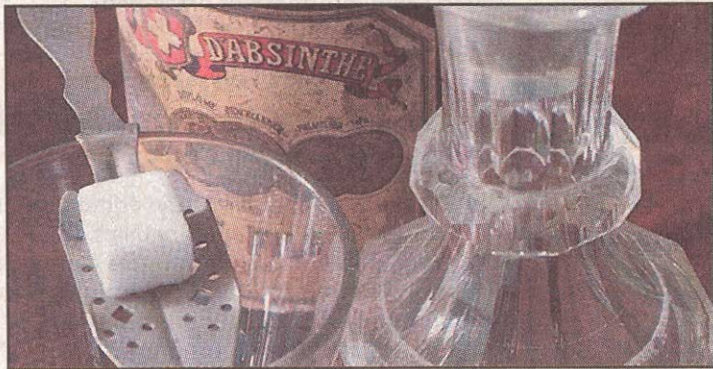


# L'absinthe, bientôt aussi banale qu'un pastis?



La bleue devrait se retrouver en vente libre dès le 1<sup>er</sup> janvier prochain, après nonante-six ans de prohibition. Mais les connaisseurs du Val-de-Travers n'ont pas attendu la libération de la fée verte pour tenter de se l'approprier. Une demande d'AOC sera déposée demain à Berne. Néanmoins, tous les Neuchâtelois n'ont pas le sourire. Car la légalisation de l'absinthe pourrait bien mettre un terme à sa légende. **KEYSTONE • 14**



Reine dans l'illégalité, l'absinthe pourrait devenir esclave dans les supermarchés.

# «LIBRE, LA FÉE VERTE PERD SON MYTHE»

*A peine le Conseil national a-t-il donné son feu vert à la légalisation de l'absinthe que le Val-de-Travers veut déjà une AOC. Car la bleue devrait se vendre librement dès janvier 2005. Elle restera sans doute un produit de niche, mais la concurrence étrangère guette.*

RON HOCHULI

La fée verte va enfin pouvoir sortir de sa bouteille en toute quiétude. Après nonante-six ans de prohibition, le Conseil national a donné son feu vert à la légalisation de l'absinthe, lundi. Dans le Val-de-Travers, berceau de la «morphine des poètes», un petit vent d'euphorie a cédé la place à une nervosité palpable. Car l'absinthe, jusqu'alors produite clandestinement par quelques passionnés retores, pourrait constituer un atout considérable pour la région. Mais il va falloir jouer rapidement. Car le breuvage devrait se retrouver en vente libre dès janvier 2005.

## INTERPRÉTATION DE LA LOI

Dès lors, la production étrangère pourrait bien envahir les commerces helvétiques et concurrencer l'absinthe locale. Une perspective qui fait frémir, dans le canton de Neuchâtel. Car





pour ceux qui habitent entre les abruptes falaises du Val-de-Travers, cela ne fait pas un pli: la fée verte est née du génie de leurs aïeux. D'où l'idée de créer une appellation d'origine contrôlée le plus vite possible (lire ci-dessous).

A peine passé la porte de la petite distillerie de Môtiers, que les effluves anisées envahissent les voies olfactives. Ici, on fabrique déjà un breuvage «extrait d'absinthe». Il a la couleur de l'absinthe, l'odeur de l'absinthe, «mais ce n'est pas tout à fait de l'absinthe», s'empresse de souligner Yves Kübler.

### PETIT EFFET RELAXANT

Le seul distillateur officiel du breuvage sur sol helvétique se montre pointilleux, car contraint de l'être. «Nous avons profité de l'abrogation de l'article constitutionnel, en 2000. Et interprété la loi, qui stipule que l'on peut produire et consommer une boisson à base d'absinthe, à condition qu'elle contienne moins de 45%

d'alcool. Je me suis donc lancé», claironne le patron de la société Blackmint, descendant d'une ancienne famille de distillateurs.

Il n'a plus qu'à adapter sa recette. Dès le moment où la nouvelle loi sera en vigueur, l'absinthe, pour mériter son nom, devra tirer à 40% d'alcool au moins. Selon les connaisseurs, la diffusion des arômes est parfaite quand ce taux atteint 50 à 55%. «Mais c'est contreproductif d'aller au-delà», explique Yves Kübler.

Cependant, la future réglementation ne concernera pas seulement le volume d'alcool. Car ce qui a contribué, au début du siècle dernier, à l'interdiction de l'absinthe, c'est la thuyone. La substance active de la plante, la composante «qui rend fou», comme on le pensait jadis. Les autorités helvétiques suivront vraisemblablement les normes européennes, qui limitent sa teneur à 35 mg par litre. «C'est raisonnable», note Yves Kübler. «Si

vous en mettez trop, la boisson devient trop amère. Et son petit effet relaxant s'amplifie.»

### «DES BARBARES IGNORANTS»

Si le précurseur ne craint pas tant la concurrence d'autres régions en matière de qualité, il est davantage effrayé à l'idée de voir des producteurs casser les prix. Lui espère vendre une production haut de gamme à au moins 45 francs le litre. Mais ailleurs, on imagine déjà que dans les surfaces commerciales, le prix s'effondrera rapidement.

«En deçà de 30 francs», pronostique Bernard Rime. «Car on sera sans doute une cinquantaine à faire de l'absinthe en Suisse, en plus des produits importés. Le Val-de-Travers peut protéger tout ce qu'il veut. Cela n'empêche rien», clame le distillateur bullois. «On ne l'appellera pas forcément «absinthe». Mais je vends déjà un apéritif anisé étiqueté «Fée». C'est une idée, non?» Le Gruérien veut faire les premiers

essais en décembre et commercialiser de la bleue, de la vraie, dès l'entrée en vigueur de la nouvelle loi. «J'ai encore les recettes de mon prédécesseur Jules Blanc, qui a en a produit jusque dans les années 50.» Bernard Rime ne compte pas faire fortune avec l'absinthe. «Très vite, ça va devenir un produit comme un autre. Mais il est intéressant, parce que le prix de revient est bas. Et puis, il n'y a rien de plus facile à faire.»

Une affirmation farouchement contestée par les connaisseurs du Val-de-Travers. «Il n'y a que des barbares ignorants pour dire ça!», assèment-ils à l'envi.

### ENGOUEMENT TOURISTIQUE

Alain Farine, chef de l'Office neuchâtelois des vins et produits du terroir, prévient: «Il nous faudra vraiment miser sur la qualité pour sauver notre absinthe. Je souhaite que des clandestins se regroupent pour distiller officiellement.» L'Association région Val-de-Travers envisage de les in-

citer à sortir de l'ombre en leur octroyant des aides financières.

Objectif? Promouvoir l'économie et le tourisme de la région, voire de la Suisse. «Les gens pourraient venir dans nos distilleries comme ils visitent celles des producteurs de whisky en Ecosse. Actuellement, je refuse des cars de visiteurs chaque semaine, parce que je n'ai pas encore l'infrastructure pour les accueillir. Preuve que l'engouement existe? Suisse Tourisme a déjà manifesté son intérêt», affirme Yves Kübler.

Mais parmi les Vallonniers, tout le monde ne partage pas cet enthousiasme. A l'image de Pierre-André Delachaux, auteur de nombreux ouvrages sur l'absinthe. «J'ai peur que la commercialisation ne réduise l'absinthe à un produit standard, qui correspond au goût de la majorité. Une boisson parmi tant d'autres, fabriquée pour la masse. La plupart des cinquante à soixante distillateurs clandestins de la région n'auront plus de raison d'être. Et

leurs recettes de grand-mère finiront aux oubliettes.»

### LA FIN D'UNE ÉPOQUE

Pour cet historien, la libération de la fée verte met un terme à la légende. «C'est la prohibition qui nous a fait prendre conscience que le breuvage était le fidèle compagnon de Rimbaud, Van Gogh ou Toulouse-Lautrec.» Bon nombre de Vallonniers partagent cet avis. A les croire, le mythe relevait de l'interdit. Et la bleue, reine dans l'illégalité deviendra esclave dans les supermarchés. «Notre région jouissait d'une réputation sulfureuse. L'absinthe lui conférait du rêve. Maintenant, nous entrons dans le rang», déplorent-ils.

Néanmoins, Pierre-André Delachaux a fini par se joindre au groupe de travail neuchâtelois qui revendique une appellation d'origine contrôlée. «Il faut sauver le peu qu'il reste à sauver. Une partie de notre patrimoine.»

RH



# Une longueur d'avance sur la France

Le week-end s'annonce guilleret dans le Val-de-Travers. Le dossier pour la création d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) pour l'absinthe sera déposé demain à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Après deux ans de travail. Il y aura de quoi fêter, samedi à Boveresse, dans le cadre de la septième édition de la Fête de l'absinthe. Ce sera aussi l'occasion de se convaincre que le Vallon mérite bel et bien la protection de la bleue.

«Sur le plan historique, on a réussi à prouver par A plus B que la fée verte était née ici. A Couvet pour être précis», indique l'historien Pierre-André Delachaux. Quant à la provenance des ingrédients (entre sept et quatorze plantes selon les recettes), décisive pour l'attribution de l'AOC? Quatre agriculteurs locaux se sont mis à cultiver l'absinthe il y a deux ans. Le fenouil, ce sera pour bientôt. Cependant, un composant comme l'anis est importé.

Ce n'est pas le principal ennui, selon Frédéric Brand, responsable du registre des AOC à l'OFAG. «Les producteurs de cuchaule importent eux aussi l'anis étoilé. Par contre, il faut qu'une large majorité des ingrédients proviennent de l'aire de production. Ce sera difficilement le cas de l'alcool de bouche. Par

ailleurs, il faudra voir quelle dénomination les Neuchâtelois cherchent à protéger. «Absinthe», a priori, ce n'est pas possible. Car il s'agit d'une variété de plantes. Et les variétés ne peuvent pas être protégées», prévient Frédéric Brand. Mais il ne veut préjuger de rien. «Il faudra voir le dossier. S'il est crédible, cela peut prendre moins de deux ans.»

## RECONNAISSANCE INTERNATIONALE

Si au contraire la procédure se solde par un échec, les Vallonniers comptent se rabattre sur une IPG (indication géographique protégée), tout en continuant à se battre pour le label suprême, qui, but ultime, pourrait mener à une reconnaissance internationale.

Mais pourquoi tant d'obstination et d'empressement, alors que, comme le concède Yves Kübler, l'absinthe restera un produit de niche, qui en Suisse engendrera un chiffre d'affaires de quelques millions de francs? «Parce que l'absinthe est née ici. Dès lors, on peut revendiquer ce privilège sur un marché en proie à la concurrence étrangère, notamment tchèque, britannique ou espagnole, deux pays qui fabriquent la bleue depuis des décennies. Mais de l'absinthe industrielle, de qualité médiocre», juge Alain Farine, de l'Of-

fice neuchâtelois des vins et produits du terroir.

## «CAPITALE MONDIALE»

De plus, les Vallonniers seraient tout contents de damer le pion à leurs voisins français. De l'autre côté de la frontière, la bleue est toujours interdite. Mais à Pontarlier, les producteurs potentiels sont aux aguets. Récemment, ils ont déposé à l'Institut national la dénomination: «Pontarlier, capitale mondiale de l'absinthe». C'est que les deux voisins se sont toujours battus pour la primauté historique. Et comptent bien l'exploiter.

Pourtant, officiellement, on calme le jeu: «Nous ne sommes pas contre les démarches entreprises par les Français», souligne Julien Spacio, secrétaire de l'Association région Val-de-Travers. «Ce n'est pas de la concurrence, mais de la complémentarité. On pourrait voir émerger une appellation protégée transfrontalière.»

Car ce qui compte, pour les défenseurs de l'AOC, c'est bien l'image et la préservation de la qualité. Et ils soutiennent qu'il y a un marché à l'exportation, notamment aux Etats-Unis et au Japon. RH avec MDC/L'Express

## Histoire et passions

Tantôt vénérée, tantôt diabolisée, l'absinthe a une histoire que la raison ignore. Depuis la plus haute Antiquité, la bleue (couleur des champs) est utilisée à des fins thérapeutiques. Il semble que la fée verte (couleur des reflets de la boisson) soit apparue au XVIII<sup>e</sup> siècle dans le Val-de-Travers. La première recette serait l'œuvre du docteur Ordinaire, un médecin français établi en Suisse. En 1797, le major Dubied, son fils et son gendre Henri-Louis Pernod ouvrent la première distillerie d'absinthe à Couvet. En 1805, à la suite de bisbilles familiales, le dernier nommé crée une distillerie à Pontarlier, qui deviendra la célèbre maison Pernod-Ricard. Dans les années 1830, les distilleries prolifèrent en France et en Suisse. L'absinthe arrive alors au faite de sa gloire. Au point que «l'heure ver-

te» désigne celle de l'apéritif. Mais très bon marché (le prix d'une bière), la bleue devient «trop» appréciée. Plusieurs affaires éclatent au début du XIX<sup>e</sup> siècle, dont une met le feu aux poudres. En 1905, le citoyen Lanfrey, très porté sur la bouteille, assassine ses deux filles et sa femme. «C'est la faute de l'absinthe», crie-t-on partout dans son village de Commugny (VD). Une pétition est lancée, alors que la fée verte est déjà dans le colimateur de la Croix bleue. En 1907, l'absinthe est interdite dans le canton de Vaud. Une année plus tard, une initiative est votée, conduisant à l'inscription de l'interdiction de l'absinthe dans la Constitution helvétique. S'ensuit près d'un siècle de prohibition, qui ouvre grandes les portes à la fraude. L'absinthe entre dans la légende. RH