

Compléments d'info sur Flostoy : « La promenade ensorcelée »

La glace, hier et aujourd'hui...

La glacière du lieu-dit « La Caracole » à Bormenville.

A quelques centaines de mètres à l'ouest du hameau de Bormenville, à la jonction des chemins menant à Emeville, Barsy et Flostoy, se dresse depuis la fin du 18^e siècle, la glacière du château de Bormenville. Sa forme arrondie rappelant celle de la coquille de l'escargot (la *caracole* en wallon) lui a valu cette appellation.

Au 18^e siècle, dans la noblesse, il était de bon ton de déguster des sorbets.

Pour suivre cette mode lancée par la marquise de Pompadour, les châtelains fortunés faisaient creuser des glacières afin d'y conserver la glace hivernale. L'édifice se situait sur une partie élevée de terrain afin de le protéger de tout écoulement intrusif. *La Caracole* a été bâtie à la demande des propriétaires du château de Bormenville, situé en contrebas.

(Photo : Henri MEERT)





Elle est construite en pierre calcaire. Ses murs ont une épaisseur de 180 cm.

A sa base, le diamètre intérieur du dôme est de 250 cm, tandis que la hauteur intérieure au sol est de 400 cm.

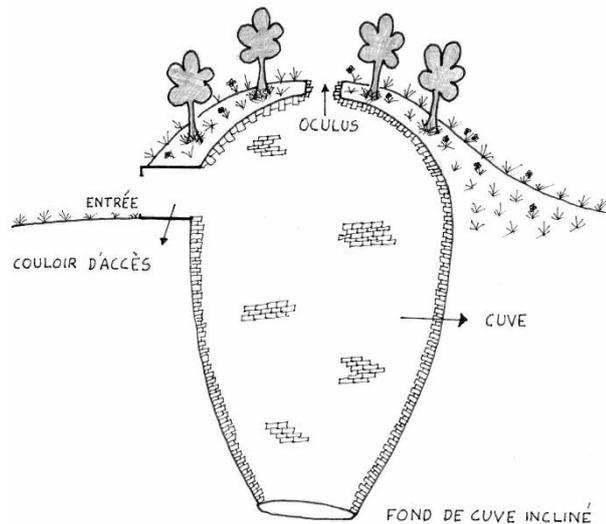
Sa profondeur avant le remblayage est inconnue.

Accès vers la sortie de la glacière.
(Photo : Henri MEERT)

Croquis de la glacière de Bormenville

Partie aérienne

Partie souterraine
supposée



(Croquis : Annie FONDER)

Le dôme, percé d'un oculus, était recouvert de terre et quelques arbres y ont été plantés. Ce procédé assurait à la glacière le maintien d'une température basse même en plein été.



L'oculus vu de l'intérieur (Photo : Henri MEERT)

La partie souterraine appelée « cuve » était généralement maçonnée et de forme conique ou ovoïde. Le fond était légèrement incliné afin de permettre à l'eau de fonte de s'évacuer.

Il était couvert d'un épais lit de paille. Certaines cuves étaient équipées d'un canal d'évacuation des fontes.

La glacière était remplie par l'extérieur via l'oculus situé au sommet de la voûte.

Le rôle de la glacière était d'abord de rafraîchir les boissons et de permettre la fabrication de crèmes glacées et de sorbets. Ensuite, elle a permis de conserver la glace destinée à un usage commun des occupants du château.



La glace était prélevée en la découpant à la scie, dans les douves du château de Bormenville et acheminée par des chariots attelés vers la glacière.

Château de Bormenville à l'époque de l'occupation par la famille de BERLAYMONT. (Carte postale)

Les plus gros morceaux étaient les meilleurs à condition qu'ils soient entassés avec le moins de vide possible. Ces vides étaient comblés par des glaçons plus petits ainsi que de la paille, des branchages ou des fougères afin de faciliter l'extraction des blocs de glace en fonction des besoins.

Quand la glacière était pleine, on étalait un bon lit de paille dans l'oculus.

Pour tenir la paille aussi serrée que possible, on la recouvrait de planches et de lourdes pierres.

La glacière était entièrement comblée sur une profondeur de 5 à 12 mètres. Aujourd'hui, à Bormenville, la partie souterraine a été remblayée de terre et de pierres.

Au 19^e siècle, le rôle des glacières a évolué et celles-ci ont permis la conservation des aliments. La cuve était alors remplie jusqu'au niveau du « plancher » (rez-du-sol) et les aliments étaient déposés sur la glace ou sur un plancher de bois recouvrant celle-ci. Une échelle en fer forgé permettait d'accéder à la glace au fur et à mesure de son prélèvement.

A la fin du 19^e siècle a commencé la fabrication de la glace artificielle, et, jusqu'à l'apparition des réfrigérateurs à la fin de la Seconde Guerre mondiale, la glace a été conservée dans ce type de glacière.

