

## FÉE VERTE Mobilisation pour sauver l'aura de la boisson anisée



MILITANT «Même si Pontarlier clame le contraire, c'est dans le Val-de-Travers qu'est née la boisson mythique!», martèle Alain Farine, directeur de l'Office des vins et des produits du terroir du canton de Neuchâtel. Alain Germond

# Absinthe: la course à l'AOC est lancée



## NEUCHÂTEL Mobilisation au berceau historique de la fée Verte. Pour préserver la légendaire «bleue» née au Val-de-Travers

Giovanni Sammali

La légalisation de l'absinthe est pour cet automne. Après le Conseil des Etats, le National va mettre le feu au vert pour la sulfureuse liqueur, interdite depuis 1910. Côté mythe, la fée Verte, qui a inspiré tant d'artistes, a tout à perdre. Côté qualité, elle pourrait retrouver des saveurs originelles, plus proches de la recette créée dans les années 1790 par la mère Henriot au Val-de-Travers (NE). C'est sur cet aspect qualitatif que les Neuchâtelois veulent axer la révolution, pour préserver l'aura de leur fée Verte. Ils se sont déjà lancés dans la course à l'AOC.

«Nous allons déposer cet été à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) notre demande pour une appellation d'origine contrôlée «Absinthe». Elle ne reposera pas sur une recette unique, mais sur des critères de qualité. Pour marquer notre suprématie par rapport aux médiocres absinthes étrangères», explique Alain Farine, directeur de l'Office des vins et des produits du terroir.

### Rivalité avec Pontarlier

«Les premiers contacts sont positifs, en dépit de questions épineuses. Tous les composants sont censés venir de la région d'origine. Or, si quatre agriculteurs ont re-

pris la culture de l'absinthe, Neuchâtel ne produit pas l'anis étoilé de la recette... Et l'alcool de bouche que fournit la Régie fédérale n'est pas distillé au Val-de-Travers.» A moins de cultiver de l'anis hors-sol et de distiller ailleurs des céréales locales, Berne devra accorder des exceptions. «Sinon, nous n'aurons qu'un «indicateur géographiquement protégé» (IGP), moins prestigieux que l'AOC.»

Domage, car, du point de vue historique, l'affaire est limpide: «Même si Pontarlier s'est autoproclamé «capitale mondiale de l'absinthe», c'est ici qu'est née la boisson. Notre dossier historique est béton», tonne Alain Farine, réjoui par l'entrée de Pierre-André Delachaux dans le groupe de travail. Cet historien, conservateur du Musée de l'absinthe, à Môtiers, et opposé à la libéralisation, a abdicé au vu des événements.

### Le fantôme de la Malotte

Irréductible opposant, l'ethnologue Jacques Hainard se plaît à évoquer l'ombre de la Malotte, célèbre distillatrice des Bayards, son village d'origine. «C'est autant par son interdit que par son alcool ou sa thuyone que la fée Verte nous enivre, voire nous ensorcelle. Des absinthes de supermarchés vont noyer le mythe et nos petits distillateurs clandestins. Il y en a marre de tout légaliser. Préservons-nous de petites zones d'interdits!»

Comme la Régie fédérale des alcools n'accordera qu'au compte-gouttes des concessions de distillateurs, nombre de bouilleurs continueront dans l'ombre, et

leurs «bleues» seront sans doute les plus recherchées! Yves Kübler, patron de la distillerie BlackMint, qui vend depuis 2001 à Môtiers un extrait d'absinthe légal (car pauvre en thuyone et ne dépassant pas 45 degrés), prévoit d'ailleurs d'ouvrir sa distillerie à de petits producteurs. Pour préserver la diversité, «et pour autant qu'ils élaborent dans les règles de l'art et de la future AOC leur mélange d'herbes».

## La thuyone démystifiée

Dans un canton où un fameux soufflé à l'absinthe servi à François Mitterrand avait abouti à la condamnation pour escroquerie du restaurateur (le dessert ne contenait pas la boisson prohibée...), le chimiste cantonal Marc Treboux démystifie la thuyone, la substance qui rendrait fou. «Tous les bitters et amers du marché en contiennent. On applique le taux maximal européen de 35 milligrammes par litre. Par sondage, on veillera à ce qu'il ne soit pas dépassé. Les absinthes clandestines en contiennent fort peu, car elles ont moins d'absinthe qu'à l'époque, où la boisson était bien plus amère. D'où le sucre et la cuillère percée. «La question étant réglée du côté du droit alimentaire, ce sera à la Régie fédérale des alcools, si elle le souhaite, de pourchasser ceux qui distilleront sans concession.»

G. S.