

La fée verte sur les étals en 2005

Val-de-Travers ■ L'absinthe deviendra un spiritueux comme un autre.
La Région met les bouchées doubles pour la protéger via une AOC

Par

Mariano De Cristofano

Cette fois, ça y est! La fée verte est libre, après avoir erré dans la clandestinité depuis 1910. Après la décision du Conseil des Etats d'abroger l'interdiction de la fabrication et de la commercialisation de l'absinthe, le Conseil national a donné son feu vert lundi. Le temps de préparer les nouvelles ordonnances légales et la bleue retrouvera les étals. Dès le 1er janvier 2005, certainement. Pour la Région Val-de-Travers, c'est le moment de mettre les bouchées doubles dans le dossier de la protection de ce produit né au Vallon. Du côté de la distillation, une vraie absinthe est déjà en préparation.

Secrétaire régional et membre du groupe régional de travail sur l'absinthe, Julien Spacio, depuis l'Albanie où il séjourne, accueille la nouvelle sans grande surprise. Mais avec la satisfaction de voir une nouvelle étape franchie. Maintenant que la fin de la prohibition se profile avec certitude, il est temps de

demande d'AOC, nous empêchons, pendant cinq ans, la possibilité à des absinthes étrangères d'être importées en Suisse. Une règle protectionniste très importante pour contrer notamment les absinthes produites du côté de Pontarlier.»

Le vote sans ambiguïté du Conseil national ravit également Yves Kübler, distillateur et membre lui aussi du groupe de travail régional. «*Nous avons atteint le premier objectif fixé.*» Maintenant que les Chambres fédérales ont accepté d'abroger l'interdiction, il s'agit d'attendre la fin du délai référendaire, qui est de trois mois. «*Pendant ce temps, les trois offices fédéraux concernés (ré: agriculture, économie et santé publique) vont préparer des ordonnances qui seront ensuite soumises au Conseil fédéral. C'est lui qui décidera de l'entrée en vigueur des nouvelles dispositions. Je pense que la fin de l'interdiction sera effective au 1er janvier de l'an prochain.*», avance Yves Kübler.

Boisson générique?

Le Val-de-Travers dispose donc de quelques mois pour compléter son dossier de demande de protection légale.



Plusieurs plantes entrant dans la fabrication de la fée verte, utilisées pour l'extrait d'Yves Kübler et pour le nouveau produit, sont cultivées au Val-de-Travers.

PHOTO MARCHON

avec certitude, il est temps de donner une impulsion aux demandes de protection, l'appellation d'origine contrôlée (AOC), au pire l'indication géographique protégée (IGP).

«La demande officielle pour l'AOC a été rédigée la semaine dernière et part cette semaine pour Berne, quand bien même le délai référendaire n'est pas échu. C'est sur conseil de l'Office fédéral de l'agriculture que nous agissons ainsi, la première demande d'AOC bloquant les demandes ultérieures. Il était important que le Val-de-Travers s'active en premier. En déposant notre

mande de protection légale. Mais cela ne sera pas simple, comme le souligne Julien Spacio. «Outre les oppositions qui pourraient retarder l'entrée en vigueur de l'AOC, le problème majeur est de savoir si l'absinthe est devenue une boisson générique ou uniquement du Val-de-Travers. D'où l'importance de baser la demande AOC sur un dossier historique prouvant bien que le Val-de-Travers est le berceau de la fée verte.»

Le 1er janvier 2005, c'est presque demain. D'ici là, le Val-de-Travers n'aura pas encore obtenu de protection légale de

l'absinthe. «Les dossiers AOC et IGP requièrent du temps. A ma connaissance, la procédure la plus rapide a duré trois ans», explique Yves Kübler. Il est actuellement le seul distillateur en Suisse d'une fée verte légale, un produit baptisé extrait d'absinthe. Que va-t-il se passer pour lui l'année prochaine? «Nous continuerons avec ce produit et nous sommes en train de préparer un nouveau produit que nous lancerons sur le marché en 2005 (lire encadré).»

Mais d'autres producteurs

pourraient-ils venir sur le marché? Julien Spacio apporte des précisions. «Des producteurs valaisiens se sont déjà annoncés et nous savons que l'absinthe intéresse des distillateurs suisses – un producteur valaisien de williamine notamment. Nous avons à ce sujet déjà eu des contacts avec la Régie fédérale des alcools. C'est elle qui délivrera des licences de production. Nous souhaitons l'instauration d'un système transitoire qui permette aux producteurs clandestins de s'annoncer pour le marché légal. Sous certaines conditions.» /MDC

De l'absinthe, tout court

Le nouveau produit sera commercialisé simplement sous le nom absinthe. Finie la notion d'extrait. «Et nous passerons de 45 actuellement à 50 ou 55 degrés en volume d'alcool, avec un taux de thuyone plus élevé que maintenant. Nous serons de toute façon au-dessous de la barre des 35mg par litre, autorisée dans l'Union européenne. Je ne peux pas dire maintenant le taux précis. Cela dépendra du goût que l'on voudra lui donner», précise Yves Kübler.

La thuyone, le principe actif contenu dans la plante d'absinthe – comme dans de nombreuses autres – et accusé de tous les maux, a souvent été au centre des discussions. Yves Kübler en rit, lui dont l'extrait d'absinthe a été considéré par certains comme un produit de piètre qualité en raison d'un taux

de thuyone plus faible que celui des clandestines. «C'est le contraire! Notre extrait d'absinthe actuel, fabriqué avec des plantes de la région, possède un taux de 15,6% et les absinthes clandestines, utilisant le plus souvent des plantes importées et cultivées sous serre, ont des taux de 5% voire moins, selon un test fait récemment par l'émission de la TSR «A bon entendeur». Le taux de thuyone est un faux débat. Cela ne sert à rien de fabriquer une absinthe avec beaucoup de thuyone, donc contenant beaucoup de plante d'absinthe, car les goûts ont changé. Le consommateur n'aime plus l'amertume. La limite de 35 mg est suffisante pour fabriquer un produit de qualité», conclut le distillateur. /mdc

Les analyses des taux de thuyone sont disponibles sur le site blackmint.ch

Boveresse: c'est la fête!

Ancienne capitale mondiale de la culture de plantes entrant dans la fabrication de la fée verte, Boveresse fêtera l'absinthe samedi. Brocante, stands artisanaux, animations pour petits et grands, musique, exposition de peintures sont au menu de cette septième édition. Pour l'occasion, une cuillère a été créée – la troisième de la série –, et une plaquette historique éditée.

La Fête de l'absinthe de Boveresse débutera à 10 heures, avec l'ouverture des stands. Au stand officiel, chacun trouvera objet à son goût, entre affiches, étiquettes et plantes. Pour le palais, du vin, des chocolats et du rhum, à l'absinthe bien sûr.

Après un modèle de cuillère représentant la petite fée, symbole du Val-de-Travers, et la fée habillée d'une bure,

comme les moines du prieuré Saint-Pierre de Môtiers, c'est une fée s'agrippant d'une main au bord d'un verre et tenant dans l'autre main sa baguette qui est à l'honneur cette année. Elle a été fabriquée à 300 exemplaires.

Cette année, l'affiche est l'œuvre de Marie-France Bitz. Quinze artistes ont fait des propositions. Toutes les œuvres réalisées seront exposées au premier étage de la salle villageoise. Le vernissage aura lieu samedi à 11 heures. L'exposition s'étalera sur une semaine. L'après-midi, des jeux et des animations attendront les enfants. Toute la journée, la visite du séchoir à absinthe sera libre. En soirée, un bal conduit est proposé.

Et pour faire honneur au thème de la fête, une saucisse à l'absinthe est au menu. /mdc