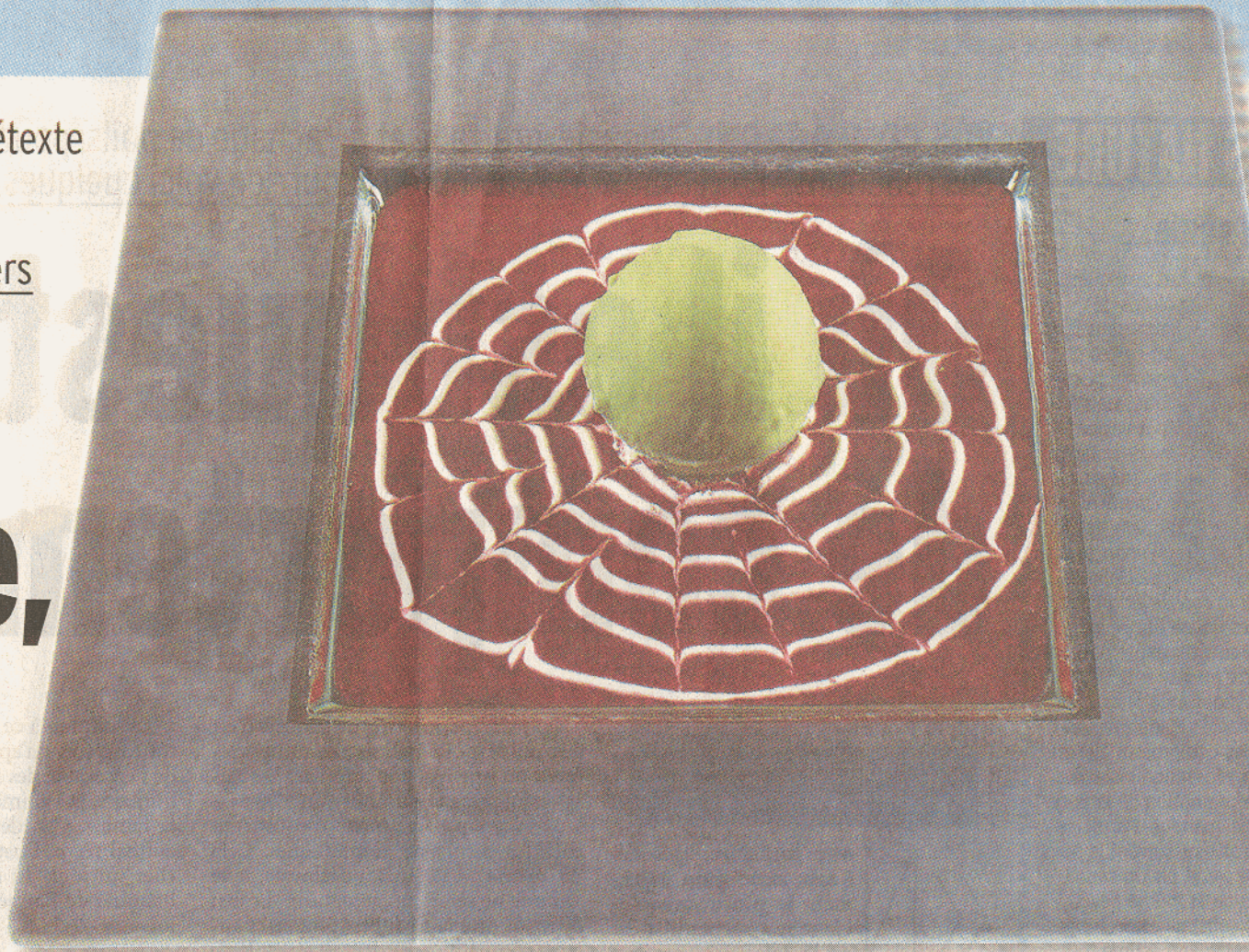


# SAVEURS

**FÉE VERTE** Une fête sera bientôt le prétexte à rencontrer la bleue en personne. Et à découvrir qu'on cultive à nouveau sa plante éponyme dans le Val-de-Travers

**Légale ou clandestine, l'absinthe refleurit**



## Véronique Zbinden

Voici un peu moins d'un siècle, les champs entourant la commune de Boveresse exhalaient des parfums vertigineux d'absinthe. Le berceau neuchâtelois du breuvage sulfureux lui rend donc un hommage légitime à travers une fête et s'apprête à renouer avec sa culture: cinq paysans de la région viennent d'effectuer les premiers semis de grande absinthe, avec la bénédiction des autorités. Il s'agit d'un essai, pour l'heure, sur quelque 3000 m<sup>2</sup>, dans la foulée de la légalisation du breuvage sorti des distilleries Blackmint, l'extrait d'absinthe Kübler, l'hiver dernier, et sous l'aiguillon féroce de la concurrence transfrontalière.

C'est qu'il serait «bien dommage qu'on puisse en faire en Normandie et pas chez nous», commente Julien Spaccio, bouillonnant secrétaire de l'association Région Val-de-Travers. La grande absinthe (aussi nommée «absinthe officinale» ou «armoïse absinthe») est en effet une composante essentielle de la «bleue», alors que la petite absinthe (ou armoïse pontique) était essentiellement requise pour sa couleur, aux côtés de toute une pharmacopée comprenant ou non, en proportions variables, l'hysope, la mélisse,

l'angélique et la menthe, l'anis et le fenouil.

De quoi réveiller tout un folklore lié à la bleue. «Le mythe de l'absinthe fait plus pour la promotion touristique du canton que l'Expo.02», sourit Claude Frôté. Le chef du Boccalino de Saint-Blaise réalise de formidables desserts inspirés de la bleue et indique que la plante elle-même peut trouver de multiples usages en cuisine: «En infusion, pour pocher une viande, par exemple.» Voire mariée à du poisson, comme dans la recette de truite imaginée par Georges Wenger (Le Noirmont) à l'occasion de la fête susnommée.

Bref, contrairement à certains sombres pronostics, la légalisation n'a pas signé la fin du mythe. Au point qu'un groupe de travail planche sur le dossier d'une AOC ou IGP, afin de promouvoir l'absinthe du Val-de-Travers. Petit rappel historico-éthylque en compagnie de l'historien Eric-André Klausser.

– **Sait-on aujourd'hui qui a inventé l'absinthe?**

– On parle des demoiselles Henriod, de Couvet, qui mirent au point un élixir à base de plantes, mais on ne saurait attribuer l'absinthe à un inventeur unique. Quoiqu'il en soit, les femmes ont toujours été associées de près à l'histoire de la fée Verte dès sa naissance, au XVIII<sup>e</sup> siècle, dans le Val-de-Travers.

– **L'extrait d'absinthe de la distillerie**

**Blackmint est le seul autorisé en Suisse, depuis octobre dernier, et après près d'un siècle de prohibition. Ressemble-t-il à la liqueur originale et qu'en est-il de ses concurrents?**

– Il faudrait organiser une dégustation à l'aveugle pour se prononcer de manière impartiale. Certains considèrent que le titre alcoolique de 45 degrés de l'extrait d'absinthe Kübler en fait un pâle succédané de la liqueur d'antan, qui atteignait volontiers 72%. Personnellement, j'estime que l'alcool n'a rien à voir avec le goût. Il faut savoir, en outre, qu'il existait de nombreuses recettes dès l'origine. Par comparaison avec deux absinthes françaises, Guy et Pernot Fils, produites à base de trois ou quatre plantes seulement, et commercialisées depuis peu, la recette de Kübler en contient neuf, à l'instar des liqueurs originelles. Pour moi, la Kübler est la meilleure de ces trois liqueurs légales. Et le fait de cultiver la grande absinthe dans le Val-de-Travers – jusqu'ici cette plante était importée d'Allemagne – la rendra plus authentique encore. Quant aux dérivés de l'absinthe produits en République tchèque, en Allemagne, en Espagne ou au Japon, ils n'ont qu'un rapport lointain avec la vraie bleue.

– **Certains prétendent que la dépénalisation va tuer la magie de la fée Verte...**

– La mise sur le marché de l'extrait d'absinthe a fait une formidable publicité aux alcools clandestins, qui ne se

sont jamais si bien vendus que depuis le 6 décembre. Cinq mille bouteilles de la première se sont arrachées en dix jours, alors qu'on estime le marché clandestin annuel entre 40 000 et 50 000 litres, selon l'association Région Val-de-Travers. – **La nocivité de l'absinthe est toujours sujette à polémique; au fond, pourquoi l'avoir interdite?**

– Plusieurs études ont démontré que l'absinthe n'était pas plus dangereuse que d'autres alcools légaux, tels que le rhum, la bédicotine ou la chartreuse. Le rhum ayant une teneur comparable ou supérieure en thuyone, la substance nocive décriée. On a diabolisé l'absinthe, c'est indiscutable. A cela plusieurs facteurs: la classe ouvrière y avait trouvé un apéritif très bon marché et un formidable dérivatif à la dureté de sa condition. Là-dessus, on a assisté à l'alliance contre nature des viticulteurs et des tempérants de la Croix-Bleue contre ce nouvel ennemi public. Bref, le problème, qui tenait surtout au contexte social, et au degré d'alcool, a débouché sur son interdiction, en Suisse en 1910, puis en France en 1915.

**Boveresse (NE), Fête de l'absinthe, samedi 15 juin dès 10 h. Au programme, exposition et animations liées au rituel, brocante et marché artisanal, vente et dégustation d'absinthe et autres spécialités.**

**Renseignements: tél. 032 861 14 01 ou sur [www.absinthe.ch](http://www.absinthe.ch)**