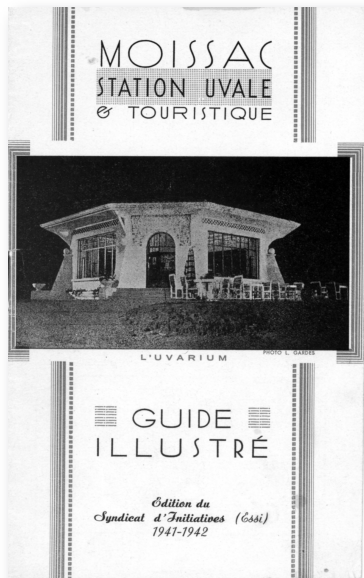


# LA STATION UVALE DE MOISSAC ET LA CURE DE RAISIN

## L'uvarium

Ce pavillon a été construit et inauguré en septembre 1932. Il est l'oeuvre de M. THILLET, architecte en chef du département de la Haute-Garonne. La décoration a été exécutée par le peintre Domergue-Lagarde.

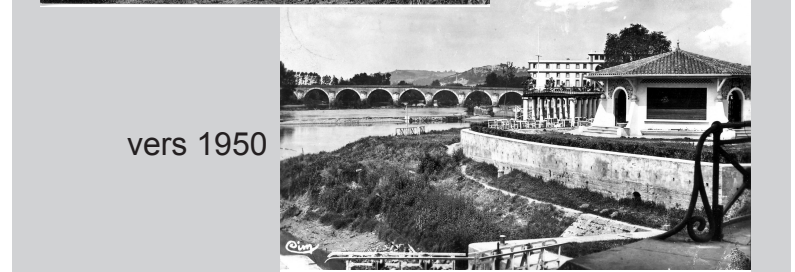


## La Société Immobilière et Uvale de Moissac

«La Société Immobilière et Uvale de Moissac (S.I.U.M.) est née. Des promenades seront aménagées et les travaux de construction d'un hôtel sur le Tarn, à l'emplacement de l'ancien moulin. Un port pour les bateaux de plaisance sera aménagé en bordure de l'hôtel, ainsi qu'une piscine alimentée par les eaux du Tarn». (*L'orientation économique et financière*, 1932).



vers 1900



vers 1950

## La cure de raisin

Méthode générale : la quantité totale de raisins à absorber dans la journée sera répartie en trois portions :

- 1) la moitié de la dose quotidienne sera prise avant le petit déjeuner ;
- 2) un quart sera pris avant le repas de midi ;
- 3) un quart avant le repas du soir.

La dose quotidienne de raisins à ingérer est éminemment variable avec les individus : elle oscille suivant les cas entre 500 g. et 3 kilos. La durée de la cure est sous la dépendance de facteurs nombreux : elle variera avec l'état du sujet et l'effet recherché, elle pourra s'étendre sur une période de 6 à 8 semaines.

Le raisin ne devra pas être employé seul plus de 48 heures ou 3 jours maximum.

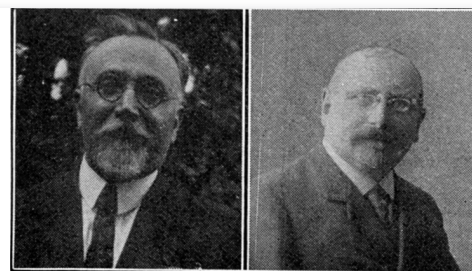
*Docteur Jean FENEYROU, 1933.*

## La Fédération Française des Stations Uvales.

«Les stations uvales doivent être un moyen de pénétration du raisin dans la consommation courante, mais elles ne doivent pas se borner à offrir le fruit frais aux touristes de passage. Elles doivent être aussi des centres de dégustation d'expédition et de propagande. C'est dans ce but que le 23 Août 1931 étaient réunis à la Chambre de Commerce d'Avignon, sous la présidence de M. DOUARCHE, la plupart des notabilités s'intéressant à l'avenir de cette branche de la viticulture.

Au cours de cette réunion fut constituée la Fédération Française des Stations Uvales».

*Le raisin de table en France par M. PELOUX et C. CHATELUS, Paris, 1931.*



Docteur ROUANET M. LOUIS GARDES  
Président et Secrétaire Général du Comité du Chasselas

# LA CONSERVATION DU RAISIN A RAFLE FRAICHE OU METHODE THOMERY

## Un préalable : la protection du raisin par ensachage

L'ensachage du raisin consiste à recouvrir chaque grappe à l'aide d'un sac en papier ou *poche*. Ce procédé, vulgarisé par le professeur Octave OPOIX, jardinier en chef au palais du Luxembourg, est ensuite amélioré par les expériences de G.-F. CHARMEUX à THOMERY entre 1904 et 1906. Il est démontré alors que l'ensachage accélère la maturité du raisin due à une élévation de la température au voisinage des grappes. L'apparition de l'EUDEMIS à Thomery vers 1910 rend l'utilisation des sacs indispensable.



Près de Mathaly

## La chambre à raisin ou fruitier

*...La pièce destinée à servir de fruitier doit occuper le premier étage, et, autant que possible, le milieu du bâtiment... Deux fenêtres suffiront à la rigueur, l'une au midi, l'autre au nord... L'usage principal des deux fenêtres, c'est de favoriser le nettoyage du fruitier et d'y renouveler l'air pendant l'été... On commence par couper les plus beaux raisins comme volume et comme grains, et l'on a soin de les couper avec un bout de sarment, ayant deux ou trois yeux sous la grappe et deux au-dessus...*

*Chaque sarment est plongé par le gros bout dans une fiole contenant 125 grammes d'eau avec un morceau de charbon de bois... Les fioles sont ensuite suspendues sur des [portoirs] spéciaux. [Pas n'est] besoin de changer l'eau des fioles. Elle ne baisse que de 5 ou 6 centimètres au plus, du mois de novembre au mois de mai, époque où la consommation doit finir. Et cependant on ne bouche ni ne cache ces fioles...*

CHARMEUX (Baptiste-Rose), *Culture du chasselas à Thomery*, Paris, 1863.

## L'inventeur : Baptiste-Rose CHARMEUX

**1848** : Baptiste Larpenteur oublie pendant plusieurs mois des grappes de chasselas dont il a laissé tremper les sarments dans une coupe remplie d'eau. Il les retrouve, en février, aussi fraîches qu'au moment de la cueillette.

**1849** : Baptiste-Rose Charmeux et Georges Valleaux mettent en oeuvre cette découverte et font fabriquer les premiers appareils en zinc pour la conservation du raisin à *raffe fraîche*.

**1850** : Pour obvier à la fragilité de ces appareils, Rose Charmeux fait fabriquer, sur le même principe, des appareils en terre cuite. mais ceux-ci sont lourds et fragiles.

**1852** : Rose Charmeux fait fabriquer des flacons en grès vernis qu'il dispose sur des supports en bois.

**1865** : Rose Charmeux remplace les flacons en grès par des flacons en verre.

**1867** : Les viticulteurs adoptent le nouveau procédé et remplacent peu à peu leurs tubes en zinc par des flacons en verre.

**1877** : Estimant que le procédé est au point, Rose Charmeux le fait breveter.

PONS (Michel), *Thomery patrimoine viticole*, Thomery, 2003



Un fruitier à Thomery



Environs de Moissac