

FIU

# ÉTAINS D'AUJOURD'HUI

Allons-nous vers un nouvel « âge de l'étain ? »  
 C'est bien possible si l'on songe que pendant plusieurs générations nous avons eu coutume de voir des tables dressées avec des services à thé ou à café, des surtouts et autres pièces de forme en argent que nous retrouvons aujourd'hui en étain. Sans doute en va-t-il ainsi pour des raisons économiques, un peu comme à la fin du règne de Louis XIV. La clientèle qui fut celle de l'argent en voyant ses possibilités financières s'amenuiser se rabat volontiers sur l'étain qui est un métal « franc ». Il y a bien le métal argenté direz-vous. Oui, mais il donne une impression de placage, voire de tricherie qui rebute certains. De plus, il est victime du dédain dans lequel on tient un certain art du XIX<sup>e</sup> siècle, alors que l'étain semble renouer avec une tradition trois fois séculaire.

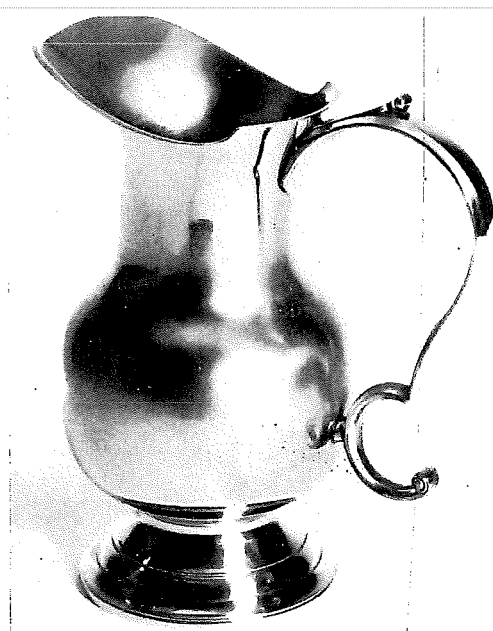
Ce renouveau provoque une fructueuse émulation entre les potiers et les orfèvres d'étain : le premier travaille selon la technique de la fonte, le second par « repoussage ».

## LES ÉTAINS DU MANOIR

M. Damiens, qui dirige les Etains du Manoir (Dacoras) pratique les deux techniques, selon les désirs de sa clientèle. Dans son atelier de la Ville aux Nonains près de Senonches, il repousse et il fond.

Le lingot (parfois venu de Malaisie) est laminé en feuilles qui sont découpées en disques dont le diamètre varie selon la pièce à réaliser. Ces disques sont travaillés au tour à repousser sur des formes dites « de passe », la forme de finition étant obtenue sur un autre mandarin divisé en tranches autour d'un noyau. Le polissage est obtenu sur des tourets à polir avec de la pâte (pas d'acide), puis les accessoires sont soudés.

*Gerard Delcourt*



Pot de Paris  
(ÉTAINS DU MANOIR)

Un nouveau polissage avive les pièces qui doivent rester brillantes ou « met au mat » celles qui doivent être patinées.

Les Etains du Manoir possèdent une importante collection de moules anciens (voir page 40). La maison ne date-t-elle pas de 1778 ? Et M. Damiens s'insurge lorsque devant lui on parle de copies d'ancien à propos de certaines pièces fondues aujourd'hui. En effet, que peut-on dire d'un pichet coulé dans un moule du XVIII<sup>e</sup> siècle ? La forme est semblable, le métal est peut-être mieux « allié », partant plus résistant.

M. Damiens cherche une formule, il la trouve : « La continuité dans le choix des modèles et les méthodes de travail confère l'authenticité aux pièces fabriquées de nos jours ». Il s'agit bien d'authenticité et non pas de copie.

L'étain est coulé dans un moule en fonte de fer ou en bronze. Pour la petite fonderie, la pièce « sort » immédiatement : il faut 3 à 5 minutes. Puis, les pièces sont tournées pour enlever le « feu » et faire disparaître les traces de raccord en donnant un aspect régulier. Pour la fonderie « à la trempe », le moule chauffé — après que l'étain y ait été coulé — est plongé dans l'eau pour être refroidi.

Service à thé et à café « Marie-Antoinette »  
(ÉTAINS DU MANOIR)





Verre à bière et pinte anglaise  
(LES ÉTAINS A LA LICORNE, JEAN BICHOT)

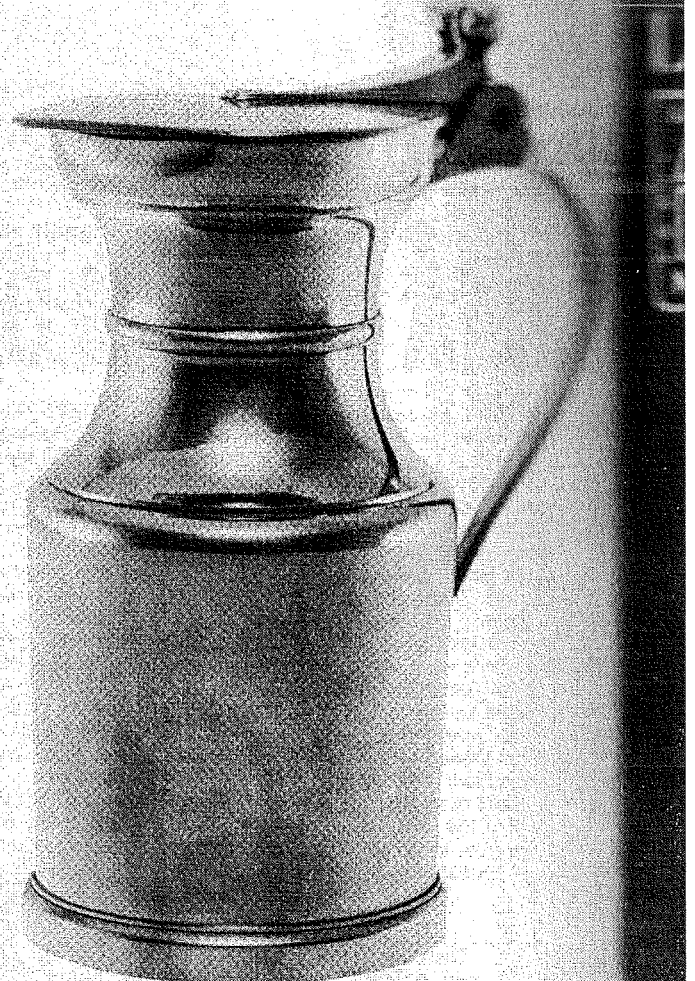
Bien sûr, il n'est absolument pas question de frapper de telles pièces avec des poinçons anciens. Les Étains du Manoir, sans complexes, prennent leurs responsabilités. Ils ne veulent pas retrouver leurs œuvres chez des antiquaires douteux. Tout comme la production moderne (services à thé ou soliflores contemporains), la production traditionnelle : hanaps, assiettes, plats « cardinal », pichets, est frappée du poinçon des « Étains du Manoir ».

### LES ÉTAINS A LA ROSE

François Chaumette dirige l'Étain à la Rose. S'appuyant sur le fait que le public discerne fort bien la faïence de la porcelaine, le cristal du verre, il regrette que l'on englobe sous le terme de « poterie d'étain », tous les objets fabriqués pourtant selon deux techniques radicalement différentes avec deux alliages aux caractéristiques opposées.

« Schématiquement, dit-il, la poterie d'étain, c'est l'étain fondu, alors que l'orfèvrerie, c'est l'étain repoussé », et déplore que ces deux techniques soient confondues en une seule appellation car elles ne donnent pas toutes deux les mêmes résultats de solidité.

Tous les métaux, sauf l'étain, durcissent lorsqu'on les bat ou qu'on les lamine. Au contraire, l'étain garde toute sa rigidité lorsqu'il est fondu et tout traitement mécanique lui enlève son peu de dureté. De plus, la fonderie admet un alliage de 10 % d'antimoine, teneur optimum pour obtenir un durcissement convenable, alors que le repoussage n'en admet que 5 % au-delà desquels l'alliage deviendrait trop cassant.



Reproduction fidèle du véritable pichet des Hospices de Beaune, tel qu'il est actuellement encore en usage au chevet des malades (c'est une nouveauté de « L'ÉTAİN A LA ROSE »).

Vous avez déjà compris que François Marie Chaumette se veut avant tout potier d'étain ! La technique de la poterie qui est celle de « l'Étain à la Rose » offre donc deux avantages :

- un alliage à teneur optimum d'antimoine ;
- une technique apte à conserver sa sûreté à l'alliage.

De plus, un objet d'étain repoussé (un pichet par exemple), fabriqué au départ d'une feuille d'étain laminé, présente pour M. Chaumette une uniformité dans son épaisseur, alors que la technique de la fonderie permet de donner aux différentes parties d'un objet, par exemple aux endroits subissant un effort particulier, des épaisseurs nécessaires à une bonne tenue pour un usage continu. Ce n'est donc pas par hasard que nos ancêtres aient adopté pour la fabrication d'usage domestique, une technique difficile et onéreuse certes, mais judicieuse : la fonderie. C'est en dépit de cette difficulté que se maintient la qualité de l'Étain à la Rose.

### LES ÉTAINS A LA LICORNE

Jean Bichot a abandonné par amour de l'étain, l'industrie. Modeste et passionné, aidé par une femme charmante et dynamique, il a fondé « les Étains à la Licorne ».

Lui, défend l'étain repoussé et a créé un service à boire en étain qui a connu un vif succès. Il est bon de boire un vin frais dans l'étain. Jean Bichot a également remis à la mode les assiettes dites « de bienvenue ». Simples et élégantes, elles servent de présentoir à l'assiette de porcelaine. Un peu plus larges, elles la mettent en valeur en soulignant son marli. La coutume

# LES ETAINS



# DU MANOIR

*Maison fondée en 1778*

Poterie traditionnelle,  
platerie, service à thé  
en étain "Brillant Naturel" ou  
"Patiné" pour le service  
de table.



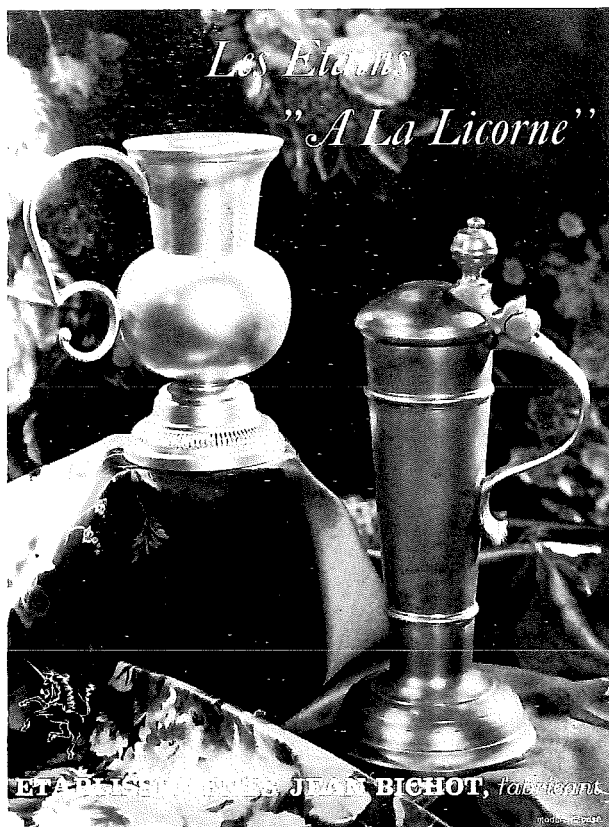
n'est plus, après les repas, de les offrir en souvenir et en hommage de « bienvenue » à ses invités, mais on aime encore leur éclat si doux.

Car Jean Bichot aime dans l'étain cet éclat, moins somptueux certes, que celui de l'argent, mais plus « humain », qui rehausse parfaitement des objets « fonctionnels ». De plus, l'étain brillant ne demande presque pas d'entretien. Il ne se patine que très lentement, ne ternit pas comme l'argent et résiste fort bien pendant des mois aux effets désastreux du chauffage central. Des objets de grande qualité, d'une luxe discret, d'un entretien facile, c'est ce que proposent les étains « A la Licorne » de Jean Bichot.

On comprend que dans cet art de l'étain, chacun a sa passion créatrice particulière, tout en voulant rester avant tout un « artisan ». Pour M. Damiens, des Etains du Manoir, c'est de défendre les étains d'aujourd'hui ; pour François-Marie Chaumette de l'Étain à la Rose, c'est de défendre la poterie ; pour Jean Bichot, de l'Étain à la Licorne, c'est de rechercher un certain raffinement dans le fonctionnel.

Mais, pour tous, un bel étain doit être de préférence poli brillant, la fausse patine étant à proscrire le plus possible (elle ne s'intègre que dans le cadre de résidences secondaires). Et surtout, l'étain doit être plus que matière à décoration, matière à usage constant : pichets et timbales sont parfaits à la campagne pour garder la fraîcheur des boissons ; les services à thé, à café et les plats sont parfaits pour le service et l'élégance des tables de ville : c'est ce qui explique si bien le succès sans cesse plus vif de l'étain d'aujourd'hui.

Publi-reportage  
GERARD DELCOURT.



En vente dans les bonnes maisons.

Wallace et Prasse

CHAMBRE SYNDICALE DE L'ORFÈVRE  
**PRIX 1970**  
FRANÇOIS-MARIE CHAUMETTE DESIGN

Ceci  
est une  
"machine à café"  
en étain massif

système "mélior"  
recommandé par  
Brillat Savarin  
prince  
des gastronomes

Contemporaine, élégante et serviable, cette nouvelle création de l'Étain à la Rose vous permet de confectionner un café de qualité. Infusez, filtrez, versez... Le bouton "anti-effort" vous assurera un filtrage confortable et mesuré. Le bec "anti-goutte" épargnera votre nappe. La poignée équilibrée gardera à votre geste l'élégance de la maîtresse de maison raffinée. Chez les dépositaires Etain à la Rose 284 F Crémier et sucrier assortis : 93 et 115 F.

Le charme du café à l'ancienne :  
en 30 secondes,  
filtrez devant vos invités  
10 tasses de délicieux café.

**L'ETAIN  
A LA  
ROSE**