

L'absinthe, un distillat troublant

Qu'on parle d'absinthe, de Fée verte, ou de Bleue, la simple évocation de ce distillat envoûte. Interdite en 1910 en Suisse, légalisée depuis 2005 dans notre pays (un an plus tard en France), l'Absinthe continue de fasciner. Produit de niche, elle a ses inconditionnels.

TEXTE: FRANCE MASSY

Les souvenirs d'interdit, d'alcool qu'on partageait en douce, de bouteilles cachées au fond des caves ou encore de ces apéritifs où l'eau ne troublait pas uniquement le distillat au goût anisé... Pas besoin d'être Neuchâtelois pour avoir en mémoire des histoires incroyables liées à l'absinthe. Cet alcool a toujours eu des adeptes aux quatre coins du pays.

Depuis sa légalisation en 2005, l'Absinthe suisse a acquis ses lettres de noblesse. Produit de niche – en 2020, la production suisse se limitait à 623 hectolitres d'alcool pur (ref. OFDF) – elle séduit par la qualité de sa production, son passé sulfureux et son authenticité.

LA GENÈSE

L'absinthe est née dans le Val-de-Travers, de parents inconnus. Enfin presque. Si ses origines n'ont jamais pu être vraiment authentifiées, le nom de Marguerite Henriette Henriod figure déjà vers 1750 sur l'étiquette d'un distillat portant la mention «Extrait d'absinthe/Qualité supérieure/de l'unique recette de Melle Henriod de Couvet». Ce qui semble indiquer que la recette de Made-moiselle Henriod est plus ancienne que celle du médecin

franc-comtois Pierre Ordinaire, installé au Val-de-Travers, cité parfois comme le père de cet alcool mais qui fut surtout un grand promoteur de cet alcool aux moult vertus médicinales.

Nombre de familles ont fabriqué leur propre absinthe. En 1797, le major Daniel-Henri Dubied-Duval fonde à Couvet, la première distillerie industrielle d'absinthe, baptisée «Dubied, Père et Fils». A ses côtés, son fils Marcelin et son futur gendre Henri-Louis Pernod. Le succès est immédiat. On agrandit la manufacture et Henri-Louis Pernod ouvre sa propre distillerie à Couvet en 1802 avant de s'installer en 1805 en France voisine, à Pontarlier où il fonde «Pernod Fils».

DE LA GLOIRE À LA PROHIBITION

Le XIX^e siècle a fait entrer l'absinthe dans la légende. Ce sont d'abord les soldats français qui ont contribué à sa gloire. Durant la conquête de l'Algérie, vers 1830, ils l'utilisent pour assainir l'eau. A leur retour, ils continuent d'en boire. La bourgeoisie et les milieux artistiques adoptent cette pratique. Toulouse Lautrec, Van Gogh, Verlaine, Maupassant, Gauguin... peintres et poètes ont chanté l'absinthe. Trop peut-être.

Yves Kübler, Blackmint SA à Môtiers, est l'un des principaux instigateurs de la réhabilitation de l'absinthe.

Produit de niche – en 2020, la production suisse se limitait à 623 hectolitres d'alcool pur (ref.OFDF) – l'absinthe suisse séduit par la qualité de sa production



À partir des années 1870 toutes les couches de la population en consomment. Les femmes, qui habituellement ne sont pas amatrices d'eau-de-vie, en sont friandes. La consommation explose. Les débits de boisson fleurissent. Les prix baissent. A la fin d'une journée de travail, on se retrouve autour d'un verre d'absinthe. C'est «l'heure verte». L'heure de tous les excès.

Passionné, Claude-Alain et Karine Bugnon ont ouvert en 2004, à Couvet, la première distillerie consacrée uniquement à l'absinthe.



Les débats sur la nocivité de l'absinthe naissent à ce moment-là. L'absinthe rendrait fou. Pousserait au crime. Sous la pression des lobbies viticoles et brassicoles qui voient d'un mauvais œil cette concurrence, on met en cause la thuyone contenue dans la grande absinthe au lieu de s'inquiéter de l'alcoolisme croissant et des nombreux frelatages de producteurs peu scrupuleux.

UNE PLANTE AUX MILLE VERTUS

Plante herbacée qui pousse naturellement sur les sols rocailloux d'altitude d'Europe, d'Amérique et d'Asie, l'artemisia absinthium, ou grande absinthe, est reconnue depuis l'Antiquité pour ses nombreuses vertus thérapeutiques. En plus d'être tonique, stimulante, vermifuge et antiseptique, de récentes études ont relevé les capacités anti-inflammatoire, antibactérienne et antivirales de cette plante et son pouvoir anti-oxydant. Au XII^e siècle, Sainte-Hildegarde lui accordait une place de choix dans sa pharmacopée. Elle la recommandait en baume pour soulager la goutte, l'arthrite, l'arthrose et les rhumatismes. Infusée dans de l'huile d'olive, elle l'utilisait en massage sur le haut de torse pour combattre la toux. De plus, l'amertume de la plante détoxifie les principaux organes. On vous garde le meilleur pour la fin : l'absinthe aurait le pouvoir magique de supprimer la mélancolie en nous.

Le 5 juillet 1908, à la suite d'une tuerie familiale attribuée à un excès d'absinthe, les ligues antialcooliques se mobilisent pour interdire «la fabrication, l'importation, le transport, la vente, la détention pour la vente de la liqueur dite absinthe dans toute l'étendue de la Confédération». Le peuple et les cantons plébiscitent l'introduction dans la Constitution fédérale d'un l'article 32 ter. La loi entre en vigueur le 7 octobre 1910 à minuit. La France interdira l'absinthe cinq ans plus tard.

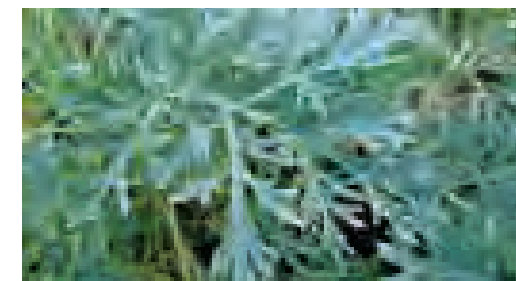
DE LA RÉHABILITATION À UNE IMPROBABLE AOP

Soupçonnée de troubler la raison au point de rendre fou, l'absinthe a retrouvé sa place sur la liste des alcools autorisés par la Confédération en 2005. Interdite officiellement, sa fabrication n'a pourtant jamais cessé. Mieux encore, l'interdit apporta un piment qui rendit l'absinthe plus attractive encore.

Yves Kübler, Blackmint SA à Môtiers, est l'un des principaux instigateurs de sa réhabilitation. « Dès 1999, j'ai mis en route la machine administrative pour que le gouvernement suisse légalise l'absinthe » assure ce descendant de la lignée de bouilleurs de cru qui fonda la distillerie Kübler en 1863. « Je suis un passionné.

COMPOSITION D'UNE ABSINTHE CLASSIQUE DU VAL-DE-TRAVERS

Le Patrimoine culinaire suisse définit l'absinthe comme une boisson spiritueuse obtenue par distillation d'un macéré de plantes aromatiques, d'eau et d'alcool agricole. Elle peut être incolore ou présenter une coloration verte ou jaune selon les plantes utilisées, mais elle est toujours transparente. Ce n'est qu'une fois additionnée d'eau qu'elle se trouble. Le taux d'alcool est au minimum de 45 degrés mais la plupart affichent plutôt entre 50 et 55 degrés, voire jusqu'à 75 degrés. Grande et petite absinthe, anis vert, graines de fenouil, menthe, mélisse et hysope sont les principales plantes qui entrent dans la composition du fameux distillat. Mais chaque absintheur conserve jalousement sa recette. Certaines ne comptent pas moins d'une vingtaine d'ingrédients, dont des épices (cannelle, anis étoilé, réglisse, cardamome, notamment).



Plante herbacée qui pousse naturellement sur les sols rocailloux d'altitude d'Europe, d'Amérique et d'Asie, l'artemisia absinthium, ou grande absinthe, est reconnue depuis l'Antiquité pour ses nombreuses vertus thérapeutiques.

« Ado, j'en distillais avec un copain. » A 23 ans, en 1990, il reprend la distillerie familiale et deux ans plus tard, il lance La Rincette®, un apéritif anisé à base d'anis vert, de fenouil et d'autres plantes aromatiques qui rappelle furieusement le goût de la boisson interdite. Puis il invite les agriculteurs de la région à relancer la culture des plantes nécessaire à la fabrication de la Fée verte, notamment la grande et la petite absinthe. Avec l'Originale, une absinthe blanche élaborée dans le pur respect de la tradition, et sa Verte Suisse, légèrement teintée avec des végétaux naturels, la maison Kübler est le plus grand producteur en Suisse.

=====

Caves Ouvertes, c'est samedi!

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage.

Fabien Tonetto et Raymond Meister
Domaine de Champvigny, Satigny

Liste et horaires des caves sur www.geneveterroir.ch

SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

Passionné, Claude-Alain Bugnon l'est également. «J'ai ouvert en 2004 à Couvet avec ma femme Karine, la première distillerie consacrée uniquement à l'absinthe.» Comme Yves Kübler, le patron d'Artemisia-Bugnon est un fervent défenseur de la tradition et milite pour l'obtention d'une AOP Absinthe du Val-de-Travers. «La seule à dévoiler une noble amertume grâce aux plantes produites sur son sol, la grande et la petite absinthe, l'hysope et la mélisse.» La partie est loin d'être gagnée. «Après 15 ans de procédure, on n'y est pas encore. L'obligation d'utiliser des herbes du Val-de-Travers, nettement plus chères que celles en provenance des pays de l'Est, suscite des oppositions qui bloquent la démarche lancée en 2006.»

UN PRODUIT QUI SE DÉCLINE À L'ENVI

Sise à Fenin, dans le Val-de-Ruz à moins de 10 kilomètres de Neuchâtel, la maison Larusée n'est pas concernée par une AOP Absinthe du Val-de-Travers. Nicolas Nyfeler

et Jean-Pierre Candaux ont d'abord partagé des relations d'affaires avant d'ouvrir une manufacture d'absinthe. Au fil des échanges, des liens amicaux se créent. Nicolas Nyfeler épouse Aurélie, l'aînée des quatre filles de Jean-Pierre Candaux. Entrer dans une famille, c'est aussi en découvrir l'histoire. Jean-Pierre lui parle de la passion pour l'absinthe du grand-père de son épouse, Léon Duvanel. Des cahiers de recette de Léon naît l'idée de renouveler l'image de l'absinthe, d'en faire un produit noble.

Ils fondent Larusée en 2012. Dix ans plus tard, leur production, positionnée Premium, reste entièrement artisanale. «Nous avons décliné l'absinthe en plusieurs versions. La gamme Les Précieuses, vieilles de 18 à 36 mois en fût de chêne, complète les classiques blanches ou bleues (qui doit son nom aux reflets bleutés qui apparaissent une fois l'alcool qu'on rajoute l'eau) et vertes. Le Spray Nuage de Larusée parfume élégamment les préparations

culinaires. L'absinthe se prête aussi à merveille à la composition de cocktails.»

Du côté de la distillerie Artemisia, Claude-Alain et Karine Bugnon produisent quatre sortes d'absinthe. La fameuse Clandestine blanche élaborée à partir d'une recette de 1935, une Clandestine vieillie six ans en fût de chêne neuf et la Capricieuse. L'Angélique Fée verte est teintée par des plantes naturelles. Le couple propose également une version destinée aux USA, la **Butterfly**. «Bryan Fernald, un absintheur de Boston, nous a fourni une vieille recette datant du début des années 1900. Plus exotique, elle marie les agrumes, les épices, la menthe sans voler la vedette à notre fameuse absinthe du Val-de-Travers», explique Claude-Alain Bugnon. Autre originalité d'Artemisia: la liqueur d'absinthe inspirée du cognac aux œufs dont il était friand plus jeune. • FM



COMMENT DÉGUSTER L'ABSINTHE

Utiliser une eau neutre (comme la Sembrancher ou la Volvic) et bien fraîche (de 5° à 6°). La faire chuter d'une certaine hauteur pour «battre» l'absinthe. Ne surtout pas mettre de glace avant le rajout d'eau pour éviter que les huiles essentielles des plantes se figent et ne puissent pleinement s'exprimer. On recommande de mouiller les absinthes blanches de 3 à 5 volumes d'eau. Autrefois, on

«troublait» ou on «louchait» son absinthe en posant sur le dessus une cuillère percée sur laquelle on déposait un ou deux morceaux de sucre avant de verser l'eau au goutte à goutte. Yves Kübler conseille toujours ce procédé mais pour l'absinthe verte seulement. Les absinthes vieilles en fûts de chêne se dégustent seules, comme un cognac ou un bon whisky.

LA DÉGUSTATION



L'Originale Kübler Blackmint SA, Môtier

Un nez épicé, végétal où les notes d'anis et d'absinthe dominant. Une attaque de bouche ronde et moelleuse. Une structure élégante et complexe. Un alcool qui affiche un bel équilibre.

► 53% volume d'alcool, 30 francs les 50 cl, 52 francs les 100 cl

La Verte Suisse Kübler Blackmint SA, Môtier

Un nez végétal où fleurissent bon la camomille, l'anis, l'absinthe. Puis viennent les senteurs épicées et fruitées, miellées. La bouche est fine, sèche, avec des notes herbacées. L'amertume est bien prononcée si on la consomme sans sucre. Finale élégante et peu persistante. Bel équilibre.

► 72% volume d'alcool, 64.50 francs les 50 cl

Absinthe Vieille Larusée Mogador 2020

Une Blanche de Léon vieillie 18 mois en fûts de chêne ayant auparavant contenu la cuvée d'exception du Château d'Estoublon. Larusée fait une production limitée (574 flacons) et numérotée comme pour magnifier les notes de torréfaction noble apportée par la barrique. *Actuellement en rupture de stock.*

► 45.1% volume d'alcool, 79 francs les 50 cl

Absinthe Vieille Larusée Speyside 2019

Une Blanche de Léon vieillie 36 mois en fûts de chêne ayant servis à l'élaboration du whisky single malt du Speyside, en Ecosse. Ronde, raffinée et complexe en diable, elle rivalise avec les grands purs malts ou les vieux cognacs. Un produit de luxe présenté dans un coffret en chêne massif de la région.

► 49,3% volume d'alcool, 189 francs les 50 cl



La Clandestine Artemisia-Bugnon, Couvet

Une absinthe classique élaborée à partir d'une recette de 1935. Les touches anisées laissent la place à une amertume caractéristique de l'absinthe du Val-de-Travers. Bel équilibre aromatique et longue persistance en bouche. Claude-Alain Bugnon recommande de servir 3 cl de Clandestine ralongés de 10 à 11 cl d'eau très fraîche pour en exalter tous les arômes.

► 53% volume d'alcool, 17 francs les 20 cl, 45 francs les 70 cl



La Clandestine 1935 Artemisia-Bugnon, Couvet

Aux notes d'une absinthe traditionnelle se marie toute la complexité apportée par l'élevage de six ans en fût de chêne neuf. Aux arômes vanillés et boisés se mêlent des

touches torréfiées et épicées. La bouche finit sur une jolie rondeur apportée par ce long passage en fût de chêne. Se déguste pure, comme un bon cognac.

► 51% volume d'alcool, 75 francs les 20 cl

La Capricieuse Artemisia-Bugnon, Couvet

Tirée de la même recette que La Clandestine, La Capricieuse affiche 19% volume d'alcool de plus, ce qui lui confère une puissance aromatique folle. La finale s'étire et nous emmène dans une ronde d'arômes. Additionnée à 5 volumes d'eau, elle conserve la force de son profil organoleptique.

► 72% volume d'alcool, 20 francs les 20 cl, 55 francs les 70 cl

L'Angélique Artemisia-Bugnon, Couvet

Un distillat contenant un peu de racine d'angélique, teinté par des plantes



naturelles, notamment la racine d'angélique. Les Bugnon l'ont baptisée ainsi en hommage à leur fille Angélique. Les saveurs herbacées et l'amertume de l'absinthe prennent le dessus sur l'anis. Puissante et racée, elle est destinée aux amateurs de sensations fortes.

► 68% volume d'alcool, 22 francs les 20 cl, 60 francs les 70 cl

Absinthe Bleue Larusée, Fenins

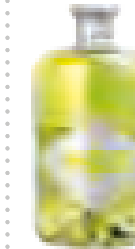
Très rafraîchissante, cette absinthe issue d'une recette ancestrale garde des parfums d'interdit. Le nez exhale des notes florales, tandis que la bouche jongle entre l'anis, la camomille et des arômes de champignon. Une absinthe punchie. Idéale à déguster à l'apéritif, ralongée de 2 à 3 doses d'eau fraîche.

► 55% volume d'alcool, 79 francs les 70 cl

Absinthe Blanche de Léon Larusée, Fenins

On retrouve ici deux plantes emblématiques suisses: l'absinthe et l'édelweiss. Aux notes anisées et amères d'une absinthe classique, l'édelweiss apporte une touche fumée et une certaine rondeur. Au final, la bouche est rafraîchie par un léger piquant. Nicolas Nyfeler conseille de la déguster comme un digestif.

► 55% volume d'alcool, 84 francs les 70 cl



Absinthe verte Larusée, Fenins

Un nez où l'hysope, l'absinthe et la mélisse citronnée s'en donnent à cœur joie. Une bouche aux parfums montagnards marquée par la puissance de l'absinthe. Le tout garde une structure élégante et désaltérante.

► 65% volume d'alcool, 89 francs les 70 cl