

La fée Verte courtisée de toutes parts

013 00

ABSINTHE Les demandes de



**«C'est
une guerre
de marques»**

Yves Kübler,
propriétaire
de la distillerie
Blackmint, à
Môtiers (NE)

KÜBLER Pour Yves Kübler, patron de la distillerie Blackmint à Môtiers (NE), l'ouverture du marché helvétique suite à la légalisation sur l'absinthe, mardi dernier, donnera lieu dans un premier temps à «une guerre entre marques», où le nom et la qualité seront prépondérants. Sandro Campardo

VAL-DE-TRAVERS (NE) Distillateurs suisses et étrangers se positionnent déjà sur le marché de l'absinthe. Une course de vitesse dans laquelle la demande d'AOC, qui ne sera pas octroyée avant trois ans, passe momentanément au second plan

Ivan Radja

Mardi 1er mars, à 12 h, un camion transportant trois mille bouteilles d'absinthe provençale, la Versinthe, franchissait la frontière franco-suisse, quelques heures à peine après la légalisation officielle de la fée Verte. Destination: quelques cafés genevois et lausannois, avant le reste de la Suisse romande. Dans un second temps, L'Amesinthe, marque cousine du fabricant, devrait prendre place dans la grande distribution. A Pontarlier, le distillateur François Guy attend le feu vert du chimiste cantonal neuchâtelois pour lancer sa «boisson spiritueuse» homonyme. De leur côté, la Tabu allemande de Rauter, et la Hill's tchèque sont prêtes à envahir discothèques et supermarchés helvétiques. En Suisse, de futurs concurrents sont sur les rangs aux Grisons,



VERSINTHE Toutes deux distillées par la Liquoristerie de Provence, elles sont présentes dans certains cafés genevois et lausannois depuis mardi. Sébastien Féval

à Zurich, dans le Jura, et même en Valais, où la distillerie Morand ne cache pas son intérêt.

Les clandestins sortent de l'ombre

Quant au Val-de-Travers, berceau historique de l'absinthe, il bouillonne d'activité depuis la fin de la prohibition, proclamée il y a cinq jours. A la suite d'Yves Kübler et de Claude-Alain Bugnon – les deux distillateurs, dont les bouteilles, la Kübler et la Clandestine, sont déjà commercialisées –, les demandes de concessions auprès de la Régie fédérale des alcools tombent de tous côtés. A Fleurier (NE), le propriétaire du commerce de vins François Bezençon vient d'obtenir la sienne, tandis que cinq distillateurs clandestins attendent impatiemment la leur pour sortir du bois et fonder leur coopérative. Un dentiste envisage de créer une bleue spéciale pour discothèque!

Investisseur genevois

Et les investisseurs pointent déjà leur nez: «Une marque genevoise, spécialisée dans les montres et la joaillerie de luxe, nous a déjà contactés, avec un projet et des fonds en vue d'associer cet alcool délicat, un peu élitaire, auréolé du rituel de la fontaine et des fameuses cuillères, à certains de ses produits», confirme Julien Spacio, le bouillonnant secrétaire de l'Association région Val-de-Travers.

C'est donc sur fond de



«Le seul fait de déposer une demande d'AOC découragera certaines marques étrangères»

Julien Spacio, secrétaire de l'Association région Val-de-Travers

grandes manœuvres que la demande d'AOC (appellation d'origine contrôlée) a été réactivée par le Vallon auprès de la Confédération. Une condition sine qua non, assure Julien Spacio, pour garantir aux bleues du Val-de-Travers un marché aussi vierge que possible, ou à tout le moins des règles égales pour tous. «Mais nous ne l'obtiendrons pas avant trois ans, voire cinq ans s'il y a des oppositions.»

Si elle est accordée. «Il ne faut pas oublier que les ingrédients doivent provenir de l'aire

géographique définie, le Val-de-Travers en l'occurrence, rappelle François Guy; or l'anis ou l'alcool à 93° devront toujours y être importés. Ils devraient demander une AOR (appellation d'origine réglementée), comme nous l'avons fait.» Quelle que soit l'appellation choisie in fine, la qualité de l'absinthe cultivée au Val-de-Travers et à Pontarlier serait ainsi attestée. «L'altitude, le sol calcaire, les variations de climat sont autant de conditions qui rendent l'armoise de ces régions

particulièrement savoureuse et aromatique, si on la compare aux cultures de plaine telles qu'elles se pratiquent dans les pays voisins», précise Julien Spacio.

La lenteur de la procédure tranche avec la course de vitesse que se livrent les marques pour se positionner sur ce nouveau marché. «C'est effectivement avant tout une guerre de marques», reconnaît Yves Kübler. Aussitôt rejoint par François Bezençon: «Seule la qualité du produit et la notoriété de son nom font la différence.» Il sait de quoi il parle: avant même d'avoir sorti sa première bouteille, un importateur allemand fait déjà le pied de grue pour la distribuer outre-Rhin... La Clandestine y est déjà présente, de même que la Kübler, laquelle figure aussi en bonne place dans les commerces français et anglais.

Gare aux ersatz

Il ne suffit pas qu'une étiquette porte le mot absinthe pour que l'on ait affaire à une vraie bleue. Les Kübler, Clandestine (Val-de-Travers), Guy (Pontarlier) ou Versinthe (Provence), pour ne citer qu'elles, concourent dans la même catégorie. Distillées, toutes comportent de l'absinthe, grande et/ou petite, de l'anis, étoilé ou non, un taux de thuyone avoisinant les 35 mg par litre (limite supérieure fixée par les législations suisse et française) et titrent de 45 à 55 degrés d'alcool en moyenne. Les mélanges de plantes relèvent quant à eux des recettes personnelles de chaque distillateur: réglisse,

angélique, menthe poivrée, fenouil, hysopé, mélisse, coriandre, tanaisie... la liste peut en compter entre dix et vingt pour toute fée Verte digne de ce nom.

Ennemi commun

Au-delà de la concurrence que se livrent ces producteurs, une sainte alliance devra être conclue afin de lutter contre l'ennemi commun: les «pseudo-absinthes allemandes ou tchèques, qui risquent de casser le marché», martèle François Guy. La Tabu, de l'allemand Rauter, la Hill's tchèque sont de celles-là. Leur robe, vert fluo, rouge pétard, les apparente

aux alcopops ou autres cocktails colorés.

Le distillateur de Pontarlier les a analysées, son verdict est sans appel: «Elles ne contiennent ni anis ni absinthe, ou si peu, et par conséquent pas la moindre trace de thuyoné.»

Enfin, différence de taille, ces ersatz d'absinthe sont dans la plupart des cas obtenus par simple macération de plantes, ne sont pas distillés et contiennent des colorants artificiels, voire des ajouts d'ortie, pour séduire l'œil. De plus, elles titrent toutes à plus de 70 degrés.



HILL'S Une «absinthe» tchèque qui n'en a guère que le nom.