les bouteilles Garnier illustrent volontiers les fables de La Fontaine.



Saint Uze : bouteilles, bouteilles sujets, parties de service à liqueur.



Les caves à liqueurs : une créativité sans limites!

L'ÉMERGENCE des caves à liqueurs est, bien entendu, directement liée à l'évolution de la consommation des alcools en France et, plus généralement, en Europe.

Au XVIII^e siècle, déguster des liqueurs fines était un plaisir réservé aux plus riches. Appelées «crèmes», sirupeuses et parfumées, elles étaient fabriquées avec des ingrédients comme la cannelle, la badiane, la vanille, le thé... ce qui explique leur coût. On les laissait vieillir en cave.

Pendant la Révolution, l'augmentation du nombre des distillateurs conduit à une évolution du goût des consommateurs qui découvrent les liqueurs fortes. L'engouement est très fort pour la crème d'absinthe, l'anisette de Bordeaux, le curaçao d'Amsterdam, le ratafia de Grenoble et d'autres encore. Chaque ménage bourgeois disposait de deux à quatre liqueurs différentes qu'il proposait à ses invités, avec le café et des biscuits à tremper.

C'est pour accompagner cet engouement que, vers 1800, sont fabriqués les cabinets à liqueur, puis les caves, vers 1820.

Parallèlement apparaissent les grandes marques de liqueurs de fruits, ainsi que les liqueurs de plantes : la Crème de cassis Lejay-Lagoutte (1841), Cointreau (1849), Lapostolle (1827 - devenue «Grand Marnier» en 1871), la Chartreuse jaune (1838), la Bénédictine (1863).

Cet engouement très fort pour la consommation de liqueurs en France, ainsi que l'évolution des formes de convivialité qu'il implique, amène donc les ébénistes à lancer la cave à liqueurs. Les parois de ce petit meuble ingénieux s'ouvrent pour le transformer en un élégant présentoir. Il se pose sur une cheminée, une commode ou une table de jeu. Les formes de cette sorte de boîte aussi nommée «caisson» deviennent, au fil des années, très inventives. Elle expose, une fois ouverte, un service composé d'une verrerie souvent luxueuse : cristal de Baccarat, dorures à l'or fin, email... Certaines d'entre elles ferment à clé.

La cave à liqueurs s'emportait également en carrosse, pour tromper l'ennui des longs voyages... Mais c'est au XIX^e que la mode connaît un véritable essor. Ce symbole de luxe, de plus en plus ouvragé au fil des années devient alors un objet de décoration incontournable, présent dans les plus grands salons bourgeois.

Jusqu'à la Restauration, même si les caves à liqueurs sont parfois soulignées par des liserés d'or ou agrémentées de motifs en marqueterie, leur décoration reste sobre. Sous l'Empire, par contre, elles sont plus travaillées. La bourgeoisie découvre les joies du luxe et de la décoration et impulse l'émergence des objets luxueux, caves à liqueur, bien entendu, mais aussi boîtes à thé, caves à cigares...

Quelques artisans poussent le raffinement jusqu'à l'extrême et proposent des coffrets, aux formes atypiques, ornés de bronzes, cariatides.

Certaines caves étaient dotées de systèmes à mécanisme ingénieux, boîtes à musique, intérieurs en bois précieux...

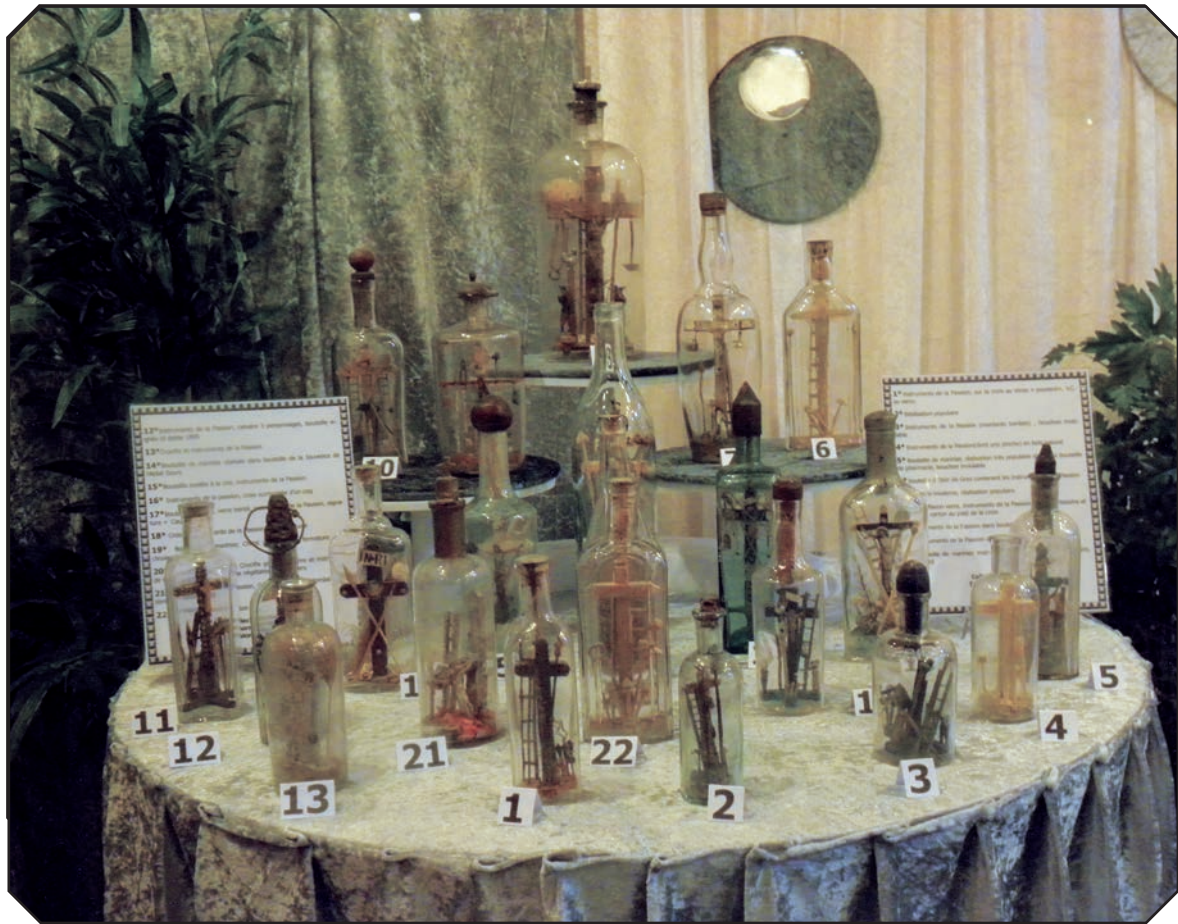
Les caves à liqueurs de cette époque étaient donc très ouvragées : fabriquées en bois exotiques, agrémentées de marqueterie, Boule par exemple. Elles s'ouvrent sur une verrerie d'une extraordinaire richesse !

C'est d'ailleurs ce qui constitue leur charme ! Luxueuses et raffinées, elles étaient composées de cristal de Baccarat, de Saint-Louis, ciselé, torsadé, doré à l'or fin... La mode du cristal de couleur, importé de Bohême, vint renforcer l'offre existante.

Sous la Monarchie de Juillet, la cave à liqueurs est devenue tellement incontournable, qu'elle est devenue le cadeau de mariage type. La demande explose et le succès entraîne une multiplication des modèles. Parmi les estampilles les plus célèbres, on retiendra : Tahan, Alphonse Giroux, Théodore Aimée, Diehl.



Très ouvragées, les caves à liqueurs s'ouvrent sur une verrerie d'une grande richesse!



Les bouteilles Passion

LA BOUTEILLE PASSION trouve son origine dans la bouteille de Liesse. De forme cylindrique, son sommet est fermé par une pointe rabattue sur elle-même. Dans l'eau qui la remplit, des ludions en verre coloré et en métal, de quelques centimètres. Ils représentent les différents symboles de la Passion et des éléments religieux comme le fouet, le marteau, les clous, la colonne de flagellation, des larmes de sang.

Liesse, ville de l'Aisne, fêtait au printemps, par un pèlerinage, une vierge noire, dite de Liesse. Cette pratique trouve son origine dans une légende qui date de 1134. Trois chevaliers de l'ordre de Saint Jean de Jérusalem avaient été capturés par le sultan alors qu'ils défendaient le tombeau du Christ. Miraculeusement, ils reçoivent une statue de la Vierge à l'enfant sculpté dans du bois noir. Témoin, la fille du sultan se convertit et libère les chevaliers.

Transportée à Liesse par les chevaliers, la statue est réputée à l'origine de miracles. Les bouteilles de Liesse participent de la dévotion populaire. Les ludions rappellent la tradition des sujets en verre filés, souvent d'inspiration religieuse, célèbres à Nevers au XVIII^e.

C'était, avec les baromètres à mercure, une des spécialités d'Alexandre Soudart, chef de place aux verreries de Sars-Poteries. Après en avoir créé pour lui, il en vend à Liesse.

La liste des différents objets

Un document liste les soixante objets présents dans les grands modèles.

1. Agneau (figure du Christ victime).
 2. Calice de la Cène.
 3. Tête de Judas.
 4. Les trente deniers.
 5. La bourse de Judas.
 6. Larmes de Jésus.
 7. Ange de l'agonie.
 8. Lanterne.
 9. Glaive de saint Pierre.
 10. Cordes dont fut lié Jésus.
 11. Caïphe.
 12. Main qui donna le soufflet.
 13. Coq.
 14. Hérode.
 15. Robe blanche d'ignominie. (Luc 23,11).
 16. Pilate.
 17. Aiguière (Pilate s'est lavé les mains).
 18. Colonne de la flagellation.
 19. Fouet.
 20. Faisceau de verges.
 21. Couronne d'épines.
 22. Roseau, sceptre dérisoire de Jésus, Roi des Juifs.
 23. Ecce Homo : «voici l'homme» (le Christ présenté par Pilate).
 24. Trompette en tête du cortège.
 25. Sainte-Face.
 26. Tunique sans couture.
 27. Dés.
 28. Hache (pour équarrir l'arbre de la croix).
 29. Scie (pour le scier).
 30. Pelle (pour planter la Sainte-Croix).
 31. Marteau.
 32. Les trois clous.
 33. Tenailles.
 34. Échelle.
 35. Le Christ en croix.
 36. L'éponge imbibée de fiel et de vinaigre.
 37. Victoire de Jésus-Christ sur le démon.
 38. Le Poisson (symbole des premiers chrétiens).
 39. Lance.
 40. Cœur de Jésus.
 41. Le sang versé sur la croix.
 42. Le cœur transpercé par le glaive.
- Plusieurs figures symboliques



Bouteille contenant les instruments de la Passion. La croix est surmontée d'un coq.

43. Soleil (éclipsé à la mort de Jésus).
44. Lune (visible à la mort de Jésus).
45. Étoiles (vues pendant l'éclipse de Soleil).
46. Clef (le ciel nous est ouvert par la croix).
47. Tête blanche et noire (Universalité de la Rédemption indiquée par les deux races plus particulièrement connues des anciens).
48. Ancre (symbole de l'Espérance dans les peintures des premiers siècles, associée au Poisson, sorte de logo du Christ sauveur). Viennent enfin les figures et objets particuliers au pèlerinage ou à la Confrérie (filiale de l'antique ordre militaire de Saint-Jean de Jérusalem).
49. Notre-Dame de Liesse.
- 50-52. Les Trois Chevaliers : Jean, Hector et Henri d'Eppes.
53. La princesse Ismérie : fille de l'émir qui gouvernait Le Caire au nom du calife.
54. La Croix à huit pointes ; croix spéciale de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem, devenu Ordre des Chevaliers de Malte. Elle porte d'un côté le Christ, de l'autre Notre Dame de Liesse.
55. La Croix double du Saint-Sépulcre.
56. Saint-Jean-Baptiste (patron et protecteur de l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem).
57. Le Saint-Sacrement (à Liesse, la confrérie du Saint-Sacrement fut instituée par le pape Clément XI en 1717).
58. Le saint-ciboire.
59. Le Saint-Esprit (colombe).
60. Crosse épiscopale, rappelant qu'il s'agit d'un pèlerinage approuvé par les évêques.

La bouteille Passion proprement dite, en verre transparent, parfois légèrement bleuté ou verdâtre contient une représentation du Christ en croix (dite Passion du Christ ou Calvaire).

On trouve une première mention d'une bouteille Passion en 1752 à Vienne. Quant à la première bouteille française, elle est bretonne et représente un calvaire, le Christ et les deux larrons et est signée : «F'rs Bazin Fecit, À St Méloir, ce 7 aoust, année 1763» (Frères Bazin, fait à Saint Méloir...).» Précision, les bouteilles Passion ne peuvent être dites bouteilles ex-voto que lorsqu'elles se trouvent dans une église.

Outre les éléments des bouteilles de Liesse, les bouteilles Passion peuvent aussi contenir :

- des œillets ;
- des fleurs de lys ;
- le glaive de Pierre ;
- la lanterne des gardes de la cour ;
- le phylactère INRI pour «Jésus de Na-



Bouteille en verre soufflé contenant les instruments de la Passion en bois peint en rouge autour d'une lithe du Christ.

Catalogue

zareth, Roi des Juifs»;

- le Sacré Cœur transpercé d'une flèche symbole la Passion du Christ;
- la tête de mort et les tibias, restes d'Adam, premier homme sur Terre.

Mais aussi des ajouts plus personnels :

- médailles religieuses;
- chromos ou gravures découpées (anges, saints, Vierge au pied de la croix, Saint-Jean);

- rubans;
- fleurs et feuilles, naturelles séchées ou artificielles.

Les objets peuvent être fabriqués dans des matières très différentes :

- bois;
- tissu;
- papier ou cartons colorés et/ou dorés;
- végétaux séchés;
- fer ou plâtre pour les figurines.

Très rarement, les objets peuvent être enjolivés avec des perles en verre.

Les matériaux sont soit bruts, soit polychromes. Fabriqués à l'extérieur de la bouteille, les éléments sont assemblés et fixés à l'intérieur. L'échelle, constituée dans un bois flexible, bouleau ou genévrier, parfois du noisetier, est assouplie dans de l'eau bouillante pour pouvoir la tordre et la glisser par le goulot. L'opération qui consiste à placer le Christ sur la croix est encore plus com-



Crèche en bouteille : adoration des mages.

plexe, ce qui explique son absence dans de nombreux cas.

Les outils utilisés pour l'installation sont variés : aiguilles, poinçons, pics en bois, baleines de parapluie, bref, tout objet long, fin et pointu. Certains assemblages, à tenons et mortaises, témoignent d'une grande habileté.

Le plus souvent, les objets introduits sont soit cloués, soit collés.

Un bouchon en bois retenu par un



clou ou une clavette maintient la bouteille fermée. Mais il reste un peu de jeu pour qu'il puisse gonfler sous l'effet de l'humidité sans casser le goulot. On en trouve également quelques-uns en liège. Ils sont parfois ornés d'un dôme, d'un crucifix, d'un clocher, d'une tête, d'une boule ou de tout autre objet religieux.

Le montage d'une bouteille Passion est estimé plus complexe que celui des bouteilles navire. C'est un travail long et difficile qui requiert patience et adresse. Une maladresse et tout est à recommencer. Le nombre de pièces varie donc selon la dextérité du fabricant. Mais pour tous, la première opération pratiquée consiste à mettre en place de deux morceaux de bois au fond de la bouteille, qui assurent la stabilité de l'ensemble. Il arrive que, comme dans les bouteilles de Liesse, les instruments soient suspendus par des fils.

Les bouteilles Passion se retrouvent un peu partout dans les contrées catholiques, en Italie, Catalogne, Allemagne, en France, plus particulièrement en Alsace, Auvergne et Lorraine, Savoie Queyras.

Le livre *Artisans et Paysans de France* [1] indique : *Cependant, existait au Puy avant 1939, un véritable spécialiste travaillant dans un but spéculatif. Il vendait ses bouteilles 22 frs pièce aux cheminots clermontois en service sur la ligne Clermont-Le Puy; ces derniers les revendaient à leur tour aux vigneron limagnais.*

Les bouteilles alsaciennes ne contiennent souvent qu'une croix et une échelle. Dans la région clermontoise, par contre, on y trouve plus d'objets (christ croix, échelle, lance éponge marteau tenailles hache pelle, bêche, pioche et même dés à jouer).

En Bretagne, elles coexistent avec les bateaux en bouteille.

Elles se fabriquaient également en Allemagne, dans les montagnes de l'Allgäu et de l'Erzgebirge, où elles sont communément appelées Geduldsflasche ou bouteilles de patience.

Au Québec, fréquentes dans toutes les régions, surtout dans la deuxième partie du XIX^e, elles referment beaucoup d'objets et ont une particularité, un corbeau est perché sur la traverse de la Croix. Elles étaient souvent réalisées en hiver par des hommes qui exerçaient des métiers avec du temps libre, comme les marins, les militaires, les prisonniers de guerre,

Catalogue

pour soi, comme ex-voto, ou comme cadeau. L'eau qui peut la remplir ajoute un effet de loupe.

En Auvergne, certaines contiennent de l'alcool et du bois de genévrier « *Ce dernier bois (le genévrier) possède en outre la propriété, paraît-il, de donner "bon goût" et une belle couleur ambrée au marc, car les bouteilles à "Passions", il faut bien le dire sont non seulement recherchées dans un but décoratif, mais on les remplit d'alcool (...) 2* »

En dehors des bouteilles Passion, on peut trouver d'autres bouteilles à sujets religieux comme des messes de mariage.

Notes

1 et 2 : *Artisans et Paysans de France*, 1946, dirigé par A.Riff, p.236 éditions F-X le Roux et Cie.





Les pots à tabac présentent la caricature

CONTRAIREMENT aux pots à tabac, apparus au XVIII^e, les tabatières, destinées au tabac à priser, et donc de petites tailles existent depuis le XVI^e. Quant au mot «tabac», c'est au XIX^e qu'il s'impose et supprime l'utilisation d'«herbe à Nicot», «nicotinia» ou «nicotiane». Tous ces termes sont dérivés du nom de l'ambassadeur Jean Nicot qui, au XVI^e, a ramené la plante en France et l'y a acclimatée. Quant aux appellations «herbe de la Reyne» ou «Catherinaire», il provient du fait que Jean Nicot en avait envoyé, en poudre, à la reine Catherine de Médicis pour apaiser les migraines de son fils. Elle donne ensuite l'ordre d'en cultiver en Bretagne, en Gascogne et en Alsace.

Incas et Aztèques se servaient du tabac pour communiquer avec les esprits, atténuer douleur ou fatigue. Il n'est donc pas étonnant qu'au départ, les Européens lui aient prêté des vertus thérapeutiques. Il était réputé guérir l'asthme, la toux...

Au fil du temps, malgré l'opposition de certains qui y voyaient de la sorcellerie, cette «herbe» devient très populaire et sa consommation à des fins hédonistes supprime celle à des fins médicales. Ainsi Molière la célèbre en ces termes : «Qui vit sans tabac est indigne de vivre!» Les enfants fredonnent «J'ai du bon tabac dans ma tabatière...» L'engouement gagne rapidement des pays comme l'Angleterre, l'Italie, l'Allemagne, la Turquie, le Maroc, la Corée, le Japon...



Grosse tête de soldat romain, terre cuite, Geoffroy-Calonne, Haverskergue.

Au XVII^e, le succès du tabac qui grandit encore incite Richelieu à l'imposer, en 1629. Colbert instaure le monopole de la vente, puis celui de la fabrication en 1681. Ce dernier, supprimé par la Révolution en 1889, est rétabli par Napoléon. En 2000, l'État se désengage de la SEITA (Société nationale d'Exploitation industrielle des Tabacs et Allumettes) qui détenait le monopole de la production et de la distribution.

Au XVIII^e donc, les pots à tabac étaient destinés à stocker les feuilles de la plante importées roulées sur elles-mêmes et appelées « carottes ». C'étaient des pots d'apothicaire de faïence bleue, marqués du nom du contenu.

En 1809, un Normand, Louis Nicolas Vauquelin, professeur de chimie à l'École de médecine de Paris découvre l'alkaloïde du tabac. Il est baptisé nicotine, en référence à Jean Nicot.

Au XIX^e, la consommation se généralise comme en témoignent ces quelques chiffres. En 1831, 25 960 kg de cigares et 305 143 kg de tabac de pipe avaient été vendus. Vingt ans plus tard, c'est 213 944 kg de cigares et 686 265 kg de tabac de pipe. S'y ajoutent alors

3250 kg de tabac pour cigarettes qui viennent d'apparaître. Le consommateur puisse dans son pot le tabac destiné au fourneau de sa pipe ou dans une feuille de papier pour fabriquer « une cousue main », nom qui désignait les premières cigarettes. Un peu plus tard vient la première machine à fabriquer les cigarettes.

La première manufacture voit le jour en 1843. C'est donc la Monarchie de Juillet (1830-1848) et son essor manufacturier qui permet la diffusion des premiers « objets de masse ».

Les pots à tabac quittent donc les devantures des premières pharmacies pour les rayonnages des débits de tabac dont le nombre croit rapidement, ainsi que dans les « fumoirs » des maisons bourgeoises. Ils deviennent alors fantaisistes. Le tabac à priser est délaissé, la cigarette industrielle commence juste à séduire les fumeurs, la pipe jouit d'une grande popularité. Apparaissent donc, vers le milieu de XIX^e, les pots à tabac anthropomorphes. Souvent caricaturaux, ils se font l'écho des événements. Leur taille se situe généralement à mi-chemin entre celle des tirelires et celles des pichets dont ils reprennent d'ailleurs parfois les motifs. Toutes les grandes faïenceries en fabriquent.

On trouve des pots en tabac en barbotine, en terre de pipe lustrée, en terre cuite polychrome vernissée ou lustrée, en porcelaine, en faïence, en grès, mais aussi en bois, exotique ou non sculpté. L'expression « pot à ta-



Grosse tête d'homme casqué, genre romain, terre cuite, Josef Maresb.

bac» s'implante dans le langage et fait référence à une forme courte et ventrue. Théophile Gautier, entre autres, est ainsi caricaturé.

Malgré leur grande variété de formes, leur fonction première est bien entendu la conservation. On peut y trouver des compartiments pour y stocker différents tabacs, un porte-pipe, ou un humidificateur. Et, au-delà, le pot à tabac est lié à des pratiques sociales. À ce titre, il sert d'indicateur de la place occupée par son propriétaire sur l'échelle sociale.



Le pot de terre contre le pot de fer, grès fin, Sarreguemines.



Grosse tête d'homme à la casquette de travers, Lunéville.



À gauche, petite tête d'homme au casque de pompier, faïence fine, Josef Strnact. À droite : petite tête d'homme casqué, faïence fine, origine inconnue.



De gauche à droite : tête de gendarme moustachu, bicorne, faïence, sans doute Malicorne ; tête d'homme au bicorne et cocarde, faïence, origine inconnue.



Le tire-bouchon : formes et systèmes très variés

C'EST là relève du truisme, l'apparition du tire-bouchon est liée à celle du bouchon. Et, tout comme pour la bouteille, ce sont les Anglais, qui l'ont inventé alors que les Français servaient encore le vin dans des barriques et au pichet. Au départ, les bouteilles étaient fermées par un cône en bois garni d'étoupe imbibée d'huile, mais l'étanchéité n'était pas parfaite. Impossible donc de les coucher, ce qui interdisait une meilleure conservation du vin. C'est au début du XVII^e qu'en Espagne et au Portugal, on commence à utiliser des bouchons coniques découpés dans de l'écorce de chêne-liège. Bien entendu, ceux-ci devaient être extraits. On employait alors le foret à déboucher, foret à bouteille, également appelé gibelet ou percette. Ces aiguilles, placées latéralement dans le bouchon servaient de levier.

Des centaines de brevets pour plus d'une douzaine de systèmes

Le premier brevet de tire-bouchon à extraction directe est déposé en 1795 par le révérend Samuel Henshall qui s'était inspiré du tire-balle à mèche vrillée qui servait à extraire les balles des canons. Les premiers tire-bouchons étaient donc fabriqués par des armuriers.

Catalogue

Certains sont de véritables objets d'art. Aujourd'hui, on recense plus de quatre cents brevets anglais.

Quant au premier brevet français, il date de 1828 et a été accordé à François Rever.

Philos Blake dépose le premier brevet américain en 1862. Il sera suivi d'une centaine d'autres.

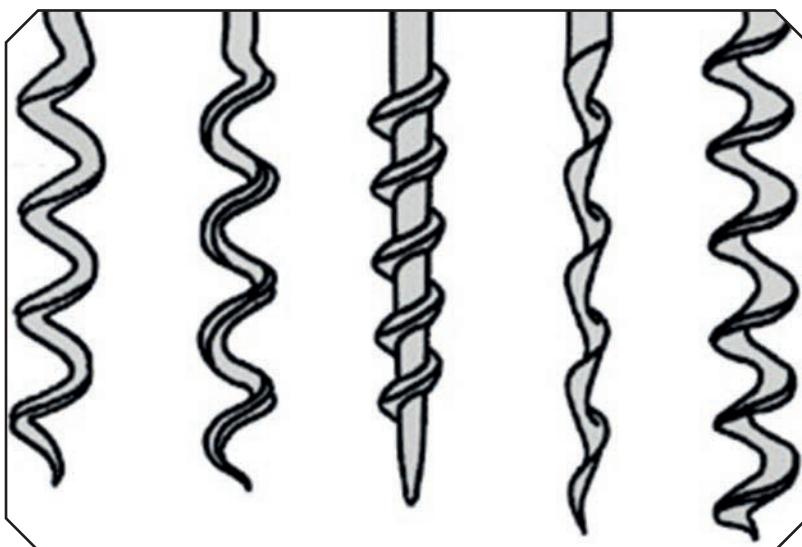
1877 est la date de dépôt du premier brevet de l'Empire allemand, celui de Benjamin Lew pour son tire-bouchon de poche. Il sera suivi de trois cents autres. Cent modèles sont également déposés.

Le tire-bouchon comporte trois parties solidaires :

- le manche ou la poignée ;
- la tige ou fût ;
- la vrille, vis ou mèche.

On peut aussi ajouter le clou qui fixe la tige à la poignée. Pour les tire-bouchons plus élaborés, on trouve également, suivant les systèmes :

- la cage ;
- le ressort ;
- le levier ;
- l'hélice ou ailette ;



De gauche à droite : mèche en queue-de-cochon, mèche à filet hélicoïdal cannelé, vis d'Archimède, mèche rapide, mèche à axe central plein.

Ci-dessous, de gauche à droite : cloche en boudin avec une poignée à trois branches ; en forme de guitare (Espagne) avec ses cordes ; poignée en forme de cœur et protège-mèche décoré.



- le pignon ou la crémaillère ;
- le coupe-capsule ;
- le décapsuleur...

Qu'elle soit pleine ou tordue, la mèche n'est efficace que lorsqu'elle est bien forgée. Cependant, on considère que celle en queue-de-cochon abîme moins le bouchon à condition d'être assez large et de compter cinq spires. Au-delà, le risque de le transpercer est plus grand.

La spirale et la vis d'Archimède sont les modèles les plus fréquents. Souvent dextrogyres, elles sont parfois lévogyres et font alors le bonheur des gauchers.

Vrille enroulée autour d'un axe virtuel, la spirale (queue-de-cochon) peut être ronde, carrée ou annelée.



*Ci-dessus, simple en acier Burel, création pour l'exposition universelle de Lyon en 1914.
Ci-dessous, Albert-Paul Dassaud (1931), clé à molette à usages multiples.*



Poignée émaillée avec décor de poisson.

Les différents types de tire-bouchons

Le plus répandu est simple ou en T, il faut tirer pour ouvrir, il nécessite donc de la force. À lames, ils ont surtout été fabriqués entre 1940 et 1960. On enfonce les lames entre le bouchon et la bouteille, la plus grande en premier et on tire en tournant. Il ne transperce pas le bouchon.

Variante du tire-bouchon en T, celui à dard est assez rare.

Pour les modèles mécaniques, le fonctionnement est assisté par un système à vis ou à levier qui prend appui sur le goulot. Les mèches en queue-de-cochon ou la vis d'Archimède sont les plus fréquentes. Pour ceux à cage ou à cloche, cet élément repose sur le goulot et la mèche est vissée dans le bouchon.

On trouve également des systèmes à rotation, à crémaillère, avec un ou deux leviers, à ailettes, à manivelle, à poulie, à vis sans fin, manuelle ou électrique.

Ceux de comptoir ou muraux sont généralement utilisés par les restaurateurs ou dans les chais. Ils sont très rapides, mais assez onéreux.

Catalogue

Le sommelier comporte une mèche à vrille, un couteau pour la capsule et un levier. Le plus élaboré compte deux crans. Les vrilles de la queue-de-cochon, larges et cannelées, sont au nombre de cinq. Il est souvent équipé d'un décapsuleur, mais ne doit pas être confondu avec un limonadier.

Enfin on trouve des pousse-bouchons ou tire-bouchons à gaz — on enfonce la seringue à travers le bouchon et on envoie du gaz sous pression.

Les collectionneurs de tire-bouchon sont des «hélixophiles»



Tire-bonde Ardier



Ci-dessus, percettes, poignées en laiton, en corne ou chromées, de marques différentes (Lido-Moneger, Batard, J.-P Paris, Gagnepain, Burgun, Guinot, Bauer-Gagnepain et deux non marqués).



Bouchons articulés et bouteilles habillées

C'est une tradition, les montagnards aiment trouver une occupation lucrative pour meubler les longues journées d'hiver. Ainsi en a-t-il été pour l'industrie horlogère. Dans les vallées alpines du Haut-Adige ou du Tyrol, et plus particulièrement celles de Val Gardena ou de Gröden, ils s'étaient ainsi spécialisés dans la sculpture sur bois, travaillaient à domicile pour la société italienne ANRI et fabriquaient des tire-bouchons figuratifs et des objets de bar.

La production s'étale des années vingt jusqu'au milieu des années soixante-dix et elle est diffusée dans le monde entier, des USA au Japon.

Ces objets peuvent être dotés d'une boîte à musique et représentent clochard sur un banc, musiciens de rue, piliers de bar, marins en goguette... voire même des jazzmen. Une particularité cependant, la femme est absente de cet univers, sauf pour les bouchons qui représentent un couple s'embrassant.

Quant aux bouteilles habillées, elles étaient très prisées dans les années soixante-dix, à l'heure de l'apéritif. Elles complètent leurs bouchons en forme de tête par des tenues qui évoquent : braconnier, garde champêtre, tonnelier, inspecteur de police menottes en main, pilote d'avion, cosaque, chien chasseur le fusil dans la gueule, pêcheur...



*Ci-dessus, différents bouchons articulés : musiciens, gendarme...
En dessous et à droite, bouteilles habillées.*



Liste des prêteurs

Monsieur et Madame Vitrat
Monsieur Bœuf
Monsieur et Madame Pierre
Monsieur Laplaud
Monsieur et Madame Servange
Monsieur et Madame Gommet
Monsieur et Madame Leriche
Monsieur Ronzeau
Madame Demange
Monsieur Marin
Madame Martel-Euzet
Monsieur et Madame Ratier
Monsieur et Madame Gauvin
Monsieur et madame De Poncins
Madame Barbet Bugaut
Madame De Piépape
Monsieur et Madame De Vregille
Madame Poulain
Madame Sandre
Monsieur Macon
Madame Thierry
Monsieur et Madame Bernier
Madame Temple
Madame Maulmin
Madame Cuvillier
Monsieur Laurencé
Monsieur et Madame Taris
Monsieur et Madame Chollet
Monsieur et Madame Pagot
Monsieur et Madame Villaume
Madame Cèbe
Madame Carrère
Monsieur et Madame Devicque
Monsieur Lamy
Monsieur Garlet
Monsieur Pinette et l'Association Trésors de Ferveur
Le Musée de la Faïence de Sarreguemines
L'Association Sarreguemines Passion

Sources et bibliographie

Bouteilles

Une bibliographie en ligne sur les bouteilles anciennes à l'adresse suivante : <https://bouteillesanciennes.net/bibliographie/>

<http://gravure-personnalisee.e-monsite.com/pages/conception-d-une-gravure-sur-verre/les-differentes-techniques-de-gravure-sur-verre.html>

François-Théodore Legras

Giuseppe Cappa, «Legras (Verreries Saint-Denis)» in *Le génie verrier de l'Europe : témoignages : de l'historicisme à la modernité (1840-1998)*, Mardaga, Sprimont (Belgique), 2001 (2e éd.), p. 313-320 (ISBN 2-87009-680-1)

Nicole Meyer Rodrigues et Laurence Serra, *Le verre en œuvre... : de la fin de l'antiquité aux usines Legras, le verre à Saint-Denis : archéologie et industrie*, Unité d'archéologie, Saint-Denis, Musée d'art et d'histoire, 2006, 12 p. (livret réalisé à l'occasion de l'exposition présentée au Musée d'art et d'histoire, Saint-Denis, 17 novembre 2006 - 22 octobre 2007)

Marie-Françoise et Jean-François Michel, Nelly Fouchet, Dominique et Jean Vitrat, *Legras, verrier*, Argusvalentines, Puteaux, 2002, 270 p. (ISBN 2-9518963-0-1) (avec un catalogue raisonné de ses œuvres)

Marie-Françoise et Jean-François Michel, Dominique et Jean Vitrat, *François-Théodore Legras, verrerie artistique et populaire française*, 2012, 376 pages (ISBN 978-2-7466-4005-4).
Contacts : contact@legras2-lelivre.fr www.legras2-lelivre.fr

Henri Poirier, *Les verreries et cristalleries Legras de la Plaine Saint-Denis*, in Jean-Paul Brunet (et al.), *Des cheminées dans la Plaine : cent ans d'industrie à Saint-Denis autour de Christofle (1830-1930)* (exposition, Saint-Denis, Musée d'art et d'histoire, 1998), Créaphis, Grâne, 1998, p. 81-86 (ISBN 2-907150-85-5)

Bouteilles sujets

D'après Gérard Wagner, auteur du livre *Bouteilles à sujet*

Revue de la Société des Amis du Musée National de Céramique

Bouteilles passion

Verre d'Usage et de prestige. France 1500-1800 — Jacqueline BELLANGER — Les éditions de l'Amateur, Paris Relié, 525 pages

<http://id.erudit.org/iderudit/54738ac>

<http://www.laregiondesmusees.fr/oeuvre/bouteille-passion-bouteille-liesse-bousille/>

<http://notre.dame.de.liesse.pagesperso-orange.fr/DOCUMENTS%20DU%20SITE%20ARCHIVES%20TRAVAIL/MESSAGER/MESSAGER%20ARTICLES/MESSAGER%20AOUT%202008/08M3.htm>

Tire bouchons

http://www.musee-boissons.com/pages/a_histoire_objets.html;

<http://vignobles.dubourg.over-blog.com/article-l-histoire-du-tire-bouchon-113152246.html>;

<http://www.tire-bouchon-cftb.fr/www/articles.php?lng=fr&pg=59>; <http://vignobles.dubourg.over-blog.com/article-les-differents-tire-bouchons-115699659.html>.



