

L'absinthe, la fée qui trouble la raison

bouteuse neuchâteloise Henriette Henriot. Le XIXe siècle deviendra l'heure verte de l'absinthe. «C'est la belle époque, souligne Julie Matthey. Son succès s'étend à toutes les couches de la population. On la boit dans les cafés, sur les terrasses et la déguster devient tout un art. Il faut poser un sucre sur une cuillère percée au-dessus du verre d'absinthe et verser de l'eau glacée depuis une fontaine appelée aussi «couesteur».»

La Fée Verte, ou la Bleue, est la prêtresse de cette grand-messe. Mais sa gloire va entraîner sa perte. Les brasseurs et les producteurs de schnaps s'allient avec l'Eglise. Ils condamnent l'absinthe, la stigmatisent et l'accusent de tous les maux, notamment celui de rendre fou. «Une mauvaise réputation qui vient de la thuyone, que contient la plante. Mais il faudrait en boire cinquante litres pour que la substance fasse son effet», sourit la spécialiste.

«Les poètes l'imaginaient en fée et, l'ivresse aidant, rêvaient de la voir apparaître»

Yann Klausner, directeur de la Maison de l'absinthe, à Môtiers (NE)

Ainsi le 7 octobre 1910, l'absinthe est officiellement interdite sur tout le territoire. Les distilleries ferment les unes après les autres. Mais la Fée résiste et entre dans la clandestinité grâce à des petits producteurs du Val-de-Travers. Naît alors une économie souterraine, mystérieuse qui lui redonne toute son aura.

Les étiquettes sont trompeuses et affichent «Lait du Jura» ou «L'herbe sainte».

L'absinthe restera près de cent ans endormie, jusqu'au 1er mars 2005, date de l'anniversaire de la République neuchâteloise, où son interdiction est levée. «Ce qu'il y a de beau, c'est l'interdiction. Le mythe de l'absinthe est mort avec la légalisation», souligne Robert Bouvier. Le directeur du Théâtre du Passage à Neuchâtel avait, en 2002, monté une comédie, «Artemisia» de Denis Rabaglia et Ahmed Belbachir dans laquelle la liqueur était un travesti.

A l'heure actuelle, l'absinthe a encore un long chemin pour être enfin reconnue. L'Association interprofessionnelle de l'absinthe se bat depuis des années pour qu'elle soit enregistrée en tant qu'indications géographiques protégées (IGP). Une manière de préserver l'authenticité de celle qui en a troublé plus d'un.

Maison de l'absinthe, Grand-Rue 10, Môtiers (NE). www.maison-absinthe.ch

L'absinthe à l'edelweiss

Elle vient de sortir en prévision des fêtes de fin d'année. La distillerie Larusée, à Fenin (NE), propose une absinthe à l'edelweiss appelée «Blanche de Léon» en souvenir d'un vieux monsieur du Val-de-Travers qui a su transmettre sa passion et ses recettes à ses descendants. Un produit de luxe, complexe et délicat qui affiche une jolie note florale, www.larusee.com

Photos: Yvain Genevay - Gelberger

Val-de-Travers Bien plus qu'un musée, l'absinthe a trouvé sa maison à Môtiers dans le canton de Neuchâtel, le berceau de cette mythique boisson. Une histoire pleine de rebondissements.

Isabelle Bratschi

isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

Elle n'est ni verte ni bleue. Et pourtant on la surnomme la Fée verte ou, plus communément, la Bleue. «Si on regarde bien l'absinthe, une fois qu'elle est troublée avec de l'eau, elle offre de légers reflets bleutés. Au siècle passé, parfois colorée avec de la chlorophylle, elle prenait une teinte verte soutenue. Les poètes l'imaginaient en fée et, l'ivresse aidant, rêvaient de la voir apparaître», explique Yann Klausner, directeur de la Maison de l'absinthe à Môtiers (NE).

La Fée Verte a tourné la tête à bien des personnes. De ceux qui l'ont trop aimée à ceux qui ont voulu la tuer, par intérêt, par jalousie, par peur. Innocente? Diabolique? L'absinthe a vécu des années folles, puis est entrée dans la clandestinité avant de retrouver une liberté à double tranchant. Son interdiction pouvait aussi alimenter son attirance.

Une plante néfaste

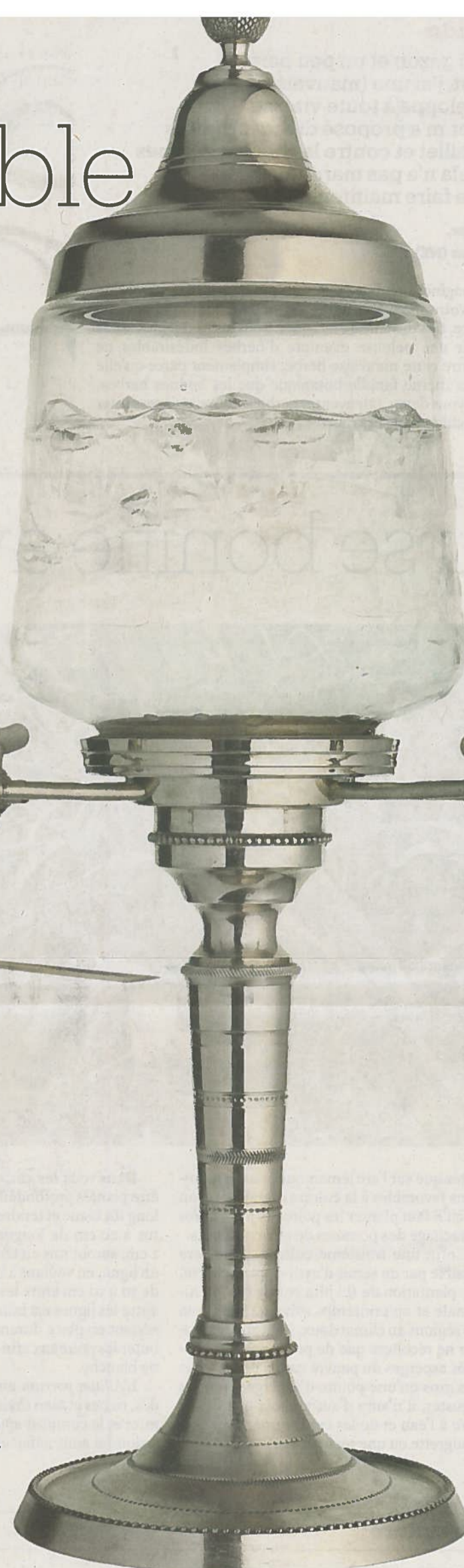
C'est cette histoire passionnante que nous propose de retracer la Maison de l'absinthe à Môtiers (NE), ouverte depuis le 13 juillet dernier. Un joyau architectural conçu par l'Atelier neuchâtelois Manini Pietrini qui jongle entre architecture classique et contemporaine, à l'image de cette boisson ancestrale, authentique et moderne. «De tout temps, l'absinthe, la plante, est réputée pour ses vertus médicinales, explique Julie Matthey, assistante du directeur du musée. On utilise l'*Artemisia absinthium* en tisane contre les maux d'estomac, mais le breuvage s'avère souvent infect. D'ailleurs, à cause de son amertume, l'absinthe est vue dans la Bible comme une plante néfaste qui amène le malheur sur terre.»

Ce n'est qu'à la fin du XVIIIe siècle que l'on retrouve les premières traces d'une boisson alcoolisée distillée dans les recettes du docteur Pierre Ordinaire et de la re-



La fontaine d'eau glacée, le verre, la cuillère percée sont les éléments indispensables pour une bonne absinthe.

Yvain Genevay



L'absinthe par Marianne Rohrer

Photos: Yvain Genevay



A Môtiers, aux Six-Communes, grande table du Val-de-Travers (NE), Marianne Rohrer n'hésite pas à utiliser l'absinthe en cuisine, mais pas à toutes les sauces.

«A l'entrée des Six-Communes vous trouverez un bar à absinthe. La tradition veut que chacun puisse se servir à la fontaine et prendre l'apéritif en toute convivialité. Dans la grande salle, plusieurs fontaines à absinthe servent de décoration. Il y en a en céramique, en fer, en verre. L'une d'entre elles possède sept robinets, pour les sept conseillers fédéraux. En 2005, quand l'absinthe a été légalisée, les gens voulaient l'utiliser à toutes les sauces. Attention toutefois à ne pas trop en mettre, à garder ce léger goût anisé. L'absinthe se marie parfaitement avec un poisson, un omble chevalier par exem-

ple. Il suffit de préparer une sauce au vin blanc et de l'affiner avec un peu d'absinthe. Avec un rack d'agneau, c'est aussi excellent, accompagné d'une petite sauce aux herbes, thym, romarin, quelques gouttes d'absinthe et c'est le bonheur. **En dessert** cette boisson se retrouve dans les soufflés glacés, une des spécialités de la région. J'aime aussi proposer des mille-feuilles à l'absinthe. A la mi-juin, lors de la fête de l'absinthe dans le Val-de-Travers, qui a lieu à Boveresse, je concocte un menu spécial tout à l'absinthe. Je vous donne volontiers une recette facile et délicieuse.

La vichyssoise à l'absinthe
Peler et couper en dés 400 grammes de pommes de terre agria, un oignon et de l'ail. Faire revenir dans un corps gras. Mouiller avec 1 litre de bouillon, laisser cuire 20 minutes environ. Ajouter 2 cl d'absinthe, mixer le tout. Ajouter quelques rondelles de poireau, coupées tout fin, et 2 cuillerées à soupe de crème acidulée. Retirer du feu, laisser refroidir. Servir froid avec des brindilles d'aneth, pour relever le goût de l'absinthe.»
Les Six-Communes, rue Centrale 1, Môtiers (NE). Tél. 032 861 20 00, www.sixcommunes.ch

Etiquette L'absinthe se pare de rouge

L'étiquette officielle de l'absinthe 2014 a été créée par José Barense-Dias, célèbre guitariste et peintre, Brésilien par son père, Fleurisan par son épouse.

«J'ai osé le rouge pour peindre la Fée verte, dite aussi la Bleue. Un choix audacieux qui a séduit le jury de cette absinthe 2014 de la commune du Val-de-Travers. Pour cette étiquette j'ai insisté sur le rouge avec des nuances de verts et de bleus. Je me

suis inspiré de la musique brésilienne pour trouver le rythme et l'harmonie de cette composition. **Une légende** L'absinthe est pour moi une légende, un mystère. Quand je suis arrivé en Suisse, je ne comprenais pas pourquoi on faisait d'une fée une sorcière. J'avais l'impression que cela devait être du poison, que cette boisson rendait fou. Après l'avoir dégustée, je me suis rendu compte qu'elle était délicieuse... tout simplement.»
Absinthe 2014, commune du Val-de-Travers (NE).

