

LE TEMPS

Neuchâtel Samedi 18 juin 2011

L'absinthe sanctuarisée au Val-de-Travers

Par Serge Jubin

Différents partenaires vont créer un centre dédié à l'alcool à Môtiers

Le 1er mars 2005, lorsqu'a pris fin la prohibition de l'absinthe en Suisse, après 95 ans d'interdit et de clandestinité, le Val-de-Travers s'est donné une mission: être le gardien des traditions liées au célèbre breuvage qui rendait fou, croyait-on il y a cent ans.

Le secrétaire régional d'alors, Julien Spacio, voulait créer un «centre universel de l'absinthe». En 2013, le Val-de-Travers aura un sanctuaire de l'absinthe. Pas le centre universel imaginé, mais une Maison de l'absinthe.

Les promoteurs du projet ont jeté leur dévolu sur l'Hôtel de district de Môtiers, qui abritait par le passé la gendarmerie et une salle de tribunal. C'est là qu'ont été jugés des distillateurs clandestins et des trafiquants d'alcool, l'accusation étant portée par le procureur d'alors, Thierry Béguin, ancien conseiller d'Etat, aujourd'hui président de l'Interprofession de l'absinthe. «Un clin d'œil de l'histoire», sourit-il.

200 000 litres par an

Le projet ne consiste pas à créer un musée, «mais une vitrine promotionnelle pour la filière économique», précise Jean-Nath Karakash, conseiller communal (exécutif) de Val-de-Travers. La filière comprend une douzaine de producteurs, dont seuls deux sont professionnels. Elle fabrique, bon an mal an, quelque 200 000 litres d'absinthe, un volume qui avait grandement progressé après la légalisation de 2005, qui a ensuite stagné et qui croît très modérément à présent. La Maison entend également être une attraction touristique interactive et le point de chute neuchâtelois de la route de l'absinthe, l'autre point d'arrimage se trouvant à Pontarlier, en France voisine.

«Il faut que la Maison de l'absinthe ait une vision et devienne un centre d'interprétation s'appuyant sur le patrimoine régional, explique Michel Etter, du bureau Thematis. Avec trois éléments clés: les plantes, l'eau, la glace. Le tourisme culturel, patrimonial et l'œnotourisme sont en pleine émergence.»

Des cours de cuisine

En examinant d'autres centres d'interprétation liés au terroir, comme l'Alimentarium de Vevey, le Musée de la vigne et du vin d'Aigle ou la Maison du blé et du pain à Echallens, Michel Etter affirme que la Maison de l'absinthe de Môtiers peut attirer entre 15 000 et 20 000 personnes par an. Et générer, par elle-même, le demi-million de francs nécessaires à couvrir son fonctionnement. Il est non seulement prévu d'encaisser des entrées, mais également d'organiser des cours de cuisine en utilisant l'absinthe et d'aménager des chambres d'hôtes.

Tout reste à construire. Il faut transformer l'Hôtel de district et l'équiper. Il en coûtera 4 millions. D'autres études sont encore nécessaires, pour 400 000 francs. Le Conseil général (parlement) de la commune de Val-de-Travers est appelé à débloquer le premier crédit lundi. Le financement se fera par les pouvoirs publics et des fonds externes, à trouver. L'inauguration est programmée au printemps 2013.

Dans l'intervalle, l'absinthe aura peut-être arraché sa labellisation IGP (Indication géographique protégée). Le préavis favorable de l'Office fédéral de l'agriculture a été contesté par 42 opposants. Suisses, français et même américains. La procédure s'annonce longue.

LE TEMPS © 2013 Le Temps SA