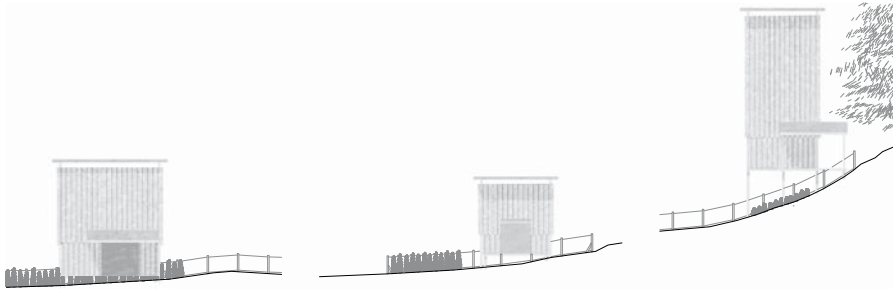
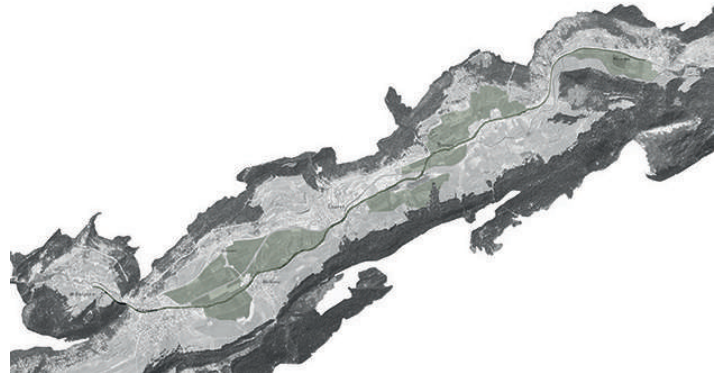


Trapsinthia

Réveil de l'identité artisanale du val
intemporalisé

Bolle-Reddat Guillaume
Bommelaer Yann

Groupe de suivi :
Bakker Marco
Ortelli Luca
Walliser Garrels Leentje
Hassler Arno



les séchoirs et le val, élévations ouest 1:500



un séchoir, coupe 1:100

«Lorsqu'était arrivée la mi-juillet, j'étais parti dans les champs récolter le fruit du travail entrepris quelques mois plus tôt. J'avais chevauché mon tracteur attelé de sa remorque, avais roulé jusqu'au champ que je venais d'acquérir et avais entamé la récolte. À la fin de la journée, j'avais emmené les fanes vertes aux reflets argentés à sécher. Les orages d'été avaient menacé sans éclater et j'avais continué ainsi jusqu'à ce que la totalité de la pousse annuelle eût été coupée.

Quelques semaines avaient passé depuis que j'avais récolté mes premières gerbes. Je les avais entreposées dans le séchoir légué par Dubied quand j'avais émis l'idée de reprendre une activité de la terre, quand j'avais pris la décision de quitter la dormance dans laquelle je me trouvais pour me mettre en action. Je le trouvais au milieu des champs. Aucune fondation profonde n'avait été coulée pour l'ancrer dans le sol. Vu de l'est, des pierres parsemées réceptionnaient l'ossature en bois ; entre chacune d'elles, un vide non dissimulé mesurant une trentaine de centimètres révélait la légèreté de l'ensemble. Il semblait flotter dans l'air, être sur le départ. Je me l'imaginai allant de village en village, voyageant dans le val, sans attache. Sans doute était-ce à cet instant que je revis d'autres séchoirs peuplant autrefois le plat de la vallée. Je ne saurais dire s'ils étaient exactement pareils mais ils avaient dû faire partie d'une même série, avoir des caractéristiques communes pour que ma mémoire involontaire fit résonner deux moments, un actuel et un ancien. Les pierres de soutènement avaient sollicité mon esprit non pas pour m'inspirer de simples visions d'autrefois mais pour mettre en lumière une vérité nouvelle.»

Après un siècle de clandestinité, le spiritueux interdit sort de son mutisme et revendique ses particularités. Une demande d'indication géographique est déposée par l'interprofession de l'absinthe, assurant son appartenance au Val-de-Travers et la perpétuation d'un produit diversifié de qualité.

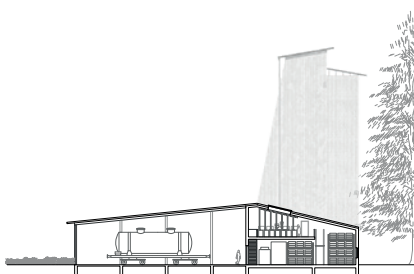
Récoltées au début de l'été, la grande absinthe et les autres variétés d'armoise sont assemblées en bouquets et entreposées sur les cadres des séchoirs disséminés à travers le val pendant plusieurs semaines, puis sont conditionnées et acheminées par voie ferroviaire dans les stocks de la distillerie, abritée par les pans calcaires du cirque de Saint-Sulpice.

Au sein de la fabrique, les producteurs amenuisent les réserves, incorporent les plantes dans les grands ventres de cuivre, ouvrent les vannes d'alcool, lancent le bain-marie et la distillation se met en marche. Des alambics sortent deux types de produit : une absinthe commune et identitaire exportée dans les bars et restaurants pour promouvoir la fée verte et de nombreuses absinthes distillées par chacun des producteurs, garantes de la diversité des saveurs de la bleue du val.

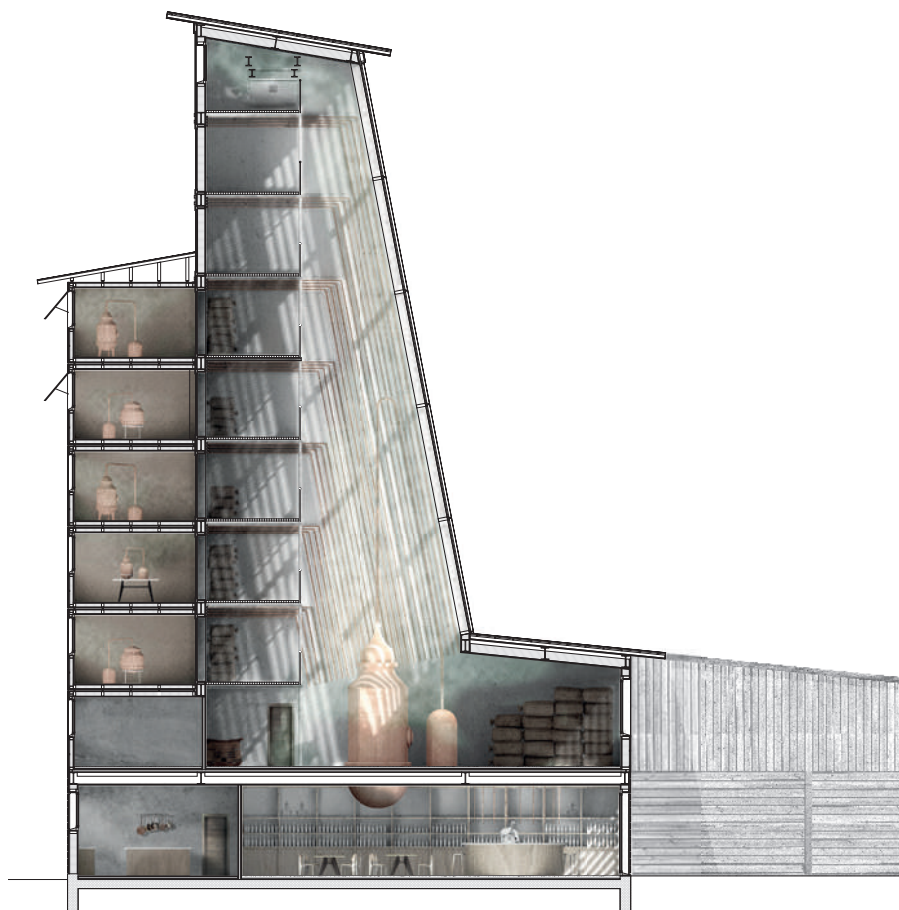
L'identité de la nouvelle absinthe est mise en espace par la construction de séchoirs et d'une distillerie, parties d'une même série dont les éléments se sont renseignés, informés, pour mieux se conjuguer, pour se décliner ; dans le val intemporalisé.



le circuit, coupe 1:1'000



l'emouteillage, coupe 1:1'000



la distillerie, coupe 1:250

«Au milieu des sacs empilés les uns sur les autres, siégeait l'alambic que j'avais récupéré. Il attendait avec impatience d'être remis en fonctionnement après l'oubli dans lequel il était tombé. Habillé d'une chemise en bois, il avait une capacité de deux cents litres. Il était idéal pour la recette reçue. Un chapiteau de forme traditionnelle couronnait la cuve dans laquelle j'avais versé les plantes macérées depuis la veille dans l'alcool. J'ajoutai l'eau et mis à chauffer l'alambic.

Après deux heures, il était amené à la bonne température : les premières vapeurs s'échappaient de la cucurbite, effleuraient les formes galbées du chapiteau, se glissaient dans le col de cygne, continuaient leur ascension, et redescendaient, passaient dans les serpentins immergés dans l'eau d'un bassin placé en contrebas, condensaient. La recette suivie privilégiait qu'aucun élément ne fût rehaussé, qu'aucune saveur ne primât sur l'ensemble mais qu'à l'intérieur du spiritueux tout eut été mis en valeur et en accord simultané. Servie par la mémoire des papilles, elle avait su s'améliorer, s'affiner, se bonifier au fil du temps ; analyser, comprendre et restituer les parfums typiques de la vallée. Pour lui donner sa couleur et son goût si particuliers, je devais sélectionner des herbes de bonne qualité. Les bons résultats ne s'obtenaient qu'avec les meilleurs ingrédients.

Comme les plantes macérées ayant teinté le distillat qui avait lui-même teinté par après son limpide alter ego, une image était comprise différemment par divers observateurs, non pas sur le plan de la dénotation, mais de la connotation : les différentes expériences coloraient la compréhension, voire l'image elle-même.»