

Richard Duboucarré, SG

Januar 2019

## Zuckerdose / Sucrier «Bon hôtelier», marqué Portieux, 1933

Abb. 2018-1/75-01

Zuckerdose / Sucrier «Bon hôtelier», marqué Portieux, 1933  
s. MB Portieux 1933, Planche 324, No. 1111/2222

s. <http://opaline.defoire.pagesperso-orange.fr/>

<http://opaline.defoire.pagesperso-orange.fr/opale/sommaire.htm>  
... Sucries

3.95a -3.95b Sucrier «Bon hôtelier» marqué Portieux.

Réf. 1111 et 2222 du catalogue de 1933.

Était décoré à froid. H 21 cm.

3.95c Extrait du catalogue Portieux de 1933.

Les 2 décors proposés.

No. 3.104, Réf.1111 et 2222 du catalogue de 1933.

Hauteur 21 cm



SG: ein **Bon hôtelier** ist eigentlich ein Hotelbesitzer, dem es gut geht - aber auch ein „**Guter Gastwirt**“ - das sieht man.

Mit der Schürze und dem großen Messer im Köcher, eingesteckt im Schürzenbund, sieht er jedenfalls wie ein fröhlicher **Koch** und Metzger aus und nicht wie ein Hotelier ...

Wenn man das Urbild eines solchen Wirts der letzten 100 Jahre sucht, kommt man unvermeidlich auf den

Koch **Paul Bocuse** aus Lyon (1926-2018), der gerade vor 1 Jahr gestorben ist. Er gilt als einer der besten Köche des 20. Jahrhunderts. Sein Restaurant **L'Auberge du Pont de Collonges** (auch „Paul Bocuse“ genannt) wurde seit **1965** ohne Unterbrechung mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet. **1989** wurde er vom Gault-Millau zum „Koch des Jahrhunderts“ ernannt. Paul Bocuse hatte viele Schüler, die selbst bekannte Köche wurden, in Deutschland sind dies vor allem Eckart Witzigmann, Heinz Winkler und Franz Keller. In Frankreich / Elsaß hatte er zwei Konkurrenten und Kollegen: **Paul Haerberlin** (1923-2008), der zusammen mit seinem **Bruder Jean-Pierre** (1925-2014) **1950** die **Auberge de l'III in Illhaeusern** in der Nähe von Colmar eröffnet hat.

Bis nach Lyon bin ich leider nie gekommen, bis Illhaeusern ... aber schon ...

Bocuse und die Brüder Haerberlin waren die Erfinder der „**Nouvelle Cuisine**“. Wikipedia DE: „Bocuse tauschte mit seinen Kollegen Rezepte aus, um die **Tradition der alten Lyonnaiser Küche** zu bewahren. Diese Küche zeichnet sich vor allem durch hochqualitative Produkte aus der Region und deren größtmögliche Frische aus.“

In Bayern konnte man das später vor allem bei **Eckart Witzigmann** (1941- ...., Tantris / Aubergine in München) und bei **Heinz Winkler** (1949-.... Tantris in München / Residenz in Aschau) ausprobieren ...

Bocuse hat sehr früh mit seinem ersten übersetzten Buch „**La Cuisine du Marché 1976 / Die Küche des Marktes 1977**“ den umgekehrten Apfelkuchen „**Tarte Tatin**“ in Deutschland bekannt gemacht ... er wird „kopfüber“ gebacken und gegen alle „modernen“ Essgebote mit viel Butter und Zucker gemacht.

Vor ein paar Wochen habe ich eine „Tarte Tatin“ mit Hokkaido-Kürbis gemacht - da musste ich dann 7 Tage fasten ... Wikipedia DE: Tarte Tatin

Der **Koch von Portieux 1933** sieht so aus als hätte er schon 1933 - lange vor Bocuse - die „**Tarte Tatin**“ erfunden, die sein Lieblingskuchen wurde ...

Wikipedia DE berichtet aber, dass die „Tarte Tatin“ der Legende nach schon im 19. Jahrhundert von den betagten **Schwestern Tatin** aus Lamotte-Beuvron in der Sologne (Zentralfrankreich, im Département Loir-et-Cher) zufällig erfunden worden sein soll ... Ein von den beiden Damen für ihre Gäste zubereiteter Apfelkuchen sei ihnen aus den Händen auf die Apfelseite gefallen. Darauf hätten sie ihn einfach mit der Fruchtseite nach unten wieder in die Form gelegt, mit frischem Teig bedeckt und noch mal gebacken ... SG: das wäre den beiden sicher nie passiert - sie wollten für ihre Gäste mit dieser „Tarte“ mal was Besonderes machen!

Heute ist der Beruf der **Sterneköche** so stressig, dass keiner mehr so aussieht, wie der „Bon hôtelier“ ... sondern spindeldürr - eben „slim fit“





Der dicke Koch / Gastwirt / Hôte­lier wurde erstmals in **MB Portieux 1933, Nr. 1111/2222**, angeboten. In **MB Portieux 1914** wurde der Koch noch nicht angeboten. Sein dicker Kumpan „**Charlot**“, **Nr. 6658**, wurde 1914 und 1933 auf der gleichen Tafel angeboten, die aber erst 1933 weiter ergänzt wurde. Zwischen den beiden Katalogen lagen der **Erste Weltkrieg** und die nachfolgenden Wirtschaftskrisen mit der **Weltwirtschaftskrise 1929**. Sie war in Deutschland erst um **1936** überwunden. In Frankreich war der Verlauf der Wirtschaft sicher sehr ähnlich. Portieux hat den Katalog schon **1933**

herausgebracht, während die deutschen Glaswerke erst um **1935/1936** wieder Kataloge herausgegeben haben. Kataloge wurden dann in FR & DE nur noch bis zum Beginn des **Zweiten Weltkriegs 1938** herausgebracht.



Der dicke „**Bon hôte­lier**“ war also in Frankreich ein optimistisches **Hoffnungszeichen** - es sollte endlich wieder aufwärts gehen ...  
... in „**Charlot**“ ist aber noch viel mehr Zucker rein gegangen ... siehe unten!

Abb. 2004-1-11/022; **MB Portieux 1914, Septième Partie, Planche 2, Sucriers, No. 6658**; Sammlung Neumann & Chiarenza  
Abb. 2002-2-3/088; **MB Portieux 1933, Planche 324, Sucriers moulés, No. 6658 & 1111**; Sammlung Neumann



Abb. 2018-1/75-02

**Zuckerdose / Sucrier «Bon hôtelier», marqué Portieux, 1933, s. MB Portieux 1933, Planche 324, No. 1111/2222**

s. <http://opaline.defoire.pagesperso-orange.fr/> ... <http://opaline.defoire.pagesperso-orange.fr/opale/sommaire.htm> ... Sucreries 3.95a -3.95b Sucrier «Bon hôtelier» marqué Portieux. Réf. 1111 et 2222 du catalogue de 1933. Etait décoré à froid. Hauteur 21 cm. 3.95c Extrait du catalogue Portieux de 1933. Les 2 décors proposés. No. 3.104, Réf.1111 et 2222 du catalogue de 1933. Hauteur 21 cm



Abb. 2002-2-3/088: MB Portieux 1933, Planche 324, Sucriers moulés; Sammlung Neumann

PLANCHE 324


SUCRIERS

VERRERIES DE PORTIEUX

Désignation  
N°<sup>o</sup> d'ordre















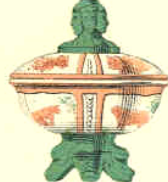

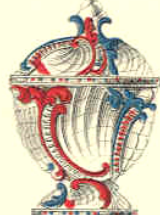






DÉCOR A FROID PLANCHE 2



## SUCRIERS

Folio 2

VERRERIES DE PORTIEUX

Designation Nos d'ordre	Pacha 6644 (1 et 2)	Renaissance 6646	Egyptien 6647	Grec 6649
				
				
				
				
				

LITH. BERGER-LEVALE, NANCY-PAULI



Siehe unter anderem auch:

- PK 2004-1** Anhang 11, SG, MB Portieux 1914, Septième Partie, Articles divers, Décors à froid  
Sammlung Neumann & Chiarenza
- PK 2002-2** Anhang 03, SG, MB Verreries Réunies de Vallérystal & Portieux 1933; Smlg. Neumann
- PK 2004-1** SG, Musterbücher von Glaswerken und Glashändlern -  
Konjunkturen, Krisen, Weltkriege und das Internet
- PK 2006-1** SG, Kataloge kleiner, bisher unbekannter Glaswerke in Frankreich, 1875 - 1930

Siehe unter anderem auch WEB PK:

- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2005-1w-duboucarre-vase-rosen.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2005-1w-duboucarre-vase-rosen.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2006-3w-duboucarre-website-opaline-de-foire.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2006-3w-duboucarre-website-opaline-de-foire.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2010-2w-duboucarre-opalines-2010-11.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2010-2w-duboucarre-opalines-2010-11.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2010-4w-duboucarre-opalines-2010-11.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2010-4w-duboucarre-opalines-2010-11.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2012-3w-duboucarre-sv-salzfass-blau.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2012-3w-duboucarre-sv-salzfass-blau.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2015-3w-duboucarre-fains-bersagliere-1899.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2015-3w-duboucarre-fains-bersagliere-1899.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2015-3w-duboucarre-leuchter-bayel-1886.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2015-3w-duboucarre-leuchter-bayel-1886.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2015-3w-duboucarre-sv-leuchter-1930.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2015-3w-duboucarre-sv-leuchter-1930.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2015-3w-duboucarre-vsl-chimere-1913.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2015-3w-duboucarre-vsl-chimere-1913.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-1w-duboucarre-fuellhorn-mohr-1900.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-1w-duboucarre-fuellhorn-mohr-1900.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-1w-duboucarre-leuchter-peinture-vall-1907.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-1w-duboucarre-leuchter-peinture-vall-1907.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-1w-duboucarre-sv-leuchter-1930-enfant.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-1w-duboucarre-sv-leuchter-1930-enfant.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-1w-duboucarre-vase-fuellhorn-mohr-1900.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-1w-duboucarre-vase-fuellhorn-mohr-1900.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-2w-duboucarre-dose-loewe-bacc-1880.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-2w-duboucarre-dose-loewe-bacc-1880.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-2w-duboucarre-dose-masken-fains-1889.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-2w-duboucarre-dose-masken-fains-1889.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-2w-duboucarre-port-schale-moderne-1914.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-2w-duboucarre-port-schale-moderne-1914.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-2w-duboucarre-sv-enfant-flambeau-1930.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-2w-duboucarre-sv-enfant-flambeau-1930.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-2w-duboucarre-sv-opalines-2016-07.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-2w-duboucarre-sv-opalines-2016-07.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-2w-duboucarre-sv-perroquet-saliere-1900-1930.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2016-2w-duboucarre-sv-perroquet-saliere-1900-1930.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2017-2w-duboucarre-vase-tunesien-legras-1891.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2017-2w-duboucarre-vase-tunesien-legras-1891.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2017-2w-duboucarre-dose-adler-fr-1870.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2017-2w-duboucarre-dose-adler-fr-1870.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2018-1w-duboucarre-dose-bienen-fains-1900.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2018-1w-duboucarre-dose-bienen-fains-1900.pdf)
- [www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2018-1w-duboucarre-koch-portieux-1933.pdf](http://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2018-1w-duboucarre-koch-portieux-1933.pdf)
- <http://opaline.defoire.pagesperso-orange.fr/>
- <http://opaline.defoire.pagesperso-orange.fr/opale/sommaire.htm>
- ... Collection ... Transparents ...

