

Neuchâtel, Le 23 août 2022

Un nouveau catalogue du Jardin botanique de Neuchâtel pour présenter sa collection d'objets autour du liège

Le Jardin botanique de Neuchâtel conserve en ses murs des collections d'objets ethnobotaniques originales et insolites. Celle qui est dévoilée dans ce quatrième volume de la série « Trésors des collections » ne déroge pas à la règle. Intitulé « De l'arbre à la bouteille », ce catalogue conte une partie oubliée de l'histoire du vin qui préside aux destinées de la dive bouteille. De page en page, le récit cherche à percer les mystères de ce matériau naturel qu'est le liège, affirmant, sans pousser le bouchon trop loin, qu'il a révolutionné le transport des boissons fermentées dès le 18^e siècle.

Bouteille, bouchon et tire-bouchon !

Le liège a ceci d'unique qu'il se comprime facilement avant de retrouver sa forme première. Enfoncé dans un goulot, il se plaque contre la paroi de ce dernier en le fermant hermétiquement, tout en assurant un échange gazeux entre l'intérieur de la bouteille et l'air ambiant. Mais voilà, puisqu'il colmate si bien l'entrée d'une bouteille, il a fallu inventer un outil qui lui était entièrement consacré : le tire-bouchon !

Une matière « High tech »

Cet opus, présenté aujourd'hui aux Caves de la Ville de Neuchâtel, ne se contente pas de décrire tout ce que le liège à apporter au vin, il décrit surtout, dans les deux premiers chapitres, l'histoire de la culture du chêne-liège, de l'extraction de son écorce précieuse et de sa mise en usinage. On découvre ainsi le caractère « High tech » du liège, souple, léger, presque ignifuge et aux propriétés antibactériennes qui en font un matériau d'excellence dans de nombreux domaines dont ceux de la chirurgie et de l'aéronautique.

La subéraie, un milieu résilient

A l'heure où des forêts brûlent dans de nombreuses régions d'Europe, le Portugal, également touché par les feux de forêt, met en place des plans d'action pour lutter contre cette problématique. Dans cette optique, le chêne-liège est devenu l'arbre prioritaire à favoriser car non seulement il se protège du feu grâce à son liège, mais il permet à un écosystème agro-pastoral à haute biodiversité, le « montado » (ou subéraie en

français) de se maintenir et se développer. Comme le liège est considéré comme un stock de carbone et que la culture du chêne-liège est durable (la durée de vie moyenne des chênes producteurs de liège est de deux siècles), travailler le liège est perçu comme un métier à haut potentiel de développement.

La collection d'outils

Ce qui consacre la valeur de la collection des outils du liège présentés dans le catalogue n'est pas le nombre d'objets mais leur complémentarité, permettant de comprendre l'importance d'une culture séculière. De la hache de levée au tire-bouchon Charles de Gaulle, en passant par certains outils au nom portugais tels que la « faciadeira » ou la « raspadeira », ce livre est un hymne au liège qui ravira tous les but-tappœnophiles et autres pomelkophiles pour qui la culture de la vigne ne saurait omettre celle du chêne-liège.

Richard J., B. Mulhauser & G. Pocetti (2022). De l'arbre à la bouteille. La collection des outils du liège. Trésors des collections du Jardin botanique de Neuchâtel 4 : 112 pages. ISBN 978-2-9700430-9-6. En vente (15 francs) à la villa du Jardin botanique.

Jardin botanique de Neuchâtel

Renseignements complémentaires :

Blaise Mulhauser, directeur, 032 717 82 91

