

L'absinthe neuchâteloise en quête d'identité

Le Val-de-Travers a failli se faire piquer son absinthe. Une AOC pourrait d'ailleurs voir le jour en France. Un distillateur de la région a concocté une nouvelle absinthe conforme à la loi.

Sylvie Jeanbourquin

Le Val-de-Travers, dans le canton de Neuchâtel, aime se considérer comme une région bien à part, fière de ses symboles: Jean-Jacques Rousseau et... l'absinthe qui a été produite industriellement pour la

première fois à Couvet, entre 1797 et 1798. L'interdiction de 1910 n'a pas tué la fée verte. Au contraire: l'absinthe est presque devenue un must à consommer pour savourer le goût de l'interdit.

L'esprit de résistance un peu folklorique incarné par l'absinthe n'était toutefois pas sans danger. Contents de leur sort – le marché est fructueux – et sûrs de la qua-

lité de leur boisson, les producteurs clandestins du Val-de-Travers ne se sont guère inquiétés des manœuvres orchestrées de l'autre côté de la frontière, dans la région de Pontarlier. Un succédané d'absinthe y est fabriqué et une AOC (appellation d'origine contrôlée) pourrait bientôt y voir le jour.

Aux yeux (et surtout au goût) des producteurs clandestins

d'absinthe, ces produits français n'arrivent pas à la cheville de leur produit distillé selon un savoir-faire ancestral. Sans compter qu'avec la légalité, la magie de la clandestinité n'opère plus...

Consciente des enjeux économiques qui pourraient se jouer à l'avenir autour de l'absinthe, l'Association Région Val-de-Travers a donc déposé en 2000 une demande auprès de l'Institut de la propriété intellectuelle à Berne, pour enregistrer comme marque la «Fée verte, véritable absinthe du Val-de-Travers». Demande refusée.

Parallèlement, la Région s'était encore adressée à l'Office fédéral de l'agriculture pour obtenir une AOC ou une IGP (indication géographique protégée). Les demandes avaient été accueillies très favorablement mais elles avaient été gelées. L'interdiction ne figure plus dans la nouvelle Constitution, mais l'absinthe n'est pas encore autorisée pour autant.

Début décembre, la machine a été relancée. Yves Kübler, distillateur du Val-de-Travers et descendant d'une importante famille de bouilleurs de cru, a monté une jolie opération marketing. En gardant le plus grand secret sur ses recherches,

L'absinthe créée par Yves Kübler s'est littéralement arrachée durant les premiers jours de vente.



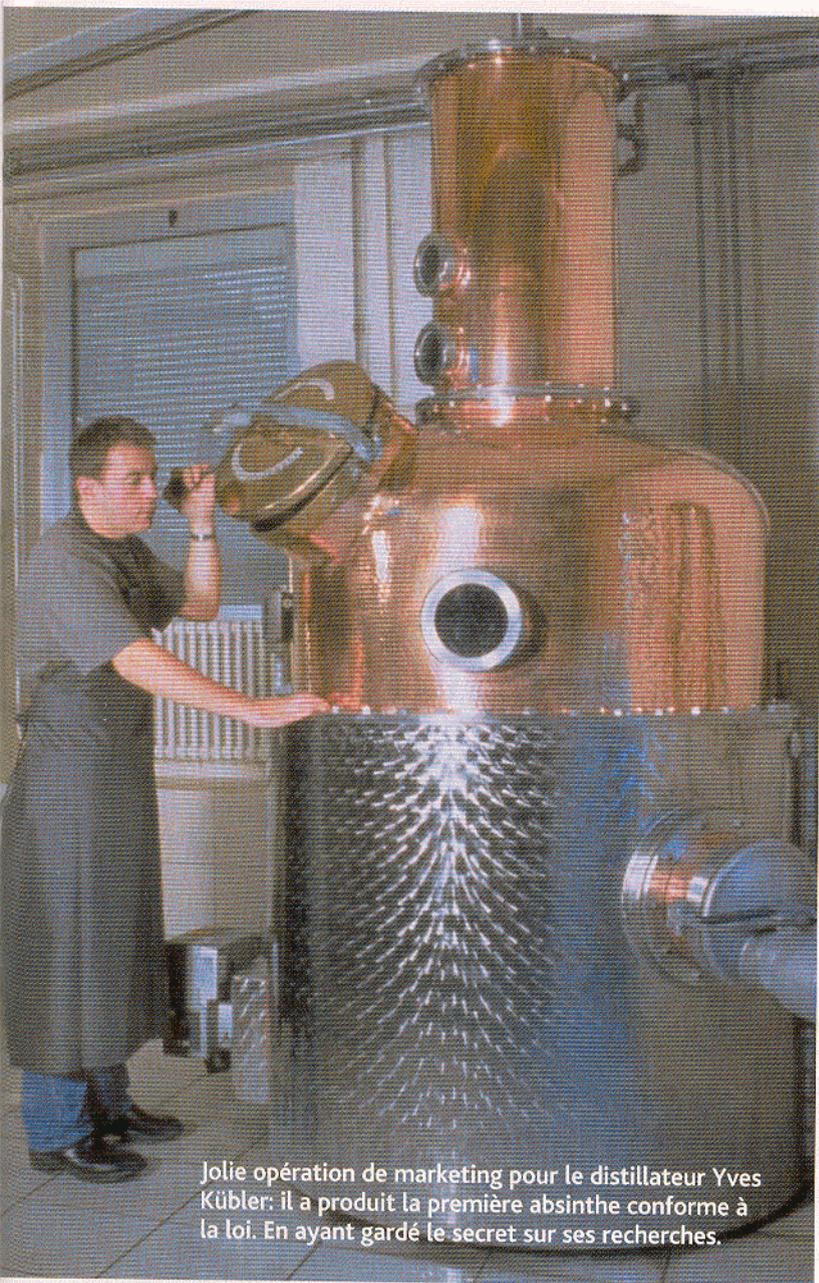
Les goûts ont changé

Certains distillateurs clandestins déclarent que le produit d'Yves Kübler est de l'absinthe décaféinée... Ce qui énerve le directeur de la société Blackmint: «C'est un faux procès: même dans les produits illégaux, la thuyone a pratiquement disparu.»

C'est à cause des effets de la thuyone, principe actif réputé nocif à haute dose, que l'absinthe a été interdite en 1910. «Mais, depuis, les goûts ont changé. Nous n'arriverions plus à boire de l'absinthe telle qu'elle était fabriquée au début du siècle», remarque Yves Kübler. Actuellement, lui-même et les producteurs clandestins utilisent d'autres variétés de plantes d'absinthe. C'est parce qu'il ne contient pas de thuyone et qu'il ne titre que 45 degrés

que «L'Extrait d'absinthe» d'Yves Kübler n'est pas illégal... Le seul hic est que la vraie absinthe titre 52 degrés. «Nous allons faire pression pour modifier la loi fédérale sur les denrées alimentaires (ndlr: l'interdiction de l'absinthe ne figure plus dans la nouvelle constitution) afin d'abroger l'interdiction de l'absinthe», explique Julien Spacio, secrétaire régional de l'Association Région Val-de-Travers.

Cette évolution permettrait d'augmenter la teneur en alcool de l'absinthe produite industriellement. Car, actuellement pour compenser le manque d'alcool, on est obligé de mettre plus d'absinthe, ce qui donne davantage d'amertume au goût. «Mais de toute façon, le produit d'Yves Kübler est pour l'instant nettement meilleur que les produits commercialisés en France», affirme Julien Spacio.



Jolie opération de marketing pour le distillateur Yves Kübler: il a produit la première absinthe conforme à la loi. En ayant gardé le secret sur ses recherches.

le responsable de la société Blackmint, qui produit La Rincette, un apéritif anisé, a réussi à produire la première absinthe conforme à la loi (*lire encadré*), pour la teneur en alcool et surtout parce qu'elle ne contient pas de thuyone (principe actif réputé nocif à haute dose).

Yves Kübler est d'ailleurs parti de la recette de La Rincette pour fabriquer son «Extrait d'absinthe». Seule différence: La Rincette comportait huit plantes. Avec l'absinthe, il y en a neuf. «**Nous avons la**

même préparation qu'à l'époque de la légalité», note Yves Kübler, fier de son coup.

Les mille premières bouteilles commercialisées se sont littéralement arrachées. Les 500 premiers litres ont été mis dans des bouteilles numérotées à l'inten-

tion de collectionneurs et l'étiquette a été mûrement réfléchi. «**Actuellement, le packaging compte à 80% dans l'acte d'achat. Nous avons donc choisi un graphisme qui se démarque des autres et qui rappelle l'époque de mon arrière-grand-père.**»

Le distillateur compte écouler plusieurs dizaines de milliers de bouteilles par an quand sa capacité de production sera suffisante. La société Blackmint va exporter en France, en Allemagne et en Grande-Bretagne via un importateur de luxe. On trouvera donc de «L'Extrait d'absinthe» dans les meilleures boutiques et les meilleurs hôtels de Suisse et d'Europe. Quand la production sera assez importante, une diffusion spécifique, via un distributeur comme Coop, pourra alors être envisagée en Suisse.

«**Qui sait, notre produit ne sera peut-être pas vraiment du goût des gens,** conclut modestement Yves Kübler. **Le marché décidera s'il préfère L'Extrait d'absinthe, qui coûte 40 francs le litre, à La Rincette, un produit nettement meilleur marché mais d'une autre qualité.**»

Julien Spacio, secrétaire régional de l'Association Région Val-de-Travers, est convaincu que le produit d'Yves Kübler possède un bel avenir et que c'est une formidable opportunité pour la région. Même si les sceptiques ne manquent pas dans les environs. «**Actuellement, la demande d'absinthe est nettement plus forte**

que l'offre dans de nombreux pays et même en Suisse. C'est encourageant.»

La fée verte est un produit de marketing régional très fort. Et comme, il manque actuellement une dimension économique à l'absinthe, ce nouveau produit tombe à pic.

A entendre les adeptes de la nouvelle absinthe, les arguments des puristes ne tiennent pas la route. La fabrication industrielle ne va pas détruire l'image de vie de bohème du début du siècle liée à «la bleue». Les 90 ans d'interdiction sont une réalité historique qui ne va pas s'effacer parce que la fée verte deviendrait légale. Dans ces conditions, le Val-de-Travers ne devrait-il pas s'engouffrer dans la brèche? «**Pourquoi la cinquantaine de producteurs illégaux d'absinthe ne se regrouperaient-ils pas pour former une grande coopérative qui produit à son tour?**», demande Julien Spacio.

Mais pour que le Val-de-Travers ne se fasse pas souffler sa place par d'autres régions, il devra faire en sorte d'obtenir une AOC et une IGP. Et l'obtention de tels labels passera notamment par le fait de devoir replanter de l'absinthe au Val-de-Travers. Ce qui offrira aussi un nouveau débouché aux agriculteurs de la région...

Actuellement, l'absinthe, qui entre dans la composition du produit d'Yves Kübler et dans celle vendue sous le manteau, vient d'Allemagne et coûte huit francs le sac. En achetant de l'absinthe à des agriculteurs valonniers, les distillateurs devraient déboursier plus... Mais le prix auquel est vendue l'absinthe à présent laisse de belles marges et permettrait financièrement de s'approvisionner sur place. ■

Les enjeux économiques de l'absinthe sont importants dans les Montagnes neuchâteloises. Cette boisson interdite n'a plus vraiment un goût d'illégalité.