

LA MATIÈRE

L'étain est contenu dans la cassitérite exploitée dans le monde entier, principalement en Chine et en Bolivie. En Europe, les premiers gisements furent découverts en Cornouailles, puis en Espagne et en Bretagne.

C'est une matière malléable, qui fond aux environs de 230°; mêlée à du cuivre, les anciens l'utilisaient sous forme de bronze. Pour la fabrication d'ustensiles, l'étain est obligatoirement allié à d'autres métaux — durant des siècles, au plomb; la proportion de 10 % maximum était seulement autorisée et sévèrement contrôlée. De nos jours, le plomb est pratiquement remplacé par l'antimoine et le cuivre. L'étain est très sensible au froid; entre -12° et -18° il devient friable, c'est l'origine de la « maladie de l'étain » et du fameux « cri » de l'étain dû à sa distorsion.

LA FABRICATION

Sa fabrication nous est connue par un ouvrage illustré de gravures, intitulé « L'Art du Potier d'Étain », rédigé par Salmon, potier à Chartres en 1788.

L'étain est fondu avec son alliage, puis moulé. Le prix de revient élevé de ces moules, à l'origine en pierre, puis en cuivre et aujourd'hui en fonte, explique le nombre restreint de modèles qu'exécutait chaque maître potier. Le moule comprend deux parties, l'extérieur ou chappe, l'intérieur ou noyau. Chacune de ces parties est enduite d'une matière protectrice, poudre de pierre ponce ou glaise, chauffée, puis remplie par « jetage », opération délicate qui demande un certain tour de main. L'ouvrier doit ensuite enlever les bavures ou « épiler » et finir par le « brunissage » qui donne du poli à la pièce.

Enfin le potier procède à la décoration soit par « planage » ou « martelage », soit à la gravure, soit à l'application d'éléments en relief soudés.

Sortant du cadre de cet article, les marques et poinçons de l'étain sont un domaine passionnant qui a fait l'objet d'études approfondies.

Nous signalerons seulement ici

qu'une pièce peut porter jusqu'à quatre poinçons : la marque d'étain fin du potier, la marque du maître potier, le contrôle de la ville, la marque du propriétaire.

L'HISTOIRE

L'emploi de l'étain, connu déjà chez les Chaldéens pour la fabrication du bronze, se retrouve chez les Gaulois et dès le Moyen Age en France.

Les potiers d'étain furent réunis en jurande dès le XIII^e siècle; nous savons qu'ils étaient à Paris à cette époque une douzaine, une centaine vers 1770 et seulement une quarantaine au XIX^e siècle.

Les inventaires des XIV^e et XV^e siècles énumèrent déjà des pièces d'étain, fréquentes dans les illustrations des manuscrits de l'époque. Au XVI^e siècle, des objets en étain sont de véritables œuvres d'art, ce sont les créations de François Briot.

Sous Louis XIV, Paris les gravures d'Abraham Bosse, qui nous dépeignent l'intérieur des ateliers et aiguilles.

Les édit de 1665 et 1695 ont été remplacés par un décret de 1791 qui sera à l'origine de la production des

les intérieurs de la vaisselle d'étain, les farces

Résumons les choses, dès le début de la révolution, les objets d'argent et d'étain, les objets d'étain, les objets d'étain.

Paris, au XVIII^e siècle, les objets d'étain, les objets d'étain.

Les objets d'étain, les objets d'étain.



Le tour
de la
question

Par
Monique
de Fayet



Pot à eau ou buire,
décor gravé, Paris XVIII^e siècle.
Coll. particulière

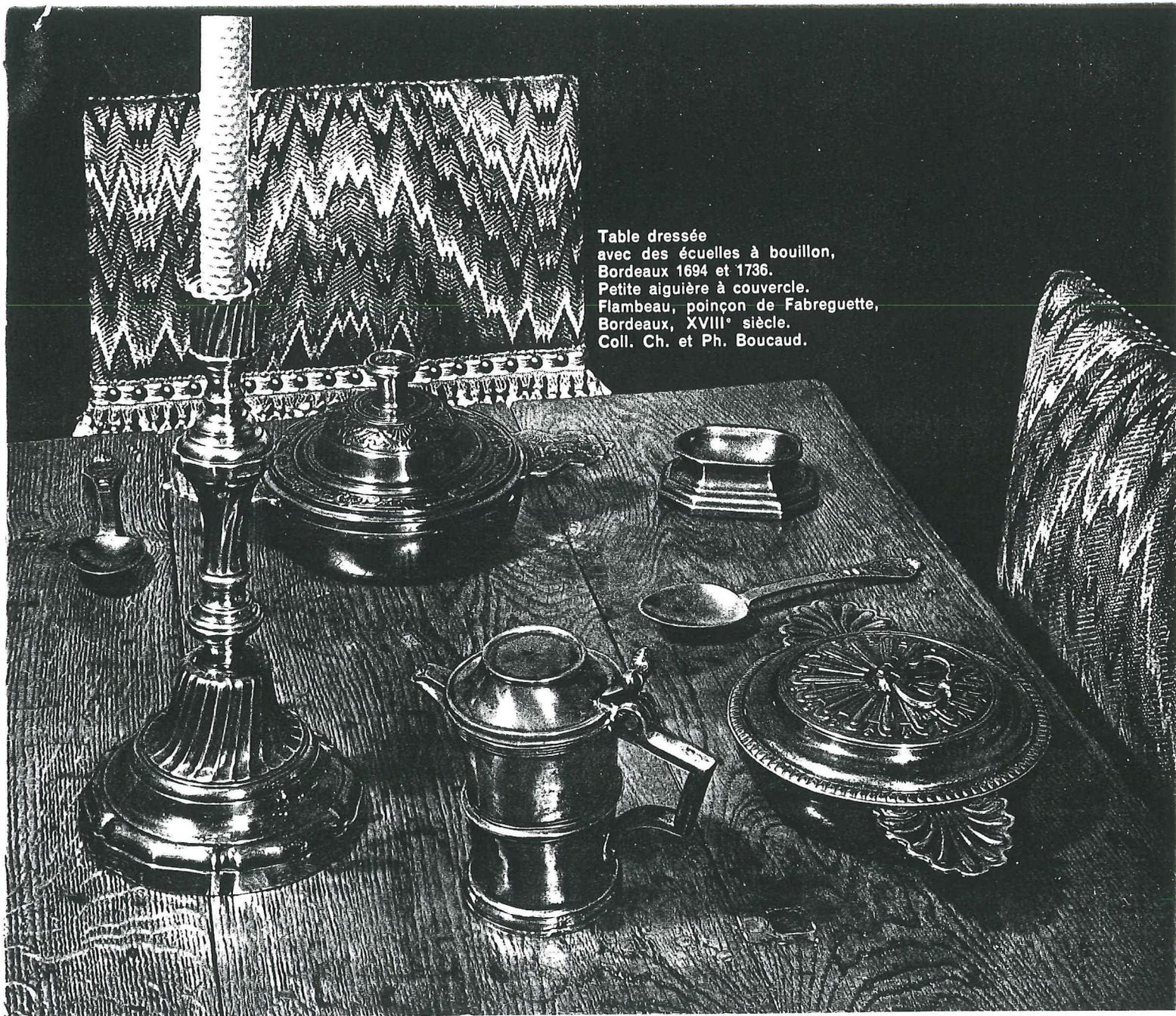
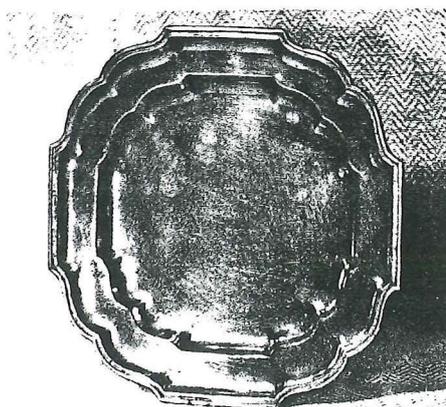


Table dressée
avec des écuelles à bouillon,
Bordeaux 1694 et 1736.
Petite aiguière à couvercle.
Flambeau, poinçon de Fabreguette,
Bordeaux, XVIII^e siècle.
Coll. Ch. et Ph. Boucaud.

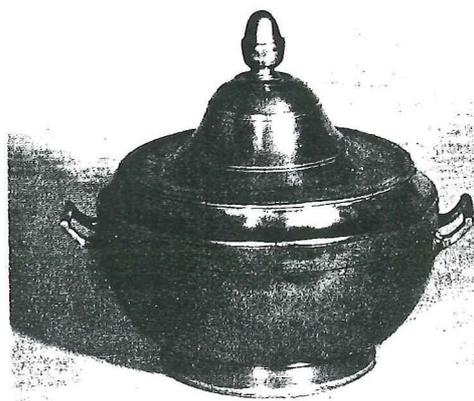
LES ÉTAINS DE LA TABLE



Petit plat couvert du XVII^e siècle.
Musée des Arts Décoratifs.



Plat octogonal, forme exceptionnelle.
Strasbourg, XVIII^e siècle.
Coll. Marc LaGrand.



Soupière dite « Auvergnate »,
début XIX^e siècle, à couvercle mamelonné.
Coll. Ch. et Ph. Boucaud.



Moutardier à décor de petites perles du XVIII^e siècle. Musée des Arts Décoratifs.

DES ÉTAINS DE TABLE

ASSIETTE

Nés au Moyen Age, ce sont les objets d'étain les plus répandus, leur forme évoluera peu. L'assiette typique de Louis XIII mesure 25 cm de diamètre et a un large bord de 4 à 5 cm. Au XVIII^e siècle, son bord relevé n'atteindra plus que 3 cm environ. Elle porte généralement l'initiale de son propriétaire, quelquefois ses armoiries. L'assiette creuse apparaîtra peu avant la Révolution.

AIGUIÈRE

Dès le XVI^e siècle, l'aiguière est un objet de luxe servant à table au lavement des mains. Elle est souvent gravée. Avec l'apparition de la fourchette, l'aiguière servira à l'eau et au vin; sa panse s'élargira et son anse se simplifiera. Un beau modèle parisien, copie de l'argenterie, est l'aiguière en forme de casque, décorée de gravures ou en relief, proche des modèles contemporains exécutés en faïence à Nevers ou Rouen. Enfin l'aiguière perdra son couvercle.



Aiguière à couvercle, anse en C retournée, Troyes 1691. Coll. Ch. et Ph. Boucaud.

BOUTEILLE OU FERRIÈRE

Bouteille pansue à bouchon vissé, munie d'anneaux pour permettre l'immersion dans le puits afin de maintenir fraîche la boisson qu'elle contient.

BURETTE

OU VERSEUSE DE TABLE

Petite aiguière à anse et à bec importants à panse arrondie ou à pans, servant à présenter l'huile sur la table — principalement à Paris et à Lyon au XVIII^e siècle.

CAFETIÈRE

D'origine anglaise; on connaît quelques modèles français datant du XIX^e siècle.

CIMARRE

Pot à couvercle de forme étirée muni d'une anse compliquée et servant à offrir le vin à des personnages importants arrivant dans une ville.

CUILLÈRE

Existe dès la fin du Moyen Age, tandis que la fourchette n'apparaîtra qu'au XVIII^e siècle. Dès le XVI^e siècle, on utilisera des cuillères à sauce, à ragoût puis des louches à potage. A la fin du XVII^e siècle, avec la fonte de l'argenterie, les couverts d'étain s'inspireront des modèles en argent.

ÉCUELLE

Ancêtre de l'assiette à soupe, elle figure déjà dans les inventaires du XV^e siècle. Fondue dans un moule en deux parties, elle possède des oreilles plates et quelquefois un trou pour l'accrocher.

ÉCUELLE A BOUILLON

OU A COUVERCLE

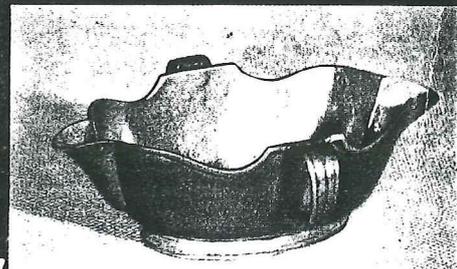
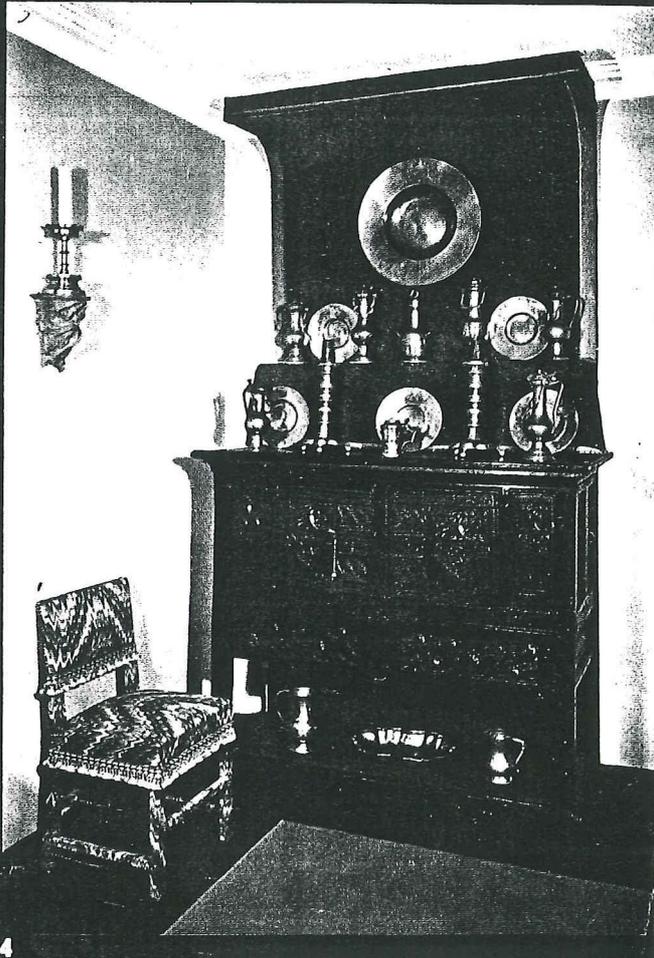
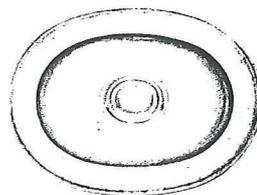
Est apparue à la fin du XVII^e siècle, son couvercle plat, puis bombé au XVIII^e siècle, est orné d'un décor en relief « à la dentelle » dont Paris et les villes proches furent les principaux centres de création. Lyon et Bordeaux en fabriqueront jusqu'à la fin du XVIII^e siècle.

FLAMBEAU

Se pose sur la table au moment du repas. Quelques exemplaires du XVI^e siècle reposent sur des petits pieds; aux XVII^e et XVIII^e siècles, son évolution se fait de près celle des pièces d'argenterie.

GOBELET A LIQUEUR

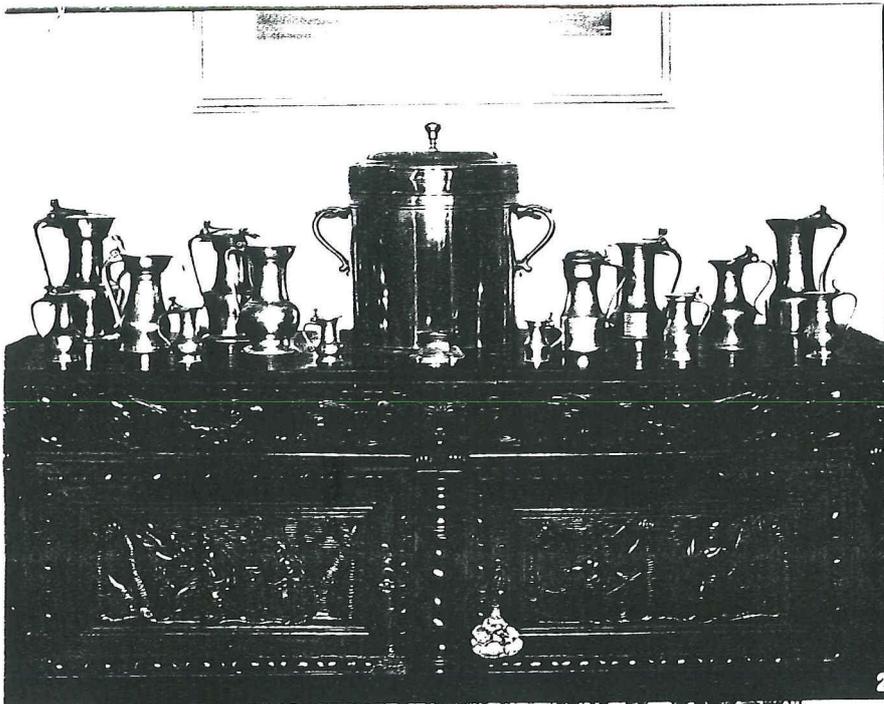
Appelé souvent coquetier. Possède une base ronde ou à pans coupés. XVII^e et XVIII^e siècles.



Petit pichet, Orléans XVIII^e siècle. Coll. Marc Lagrand.



Porte-dîner provenant exceptionnellement de Metz, 1743.



2



3

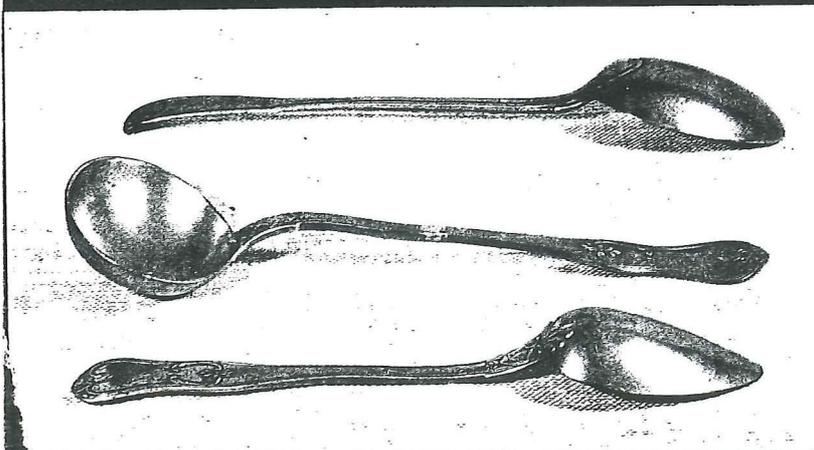


5



6

Le tour de la question



8

- 1 - Sous un plat à aiguière à ombilic central : pichets et portediner de Troyes, assiettes parisiennes du XVII^e siècle, celle de droite de type « cardinal ». Coll. particulière.
- 2 - Groupée autour d'une farinière du début du XVIII^e siècle, collection de pichets de Rouen, Clermont-Ferrand, Bordeaux, Montpellier, Vitry-le-François, Le Mans, Nancy, Lisieux, Caen et Angers.
- 3 - Bouteille ou ferrière, Paris 1725. Gobelets à liqueur, Lyon et Paris XVIII^e siècle. Coll. Ch. et Ph. Boucaud.
- 4 - Inspiré d'une miniature du XV^e siècle, dresseur gothique présentant plat et assiettes cardinal du XVII^e siècle provenant de Bordeaux, Lyon, Paris et Valenciennes. Collection de cimarrons du XVII^e et XVIII^e siècle provenant de Bar-sur-Aube, Paris, Soulaire, Joinville. Ferrière, Paris 1726. En bas, pot à eau de Verdun du XVIII^e siècle et Metz XVII^e siècle ; bannette, Lyon XVIII^e siècle. Coll. Ch. et Ph. Boucaud.
- 5 - De gauche à droite : écuelles de Paris, Bordeaux, Lisieux, Montbard. Aiguières sans couvercle de Langres, Aliens, Caen et Dijon. XVIII^e siècle. Coll. particulière.
- 6 - Burettes de table, Lyon 1732. Coll. Ch. et Ph. Boucaud.
- 7 - Saucière à deux becs verseurs. Flandres XVIII^e siècle. Coll. Ch. et Ph. Boucaud.
- 8 - Cuillère à ragoût du début du XIX^e siècle. Louche et cuillère du XVIII^e siècle. Musée des Arts Décoratifs.



Cette cruche de la Meuse XVI^e siècle (Musée des Arts Décoratifs) est marquée par la maladie de l'étain. On distingue les « dartres », les pustules et les cratères qui ont altéré le métal.



Théière pyriforme à anse en bois, spécialité des Flandres, Arras, 1760. Coll. Ch. et Ph. Boucaud.

Il faut savoir...

■ que l'étain ne résiste pas aux basses températures. Entre -12° et -18° , il devient friable, granuleux, se couvre de croûtes qui ne disparaîtront pas. Enfin, si l'objet reste placé dans ce climat nocif, la maladie s'aggrave et « dévore » le métal, des trous succèdent aux croûtes. Le mal cependant n'évolue pas si l'étain est ensuite placé dans un endroit où ni l'humidité, ni le froid ne sévissent. Les meilleures conditions sont réalisées là où l'air est sec et où la température se maintient à environ 18° .

■ qu'un vieil étain peut retrouver un certain éclat grâce à un bain d'eau savonneuse, complété par un brossage dans les parties creuses. Une fois bien séché, il doit être frotté avec douceur et patience à l'essence de térébenthine.

■ que les étains neufs ou repolis s'entretiennent avec les produits utilisés couramment pour l'argenterie et avec les produits spéciaux fabriqués pour les étains.

■ que l'on peut faire réparer et copier les objets en étain, notamment par « Le Potier d'Étain », M. Chaumette, 14, r. Pasteur, Paris. Tél. 700-01-19. M. Georges Bénard, 27, r. de Seine, Paris. M. Toutain, r. Bélivet, Caen. M. L. Humbert, 36, r. Fabvier, Pont-à-Mousson. Tél. 961.

GOBELET A ANSE

Timbale munie d'une anse, forme populaire utilisée pour des boissons chaudes, surtout dans les auberges et les hôpitaux.

MOUTARDIER

Muni d'une anse et d'un couvercle, il adopte souvent la forme d'un petit baril. Vers 1750, accompagnant la salière, sera décoré de godrons.

PLAT

Complétant les assiettes, il en suit de près le décor — le plus original est le plat « cardinal » ainsi nommé à cause de sa ressemblance avec le chapeau de prélat. De grandes dimensions : 40-50 cm, son large bord de 8/10 cm ne reçoit comme seul décor que les armoiries gravées de son propriétaire. Au XVIII^e siècle, il sera remplacé par le « plat à venaison » plus décoratif qu'utilitaire.

PICHET

Mesure à vin dont la forme et la contenance étaient particulières à chaque région, souvent même à chaque ville de France. Le modèle de Paris a un couvercle plat en forme de figue, une panse à peu près cylindrique reliée au col par un épaulement. Un autre type à panse arrondie se rencontre d'Angers à Toulouse tandis que le tronc de cône est caractéristique de Lyon à Clermont-Ferrand et jusque dans l'Est de France. Ces pichets, objets recherchés par les collectionneurs, se rattachent plus aux mesures qu'aux objets de table sur laquelle ils ne figuraient probablement que dans les cabarets. Ils disparaîtront avec l'unification du système métrique.

PORTE-DINER

appelé aussi « Pot de camp »

Il servait à transporter un repas. Se rencontre surtout dans les régions de grandes cultures comme la Beauce. Ceux de Paris ont une panse arrondie et le couvercle muni de petits pieds servant d'assiette une fois retourné.

SAUCIÈRE

Elle se rencontre surtout dans les Flandres. Sa forme à deux becs verseurs est proche des pièces d'argenterie et de céramique.

SOUPIÈRE

Ronde, à couvercle pointu, provient d'Auvergne ou de Dordogne et date du XIX^e siècle. Il existe quelques rares modèles du XVIII^e siècle, réplique fidèle de modèles d'argenterie.

SAUPOUDREUSE à sucre

Cylindrique, en forme de simple boîte à couvercle perforé à l'origine, elle adoptera, dès la fin du XVII^e siècle, la forme balustre sur un piedouche plus ou moins élevé et s'ornera des décors de l'argenterie.

SALIÈRE ou saleron

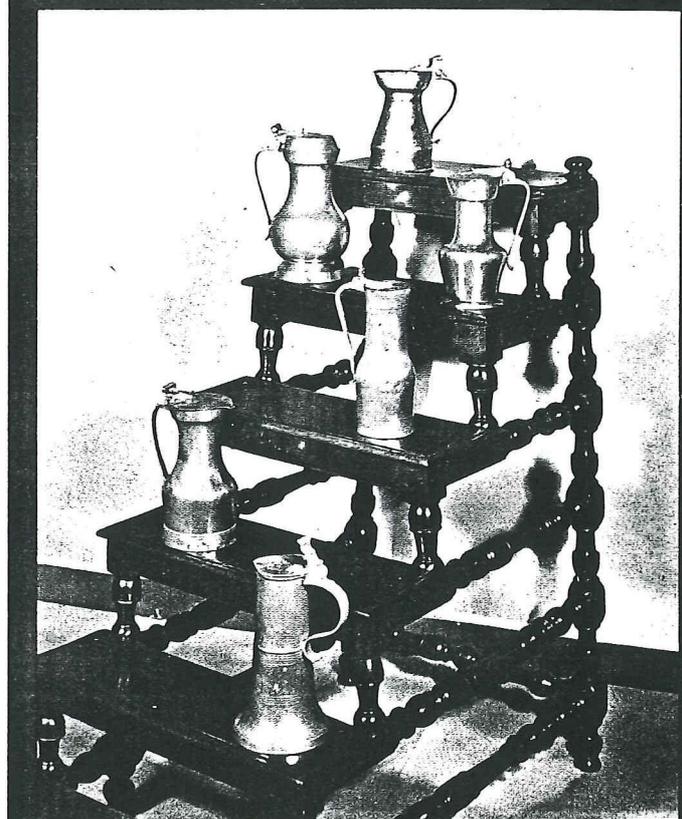
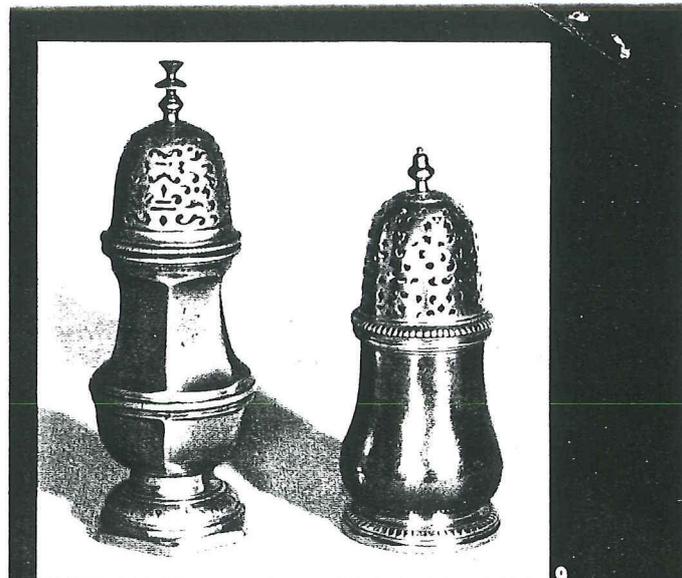
Petite coupe ronde surmontant un pied circulaire ou à pans coupés. Un modèle rare est la boîte à épices à couvercle ouvrant en deux parties.

THÉIÈRE

Les théières fabriquées en France sont rares car elles étaient, comme le goût du thé, importées d'Angleterre. On en trouve quelques exemples dans le Nord.

TIMBALE

De forme tronconique, marquée d'une initiale gravée, elle sera courante dans les intérieurs modestes et les hôpitaux. Au XVIII^e siècle, elle reposera sur un pied et recevra un décor gravé à la

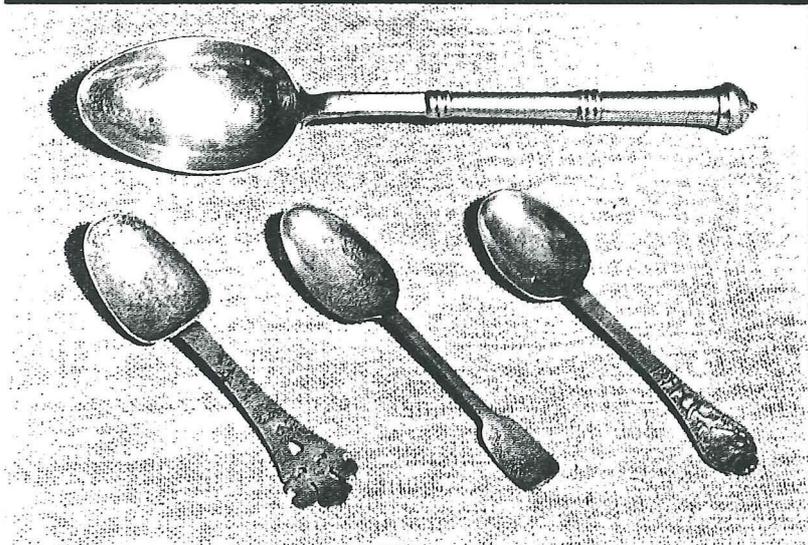




10



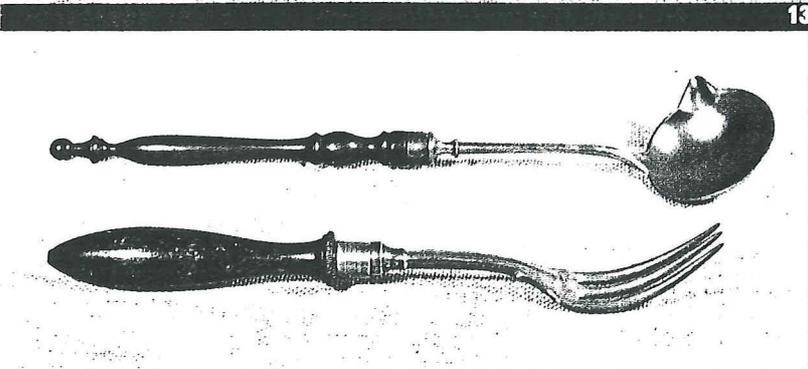
11



13



14



16



Le tour
de la
question

9 - Saupoudreuses à sucre, Lyon 1732, Paris 1701. Coll. Ch. et Ph. Boucaud.

10 - Haut de vaisselier lorrain contenant une remarquable collection de platerie et d'objets des XVII^e et XVIII^e siècles. Coll. Ch. et Ph. Boucaud.

11 - Pot à eau et gobelet de Metz début du XVIII^e siècle. Assiettes « cardinal » à initiales gravées du XVII^e siècle. Bouteille à rafraîchir, Toulouse XVIII^e siècle. Moutardier poinçon de Paris 1736. Coll. Marc Lagrand.

12 - Sur un escalier de bibliothèque en bois tourné Louis XIII, collection de pichets ; de haut en bas : Lyon 1700, Toulouse 1709, Bordeaux XVIII^e siècle. Coll. Marc Lagrand.

13 - Cuillères à ragoût, époque Louis XIV. Cuillère de gauche, manche en fleur de lys découpé. Grenoble 1691, les deux autres, modèles du XVIII^e siècle. Coll. Ch. et Ph. Boucaud.

14 - Plat à bord godronné, Bordeaux vers 1700. Timbales, Paris vers 1700. Salerons, Rouen, milieu du XVIII^e siècle. Boîte à épices à double couvercle, modèle très rare, Paris 1707. Coll. Ch. et Ph. Boucaud.

15 - Aiguière en forme de casque, Besançon XVII^e siècle. Saupoudreuse à sucre, Paris XVII^e siècle. Jatte, assiettes, salière, milieu du XVIII^e siècle. Coll. Marc Lagrand.

16 - Fourchette à découper, cuillère à punch, étain et bois tourné du début du XIX^e siècle. Musée des Arts Décoratifs.