

L'illustré

Par Isabelle Jaccaud Photos François Busson

A détacher

Miniguide

Cuisine

L'absinthe

Boisson mythique, la fée verte, originaire du Val-de-Travers, revit aujourd'hui grâce à la passion d'un distillateur de la région.

Dans le vallon de la fée verte

«**A**près s'être fait ramasser le champagne par la France, il fallait réagir vite», lance Yves Kübler, arrière-petit-fils du fondateur de la marque éponyme, qui produisait lui-même déjà de l'absinthe. «L'absinthe, née en Suisse, dans le Val-de-Travers, ne pouvait pas disparaître sous la pression étrangère.» En 2001, Yves Kübler sort donc pour la première fois la fée verte de la clandestinité avec un nouvel extrait conforme à la législation suisse et européenne.

Le temps de la prohibition

À la fin du XVIII^e siècle, un médecin découvre un élixir soulageant les maux d'estomac et le colporte de village en village avant de vendre la recette à deux sœurs de Couvet, dans le Val-de-Travers. Celles-ci commercialisent l'élixir à petite échelle, puis Louis Pernod, distillateur du même village, le développe pour la première fois à un niveau industriel. En 1910, quarante cultivateurs produisent de l'absinthe dans le vallon lorsque le couperet de la prohibition tombe. L'absinthe entre dans la clandestinité et devient la fée verte: fée par son aspect magique – on n'en fabrique plus légalement, mais les réserves ne se tarissent jamais –, verte par sa couleur, avant l'adjonction d'eau.

Fabrication selon la tradition

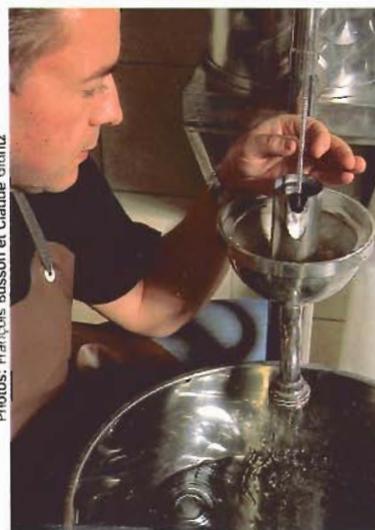
L'extrait d'absinthe ne compte pas moins de neuf plantes dans sa composition (grande absinthe ou armoise, anis, mélisse, coriandre, menthe, fenouil, etc.). Pendant la prohibition, les producteurs clandestins se renflouent discrètement en Allemagne et en Pologne. Désormais, avec l'extrait légal, c'est une variété endémique qui



Yves Kübler procède au mélange des plantes entrant dans la préparation du breuvage. La nouvelle législation permet d'utiliser une variété endémique d'absinthe, signe de qualité du produit.



Armoise, anis étoilé, fenouil, coriandre, menthe, mélisse... Le bouquet végétal nécessaire à la production de la fée verte se compose de neuf plantes.

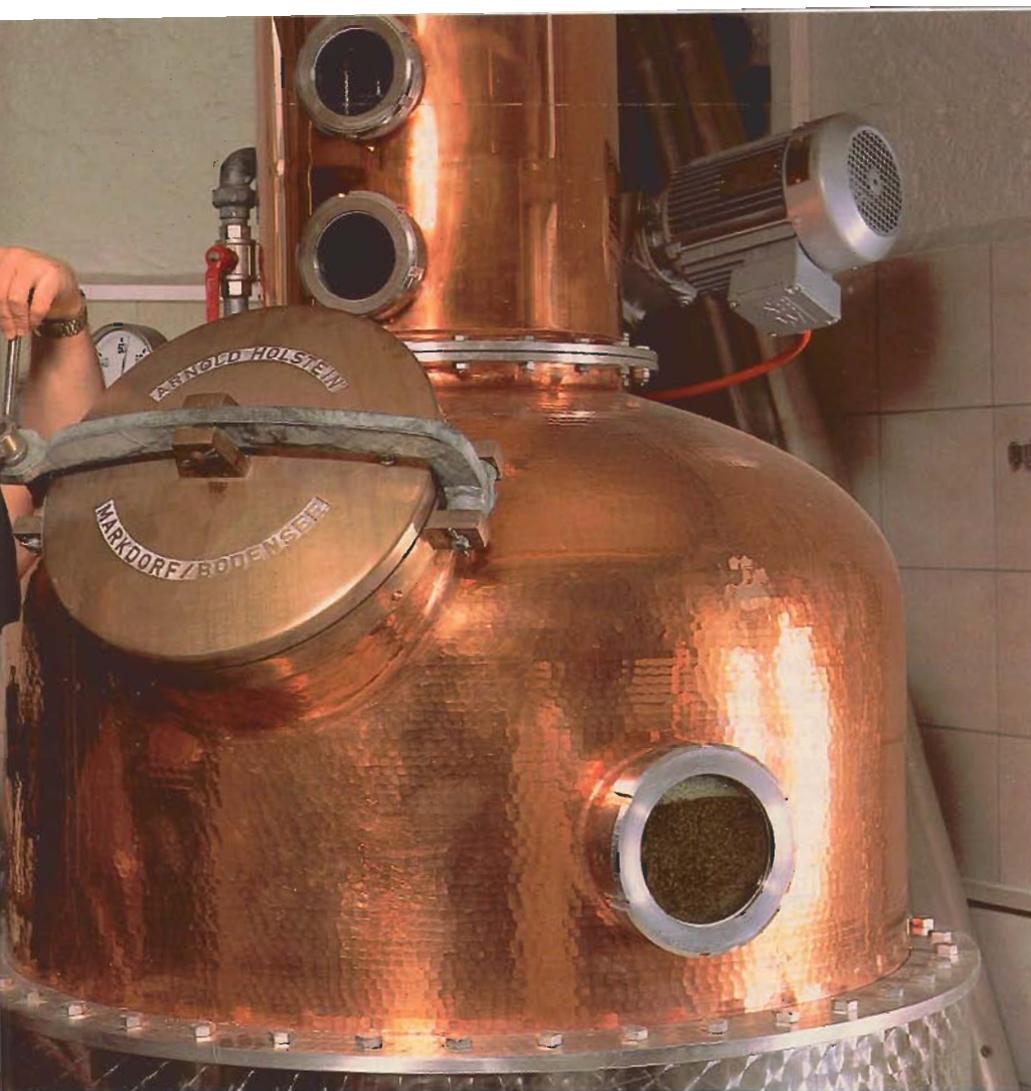


L'eau-de-vie sortant de l'alambic tire à 80° C. Pour la rendre consommable, il faut encore la couper avec de l'eau déminéralisée, la filtrer et la mettre en cuve quelque temps afin d'abaisser son taux d'alcool.



est utilisée, gage de typicité pour le produit – quatre cultivateurs de la région en sont d'ailleurs à leur deuxième récolte d'absinthe. «C'est une qualité supplémentaire indéniable au niveau du goût. Une des raisons pour lesquelles notre extrait d'absinthe se place très bien dans les dégustations à l'aveugle, confronté aux autres absinthes, malgré que celles-ci soient davantage alcoolisées.» En effet, d'après la loi, Yves Kübler ne peut pas tirer ses extraits d'absinthe à plus de 45%, sauf pour l'exportation. «L'extrait d'absinthe nécessiterait davantage d'alcool (50 à 55%) pour permettre aux arômes de mieux se développer et obtenir un produit encore plus élégant. On peut encore évoluer.»

Son mélange de plantes composé, le distillateur du Val-de-Travers le chauffe dans de l'alcool de bouche à 96° C et de l'eau, puis laisse macérer le tout pendant vingt-quatre heures pour en extraire les huiles essentielles. Ensuite, c'est un alambic rutilant qui entre en scène. Le liquide, chauffé, se transforme en vapeur, suit les méandres de l'alambic, passe à travers une colonne de refroidissement et ressort sous la forme d'une



eau-de-vie à 80° C. Inconsommable car trop concentrée, elle est coupée avec de l'eau déminéralisée, filtrée, puis mise en cuve où elle repose, le temps qu'elle s'évente et que l'alcool s'évapore légèrement.

Un aspect trouble

L'absinthe se boit en apéritif, suivant la règle de cinq volumes d'eau pour un volume d'alcool. L'adjonction d'eau provoque un aspect trouble caractéristique. Il s'agit d'un processus moléculaire, où les huiles essentielles d'anis sont précipitées dans l'eau, surtout si elle est fraîche.

Les cuillères à sucre

Avant 1910, l'extrait comptait un pourcentage élevé d'absinthe et avait un goût très amer, en vogue à l'époque. Le rituel de la cuillère et du sucre que l'on mettait à fondre au-dessus du verre s'explique donc par cette amertume qui a disparu au fil des années, avec l'évolution de la recette et des goûts.

Précurseur du pastis

Avec la prohibition de l'absinthe, en Suisse comme en France, les

consommateurs cherchaient un autre apéritif anisé. Pour combler ce manque, les distillateurs français ont créé, à la fin des années trente, le... pastis.

Les adresses

La distillerie Blackmint, dirigée par Yves Kübler, à Môtiers, dans le Val-de-Travers, ne pratique pas la vente directe. Son site internet, en revanche, donne en détail, canton par canton, tous les points de vente, notamment les magasins Merkur et Globus. A découvrir sous www.blackmint.ch.

Le prix d'une bouteille de 100 cl varie de 49 à 56 fr. suivant la localisation du magasin.

Pourquoi est-elle légale?

La teneur en thuyone (une substance naturelle toxique à valeur élevée contenue dans les apéritifs à base de plantes) a été abaissée de manière drastique. La thuyone est émise par la plante, qui l'utilise comme moyen de défense en cas de climat rude ou très chaud. Sous serre, à température constante, cette substance n'est pratiquement plus émise.

C'est dans cet alambic que l'absinthe subit sa métamorphose principale. Chauffée, elle se transforme en vapeur, puis passe dans une colonne de refroidissement pour retrouver son état liquide.

Lexique

Sauter: cuire à feu vif, dans un corps gras, à découvert.

Émincer: couper en tranches ou en lamelles plus ou moins fines, mais d'égal épaisseur.

La recette

Gambas flambées à l'absinthe

Pour 4 personnes

12 gambas ou crevettes crues
3 dl de crème fraîche
1 dose de safran
1 gousse d'ail
1/2 bouquet d'estragon
1 petit verre d'extrait d'absinthe
Sel, poivre

- 1 Décortiquer les gambas.
- 2 Dans une grande poêle, faire sauter les gambas à feu vif; ajouter l'ail émincé, en le faisant légèrement dorer.
- 3 Lorsque les gambas sont sautées, baisser le feu et ajouter l'absinthe; attendre 20 secondes et flamber.
- 4 Incorporer la crème fraîche, puis remuer; ajouter l'estragon haché, le safran, saler et poivrer, mélanger le tout. Laisser cuire à feu doux quelques minutes, le temps que la crème épaississe.
- 5 Servir avec des pâtes ou du riz.

Le vin complice

Les fines bulles et les arômes floraux du grand vin mousseux Mauler Cuvée chardonnay brut donnent du relief à notre plat de gambas flambées. Léger et vif, ce pur chardonnay, élaboré selon la méthode traditionnelle champenoise (fermentation en bouteille), a vieilli vingt-quatre mois dans les caves du Prieuré à Môtiers. En bouche, belle structure, richesse d'arômes et ampleur harmonieuse. A boire dès maintenant, à une température de 6 à 8° C. Accompagne les poissons, les fruits de mer, la volaille, la viande blanche rôtie et les spécialités au fromage.

Le Mauler Cuvée chardonnay brut, 23 fr. 50 la bouteille de 75 cl achetée au caveau ou 24 fr. 50 si envoyée par la poste. Caves Mauler, Môtiers (NE), 032 861 39 61; dégustation et vente de 10 à 12 h et de 15 à 18 h tous les jours sauf le lundi. Visites de la cave sur rendez-vous. Infos: www.mauler.ch

