

XVIII

ORIGINALES

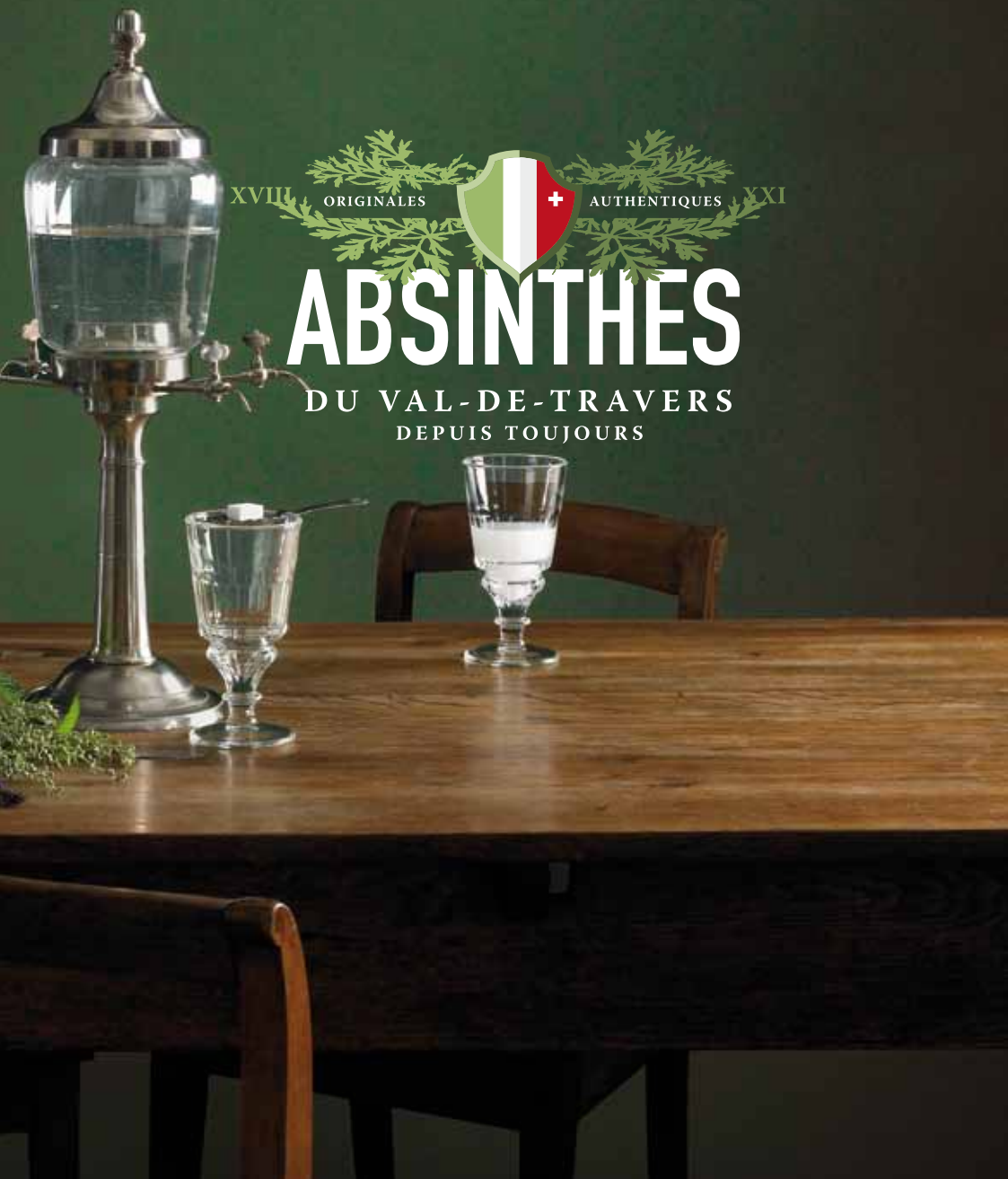


AUTHENTIKES

XXI

ABSINTHES

DU VAL-DE-TRAVERS
DEPUIS TOUJOURS





Douce au toucher, soyeuse au regard, la plante d'absinthe est pour le moins paradoxale. Lorsqu'on l'effleure, son duvet attendrit le cœur le plus renfermé. Mais alors qu'on arrache une de ses feuilles et qu'on l'écrase entre ses doigts, un amer parfum s'en dégage, d'une puissance telle qu'elle soulève l'estomac de celui qui osa s'y frotter. Au plus profond des ramifications du mythe, le paradoxe demeure. Qualifiée par les Egyptiens de plante capable de traiter tous les maux, elle est disqualifiée par la Bible dans l'Apocalypse de Saint-Jean : « Et le nom de l'étoile se dit : Absinthe. »

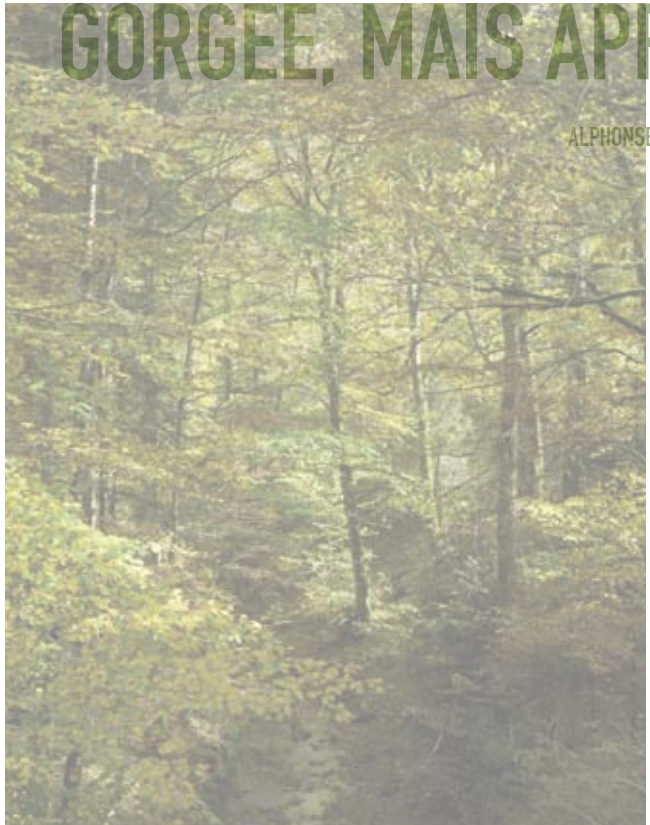
Loin des villes, loin du bruit, dans une vallée reculée de l'Arc jurassien naquit il y a deux cents ans un breuvage élaboré sur les bases de cette herbe paradoxale. Défiant les craintes bibliques suscitées par la plante, la boisson au goût âcre, faisant ressortir l'esprit d'amertume de son pays austère, gagna vite en réputation : vénérée par les artistes dès le 18^e siècle, elle fut décriée par d'autres comme boisson funeste. A l'image de sa vallée natale, celle qu'on prononce [apsêt] ou [absêt] allait avoir une histoire en dents de scie, faite de haut et de bas.

MOI MA GL
 QU'UN
 ABSINTHE
 PRISE EN
 CRAINTE DE T
 ET SI JE N'EN
 C'EST POUR DES

BOIRE N'EST
UNE HUMBLE
ÉPHÉMÈRE
EN CATIMINI,
RAHISONS,
BOIS PLUS,
S RAISONS.

PAUL VERLAINE, 1889

C'EST BON L'ABSINTHE
PAS LA PREMIÈRE
GORGÉE, MAIS APRÈS



ALPHONSE ALLAIS
1885



À LA SOURCE DU MYTHE

En premier lieu, le mot lui-même : *artemisia absinthium*, soit le nom botanique de la plante. Il relevait d'un double sens : le mot *absinthium* venant du grec et signifiant « a », sans, et « psintos », douceur, soit privé de douceur. Pour d'autres, *absinthium* renvoie à l'hellénisme « *apsinthion* » : que l'on ne peut boire. *Artemisia* se rapporte à Artémis, fille de Zeus et sœur jumelle d'Apollon, d'une beauté fascinante mais d'une personnalité capricieuse, soit, en quelque sorte, l'incarnation du vice et de la vertu.

Dans les textes de Pline l'Ancien (écrivain romain du 1er siècle après J.-C.), il est attesté que l'*Absinthium* était déjà utilisé en potions dans la Rome antique. Ces breuvages étaient servis aux vainqueurs de courses de chars afin de rappeler aux gagnants que même la gloire a ses amertumes. Ainsi, l'Antiquité décréait imbuables les extraits de cette plante, alors qu'au même moment, les Romains la servaient aux plus grands champions.

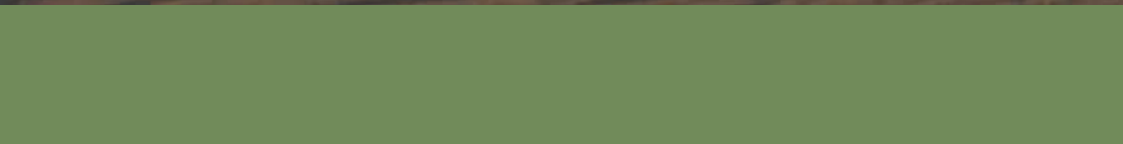
La notion d'absinthe en tant que boisson alcoolisée s'est développée dès le premier quart du 19e siècle. Auparavant, elle entrait dans toute une série de remèdes de grand-mère concoctés par les apothicaires de l'époque. Les historiens s'accordent à dire que la boisson alcoolisée qu'est l'absinthe est née à Couvet dans le Val-de-Travers. La première recette aurait été composée par la Mère Henriod au milieu du 18e siècle. Elle fabrique cet élixir d'abord par infusion, puis par distillation. Dans une annonce de la Feuille d'Avis de Neuchâtel de 1769, une réclame vante le « très bon extrait d'absinthe ». Le major Daniel-Henri Dubied, de Couvet, qui a le sens des affaires, perçoit les débouchés de la commercialisation d'une telle boisson et rachète la recette, qu'il adapte. En 1798, il ouvre la première distillerie industrielle à l'emplacement même de

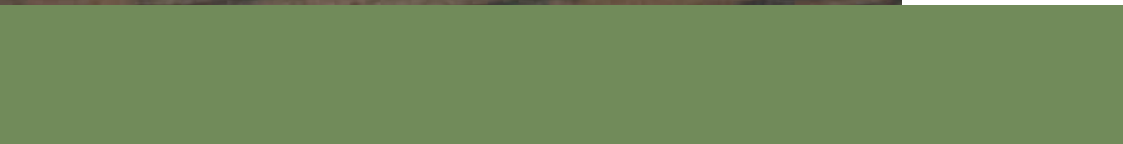


l'actuelle fabrique de cartons ondulés « Bourquin ». A l'instant où les premières gouttes sortent de l'alambic, le major Dubied est sans doute loin de se douter que ce breuvage va irriguer tant les hommes que les femmes dans toutes les classes sociales fréquentant les bistrots au 19^e siècle. Très vite, les affaires marchent bien. Trop bien même puisque dès 1805, il ouvre une succursale à Pontarlier dans le Doubs, dans le but de s'affranchir des frais de douanes. En quelques décennies – et en particulier dès le dernier quart du 19^e siècle où la consommation de cet apéritif est largement répandu - le terme absinthe désigne l'eau-de-vie que l'on trouble avec de l'eau et que l'on consomme plus ou moins cérémonieusement.

La consommation de la boisson que l'on nomme alors « Fée verte » croît de manière exponentielle. En 1900, on ne trouve pas moins de treize distilleries industrielles dans le district du Val-de-Travers, qui emploient plus de cinq cent personnes. En France, la consommation annuelle dépasse les 350'000 hectolitres, soit près de deux litres par adulte et par année.









L'ÉPOPÉE DE LA RÉSISTANCE

Le 28 août 1905, Jean Lanfray, viticulteur, rentre chez lui en état d'ébriété. Après une violente dispute avec son épouse, il abat cette dernière, enceinte, et ses enfants. Le coupable désigné est l'absinthe. Très vite, la presse à connivence religieuse et viticole attribue plusieurs autres crimes à «La Bleue». Sous la double pression des événements et des détracteurs du breuvage, le peuple suisse est appelé à se prononcer sur son interdiction. Le 5 juillet 1908, la sentence est douloureuse: tous les cantons, à l'exception de Neuchâtel et de Genève condamnent la «Fée verte» avec 241'000 «oui» et 139'000 «non». Dès le 7 octobre 1910, il est strictement interdit d'en fabriquer, d'en transporter ou d'en vendre. Inscrit dans la Constitution fédérale, cet article ne stipule nullement l'interdiction de consommer l'élixir à titre privé. Mais à l'époque, il semble bien qu'une page se tourne.

Or, c'est sans compter sur l'opiniâtreté des Vallonniers: une longue mais solide survie clandestine de la «Fée verte» commence. Partout dans la région, on trouve de vieux alambics. Très tôt, des résistants fabriquent à nouveau le produit interdit au fond de leur cave. La Régie fédérale des alcools ne l'entend pas de cette oreille et sévit régulièrement dans le district. Entre 1930 et 1936 par exemple, 58 distillateurs clandestins du Val-de-Travers sont déférés devant le Tribunal pour infraction à la loi sur l'interdiction de l'absinthe. Ils furent 67 en 1937 et 57 en 1938 à subir le même sort.

L'année 1960 fût une année noire pour les clandestins. Ainsi, une trentaine d'entre eux tombent dans les mains de la justice. Même la Malotte, une grand-mère qui distille en cachette, se voit condamnée. L'histoire retiendra que lors

de sa condamnation, elle rétorquera au juge: « Vous savez, Monsieur, j'ai 83 ans et je distille depuis 60 ans. A mon âge, on ne change plus ses habitudes ». Car il faut le dire: pour certains, se faire « pincer » n'est pas une honte. Au Val-de-Travers, c'est alors une carte de visite.

MYTHE ET RÉALITÉ, LÉGENDE ET
HISTOIRE, EMBLÈME ET OBJET,
MUSE ET INHIBITRICE, HÉROÏNE
ET VICTIME, ANGE ET DÉMON,
ENCENSÉE ET MAUDITE, ÉLUE
ET DAMNÉE, BAUME ET POISON,
REMÈDE DE BONNE FEMME ET
BOUILLON DE ONZE HEURES,
PARADIS ET ENFER.





LE TROISIEME ANGE SONNA DE
DU CIEL UNE GRANDE ÉTOILE QU
FLAMBEAU : ELLE TOMBA SUR L
SUR LES SOURCES DES EAUX.
ET LE NOM DE CETTE ÉTOILE SE
DES EAUX TOURNA EN ABSINTHE
PÉRIRENT PAR LE FAIT DES EAUX

LA TROMPETTE. ET IL TOMBA
IL BRÛLAIT COMME UN
LE TIERS DES FLEUVES ET

DIT : ABSINTHE. LE TIERS
E, ET BEAUCOUP D'HOMMES
X, CAR DEVENUES AMÈRES.





LA FÉE RÉHABILITÉE

Le 18 avril 1999, lors de la révision de la Constitution fédérale, l'article 32ter portant sur l'interdiction de l'absinthe est abrogé. Mais l'interdiction demeure dans la loi sur les denrées alimentaires. Avec l'accord des autorités fédérales et cantonales, une première distillerie valloisienne (Blackmint, Kübler & Wyss à Môtiers) produit à nouveau de l'Extrait d'absinthe le 6 décembre 2001, soit une semaine avant qu'une distillerie de Pontarlier puisse en faire de même. Cet exploit a été rendu possible puisque le produit est conforme à la loi sur les denrées alimentaires. Lundi 13 juin 2004, après le plébiscite des Sénateurs, c'est au tour de la Chambre du peuple de modifier la loi sur les denrées alimentaires dans le but d'entériner la suppression de l'interdiction de l'absinthe. A 142 voix contre 13, le Conseil national accepte de ressusciter la « Fée verte ».

Près d'un siècle après sa condamnation, l'absinthe fait donc son grand retour dans son berceau natal. La « Fée verte » est aujourd'hui produite en toute légalité dans la région. Région qui entend bien défendre le produit qu'elle a engendré, par le biais d'une Indication Géographique Protégée.





AFTER THE FIRST GLASS
THINGS AS YOU WISH THEM
AFTER THE SECOND, YOU SEE
AS THEY ARE NOT. FINALLY
THINGS AS THEY REALLY ARE
THAT IS THE MOST HORRIBLE
TH



SS YOU SEE
EY WHERE.
SEE THINGS
LY YOU SEE
Y ARE, AND
E THING IN
HE WORLD.

OSCAR WILD, L'ABSINTHE





PORTEURS D'UN HÉRITAGE

L'association interprofessionnelle de l'absinthe regroupe la majeure partie des fabricants de ce produit au Val-de-Travers. Elle est née parallèlement à l'autorisation de confectionner à nouveau de l'absinthe en Suisse dès le 1^{er} mars 2005. Mais c'est bien avant cette date qu'il faut dénicher les prémices de la distillation de « La Bleue » et de la « Fée verte » au Val-de-Travers. La réputation de l'interminable lune de miel entre cette vallée verte et cette boisson bleue n'est plus à faire, le fait est attesté par les historiens: l'absinthe a été inventée puis commercialisée dans le vallon qui relie Neuchâtel (Suisse) aux portes de Pontarlier (France), cette vallée calcaire coupant transversalement l'arc jurassien. Même durant la période de prohibition de l'absinthe, les Vallonniers résistèrent à l'interdiction et poursuivirent un travail transmis par leurs ancêtres.

L'interprofession a non seulement pour buts premiers de déposer un label reconnaissant le produit, de le défendre et de le gérer, mais désire également promouvoir l'absinthe du Val-de-Travers et coordonner les efforts fournis pour son développement. Sont regroupés dans cette association les distillateurs d'absinthe du Val-de-Travers et les cultivateurs de plantes qui entrent dans la recette de la boisson. Au-delà des buts statutaires, l'ambition de l'interprofession est de fédérer l'ensemble des fabricants autour du produit. Si l'obtention d'un label d'origine protégée a été l'élément déclencheur, l'ambition de ses membres, tous mus par une passion commune, est de défendre et de promouvoir un produit de qualité dont ils sont fiers aujourd'hui de porter l'héritage.

TCHERNOBYL
EN UKRAINIEN, ÉVOQUE
L'ABSINTHE QUI POUSSE
DANS LA RÉGION ET C'EST
LA PLANTE D'ARTÉMISIE
LA DÉESSE GRECQUE
RESPONSABLE DES MORTS
VIOLENTES





DISTILLERIES & PRODUCTEURS DE PLANTES

ABSINTHE DUVALLO

JAQUET-CHARRÈRE

Dans le bourg d'Auvernier, sur les berges du lac de Neuchâtel, un Vallonnien a mouillé l'ancre. Le voyageur n'a cependant pas oublié la vieille recette d'absinthe de son père. Depuis 2005, Jean-Jacques Charrère revient au Val-de-Travers afin de distiller le fameux breuvage. Une absinthe « fidèle à la tradition : forte en bouche, douce sur la langue » est choyée par cet ancien journaliste qui avait pour grande-tante la fameuse « Malotte » des Bayards. Une belle histoire de famille qui n'a pas été abandonnée. Grâce à la passion que les Charrère cultivent pour leurs origines vallonnnières.

Epancheurs 9, 2012 Auvernier, T 032 730 22 07,

www.absinthe-duvallon.com, duvallon@bluewin.ch

VISITE : non

ABSINTHERIE CELLE À GUILLOU

DANIEL GUILLOU

Si Daniel Guillou a décidé de sortir du bois, ce n'est pas pour faire une absinthe industrielle. Ce n'est pas non plus pour se faire connaître. De toute manière, depuis qu'il s'est fait « pincer » en 2001 par la régie alors qu'il distillait clandestinement et que les téléspectateurs l'ont reconnu sur leur écran lors d'une interview, tout le monde le sait : Guillou fait sa « Bleue ». Non, lui s'il fait de l'absinthe, c'est pour perpétuer le mythe vallonnien ; pour conserver de manière artisanale cette passion qu'il a pour La Bleue : « c'est mon adrénaline qui me pousse à distiller ! »

Grand-Rue 29, 2114 Fleurier, T 079 568 52 35,

www.absinthecelleaguillou.ch, danielguillou@bluewin.ch

VISITE : oui, voir site Internet

ABSINTHERIE DU PÈRE FRANÇOIS

FRANÇOIS BEZENÇON

Véritable garant de l'histoire de l'absinthe au Val-de-Travers et de ses secrets, François Bezençon distille son produit dans les locaux mêmes qui abritent « l'espace de l'absinthe » regroupant une belle palette d'objets liés à la boisson. Ces pièces de collection, le père François les a amassées au fil du temps, au gré des rencontres ; jusqu'à décider d'ouvrir ses caves aux visiteurs permettant ainsi de découvrir la distillation de son nectar, mais également de contempler ce « Louvre » de l'absinthe.

Bezençon Boissons Sàrl, Ruelle Rousseau 5, 2114 Fleurier,

T 032 861 23 18, F 032 861 45 33,

www.absintherie.ch, bezencon.boissons@bluewin.ch

VISITE : oui sur rendez-vous, voir site internet

BLACKMINT KÜBLER & WYSS

YVES KÜBLER

Plus importante, plus ancienne et probablement la plus renommée, la distillerie d'Absinthe Kübler et Wyss à Môtiers produit plusieurs dizaines de milliers de litres par année. Pourquoi autant ? Peut-être pour satisfaire ses clients répartis tout autour du globe. La recette reste identique à celle des fondateurs de l'entreprise en 1864, elle date de l'époque d'avant la prohibition du produit mythique. A noter que Kübler et Wyss ont été les premiers à produire un « Extrait d'Absinthe » dès décembre 2001, puis une véritable absinthe dès le 1er mars 2005.

Rue du Creux-aux-Loups 2, 2112 Môtiers, T 032 861 14 69,

F 032 861 23 42, www.blackmint.ch, info@blackmint.ch

VISITE : non, sauf professionnels du secteur boissons-alimenta-

BOVET RACINE SÀRL

SYLVIE BOVET

C'est presque depuis le berceau que Sylvie Bovet baigne dans le milieu de l'absinthe puisque son père, clandestin, distillait déjà il y a 40 ans.

« A cette époque, chez nous, on ne parlait pas de litres d'absinthe mais de « lapins » se souvient-elle. Après avoir testé 6 recettes différentes, elle s'est fixée sur celle qu'elle considère comme l'une des meilleures : l'Opaline, une absinthe à 54°C. C'est avec cette absinthe qu'elle fabrique aussi de délicieux chocolats, selon une vieille recette artisanale, reçue il y a 20 ans, par une dame bien connue de Môtiers : la Marthe. »

Rue du Temple 46, 2114 Fleurier, T 032 861 10 53, F 032 861 10 53,
bovetjs@net2000.ch

Visite : oui sur demande

FRTZ DELACHAUX

C'est dans une ancienne boulangerie que Fritz Delachaux distille son élixir dans un alambic. Fritz Delachaux produit depuis 1976 une absinthe à 48°.

Rue du Temple 46, 2114 Fleurier, T 032 861 10 53, F 032 861 10 53,
bovetjs@net2000.ch

Visite : oui sur demande

CHRISTOPHE RACINE

Christophe Racine est « tombé dedans étant petit » : depuis son apprentissage dans une droguerie, il a côtoyé le monde des clandestins. Chez lui, la fabrication d'une absinthe choyée n'est pas moins qu'une vocation. Vocation que ce Fleurisan a su développer depuis maintenant une quinzaine d'années. Ses deux recettes sont peaufinées au détail près, puisque si la première détient 13 plantes, la seconde (une absinthe verte) n'en compte pas moins de 20 !

Rue du Temple 46, 2114 Fleurier, T 078 662 40 63, F 032 861 10 53,
feeverte1@bluewin.ch

VISITE : oui sur demande

CHRIS JULMY

Chris Julmy a passé toute son enfance dans le milieu. Il y a peu, il récupère la recette de son père, mais pas seulement. Il reprend avant tout l'état d'esprit : la même envie de partager le plaisir de La Bleue. Alors, il en fait peu de l'absinthe. Après tout, ce n'est pas tant la quantité que la qualité qui prime pour quelqu'un qui préfère cultiver le mythe qui entoure le produit et qui choisit l'ambiance qui règne autour d'une Fée verte.

Emer-de-Vattel 5, 2108 Couvet, T 032 863 15 26,

julmy@bluewin.ch

VISITE : non

DISTILLERIE ARTEMISIA-BUGNON

CLAUDE-ALAIN BUGNON

Claude-Alain Bugnon a été un des précurseurs de la fabrication de l'absinthe : en 2004 déjà, il se rend à Berne rencontrer la Régie fédérale des alcools, afin de pouvoir créer un produit qu'il peut exporter dans des territoires où La Bleue n'est pas prohibée. L'absinthe de Claude-Alain Bugnon est née. De la distillation de la Fée verte, il fera alors son métier. Mais bien avant d'être un travail, c'est la passion qui l'anime et l'a poussé à se battre afin de libérer la fée. Fée qu'il ne quittera pas, puisqu'il joue avec depuis des décennies, autour de ce jeu d'interdits, de ce jeu du risque.

« Car c'est risqué d'être distillateur : on est toujours tenté de se laisser envoûter par la Fée verte ».

Grand Rue 32a, 2108 Couvet, T 032 863 36 46,

www.absinthe-suisse.com, info@absinthe-suisse.com

VISITE : oui

DISTAB SÀRL

PIERRE-ANDRÉ STAUFFER

C'est dans l'arrière boutique d'une pharmacie que Pierre-André Stauffer concocte sa boisson. A l'époque, il se procure ses ingrédients dans le même commerce.

Maintenant, au fond du jardin, il n'a plus besoin de se cacher pour distiller ou recevoir ses amis afin de leur faire déguster son breuvage. Mais Pierre-André Stauffer distille aussi à façon : tout un chacun peut lui amener sa propre recette. En 2005, lorsqu'il se lance dans l'épopée du produit sous sa forme légale, par amour des clandestins, il demande une patente à façon afin de permettre à ces derniers de perpétuer le mythe. En mai 2009, un musée, « l'Officine de verre », ouvre ses portes dans une cave du début du 19^{ème} siècle entièrement transformée servant également de lieu de dégustation de l'Absinthe 55°.

Grand Rue 9, 2108 Couvet, T 032 863 20 36, F 032 863 20 26,
www.distab.ch, pierreandre.stauffer@distab.ch
VISITE : oui tous les jours, sur rendez-vous

DISTIVAL SÄRL

La Raisse, à la lisère des bois, aux portes des champs, sur les rives du ruisseau. Le lieu en vaut le détour. Il y a quelques années, lorsque Thierry Guizzardi découvre l'endroit, il a fait son choix : le vieil hôtel accueillera une distillerie d'absinthe. En 2005, il s'allie avec Marco Previtali qui détient une recette d'absinthe de son arrière-grand-père Florentin Bolle qui en distillait abondamment en toute clandestinité dès son interdiction.

De cette association naîtra en 2009 une « Absinthothèque », où il sera possible non seulement de distiller sa propre absinthe ou celle de la maison, mais également de déguster toutes les autres marques vallonières. La Raisse, un des temples de l'absinthe.

La Raisse, 2114 Fleurier, T 032 861 42 43, F 032 861 46 48,
www.distival.ch, info@distival.ch
VISITE : oui sur demande

DISTILLERIE D'ABSINTHE LA P'TITE GAUDENTIA PERSOZ

A Couvet, chez Madame Gaudentia Persoz qui fût la première femme à distiller légalement de l'Absinthe,

ce n'est autre qu'une Fée verte qui accueille le visiteur. Aujourd'hui, dans sa maison de Couvet, Madame Persoz s'est engagée dans le sillon de La Malotte et produit quatre types d'absinthes et toute une série de produits dérivés, ainsi que des fontaines et liqueurs.

Rue Fontenelle 9, 2108 Couvet, T 032 863 30 88, F 032 863 30 88,
www.absinthelaptite.ch, info@absinthelaptite.ch
VISITE : sur rendez-vous, voir sur le site internet

ABSINTHE BOVET-LA VALOTE WILLY BOVET

« L'absinthe, c'est une vie ». Et Willy Bovet a probablement raison, lui qui distille depuis 1968 et qui a failli se faire pincer à maintes reprises. Trop de fois, peut-être, puisqu'en 2005, il hésite à stopper son histoire d'amour avec la fée. Mais il se lance le challenge de la légalisation.

Rien que pour l'entendre raconter cette folle époque, sa distillerie vaut le détour : des étoiles plein les yeux, il relate les grands moments de sa lune de miel avec la Fée Verte et lui. Histoire qui perdure avec « La tradition », « Le Chat » et « Nostalgie ». A noter que Willy Bovet est un des rares à s'occuper lui-même de la récolte de ses herbes.

Rue de la Gare 5, 2112 Môtiers, T/F 032 861 25 02, M 079 385 40 52,
www.absinthe-bovet.ch, willy.bovet@absinthe-bovet.ch
VISITE : oui sur rendez vous

ABSINTHE LA VALOTE-MARTIN FRANCIS MARTIN

Le premier mars 2005, Francis Martin décide de sortir du bois : c'est qu'il distille en cachette depuis belle lurette avec la recette de son grand-père ! Aujourd'hui, il produit trois différents types d'absinthes : deux titrent à 54°, et une à 72° qui est étiquetée d'une illustration de 1896. La recette mais surtout la passion sont restées intactes chez Francis Martin depuis 1972, année de sa première « cuite ». Sa recette n'a pas changé. Elle plaît toujours autant à ses clients, les

âgés ne manquant jamais de lui dire que son goût leur rappelle celui de l'absinthe de leur jeunesse.

Rue du Quarre 10, 2113 Boveresse, T 032 863 21 70, M 079 394 45 33,
www.absinthe-originale.ch, f-t.martin@bluewin.ch

VISITE : oui sur rendez vous

ABSINTHE LA VALOTE-FORNONI

LUCIEN FORNONI

La passion et l'amour pour un produit qu'il garde au fond dans son cœur. Fini les soucis du temps où il était clandestin, ce temps de folie : enfin, Lucien Fornoni présente sans gêne son produit. Et il a de quoi être fier, car aux yeux du Môtisan, faire son produit, « c'est faire du sport ». Ces longues années de clandestinité ont forgé la force de celui qui crée une absinthe « telle qu'on la buvait en 1920 ».

Grand-rue 19, 2112 Môtiers, T 032 861 38 39, F 032 861 38 49, M 078 924 38 39, www.absinthe-fornoni.ch, info@lavalote-fornoni.ch

VISITE : oui sur demande

LES ARTISANS DE L'ABSINTHE

ALAIN REY

Chez Alain Rey, l'absinthe est une histoire de famille. Au début, il distille dans l'alambic de son beau-père. L'outil actuel, il se l'est fabriqué lui-même, afin de distiller deux produits différents aux saveurs envoûtantes. Deux produits qui lui tiennent à cœur et qu'il présente au visiteur avec fierté.

Rue de Buttes 9, 2114 Fleurier, T 032 866 11 49,
alainrey@bluewin.ch

VISITE : oui sur rendez vous

RENÉ JEANJAQUET & CHRISTIANE REY

Ca sent bon l'absinthe, si tôt le matin. Dans l'air pur, les parfums prennent toute leur dimension. René Jeanjaquet l'a bien compris. Cette distillerie bien dissimulée, rappelle un peu l'époque révolue de la clandestinité. On chuchote, par habitude peut-être. Ici, on distille tôt le matin, lorsque la neige crisse sous

les pas l'hiver, ou l'été avant que le soleil n'atteigne le zénith et que la température incite à se glisser sur les terrasses pour déguster La Bleue locale. Une authentique distillerie d'un temps révolu.

Vy-Perroud 242, 2126 Les Verrières,

T 032 866 15 03, F 032 866 15 03

VISITE : non

ACAV

(ASSOCIATION DES CULTIVATEURS D'ABSINTHE DU VAL-DE-TRAVERS)

Ils sont passionnés et méticuleux : quelques agriculteurs du Val-de-Travers, réunis en association cultivent à nouveau les plantes qui entrent dans la fabrication du breuvage. Ainsi, grande et petite Absinthe ou autres mélisse, hysope et menthe sont cultivées aux mêmes endroits qu'au début du 20^e siècle. Si le laborieux travail est toujours le même, la passion est restée intacte.

YVES CURRIT

Le Montsegand, 2105 Travers, T 079 217 50 58

y.currit@bluewin.ch

JACQUES CHRISTEN

Plan Echert, 2113 Boveresse

SIMON ESCHLER

Rue du Régional 1, 2114 Fleurier

MARILISE BAUR

Le Mont, 2105 Travers

THIMOTÉE GRISEL

Les Oeillons, 2105 Travers



ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DE L'ABSINTHE
www.absinthe-interprofession.ch