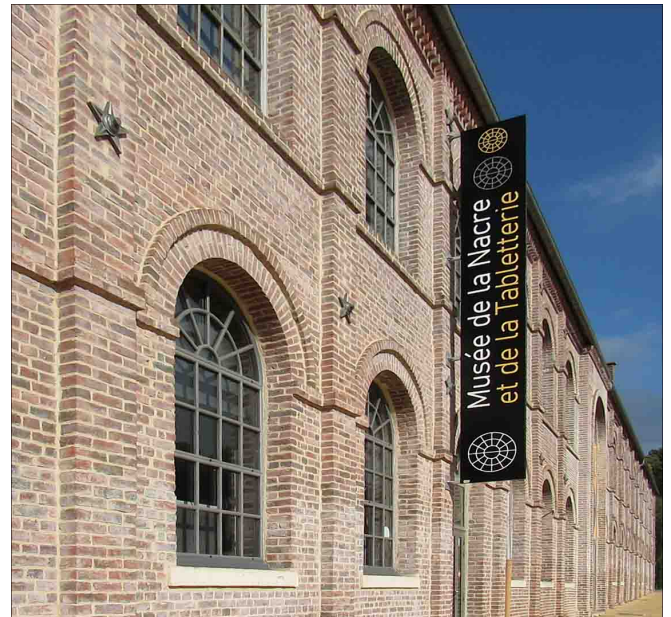


# RANDO+ DU 26 MARS 2025

## Le musée de la nacre et de la tabletterie

**La rando +, c'est l'art d'enchaîner les plaisirs : la culture, la bonne chère, qui allie gastronomie et convivialité, et enfin la randonnée.**

**E**n ce jour de fin d'hiver qui démarre sous un petit crachin plutôt décourageant, nous commençons par la visite du musée de la nacre et de la tabletterie à Méru. Nous garons les



voitures devant d'imposants et magnifiques édifices industriels, usines en brique du XIX<sup>e</sup> siècle, qui sont une pure merveille architecturale. Que laissera aux générations futures notre époque contemporaine, hormis ses innombrables et interchangeables entrepôts logistiques ?

Alors que nous sommes dispersés dans la grande salle d'exposition qui sert à la fois de hall d'entrée et de boutique au musée, notre guide, prénommé Fabrice, saura nous rassembler d'une voix tonitruante et nous mettre d'emblée de bonne humeur. Outre sa connaissance intime des métiers de la tabletterie, depuis vingt-trois ans qu'il fait visiter le musée il a pu collectionner les anecdotes et les plaisanteries qui animeront sa présentation.

Mais qu'est-ce au juste que la tabletterie ? On rassemble sous ce terme générique tous les métiers qui consistent à fabriquer des petits objets à partir des matières premières naturelles dures, tels que sont la nacre, l'os, la corne, l'écaille,

l'ivoire, certains bois, locaux ou exotiques, et notamment l'ébène. Non loin de Paris, on trouvait dans le pays de Thelle une main d'œuvre abondante et pas chère pour effectuer ce travail minutieux

Initialement il s'agissait de petits ateliers attenants aux maisons d'habitation. Mais la mécanisation et l'usage de la machine à vapeur s'imposent au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, de sorte que l'usine remplace l'atelier. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, à Méru promue au rang de « capitale mondiale de la nacre », on recensait jusqu'à dix-mille ouvriers et ouvrières dans les métiers de la tabletterie. Ils se subdivisaient en fonction de la spécialisation, selon la matière travaillée ou l'objet fabriqué, de sorte qu'on avait une grande diversité d'appellations, comme par exemple écaillistes, nacriers ou corne-tiers... et dominotiers, damiers – réalisant des plateaux de jeux, dériers – fabriquant des dés, boutonnières, éventailistes, lunetiers ou peigniers... Tous ces métiers se pratiquaient aussi bien (voire mieux) au féminin, mais les ouvrières étaient payées deux fois moins que leurs homologues masculins. Fabrice ne manque pas de souligner cette injustice qui perdure souvent, même si c'est dans de moindres proportions, et de mentionner combien les conditions de travail étaient difficiles, dans le bruit et la poussière, avec des cadences invraisemblables.

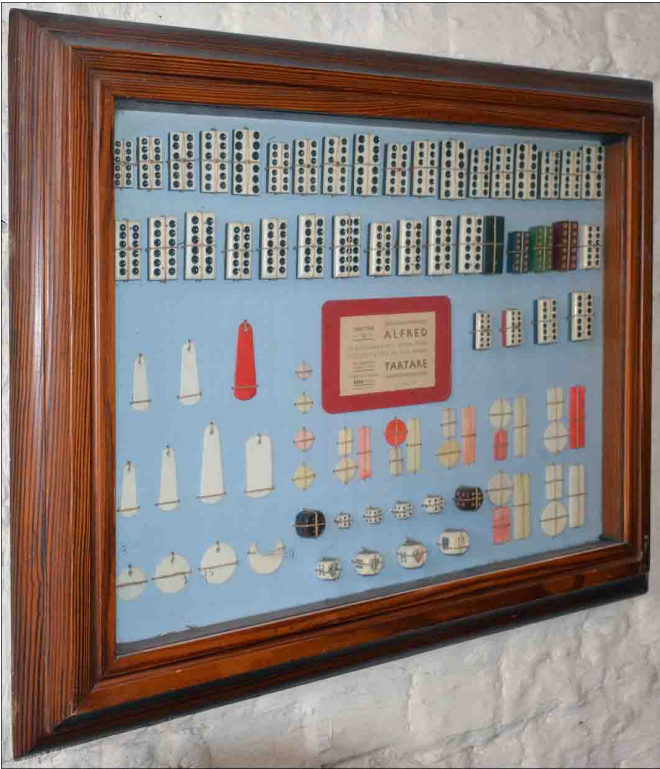


Dans la région il ne reste plus aujourd'hui que sept praticiens dans ce domaine, dont notre guide, lui étant plutôt spécialisé dans la confection des dominos. La généralisation du plastique a fait disparaître la tabletterie qui est aujourd'hui considérée comme un artisanat d'art pour la fabrication d'objets de luxe à caractère unique qui méritent d'être achetés à leur juste prix, c'est-à-dire, forcément, chers.



Le musée possède une très belle collection, fournie, variée, d'objets précieux, éventails, jeux (dés, dominos) marqueteries, peignes, objets religieux, boules et queues de billard, lunettes, jumelles de théâtre, couverts de table, boutons bien sûr, anneaux de rideaux, bijoux et parures... Mais ce qui est particulièrement intéressant c'est qu'il s'agit d'un musée vivant : Fabrice met en marche pour nous une ancienne et authentique machine à vapeur (fonctionnant aujourd'hui à l'électricité et à l'air comprimé), la bielle transformant le mouvement alternatif du piston en un mouvement circulaire qui actionne les arbres rotatifs au plafond d'où descendent des courroies, lesquelles animent tout un atelier de boutonnerie où sont alignées des machines de précision, pour tout d'abord mettre à nu la nacre en décapant le coquillage de sa gangue de calcaire, puis découper, poncer, limer, percer, sculpter et ainsi confectionner





des boutons de nacre. Toutes ces tâches sont d'une précision et d'une finesse extrêmes. Fa-  
brice insiste sur le fait que les collections sont  
largement constituées de dons ; c'est le cas de  
la machine à vapeur que les héritiers, émus, ont  
eu la joie de voir réhabilitée, en état de marche,  
vivante en somme.

Les matières premières viennent parfois de  
très loin comme ces coquillages exotiques, cer-  
tains en colimaçon, d'autres presque plats  
comme d'énormes moules ; mais tout aussi bien  
ils viennent d'à côté, comme les os de bœuf qu'il

faut commencer par faire longuement bouillir et  
décanter afin de les décaper pour en faire une  
matière impeccablement blanche (et inodore),  
d'une solidité à toute épreuve, comme nous le  
démontre notre guide en frappant vigoureuse-  
ment contre le mur avec ce qui était peut-être un  
humérus de bovidé.

Ainsi le musée nous donne à voir tout le pro-  
cessus de fabrication, depuis les matières pre-  
mières (notamment des coquillages venus de ri-  
vages lointains) jusqu'aux produits finis, en pas-  
sant par les objets en cours de transformation  
(boutons, dominos), manufacturés sur d'au-  
thentiques machines anciennes.

\* \*  
\*

Le deuxième plaisir de la journée a été celui  
d'un repas partagé au restaurant des Trois Fleurs  
à Anserville. Cet établissement sert des plats ty-  
piquement alsaciens, ce qui est quand même as-  
sez singulier dans notre région (c'est en tout cas  
moins fréquent que les pizzerias !) : flamme-  
kueche (tarte fine flambée, garnie de lardons),  
choucroute abondamment assortie de charcute-  
rie et gâteau "forêt noire" (génoise au cacao,  
fourrée de crème chantilly et de cerises au  
kirsch). Certains d'entre nous avouent faire le  
trajet depuis Coye-la-Forêt au moins une fois par  
an pour venir se régaler ici, car on ne trouve pas  
l'équivalent plus près. Si vous pouvez les  
démentir, faites-le savoir !

\* \*  
\*

Pour finir, le troisième plaisir de  
la journée sera la petite randonnée  
digestive dans la campagne (entre  
six et sept kilomètres), sous un so-  
leil un peu timide, avec juste ce  
qu'il faut de lumière et de chaleur  
pour que ce soit agréable, dans un  
paysage de champs ouverts (la-  
bours, colza et ray-grass) déga-  
geant la vue au loin sur des coteaux  
boisés.

---

*par Jacqueline CHEVALLIER*

---

