

## Les conserves « Le Parfait »

Le Parfait est une marque de bocaux en verre, créée au début des années 1830 à Reims, par les ateliers des Verreries Mécaniques Champenoises, à une époque où la conserve en verre était une pratique très répandue. Durant toute la première moitié du 20e siècle, les ménagères sont incitées à faire des conserves. La confection de bocaux était durant les deux guerres mondiales un devoir national encouragé par les autorités et des cours sont organisés dans les communes. À l'époque, ses concurrents avaient pour nom « Le Meilleur » ou encore « Le Pratique »

Ces bocaux ont pour fonction intrinsèque la conservation des aliments. La technique de conservation est celle du traitement thermique ou de l'appertisation (du nom de son créateur : Nicolas Appert ). Dans les années 1930, le marché est très disputé entre les concurrents : "Le Meilleur", "Le Pratique", "Triumph"... à une période où les ménages, peu équipés en réfrigérateurs, adoptent massivement la pratique de la conserve familiale, aussi bien pour les fruits et légumes que pour les viandes et plats cuisinés.

Ces récipients sont entièrement en verre blanc, composés d'un bocal transparent à col et d'un couvercle en verre assujettis ensemble par deux montures, une charnière et un verrou en Inox ou fil de fer galvanisé qui provoque le serrage d'un joint en caoutchouc naturel.

Le Parfait a créé une gamme de bocaux, terrines, confituriers, stérilisateur tous disponibles dans différents formats, ainsi que des accessoires.

Le joint est une rondelle en caoutchouc orange avec une languette qui est comprimée entre le col du bocal et le couvercle, il s'utilise avec la gamme Le Parfait Super. Le dispositif en fil de fer qui fait le verrouillage peut être démonté facilement mais n'est pas détaillé par le fabricant. Il est conseillé de changer la rondelle systématiquement, elle peut aussi être remplacée sans démontage et à peu de frais.

