

Feu vert pour la

Sophie Reymondin

La fée Verte va perdre le charme de l'interdit. Mais la légalisation suscite également un regain de créativité: à côté des produits régionaux traditionnels tels les saucissons, saucisses, chocolats fourrés ou truffes parfumées à l'absinthe, l'entreprise Swiss Cosmolab a en effet développé une gamme de cosmétiques qui utilise les propriétés décongestionnantes de la plante. Surtout, la fin de la prohibition va permettre la commercialisation de la vraie bleue dès le 1er mars, et non plus de l'extrait d'absinthe (45% de volume d'alcool et 10 mg de thuyone) que l'on trouve encore chez Manor ou Globus.

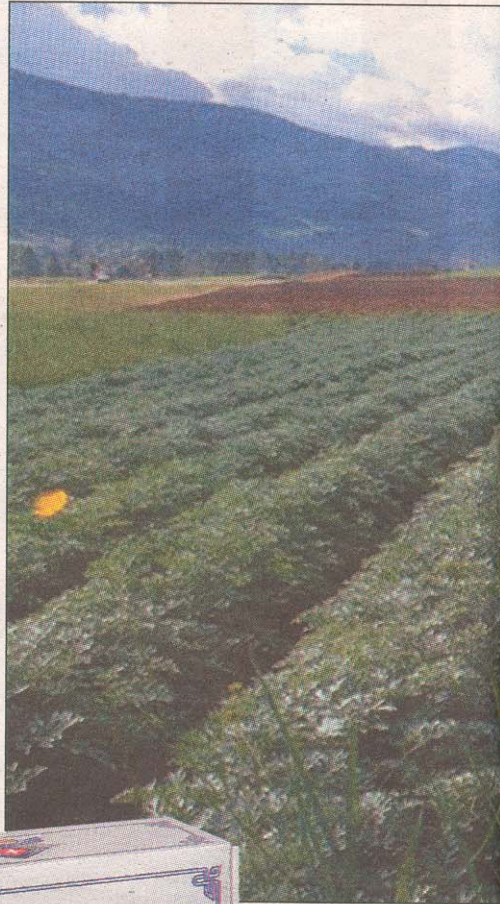
Un taux de thuyone plus élevé

La nouvelle recette, concoctée par la distillerie Blackmint Kübler et Wyss, contient 53% de volume d'alcool, respectant ainsi l'ordonnance fédérale sur les spiritueux, qui fixe le seuil minimal à 40%. Quant à la thuyone, elle s'élève à 35 mg par litre, soit la quantité maximale autorisée par l'ordonnance fédérale sur les additifs alimentaires. Cette molécule, qui peut se révéler toxique à haute dose, est sécrétée par le système immunitaire de la plante en fonction du climat. En l'occurrence, les températures rigoureuses qui règnent dans le Val-de-Travers le font augmenter et sont donc idéales pour produire l'absinthe. «Sa culture a été réintroduite depuis deux ans dans la région», explique Yves Kübler, propriétaire de la distillerie Blackmint, à Môtiers. C'est un avantage, car la plante locale est en général plus aromatisée que celle que l'on trouve sur les marchés étrangers.» Ce qui explique d'ailleurs pourquoi les absinthes clandestines sont souvent moins chargées en thuyone.

• Lire aussi demain dans «Le Matin» dimanche

L'absinthe en vente libre dès mardi prochain contient 53% de volume d'alcool et 35 mg de thuyone par litre.

Distillerie Blackmint
Kübler et Wyss,
rue de Creux-aux-Loups 2,
2112 Môtiers,
tél. 032 861 14 69



► Coffret
Prix: entre 55 et 60 fr.



► Bouteille
de 1 l.
Prix: 55 fr.

► Bouteille
de 5 dl.
Prix: 36 fr.

bleue

LÉGALISATION Dès le 1er mars, l'absinthe sort de la clandestinité. Parallèlement, les produits dérivés se développent, notamment dans le domaine des cosmétiques

DR



Cultivée dans le Val-de-Travers depuis deux ans, la grande absinthe («Artemisia absinthium») est utilisée pour fabriquer toutes sortes de produits, alcools, cosmétiques, charcuterie, chocolats, etc.



Saucisse sèche aromatisée à l'absinthe, à manger crue. Boucherie Bohren, place des Halles 1, 2108 Couvet, tél. 032 863 11 64

► **Prix: 32 fr.** le kilo

Sabine Papilloud



«Les saveurs de l'absinthe»
Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Aeschlimann,
Grand-Rue 29, 2114 Fleurier, tél. 032 861 11 67
► **Prix: 16 fr.** les 200 g et **24 fr.** les 350 g

UNE DOUCHE À L'ABSINTHE

Les cosmétiques lancés par Swiss Cosmolab en novembre 2004 sont fabriqués à base d'huile essentielle d'absinthe cultivée dans la région. La bleue donne aux produits une odeur plutôt douce, contrairement à ce que suggère son goût amer. Sa couleur naturellement verte est encore rehaussée par de la chlorophylle. Grâce à ses propriétés décongestionnantes, la crème de douche calme les douleurs musculaires, le soir ou après le sport. La gamme propose également une recette à la gentiane pour le matin, qui tonifie la musculature.

- Shampoings, **prix: 18 fr.** les 200 ml
- Baume pour les cheveux, **prix: 16 fr.** les 100 ml
- Crèmes douche, **prix: 16 fr.** les 200 ml
- Crème pour les mains, **prix: 12 fr.** les 50 ml
- Bain relaxant, **prix: 12 fr.** les 100 ml

Swiss Cosmolab, Les Sugits, 2115 Buttet, tél. 032 861 46 56



Sabine Papilloud