

Absinthe

Le goût de la permission

Le 1^{er} mars 2005, la Fée Verte est sortie des limbes de la clandestinité dans laquelle la loi fédérale de 1910 l'avait reléguée. Un an plus tard, contraint à cette rédemption annoncée, le Val-de-Travers, berceau de l'absinthe et des fées, goûte aux subtils arômes de la légalité, clair distillat où les appréciations se mitigent sans se troubler vraiment.

L'an passé, la fête de l'indépendance neuchâteloise du 1er Mars fut doublée, au Val-de-Travers, par la célébration de la légalisation de l'absinthe, prohibée durant 95 ans. Enjeu économique d'importance pour la région, la «Libération de la Fée verte» doit permettre à l'absinthe vallonnaise de reconquérir son titre sur le marché européen tout en assurant un développement touristique considérable.

On parla d'un «Centre universel de l'Absinthe», le Conseil d'Etat vint troubler sa Bleue devant les caméras de télévision et dans la foulée, l'EPFL fut chargée d'une étude sur le potentiel touristique de l'absinthe au Val-de-Travers.

Douze mois et sept concessions plus tard, la donne a changé la

pratique, mais une certaine méfiance demeure, résidu d'un siècle de clandestinité.

Julien Spacio, secrétaire de l'Association Région Val-de-Travers, voit très positivement ces demandes de concessions: «Il ne faut pas oublier qu'au 1^{er} mars 2005, à l'exception de Claude-Alain Bugnon, pas un ancien clandestin n'avait osé se manifester. Je craignais qu'ils restent dans la clandestinité et que l'essor escompté ne se fasse pas. Finalement, ils se sont décidés».

L'ESPRIT D'ENTREPRISE

En tout, ce sont donc 12 ou 13 distillateurs qui produisent entre 120'000 et 150'000 litres d'absinthe par an. Seul distillateur industriel, Yves Kübler produit 80% de l'absinthe du Val-de-Travers, suivi de Claude-Alain Bugnon: «En un an, j'ai mis au point deux produits (La Clandestine, 53% de volume, et La Capricieuse, 72%); j'ai fait un site internet, trouvé un distributeur suisse et ouvert mon marché à l'Allemagne et à la France!»

Qui dit mieux? «Ce qui manque ici, ce sont des distillateurs qui ont l'esprit d'entreprise comme Kübler et Bugnon, reconnaît Julien Spacio. «C'est normal, on a accordé des patentes à des distillateurs pour qui c'est un revenu accessoire, on ne peut donc pas attendre qu'ils développent un 'esprit d'entreprise'. Mais je compte sur les jeunes! Et

puis en fonction du développement du marché, deux autres patentes sont encore disponibles».

«ON VEUT DE LA VRAIE!»

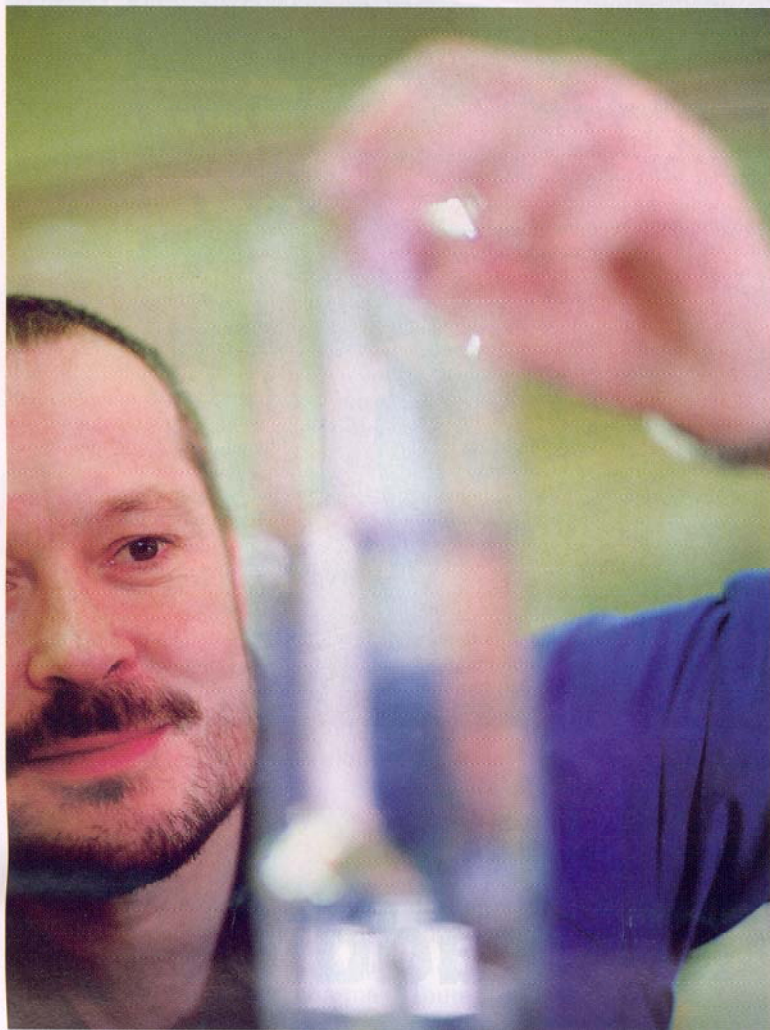
Mais l'esprit d'entreprise n'a pas d'âge. A 67 ans, François Benzençon, distributeur de boissons à Fleurier, projette d'ouvrir, dans sa distillerie de Môtiers, un espace de dégustation où il pourra exposer quelques pièces de sa collection privée: «Cela fait quarante ans que je collectionne des objets anciens retraçant l'histoire de l'absinthe dans le but de les montrer un jour. En avril, je vais ouvrir 'L'Absintherie du Père François'. Ça me fait très plaisir de pouvoir faire venir des visiteurs au Vallon. On en a besoin. Mais pas question d'accueillir des visiteurs sans distiller: les gens veulent sentir, voir, humer!»

Concurrence oblige, les autres producteurs accrochent des enseignes, placardent des affiches et ouvrent grandes leurs portes aux visiteurs. Au risque de s'entendre demander si c'est de «la vraie»! Comme Claude-Alain Bugnon qui depuis la légalisation constate que les gens ont été convaincus que l'absinthe légalisée n'est pas de la «vraie», qu'il s'agit d'une vague imitation.

Déplorant de plus que cette «vraie» ne soit pas proposée dans «tous les bistrotts neuchâtelois», Julien Spacio fait écho à Claude-Alain Bugnon: «La légalisation a été complète et il

Après le contrôle à la distillerie La Valote de Môtiers, Serge Pellegrini, préposé à la Régie des alcools, boit volontiers une Bleue en compagnie de Willy Bovet.





faut bien insister sur ce point: 'complète!' Ce qui veut dire que les anciens clandestins sont venus avec leur recette, et qu'ils distillent la même absinthe qu'ils distillaient avant la légalisation. C'est fondamental: la composante principale de ces recettes, soit la grande et/ou la petite absinthe, provient du Val-de-Travers. C'est le lien avec le terroir».

JOIES DE LA TRANSGRESSION

«On pourrait faire mieux et j'encourage les agriculteurs de la région à se mettre à cultiver l'absinthe, la menthe, le fenouil, la mélisse, ajoute Julien Spacio. Avant 1910, le Val-de-Travers cultivait 500'000 m² d'absinthe! On imagine à peine! 119 familles vivaient de cette production. Aujourd'hui, 5000 m² suffisent à

alimenter la production! Après l'interdit, tout cela a périclité, les distillateurs ont été contraints d'acheter leurs plantes en pharmacie, mais l'on pourrait très bien se réapproprier le marché plutôt que d'importer». Mais la légalisation ne changera rien aux joies de la transgression. Pour Jean-François Solange, musicien professionnel de Buttes, le mythe s'est estompé: «La plupart des gens du Vallon continueront d'acheter leur litre au clandestin, comme autrefois. Moi, je n'irai jamais acheter mon absinthe dans un supermarché; ça, c'est bon pour les touristes!» admet-il en éclatant de rire. «Et puis, il n'y a pas photo, le litre d'absinthe clandestin coûte entre 35 et... 45 francs selon le fournisseur. Ça fait quand même moins cher que l'absinthe légalisée!»

L'ABSINTHE REND FOU

Bien que réel dans le quotidien du Vallon, le mythe, le folklore de l'interdit agace Laurence Vaucher, conservatrice du musée régional de Môtiers qui, par boutade, prétend que l'absinthe rend fou: «En réalité, je suis une iconoclaste de l'absinthe par pure jalousie: les gens qui viennent visiter le musée ne veulent voir qu'une chose: la salle de l'absinthe! Ils sont dans un état d'esprit d'extrême curiosité pour cela. L'histoire industrielle du Val-de-Travers, si riche pourtant, ne les intéresse pas. L'intérêt va au produit défendu».

«L'absinthe est devenue un filon à exploiter: il se publie d'innombrables livres sur l'absinthe, mais le discours est toujours le même. On reste dans le mythe, dans la légende. Pas la moindre recherche anthropologique. En plus, les auteurs se mangent le nez! Vous mettez par-dessus les collectionneurs qui veulent tous ouvrir leur 'musée' et les brocanteurs qui font monter les prix de la moindre cuillère et vous comprendrez pourquoi l'absinthe rend fou».

LA ROUTE DE L'ABSINTHE

Peut-être, mais au «Soyons un peu fous!» de Julien Spacio qui osait imaginer un «Centre universel de l'Absinthe» susceptible de faire venir 200'000 visiteurs par an dans le Val-de-Travers, l'état des finances publiques a répondu: «Soyez un peu sage!» Il reste néanmoins un projet en voie de réalisation: une «Route de l'Absinthe» transfrontalière qui, dès le printemps 2006, permettra de parcourir les sites les plus intéressants du Val-de-Travers et du Haut-Doubs. Savoir si le «label absinthe» aura l'impact escompté? «Pour l'instant, précise Laurence Vaucher, quand je parle du Val-de-Travers, je me suis aperçue que les Suisses connaissent finalement beaucoup plus l'exposition *Môtiers Art en plein Air* que l'absinthe».

///

Texte et photos:
André Girard

Claude-Alain Bugnon dans sa distillerie de Couvet: le premier clandestin à avoir demandé une patente fédérale.