

Randonnée du 6 octobre 2024

Moret-sur-Loing-Saint-Mammès-Thomery

Nous étions sept (Paul, Christiane, Claire, Marie-Christine, Janine, Marie-Laure et Thierry) guidés par Paul.

Moret-sur-Loing







Pour l'historique de la ville de Moret-sur-Loing voir randonnée du 18 février 2024







Une ville médiévale fortifiée

MORET SUR LOING



Le plan général de la ville fortifiée, d'après les plans de la ville de Moret.



Le blason de Moret, d'après le plan de la ville fortifiée, d'après les plans de la ville de Moret.

Le blason de Moret, d'après le plan de la ville fortifiée, d'après les plans de la ville de Moret.

En 1085, le roi de France Philippe II^e obtient la ville de Moret du duc de Bourgogne en échange de millions de deniers à Montreuil. Avec Moret devient un point stratégique à la frontière du domaine des Capétiens, il faut assurer le royaume de Philippe Auguste (1180-1213) pour que des fortifications de pierre soient construites. Elles comprennent une enceinte percée de vingt tours de pierre, quatre portes et un château.

Outre sa situation de surveillance frontalière, Moret est liée par le cours du Loing. Cette rivière se jette à petite distance dans la Seine, voie navigable importante sur le plan des échanges commerciaux.

De plus, la ville est traversée par la route de Paris vers la Bourgogne. Elle est équipée d'un pont en bois au XII^e siècle et d'une tête de pont au système fortifié servant probablement l'objectif, afin de percevoir des taxes sur les marchandises transportées. Le château royal est alors construit au donjon et d'une enceinte ou l'adossent quelques bâtiments.

Philippe Auguste lance également la construction d'une nouvelle église dédiée à Notre-Dame, chantier qui se poursuivra jusqu'au XIV^e siècle.

La ville perd ensuite son rôle de frontière, mais reste le siège d'un bailliage et une résidence souvent fréquentée par les rois malgré la concurrence de Fontainebleau.

Parmi eux, Henri IV (1589-1610) vint à plusieurs reprises visiter sa maîtresse, Jacqueline de Bueil, qui résidait au donjon.















Le sucre d'orge de Moret

Cette spécialité de Moret-sur-Loing serait un des plus vieux bonbons de France. Il y a plus de 300 ans dans la vallée du Loing, proche de Paris, le sucre d'orge de Moret est créé par les religieuses bénédictines de Notre Dame des Anges. Ce bonbon connut un immense succès, notamment auprès de Louis XIV et de sa cour. Cependant, le monastère disparut et les religieuses emportèrent leur secret de fabrication. En 1853, avec le retour des religieuses à Moret, la fabrication prend un nouvel essor. Elles s'installent alors face à l'église de la ville dans une petite échoppe pour fabriquer et vendre leur spécialité. En 1971, les religieuses cèdent leur recette à Jean Rousseau, confiseur, dont la famille est morétaine depuis plusieurs générations. Aujourd'hui, le sucre d'orge est fabriqué par la chocolaterie Des Lis à Nemours. Les méthodes de fabrication n'ont pas changé depuis le XVIIe siècle ainsi que les ingrédients : sucre, eau et orge. Moins de 100 kg sont produits chaque jour. Cette confiserie se trouve sous la forme de bâtons ou de berlingots.















Les ciels de Sisley contiennent un aspect varié et graduel. Avec beaucoup de finesse, il rééquilibre le rapport exact entre le ciel et les contours de la terre. Il est différentier les plans et utiliser les nuances, en élargissant ou en dirigeant la surface pour créer une harmonie indissociable avec le paysage situé en dessous.

La palette de Sisley est d'une variété impressionnante pour représenter ses ciels changeants, depuis les bleus limpides d'un jour d'été jusqu'à la splendeur de coupes de grisaille pour rendre le mystère des nuages. Ici le ciel est un véritable grâce à la ligne d'horizon placée très bas. La transparence des couleurs évalue même un autre passage et ligne. L'argent des toits trace un écho dans le mouvement de l'eau. Cela crée une atmosphère d'émotion et de sérénité.

MORET SUR LOING

Le ciel



« Le ciel ne peut pas être qu'un fond. Il contribue au contraste non seulement à donner de la profondeur à ses plans (car le ciel a des plans comme les terres), il donne aussi le mouvement par sa forme, par son arrangement en rapport avec l'effet de la composition du tableau. En est-il de plus magnifique et de plus mouvementé que celui qui se reproduit fréquemment en été, je veux parler du ciel bleu avec les beaux nuages baladeurs ? »

Alfred Sisley, 1892,
propos rapportés par
Adolphe Tavernier,
L'atelier de Sisley,
Paris, 1907.

De plus en plus
Sisley









A la fin du mois de janvier 1910, la Seine-et-Marne est de nouveau menacée d'inondations par des pluies abondantes. Les rivières du département, la Seine, la Marne, l'Yonne, le Loing et le Fusain débordent de leurs lits et provoquent une crue historique, occasionnant des dommages matériels énormes et de nombreuses victimes.

Les rivières en crue : un objet d'inquiétude

Suite à la crue importante de 1876 en Seine-et-Marne, de nombreux spécialistes tirent alors la sonnette d'alarme devant l'imprudence des entrepreneurs qui ont construit des bâtiments, des tunnels dans des zones à risque. Selon les journaux de 1910, il faut remonter à 1770 pour trouver un événement ayant entraîné des dégâts comparables. Cette crue a marqué les esprits par ses conséquences désastreuses et surtout par son caractère subit et inattendu. La Marne par exemple, qui était alors un objet de curiosité de la part des passants, est devenue en quelques heures un objet d'inquiétude. La Seine atteint un niveau record avec 8,62 m au pont d'Austerlitz. Les sols sont saturés d'eau et la vallée du Loing est fortement impactée : le Loing atteint 3,16 mètres au pont de Tivoli à Montargis. Cette crue est marquante à la fois pour les niveaux atteints mais aussi par la rapidité à laquelle l'eau monte.

Inondation de Morst, 21 janvier 1910. - 2. Le Loing en amont du Pont, vers les vieux Moulins









Saint-Mammès

Le canal du Loing, qui relie Montargis à Saint-Mammès, fut construit entre 1719 et 1724. La compagnie fermière qui l'exploite, propriété du duc d'Orléans, fit alors construire sur son parcours des bureaux et maisons éclusières pour assurer le péage, l'entretien, le passage des bateaux et l'encaissement des péages.

LA MAISON ECLUSIERE ET L'HOTEL DU CANAL (AGENCE VNF)



Maison éclusière du canal

Située dans un vaste domaine qui comprend des jardins et une pépinière, la maison éclusière et l'hôtel du canal subsistent.

L'hôtel fut construit pour le Lieutenant du Juge-Conservateur et l'adjoint au Procureur fiscal. Par la suite, il fut occupé par le Receveur et le Contrôleur et abrite actuellement les bureaux de l'agence de Voies Navigables de France, qui gère le trafic sur le canal et la Seine. Aujourd'hui, seule la belle grille d'entrée rappelle les fastes du Duché.

Discrète, la maison de l'éclusier est, à quelques modifications près, telle qu'elle fut conçue au XVIII^{ème} siècle. Sa particularité est d'être coiffée d'ardoises, dans une région où la tuile domine.



Plan d'origine de la maison de l'éclusier



Maison éclusière au jardin

L'ANCIEN BARRAGE MOBILE



Maquette d'une partie du ancien barrage



ancien barrage de Montargis au canal du Loing

Le barrage mobile est un outil adapté à l'aménagement des rivières sur lits peu encaissés. Sa fonction est de maintenir constante la hauteur d'eau disponible pour la navigation. Pour cela, à l'étiage - plus bas niveau des eaux d'une rivière - on redresse le barrage afin de retenir en amont la quantité d'eau désirée. Dès que les eaux remontent naturellement, on efface les uns après les autres les éléments mobiles métalliques en forme de trapèze - fermettes - pour rendre à la rivière son cours naturel et éviter l'inondation.

La maquette que vous avez devant vous représente un de ces éléments mobiles. Le principe était simple. On les disposait côte à côte, ce qui permettait de former un barrage avec, au-dessus, une passerelle amovible pour traverser le canal ou, pour les éclusiers bivergés, maintenir les pontons en bois — aquilles —.



Maquette d'un système de barrage



L'écluse de Saint-Mammès

L'écluse de Saint-Mammès est une exception sur le Loing. Elle est la seule sur la rivière, toutes les autres étant situées sur le canal du Loing. De plus, elle dispose d'un môle car un barrage existait, disposé au travers du Loing. Longue de 30 mètres, elle fut construite en 1724. En 1890 elle fut agrandie pour pouvoir accueillir les bateaux de gabarit Freycinet (longs de 38,5 mètres).

Le barrage, qui n'est plus visible aujourd'hui, régulait la hauteur d'eau car un dénivelé existait auparavant à cet endroit, proche du fleuve. Il était situé entre le môle et la rive de Veneux-les-Sablons, il permettait de maintenir constante la hauteur d'eau disponible pour la navigation grâce aux parties mobiles qui le composaient. Pour cela, à l'étiage (plus bas niveau d'une rivière) on redressait le barrage afin de retenir en amont la quantité d'eau désirée.





Il fallait que Jean-Louis ne soit pas là pour qu'il y ait des huîtres !





















Thomery











Le port d'Effondré

L'existence de ce port est attestée dès 1380. Au 16^e siècle, on y charge sur des bateaux, à destination de Paris, des briques cuites dans les fours de la briqueterie d'Effondré.

Au 18^e siècle, ce sont des « margotats » chargés de pommes qui partent d'ici le soir pour arriver au petit matin à Paris, sur le port aux fruits. Au début du siècle suivant, les paniers de chaiselas s'ajoutent aux chargements de pommes puis les remplacent.

Afin de faciliter le chargement des bateaux de fruits, le port, qui est une simple grève, est doté d'un quai pavé en 1846. Seul le pavage de la partie basse, sur le domaine fluvial, a été financé par l'Etat. Ce sont les viticulteurs qui ont payé le pavage de la partie haute. La limite entre les deux pavages est toujours visible. Vers 1860, les viticulteurs délaissent le transport par eau au profit du chemin de fer. Le port perd alors le rôle essentiel qu'il jouait depuis plusieurs siècles dans l'économie du village.



Le port a cessé d'être le « port aux fruits » en 1860. Il a ensuite servi au déchargement de matériaux puis a été peu à peu abandonné.







L'église est placée sous le vocable de saint Amand, évêque de Maastricht, qui évangélisa la région vers 630.

Le chœur et une partie de la nef ont été édifiés au 12^e siècle et sont de style gothique. La nef a été remaniée et prolongée au 15^e siècle.

Jusqu'à la fin du 17^e siècle, l'église ne comportait que le chœur et la nef. Pour accueillir un nombre croissant de fidèles, on a accoté les deux bras du transept en 1695, puis les deux bas-côtés en 1717. Enfin, le transept gauche a été prolongé en 1769. La flèche a été érigée en 1887 en remplacement d'une ancienne flèche qui menaçait ruine.

Dans la niche, au-dessus du portail Renaissance, a été placée récemment une statue de saint Amand. En 1809, la place et le sol de l'église ont été rehaussés de 1,50 mètre pour les mettre à l'abri des infiltrations causées par les crues de la Seine. Cet exhaussement explique l'aspect trapu de l'église et, à l'intérieur, le peu de hauteur des voûtes.



Statue de saint Amand.





Les Longs Sillons

E mblématique de la viticulture thomeryonne, le chemin des Longs Sillons, qui serpente entre les murs à raisin et les jardins à vigne, est inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques.

A la fin du 19^e siècle, la production de chasselas à Thomery était à son apogée. Plus de 800 tonnes de raisin étaient expédiées à Paris chaque année. Les murs qui servaient à sa culture ont été partiellement conservés. Cette production intensive fit la richesse du village jusqu'à la seconde guerre mondiale, grâce à une culture de la vigne en treilles sur des murs parfaitement exposés et un procédé de conservation original, dit « à rafle fraîche ».

La dénomination « Longs Sillons » évoque l'aspect qu'avait le coteau avant la construction des murs : les parcelles étaient longues et très étroites (au 18^e siècle, une parcelle de 3 à 4 mètres de large s'appelait un « sillon » ou une « raie »).



Le chemin a longtemps connu une grande animation à la saison de la récolte du chasselas.





La région de Fontainebleau était une région viticole bien avant l'introduction du chasselas doré à Thomery. En effet, on cultivait la vigne le long des murs sud des jardins du château de Fontainebleau, et un pressoir avait été construit sous le règne de François I en 1530 à Samoreau.

Les premiers sarments de chasselas doré sont arrivés à Thomery en 1730, ils provenaient de la "treille du roi" à Fontainebleau.

Thomery fut choisie pour l'implantation des raisins de chasselas à cause de ses terrains alluvionnaires légers, bien drainés et faciles à travailler en toutes saisons. Le chasselas de Thomery est palissé le long de murs pour protéger les plants du froid et les faire mieux profiter de l'ensoleillement.

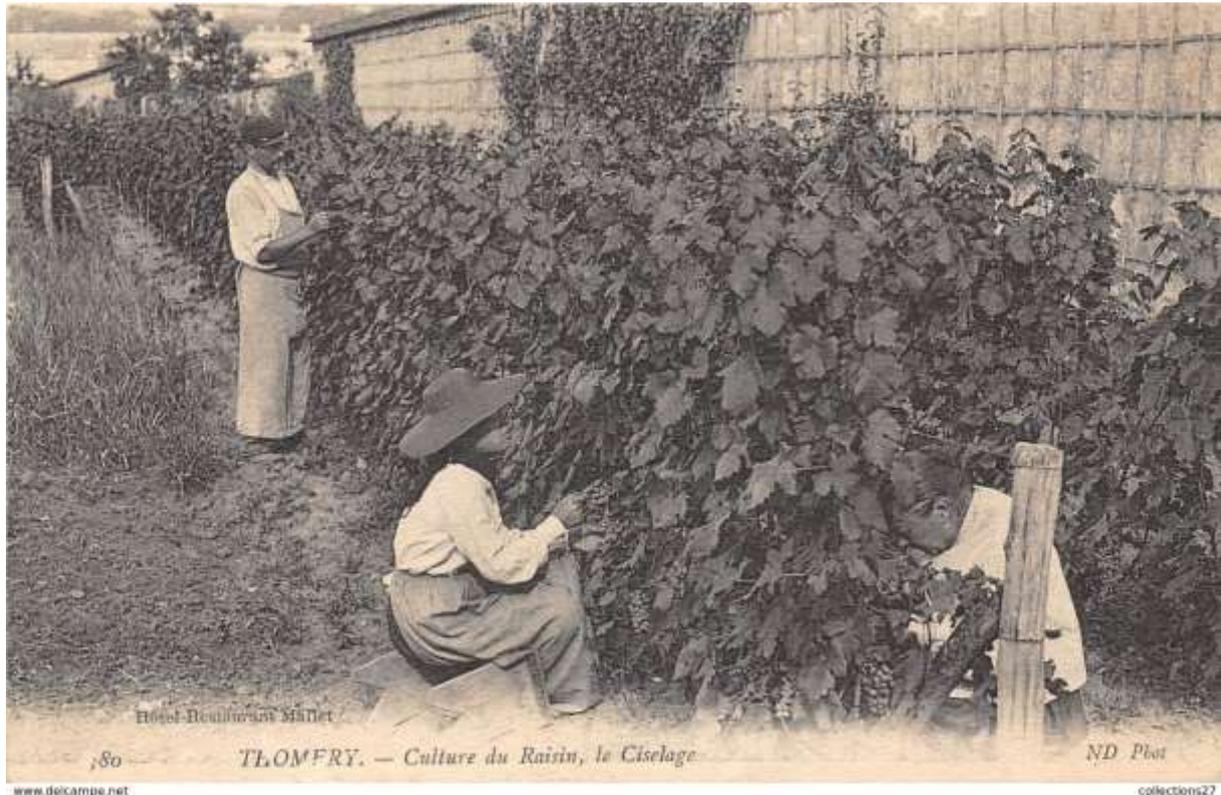
C'est François Charmeux qui construisit le premier mur à vigne de Thomery. Un célèbre chemin bordé de murs à vigne s'appelle "le chemin des longs sillons".

En 1850 on découvrit un procédé de conservation du raisin qui fit la réputation de la ville. Le raisin était conservé dans des "chambres à raisin" afin qu'il demeure aussi frais que possible, jusqu'au mois de mai certaines années. La chambre à raisin est une pièce fraîche (10° maximum), maintenue dans l'obscurité, à l'abri des courants d'air, où sont fixées sur des étagères inclinées et trouées, des petites bouteilles au goulot assez large contenant un ou deux sarments porteurs d'une ou deux grappes.

Le raisin mis en chambre nécessite des soins constants : il faut, en permanence enlever les grains pourris et brûler de temps en temps du soufre pour tuer les moisissures. Une chambre de

taille moyenne pouvait contenir 3000 bouteilles. Le raisin de Thomery s'exportait jusqu'à la cour de Russie. Dans beaucoup de familles bourgeoises parisiennes, les grands-mères offraient du chasselas doré à leurs petits enfants à Noël. Vers 1860, l'utilisation des serres de forçage permit la commercialisation de raisin frais dès le mois de mai. Le Phylloxéra, maladie de la vigne qui toucha de nombreux cépages à la fin du 19^{ème} siècle, n'atteignit pas les vignes de Thomery.

Quand la vente du raisin diminua, on diversifia les cultures au profit des pêches, des poires et des fraises. Le raisin de Thomery déclina peu à peu à cause de la concurrence facilitée par les moyens de transport modernes.













On a trouvé une grappe de chasselas le long d'un mur. Les grains étaient très bons, avec un petit goût de fraise !





Maison de Rosa Bonheur



