

NEUCHÂTEL • Lundi, devant le Conseil national, la «fée verte» a franchi un pas décisif vers sa réhabilitation. Au Val-de-Travers, les distillateurs clandestins vont devoir s'adapter à la nouvelle donne

# A peine légalisée, l'absinthe part en quête de l'appellation d'origine contrôlée

Pierre-Emmanuel Buss

L'absinthe est de retour. Suite au vote du Conseil national, lundi (LT du 15.06.2004), l'apéritif laiteux originaire du Val-de-Travers s'apprête à quitter la clandestinité après presque un siècle d'interdiction. «S'apprête», car la route n'est pas tout à fait terminée: il lui faut encore attendre les trois mois de délai référendaire et l'approbation par le Conseil fédéral de la nouvelle mouture de l'ordonnance sur les denrées alimentaires. «Tout devrait être en ordre en janvier 2005», pronostique Yves Kübler, distillateur depuis 2001 d'un «Extrait d'absinthe», légal car contenant 45% d'alcool par volume et moins de 10 milligrammes de thuyone par kilo.

La nouvelle réglementation constituera une révolution pour le Val-de-Travers. Certains, comme l'historien Pierre-André Delachaux ou l'ethnologue Jacques Hainard, regrettent une évolution qui fera du tort au mythe de l'absinthe. Aujourd'hui sulfureuse et énigmatique, «la morphine des poètes» perdra-t-elle de son aura? Risque-t-elle de devenir un produit de consommation de masse à l'image du Pastis ou du Martini? Yves Kübler n'y croit pas une seconde. Selon lui, «le mythe est antérieur à l'interdiction» et la réputation de l'absinthe doit plus à

Baudelaire, Verlaine et Toulouse-Lautrec qu'à sa prohibition. «Quant aux volumes, cela restera un marché de niche», estime le distillateur de Môtiers.

Difficile, aujourd'hui, de se faire une idée précise du marché de l'absinthe. Une certitude néanmoins: 100% de la production helvétique est localisée dans le Val-de-Travers ou dans ses environs immédiats. Selon les estimations, la quarantaine de distillateurs clandestins – ou «résistants» – pro-

des impôts et la TVA. D'autres, en revanche, sortiront du bois. Interrogé en mai dernier par l'équipe d'*A Bon Entendeur*, sur la TSR, l'un d'entre eux estimait ainsi qu'il y a «un marché à développer qui n'est pas connu au niveau suisse comme au niveau européen. Il y a une partie de ce marché à prendre et pourquoi pas en faire mon métier. [...] J'aimerais commencer à produire quelques milliers de litres et puis ensuite monter en puissance au fur et à mesure de la demande.»

## «On ne sait jamais. Les Français y sont bien parvenus avec le champagne»

duirait entre 20 000 et 50 000 litres par année. Une fourchette très large qu'Yves Kübler évite de resserrer à dessein. La raison? Comme son «Extrait d'absinthe» représente, selon ses dires, environ 50% du marché, il préfère éviter les déductions trop faciles. Et garder ainsi le mystère concernant le succès d'un produit qu'il remplacera dès l'année prochaine par une absinthe tirant entre 50 et 55% d'alcool par volume.

Majoritairement opposés à la légalisation, les «résistants» sont désormais placés devant le fait accompli: ils vont devoir s'adapter à la nouvelle donne. Certains disparaîtront ou décideront de rester dans la clandestinité pour éviter de payer

de-Travers (ARVT), déposée cette semaine, elle pourrait permettre au Vallon de disposer de l'exclusivité de l'appellation «absinthe». Une situation qui inciterait probablement les distillateurs suisses extérieurs à la région à renoncer à se lancer dans la production d'absinthe industrielle.

Mais rien n'est encore gagné pour les Vallonniers. Bien sûr, l'emblématique grande absinthe – qui a donné son nom au breuvage – est à nouveau cultivée dans le Vallon depuis 2001 grâce à quatre agriculteurs du cru. Mais pour obtenir une AOC, il faut que tous les produits proviennent de la région. Or, l'anis et l'anis étoilé, qui sont deux des composants principaux de la «fée verte», ne poussent pas dans le Val-de-Travers. A entendre Yves Kübler, il ne s'agit pas d'une lacune rédhibitoire. «Dans une telle démarche, c'est le dossier historique qui prime. Et il est très bien ficelé.»

Si l'AOC devait finalement être obtenue, l'ARVT projette de se rapprocher de la région française voisine de Pontarlier, également grande productrice historique d'absinthe. A terme, l'absinthe franco-suisse du Jura pourrait ainsi être reconnue et protégée par la suite en Europe, voire dans le monde. «Ce sera un combat difficile, considère Yves Kübler. Mais on ne sait jamais. Les Français y sont bien parvenus avec le champagne.» ■

Tous ceux qui suivront cette voie devront consentir à des efforts importants et, très probablement, s'unir. Pour obtenir une concession de distillation, il faut en effet produire 10 000 kilos d'alcool par année, ce qui représente beaucoup plus que l'usage actuel. «Certains se mettront ensemble, considère Yves Kübler. Ceux qui le souhaiteront pourront aussi venir distiller chez nous.»

Comme Yves Kübler, les futurs distillateurs officiels attendent beaucoup d'une éventuelle AOC (appellation d'origine contrôlée), qui pourrait être octroyée par l'Office fédéral de l'agriculture d'ici un à deux ans. Préparée depuis fin 2001 par l'Association région Val-