

Torrée



Scènes de torrée (© Fonds Fernand Perret/Département audiovisuel de la Bibliothèque de la Ville de La Chaux-de-Fonds)

Le saucisson neuchâtelois constitue l'ingrédient-roi d'une authentique torrée. Au bénéfice d'une journée ensoleillée, il sera emballé dans du chou et du papier de boucherie, une feuille de journal ou même de l'aluminium. Cuit dans la braise d'un feu placé en bordure de forêt, il s'accompagne de patates, salades, pain et autres douceurs... Avec en prime un petit verre de vin et une pointe de moutarde pour rehausser les saveurs ! Cette coutume propre à tous les Neuchâtelois, aujourd'hui synonyme de journée conviviale en famille ou entre amis, se serait développée en marge de la pratique du défrichage. Les paysans chargés de préserver les pâturages de l'avancée de la forêt organisaient en effet chaque année une coupe de bois destinée à entretenir leur domaine, emportant un saucisson pour le cuire dans le grand feu né des déchets de la coupe. Si sa fonction utilitaire a disparu au profit des loisirs, ses adeptes n'en gardent pas moins un rapport à la nature particulier, prenant soin de ramasser leurs déchets et de choisir un emplacement adéquat. Les gardes-forestiers recommandent à cet égard de choisir un endroit dégagé, éloigné des jeunes arbres, et de délimiter le foyer avec des pierres. La pratique est devenue si populaire et emblématique pour la région que la Ville du Locle accueille chaque année ses nouveaux habitants par une grande torrée, sensibilisant ainsi dès son arrivée le nouveau citoyen au fort attachement identitaire qu'elle suscite.

Autres dénominations	La torée
Localisation	NE, JU, BE
Domaines	Pratiques sociales Nature et univers
Version	juin 2018
Auteure	Fanny Richard

Lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradiziuns vivas



La liste des traditions vivantes en Suisse vise à sensibiliser le public aux pratiques culturelles et à leur transmission. Elle se base sur la Convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. La liste est élaborée et actualisée en collaboration avec les services culturels cantonaux.

Un projet de :



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
Office fédéral de la culture OFC

Pratiquée dans tout l'Arc jurassien bien que son cœur se situe dans le canton de Neuchâtel, la torrée est plus particulièrement une spécialité du « haut » de Neuchâtel : au Locle, à La Chaux-de-Fonds et surtout les villages et pâturages aux alentours.

Autrefois les paysans étaient les seuls détenteurs de cette pratique, mais celle-ci s'est étendue à d'autres adeptes et concerne aujourd'hui aussi bien les agriculteurs, les bûcherons et les villageois qu'un grand nombre de citadins. Elle est cependant pratiquée de manière un peu différente selon les personnes. Aujourd'hui, les habitants du canton de Neuchâtel et de l'Arc jurassien s'y adonnent la plupart du temps en groupe, en famille ou avec des amis, mais aussi dans le cadre d'une société ou du travail. Le nombre de pratiquants est très difficile à évaluer puisque c'est une activité plutôt diffuse. A titre d'exemple, entre 700 et 800 véhicules étaient recensés lors d'une belle journée d'automne sur le chemin du Communal de la Sagne, qui mesure approximativement 5 kilomètres. Cet endroit est en effet très apprécié pour se réunir autour d'une torrée, surtout par les personnes venant de La Chaux-de-Fonds et du Locle.

Cuire ensemble, sur et sous un feu de bois

Moment de détente par excellence, la torrée se déroule en général la journée, depuis la fin de matinée et parfois jusqu'au soir. Il s'agit alors principalement d'y déguster le saucisson neuchâtelois cuit dans la braise, mais aussi de profiter d'une belle journée de congé de façon conviviale.

La première étape après l'arrivée sur les lieux consiste à aller chercher du bois, tâche effectuée environ 1h30 avant de mettre les saucissons sous la braise. Le bois ramassé est entreposé par terre ou sur des tas de branches laissés près des troncs d'arbres après une coupe de bois. Le feu est ensuite allumé et l'apéritif – en général du vin blanc de Neuchâtel – servi en attendant que tous les participants arrivent. Dans certaines familles, les enfants cuisent pendant ce temps – sous la surveillance et avec l'aide d'adultes – des cervelas, fendus en quatre aux extrémités, piqués au bout d'une baguette et tendus au-dessus du feu pour les griller.

Lorsque le feu s'est transformé en brasier, la braise est écartée avec un gros bâton et les saucissons neuchâtelois y sont introduits assez profondément pour être complètement recouverts, parfois accompagnés de pommes de terre emballées dans du papier d'aluminium. Le temps de cuisson varie entre 20 minutes et 1h15 environ, selon l'importance du feu, la pré-

sence ou non du vent qui attise les braises, la manière de mettre les saucissons dans le feu et le type d'emballage. Ce dernier se révèle important pour les participants car il influence la cuisson de la viande. Traditionnellement, l'emballage est en effet effectué dans du chou (ou plus rarement du poireau), du papier de boucherie (papier gras) et du papier journal, le tout bien ficelé et parfois trempé dans l'eau. Aujourd'hui, le papier journal est parfois remplacé par du papier d'aluminium, ce qui permet aussi de supprimer le papier de boucherie, le chou étant facultatif pour chacune des méthodes. En termes de cuisson, l'aluminium grille par exemple le saucisson plus qu'il ne le cuit et le rend plus sec que le papier journal, qui permet d'obtenir un saucisson plus juteux.

Une fois le temps de cuisson prévu écoulé, un saucisson est sorti du feu afin que sa cuisson puisse être vérifiée. Si celle-ci est bonne, tous les saucissons et les pommes-de-terre – qui ont été comptés préalablement – sont ramassés, déballés, découpés puis savourés, traditionnellement avec les doigts, accompagnés de pain, de moutarde, de vin rouge, et éventuellement de salades ou d'autres crudités. Certains accompagnent enfin la viande de chips, de pain et de vin de Neuchâtel, rouge de préférence. Ils prévoient des couvertures pour s'asseoir, des assiettes et des couverts, de la moutarde pour les saucissons, éventuellement une serpe, etc.

Un dessert, qui peut être cuit ou grillé sur le feu, complète parfois le repas. Selon les goûts, on choisit des bananes au chocolat, des pommes ou de la pâte feuilletée (au bout de la baguette utilisée précédemment pour les cervelas).

Choisir une date et un lieu

Pour choisir une date à laquelle organiser une torrée, les participants s'assurent tout d'abord qu'il va faire beau avant d'acheter l'ingrédient principal de l'événement, le saucisson neuchâtelois. Quant au lieu, il faut ici noter que selon l'article 699 du Code Civil suisse, l'accès à la forêt est libre – une particularité unique en Europe qui permet ainsi l'organisation des torrées. S'il n'est pas forcément lié à la pratique même de la torrée, il existe néanmoins un fort attachement identitaire de la part des habitants de la région aux pâturages boisés dans lesquels cette dernière se déroule. Selon un garde-forestier de la région, pour choisir un endroit convenable : « il faut un endroit dégagé, éloigné des jeunes arbres et délimiter le foyer avec des pierres, mais il est souvent plus facile et sûr de faire une torrée sur un emplacement déjà existant, car un emplacement mal choisi peut faire des dégâts ».

Certaines communes mettent à disposition ces endroits et y construisent également des refuges, très appréciés des sociétés locales qui peuvent ainsi fixer une date et maintenir l'événement même si le temps n'est pas favorable.

Entre sorties familiales et torrée géante

La connaissance et la pratique de la torrée se transmettent principalement dans les familles puisque c'est majoritairement dans ce cadre-là qu'elle se déroule. Les écoles pratiquent également la torrée mais lui préfèrent actuellement de simples grillades, plus faciles à organiser.

La Ville du Locle participe activement à la transmission de cette tradition puisqu'elle accueille tous ses nouveaux habitants par une torrée, organisée chaque année. Chaque nouveau citoyen du Locle est ainsi initié à cette pratique et sensibilisé par la même occasion au fort attachement identitaire des Loclois pour cette activité.

Une « torrée géante » a par ailleurs été organisée en 2011 dans le cadre de l'année internationale de la forêt au Communal de la Sagne par le Service de la faune, des forêts et de la nature en partenariat avec six associations forestières du canton de Neuchâtel, dans le but de réunir pas moins de 2'000 personnes inscrites au préalable.

Origines de la tradition vivante

Il est très difficile de dater les débuts de la torrée car il n'en existe pas de traces écrites avant 1959 selon le Dictionnaire Suisse Romand de Knecht et Thibault. Les personnes actuellement âgées se souviennent toutefois de l'avoir pratiquée dans leur enfance déjà, ce qui plaide pour une origine plus ancienne. Selon un habitant du Locle, la torrée se serait d'ailleurs développée dans un contexte agricole et forestier, alors que les paysans devaient préserver les pâturages de l'avancée de la forêt. Chaque année à l'automne, ils faisaient ainsi une coupe de bois pour entretenir et nettoyer leur domaine. Si ce travail n'était pas effectué, la forêt gagnait du terrain, favorisée par l'humidité emprisonnée par les branches laissées à terre.

Lors de ces nettoyages, les paysans s'éloignaient parfois sensiblement de leur domicile et emportaient pour leur casse-croûte un saucisson – emballé dans du chou, puis dans du journal – qui était souvent fabriqué par leurs soins avec les porcs du domaine. Pour le repas de midi, ils faisaient donc un grand feu avec les déchets de bois qui n'étaient pas récupé-

rables pour y cuire leur saucisson. Pour ne pas endommager le pâturage, ces feux étaient allumés au pied des troncs coupés. Le lendemain, les paysans cuisaient des pommes-de-terre dans la cendre encore chaude du feu allumé la veille. La pratique de la torrée s'insérait donc dans le contexte du défrichage en tant qu'élément utilitaire jusqu'à ce que les agriculteurs se regroupent en corporations sur des terrains d'environ 200 hectares, et qu'ils ne mettent un terme à ce mode de fonctionnement.

La notion de loisir n'est en effet entrée dans les mœurs qu'après la Première Guerre mondiale, tout simplement parce que les gens ne disposaient auparavant pas d'assez de temps libre. Il semble que la torrée ait donc commencé à se développer aux alentours des années 1920, pour ensuite évoluer progressivement. Des nouveautés, s'éloignant de ce que les amateurs de torrée considèrent comme authentique, furent introduites, telles que l'utilisation du papier d'aluminium pour emballer le saucisson. Les neuchâtelois donnent par ailleurs parfois le nom de torrée à des grillades pratiquées dans la nature. L'arrivée des véhicules à moteur a modifié également les habitudes, puisqu'elle a permis le transport de tout un type de matériel – vaisselle, salades, table et chaises – dont les gens se passaient auparavant, augmentant ainsi considérablement leur confort, à l'origine très spartiate. La fonction utilitaire de la torrée a donc presque complètement disparu pour laisser la place à la fonction sociale ou de loisir. Le rapport à la nature reste par contre un élément important pour les détenteurs, qui prennent en général grand soin de ramasser les déchets qu'ils pourraient laisser derrière eux.

Traditions vivantes similaires : de la torrée jurassienne à la Pachamanca péruvienne

La torrée est pratiquée également dans le canton du Jura et dans certaines localités du Jura bernois. Durant les « dépouilles » – le terme jurassien qui désigne la défriche – effectuées à chaque printemps, une vente de bois communale appelée « les gaubes » est en effet organisée. A la fin de cet événement, la Commune offre vin rouge et saucisses aux habitants. Celles-ci sont emballées avec des bourgeons de sapin et des oignons dans du papier gras de boucher (parfois remplacé aujourd'hui par le papier d'aluminium) et du papier journal.

Selon un journaliste jurassien, un type de tradition similaire à la torrée et appelée « Pachamanca », est par ailleurs encore pratiquée aujourd'hui dans les Andes péruviennes. Il s'agit de creuser un trou d'un mètre de diamètre et de cinquante centimètres de

profondeur dans le sol, d'allumer un feu et d'y déposer une couche de galets lorsqu'il y a de la braise. Les pierres sont ensuite recouvertes de sacs de jute sur lesquels sont disposés des morceaux de viande qui sont cuits ainsi pendant plus de deux heures.

Mesures de sauvegarde

La torrée est une tradition qui reste bien ancrée dans les habitudes des habitants de la région et aucune raison particulière ne semble pour le moment menacer sa pérennité. En l'inscrivant sur la liste du patrimoine culturel immatériel du canton, les porteurs souhaitent néanmoins renforcer ce statut et par la même occasion faire connaître cette pratique à laquelle ils sont fortement attachés.

Remerciements

La réalisation de ce dossier n'aurait pu être possible sans l'aimable collaboration de : Hugo Guillaume-Gentil et Patrick Pointaire, étudiants à l'Institut d'ethnologie de l'Université de Neuchâtel ; Clara Gregori et Hubert Cortat, Département Audiovisuel de la Bibliothèque de la Ville de La Chaux-de-Fonds. Qu'ils en soient chaleureusement remerciés.

Informations

[Base de données lexicographiques panfrancophone, 2011](#)

Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture (Ed.) : Plan de gestion intégrée pour le site pilote du Communal de La Sagne. Neuchâtel, 2008

Valérie Miéville-Ott, Vincent Barbezat : Perceptions du pâturage boisé. Résultats d'un sondage effectué au Communal de La Sagne NE. 2008

William Pierrehumbert : Dictionnaire historique du parler neuchâtelois et suisse romand. Neuchâtel, 2008

André Thibault : Dictionnaire suisse romand. Particularités lexicales du français contemporain. Ed. Pierre Knecht. Carouge-Genève, 2004

Contact

[Hugo Guillaume-Gentil](#)

[Patrick Pointaire](#)