

Bannie durant un siècle, l'absinthe retrouve ses terres

Depuis quelques jours, la récolte d'absinthe bat son plein au pays de la «Fée verte». Dans la volonté d'obtenir une IGP (Indication géographique protégée), l'Association «Région Val-de-Travers», aidée par quatre agriculteurs du Vallon, a relancé la culture de la plante mythique, disparue de la région depuis l'interdiction de 1908

Pierre-Emmanuel Buss

«Je me suis lancé dans la production d'absinthe par défi, mais aussi pour que le Val-de-Travers reste la capitale de la Fée verte.» Toisant son champ de Boveresse prêt à être fauché, Yves Currir ne boude pas son plaisir. Ce 10 juillet, l'agriculteur de la Montagne de Travers s'apprete à tirer les premiers fruits de son labeur, douze mois après sa première récolte de nettoyage. «Ca me change du foinage et du bétail, dit-il. C'est nouveau et très intéressant.»

«Comme nous manquons d'expérience, c'est parfois difficile»

Comme trois de ses collègues du Vallon, qui se sont également lancés dans l'aventure, Yves Currir fait figure de pionnier: alors que la légalisation du breuvage cher à Vincent Van Gogh devrait intervenir à la fin 2004 (lire ci-dessous), le retour des plants d'absinthe au Val-de-Travers met fin à une (trop) longue éclipse: depuis juillet 1908, et l'acceptation par le peuple suisse d'ajouter un article 32 ter à la Constitution fédérale prohibant la fabrication, l'importation, le transport et la vente de l'absinthe, sa culture avait peu à peu disparu du Vallon. Devenus clandestins, les producteurs ont depuis lors été contraints, faute de mieux, d'importer la précieuse plante d'Allemagne.

Cette renaissance dans le berceau même de la «Fée verte» – aussi appelée lait du juron ou thé de Boveresse – est à mettre au crédit de l'Association Région Val-de-Travers (ARVT). Souhaitant promouvoir le produit emblématique de leur région, ses membres ont commencé à constituer un dossier en vue d'obtenir une IGP (Indication géographique protégée) à la fin de l'année 2001. «Cette démarche doit nous permettre de protéger ce qui peut encore l'être», souligne Laurent Favre, directeur de la Chambre neuchâteloise d'agriculture. Dans cette optique, il était central de relancer la culture indigène de l'absinthe. Nous avons sondé les agriculteurs du cru et quatre se sont lan-

cé. «Pourquoi avoir mis sur une IGP et pas sur une Appellation d'origine contrôlée (AOC)? Pour briguer une AOC, il faudrait pouvoir récolter tous les ingrédients nécessaires à la production de l'absinthe dans la région, reprend Laurent Favre. C'est impossible: l'absinthe, élément central de la recette de l'absinthe, ne pousse pas au Val-de-Travers...»

IGP ou AOC, les contraintes sont les mêmes. Il faut tout d'abord prouver que produit et terroir sont liés.

d e n t
d'intimes
connexions.

A ce propos, l'ARVT dispose déjà d'un document historique très bien ficelé. Il faut ensuite respecter un cahier des charges imposé par l'Office fédéral de l'agriculture, ce qui prend passablement de temps, indique Robert Poiry, qui assure le suivi du dossier au Service de l'économie agricole du canton de Neuchâtel. L'objectif: fixer des critères de qualité afin d'éviter que le label absinthe ne regroupe des produits trop dissimilaires. Pour ce faire, l'appellation impose des directives strictes concernant les conditions de production et les procédés de fabrication. Ce qui permettra, à terme, d'obtenir un produit haut de gamme estampillé «Val-de-Travers».

Dans l'attente de la légalisation, indispensable pour pouvoir déposer formellement la demande d'IGP, Yves Currir et ses collègues cherchent leurs marques. «Comme nous manquons d'expérience, c'est parfois difficile, rig-

le-t-il. Pour la récolte, par exemple, un ancien nous a dit qu'il fallait idéalement faucher trois jours avant la floraison. On fait au mieux...» L'agriculteur – qui dispose d'une aide du canton pour cette diversification – innove. Cette année, il dispose d'une faucheuse spéciale. «En 2002, nous avions tout fait à la main. Un sacré boulot.»

Dans leur désir de rationalité, les quatre agriculteurs du Val-de-Travers – qui ont planté chacun environ 800 m² de grande absinthe, une des deux variétés de la plante – échangent régulièrement avec leurs collègues de France voisine, où l'absinthe a également redémarré. «On se donne des trucs, parfois issus de lectures, note Yves Currir. A ce propos, il faut bien reconnaître que l'on dispose d'un meilleur suivi en Suisse. Nous avons ainsi semé en ligne, alors que nos collègues français n'ont pas laissé suffisamment d'espace entre les plants pour les pneus d'un tracteur...»

Cette quête de qualité est partagée à l'autre extrémité de la chaîne de production par



Yves Kübler. En 2001, le distillateur de Môtier lança le «L'Extrait d'absinthe», suscitant immédiatement la polémique. Car contrairement aux produits «originaux» des clandestins, l'apéritif à l'aveugle de la maison Blackmint respecte la loi à la lettre: il tire à 45% d'alcool par volume et contient moins de 10 milligrammes de thuyone par kilo. «Une limite qui n'a pas vraiment de sens, estime-t-il. Des études récentes ont montré qu'il faudrait consommer des quantités énormes de thuyone pour risquer

quelque chose. On en trouve d'ailleurs dans toutes les boissons à base d'herbe, comme le Martini, par exemple.»

Après ce coup d'état, Yves Kübler s'est engagé en faveur du dossier IGP, lequel suscite encore la méfiance de nombreux clandestins. L'an dernier, il a acheté la totalité de la première récolte d'absinthe Avec, à l'arrivée, un plus qualitatif incontestable. «Par rapport aux allemandes, cultivées sous serre, les plantes indigènes doivent se défendre contre la nature. Elles développent donc plus d'huiles essentielles et donnent au produit un

«C'est une forme de retour aux sources, même si l'absinthe d'aujourd'hui n'a plus rien à voir avec celle des débuts»

goût plus authentique. C'est une forme de retour aux sources, même si l'absinthe d'aujourd'hui n'a plus rien à voir avec celle des débuts. A l'époque, elle possédait une amertume qui indisposait les palais suaves.»

Malgré ce pas en avant, Yves Kübler reconnaît qu'il manque quelques degrés d'alcool pour que son «Extrait d'absinthe» atteigne la plénitude. Et sans légalisation, il se trouve dans une impasse. «Nous avons déjà développé une croix absinthe qui titre à 57% d'alcool par volume, raconte-t-il. Mais pour l'instant, nous sommes contraints de l'exporter.» Un marché international où elle entre en concurrence avec des absinthes étrangères qui n'ont souvent que le nom pour rappeler leur filiation avec la «Fée verte». Nombre d'entre elles affichent ainsi des couleurs fluorescentes...

En Suisse, Blackmint doit faire face à la concurrence des producteurs clandestins. «J'estime qu'ils occupent 50% du marché, avance Yves Kübler. Mais la concurrence ne m'inquiète pas. On a un excellent produit: lors d'une récente dégustation à l'aveugle, l'Extrait d'absinthe est sorti deuxième sur douze malgré son déficit en alcool. Et le clandestin qui nous a devancés est l'un des rares à cultiver des plantes dans son jardin. Ça prouve que nous allons dans la bonne direction.»



Yves Currir, cultivateur d'absinthe. BOVERESSE, 10 JUILLET 2003



«Artemisia absinthium», le produit de base. BOVERESSE, 10 JUILLET 2003



Yves Kübler, distillateur d'absinthe. MÔTIER, 10 JUILLET 2003

La «bleue» pourrait être légalisée à fin 2004

Une initiative parlementaire a été déposée en décembre 2002. Le but: abroger l'article 11 de la loi sur les denrées alimentaires.

L'histoire trouble de l'absinthe devrait connaître un ultime rebondissement l'année prochaine. Interdite depuis le début du XXe siècle en Suisse puis en France, la «Fée verte» devrait être légalisée dans moins de 18 mois. C'est en tout cas le pronostic donné par le conseiller aux Etats Jean Studer à Marc Treboux, chimiste cantonal neuchâtelois. «Une initiative parlementaire a été déposée en ce sens en décembre 2002, expose ce dernier. Si les choses se passent normalement, les chambres devraient donc se prononcer sur l'abrogation de l'article 11 de la loi sur les denrées alimentaires – qui concerne exclusivement l'absinthe – en décembre 2004. A ma connaissance, il n'existe pas d'opposition au projet.»

Une perspective qui inquiète une majorité

des quelque quarante producteurs clandestins qui œuvrent au Val-de-Travers et alentours. Pour eux, le mythe et le succès de l'absinthe sont intimement liés à la clandestinité. Avec la légalisation et l'obtention de l'Indication géographique protégée (IGP) qui devrait suivre, le breuvage perdrait une bonne partie de son mystère et donc de son attrait. De plus, l'obligation de suivre des normes de production précises risque de décourager des petits producteurs attachés à une recette familiale transmise de génération en génération.

Le mythe est-il soluble dans la légalité?

Yves Kübler ne partage pas cette inquiétude. Pour le distillateur et inventeur de «L'Extrait d'absinthe», le mythe est antérieur à l'interdiction. Il remonte au début du XIXe siècle, quand les artistes parisiens se sont approprié «la morphine des poètes». Vers 1830, les romantiques du quartier Latin et du Palais-Royal, Musset en tête, sont les premiers à succomber à son charme vé-

néux. La célèbre oseille coupée de Van Gogh reste elle aussi liée aux effluves d'absinthe: en décembre 1888, après une violente dispute avec Gauguin, le peintre, méchamment ivre, se tranche un morceau de l'oreille gauche dont, dit la légende, il fera cadeau à une prostituée. Toulouse-Lautrec était lui aussi un consommateur assidu de «bleues». Il n'était pas rare qu'il passe derrière le bar du Moulin-Rouge pour servir son cocktail «maiden blues» (mélange explosif alliant absinthe, mandarine, vin rouge, fine et champagne) aux invités de ses vernisages.

Concernant l'avenir incertain de plusieurs alambics, Yves Kübler relativise: «La légalisation et l'IGP ne sont pas synonymes d'arrêt de mort pour les clandestins. Bien sûr, ça va en éliminer quelques-uns. Mais les autres s'adapteront. Nous serons ainsi sur un pied d'égalité. Car aujourd'hui, nous sommes les seuls à payer la TVA, les impôts et une concession de distillation.»



«L'Extrait d'absinthe», 45% d'alcool par volume, moins de 10 milligrammes de thuyone par kilo. Totalment légal. MÔTIER, 10 JUILLET 2003