

**PARLEMENT** Sénateurs pour la légalisation de la «bleue»

# «On retrouvera le vrai goût de l'absinthe»



**YVES KÜBLER** Pour le distillateur neuchâtelois, c'est en recommençant à cultiver l'absinthe dans nos contrées que l'on retrouvera sa saveur originale. Sandro Campardo

**MÔTIERS (NE)** Le distillateur Yves Kübler pronostique une hausse de la qualité de la célèbre boisson lorsque sa production ne sera plus interdite

Patrick Di Lenardo

Une nouvelle étape vers la légalisation de l'absinthe a été franchie hier quand le Conseil des Etats a accepté sans opposition de lever l'interdiction de cette boisson qui avait été introduite en 1908. Si le Conseil national doit encore se prononcer, dans le Val-de-Travers, berceau de cette boisson clandestine, on se réjouit. Comme Yves Kübler, distillateur à Môtiers, qui, alors que les bouilleurs de cru produisent dans l'ombre, commercialise depuis deux ans un extrait d'absinthe au seuil de la légalité. Interview.

– Si l'absinthe devient licite, sera-t-elle meilleure?

– Le consommateur va surtout enfin

retrouver le goût original de l'absinthe, qui s'était perdu depuis l'interdiction. Aujourd'hui, le goût très particulier de cette plante, avec son côté floral, citronné, voire de verveine, est peu présent dans les boissons très anisées. C'est notamment dû à la thuyone, principe actif de l'absinthe, qui est limité par la loi tout comme le taux d'alcool. Si l'interdiction est levée, on pourra produire de l'absinthe, considérée comme un amer, avec jusqu'à 35 mg de thuyone par litre et avec un taux d'alcool illimité. Cela ramènera la qualité vers le haut.

– Les producteurs clandestins estiment pourtant que la limite de thuyone est trop basse pour produire une bonne «bleue».

– Ce débat sur la thuyone est un faux

débat! Les clandestins croient qu'ils ont de hauts taux de thuyone, pourtant leur absinthe n'en contient qu'à peine 1 ou 2 mg par litre, notamment parce qu'ils achètent à l'étranger des plantes cultivées en serre, peu chargées de cette substance. Le goût des boissons clandestines est surtout dû à leur fort taux d'alcool qui vectorise les saveurs.

– Comment augmenter alors ce taux de thuyone?

– En distillant de l'absinthe cultivée ici, car la plante sécrète de la thuyone pour se protéger du froid. Jusqu'à au-

jourd'hui, je ne connais que deux personnes du Val-de-Travers qui distillaient de l'absinthe locale. Depuis deux ans, la culture de la plante a recommencé dans la région et cela donne des résultats encourageants.

**«Le goût très particulier de l'absinthe est peu présent dans les boissons très anisées produites aujourd'hui»**

**Yves Kübler, distillateur**