



HISTOIRE & PATRIMOINE

La conservation du chasselas

Jusqu'au milieu du 19^e siècle, le chasselas est conservé dans des fruitiers ou chambres à raisin que les cultivateurs ont généralement aménagées à l'étage de leur maison.

La méthode est ancestrale : les grappes sont déposées sur de grandes claies plates dont le fond est recouvert de fougère. La conservation permet d'étaler la vente du chasselas pendant les mois qui suivent la cueillette. Mais le raisin est un fruit fragile qui se conserve peu. Pour pouvoir garder un chasselas frais, un procédé révolutionnaire de conservation va être inventé en 1848 par M. Larpenteur, « à rafle fraîche » ou « rafle verte ».

Ce nouveau procédé va permettre de conserver le chasselas d'octobre à avril ; c'est un progrès extraordinaire qui va donner, pour des décennies, une impulsion décisive à l'économie locale.

Rose Charmeux et Georges Valleaux font fabriquer des appareils en zinc qu'ils fixent aux murs de leurs fruitiers. Ce sont des tubes longs d'un mètre munis de 24 petits goulots par lesquels on verse de l'eau et on introduit les sarments ; ces derniers sont inclinés de sorte que la grappe pende librement en avant du tube.



Cette nouvelle technique de conservation est aussitôt adoptée par les viticulteurs de Thomery.

Mais ces appareils sont fragiles. En 1865, M. Charmeux leur substitue des petites bouteilles en verre. Ces petites fioles sont maintenues dans des supports en bois, percés de trous et fixés le long des murs des fruitiers. Ce procédé sera breveté en 1877.



Où ? Il existe encore plusieurs fruitiers ou chambres à raisin à Thomery dans des propriétés privées. Des visites peuvent être organisées pour des groupes, sur demande.



Mairie de Thomery
☎ 01 64 70 51 65
www.thomery.fr

 [VilledeThomeryOfficiel](https://www.facebook.com/VilledeThomeryOfficiel)