EA 6294 L'Équipe Alimentation (LÉA)
Université François-Rabelais de Tours
3, rue des Tanneurs (Bureaux 420 & 421)
BP 4103 - 37041 Tours Cedex 1
02 47 36 68 92 – lea.info@univ-tours.fr
www.lea.univ-tours.fr

CHAUVIN Patrick
Tel : 06 10 48 20 50
Courriel : patrick-chauvin@club-internet.fr

Fiche mise à jour en septembre 2013

Présentation

Doctorat en cours : L'autre raisin : le raisin de table dans l'espace francilien (vers 1850-1970). Histoire technique et économique d'un espace d'innovations, d'un monopole disparu à l'héritage confidentiel.

Statut de la thèse (CIFRE, contrat doctoral, etc.) : -

Description du sujet :
De nombreux ouvrages ont eu pour objet le raisin de cuve francilien. R.Dion et M.Lachiver par leurs écrits ont particulièrement approfondi les connaissances sur ce qui fut au XVIIe siècle le premier vignoble de France. A l'instar de ce phénomène, une autre culture du Vitis Vinifera faisait l'objet de toutes les attentions, celle du raisin de table. Thomery avec son chasselas doré se dressait comme le fief d'une exception culturale. Une véritable économie avec ses techniques, ses cultures, ses innovations, son marché, ses outils, ses moyens de transports sans cesse améliorés est née dans la petite commune des bords de Seine. Le sud de la Seine et Marne fut le théâtre géographique de cette culture, mais la diffusion des techniques s'étendit à d'autres communes et d'autres départements. La Seine semble être le vecteur commun, moyen de transport idéal et coutumier. Elle s'effaça au profit du chemin de fer qui permettait aussi à la concurrence de conquérir la capitale jusqu'alors marché exclusif des Chasselatiers du sud francilien. La proximité des villes engendrait un écoulement aisé des productions fruitières, les moyens de conservation permettaient une ventilation et une maitrise du marché sur plusieurs mois. Ce travail se propose donc de traiter ce que fut l'aventure du raisin de table dans l'espace géographique d'Ile de France, en particulier à Thomery et ses villages périphériques, mais également à Conflans-Sainte-Honorine, Maurecourt et Andrésy. Les grands axes de cette thèse devraient porter sur les innovations techniques et culturales. D'un autre côté, les moyens de valorisation, le discours de marketing, l'organisation de la vente, les emballages, les petits métiers associés nécessaires à cette organisation seront des thématiques privilégiées. Le coeur de la thèse se situe autour de l'interaction des vignerons, les médiateurs de la notoriété, mais aussi des consommateurs. Il ne faut pas négliger l'autoconsommation malgré la difficulté d'approfondir cette partie par le manque de sources officielles. Les archives sollicitées seront principalement celles de la préfecture de police de Paris, les archives départementales d'Ile de France, mais aussi, communales pour les lieux de production. Les ressources des centres de documentation conservant les archives ferroviaires seront utilisées, les chemins de fer ayant été des acteurs principaux des transports du raisin de table. L'analyse statistique sera ici nécessaire pour déterminer, le volume, les destinations, les fréquences des transports. Une tradition orale rare et précieuse peut entrer dans le corpus documentaire sous la forme d'entretiens semi-directifs constituant des sources orales supplémentaires. De même il sera utile d'approcher la dimension paysagère de ces vignobles de raisin de table pour en comprendre leur spécificité. La collecte de ces traditions orales apportera une approche inédite de cette mémoire collective appelée à disparaitre. L'étude de La concurrence d'abord française, puis étrangère, nous permettra de se focaliser sur les grands bouleversements commerciaux à cheval sur les deux derniers siècles. Nous étudierons enfin la résurgence patrimoniale qui paraît commune par bien des aspects à celle des productions de légumes en Ile de France. Cette thèse pose le sujet du raisin de table en Ile de France (l'autre raisin) car son histoire, très différente de celle des vignobles de la même région et de l'obtention du vin, déjà largement étudiée, est indispensable pour comprendre l'intérêt patrimonial monumental que sont murs, fruitiers, et paysages, porteurs de savoirs, de techniques et d'une culture matérielle de transmission complexe et aléatoire.

Date d'inscription : novembre 2013

Actions de valorisation de la recherche

- 13 novembre 2011 à Thomery
Association de Préfiguration du Musée de la Vigne à Thomery
Présence à la conférence sur :

La production du raisin de table
un film tourné en 1925 à Thomery dans les Établissements Salomon et en 1926 à Moissac.
(film numérisé par les soins de l'Association)
Des pommes au chasselas (1800-1850)
L'évolution de la production fruitière et du paysage de Thomery.
Le transport par bateau des fruits de Thomery.
Le chargement des bateaux sur les ports de By et d'Effondré.
La vente sur le port aux fruits de Paris.

- Participation aux Rencontres François Rabelais. 2011 sur le thème. La transmission culinaire.

- 11 novembre 2012 à Thomery
Association de Préfiguration du Musée de la Vigne à Thomery.
Présence à la conférence sur :
Effets de serres
film d'Olivier Vandersleyen
Un film qui révèle une étonnante similitude entre l'histoire de la culture forcée des raisins belges et celle du chasselas de Thomery.
Avec un siècle de décalage, on observe la même évolution : une idée géniale (Félix Sohie là-bas, François Charmeux ici), l'essor à proximité d'une capitale (Bruxelles, Paris), l'apogée (33 000 serres chauffées, 300 km de murs « chauffants »), une conservation « à la Thomery », puis la concurrence et enfin le déclin.
C'est la concurrence des raisins forcés belges aux Halles de Paris, dans les années 1890, qui est à l'origine de la création du Syndicat des viticulteurs de Thomery ; elle a aussi marqué le début du déclin de la viticulture thomeryonne.

- Participation aux Rencontres François Rabelais. 2012 sur le thème. L'art en cuisine.

- 17 novembre 2013 à Thomery
Association de Préfiguration du Musée de la Vigne à Thomery
Présence à la conférence sur :
L'année viticole à Thomery
Des travaux d'hiver à la récolte
Gros plans sur le développement de la vigne
Évolutions de l'outillage horticole
Évolutions et permanences des techniques culturales
La lutte contre les prédateurs
Les « coups durs »
« Le Chasselas au tribunal »

- Participation aux Rencontres François Rabelais. 2013 sur le thème. Fait maison, ou pas ?

- 14 Septembre 2014 :
Organisation et Vinification en vin blanc sec de 200 kg de Chasselas de Moissac à des fins pédagogique avec les Mention Sommellerie du Lycée Albert de Mun PARIS 75007.
Utilisation de plusieurs techniques de pressurage et expérimentation de conservation de grappe de chasselas dite « à rafle fraîche ou verte » selon les préceptes de la fin du XIX siècle découvert et utilisé à Thomery.

- 16 novembre 2014 à Thomery
Association de Préfiguration du Musée de la Vigne à Thomery
Présence à la conférence sur :
L'année viticole à Thomery
La récolte et l'après-récolte
Les évolutions du mode de récolte
Les trois méthodes de conservation
Le forçage de la vigne
Les emballages
Les expositions
La vente sur le port aux fruits de Paris
« V'là l'beau Chass'las d'Fontain'bleau ! »

- Présence en tant qu'intervenant au X rencontre Rabelais du 21 au 22 novembre 2014 sur le thème :
Autorise -t-on la cool-attitude en restauration ?
Modérateur : Jean-Pierre Corbeau, sociologue émérite, Tours
› Intervenants
Patrick CHAUVIN, Meilleur Ouvrier de France, Maître du service et Arts de la table
Laurent Favre-mot, chef cuisinier, Marseille
Pierre Jancou, chef cuisinier, Paris
Michel Lugnier, inspecteur général, Ministère de l'Education nationale

- 17 décembre 2014 :
Plantation de 60 ceps de vigne de variétés diverses, soit de raisin de table, soit de raisin de cuve.
Plantation de 11 ceps type Chasselas doré sur un palissage pour conduite de la vigne expérimentale selon les techniques de Thomery (à cordon vertical et horizontal) techniques François Charmeux.