Culture de l’absinthe dans le Val-de-Travers

Cueillette de la Grande Absinthe, Mont de Travers 2010
© Maison de l’absinthe, Guillaume Perret

Localisation	NE (Val-de-Travers, Les Verrières, La Côte-aux-Fées)
Domaines	Pratiques sociales Nature et univers Artisanat traditionnel
Version	Juin 2024
Auteur	Yann Klauser

Témoignant du caractère volontaire et frondeur de la région, l’absinthe est née à Couvet, au milieu du XVIIIe siècle. Après avoir connu un formidable essor au XIXe siècle, son interdiction, effective en 1910, la fera entrer dans la clandestinité et accéder au rang de mythe, grâce à la ténacité et l’opiniâtreté de la population du Val-de-Travers qui en maintiendra malgré tout la distillation, la vente et la consommation. Car la « Fée verte » n’est pas qu’un simple apéritif et sa consommation reste aujourd’hui encore empreinte de rituels et de mystères, dont celui des « fontaines froides » (en forêt, des bouteilles d’absinthe sont parfois cachées à proximité des fontaines). Si l’usage d’un sucre posé sur une cuillère se fait rare, la dégustation de l’absinthe reste constitutive de cette tradition : un verre évasé permettant à « la bleue » de libérer ses subtilités, une fontaine remplie d’eau glacée dont les gouttes viennent troubler peu à peu l’alcool distillé, la convivialité et le plaisir de cette pratique séculaire partagée, chaque étape concourt à ce que « boire une p’tite » ne s’apparente pas à un simple apéro.

Avec son retour à la légalité en 2010, « la fée verte » a retrouvé la place qui est la sienne : celle d’une tradition au cœur de l’identité d’une région, que font vivre aujourd’hui une trentaine de distillatrices et de distillateurs, qui pour certaines et certains cultivent une partie des plantes entrant dans leurs recettes. Après le sauvetage du Séchoir à absinthe de Boveresse par le Musée régional et le lancement de la « Fête de l’absinthe » (désormais « Absinthe en fête ») en 1998, la Maison de l’Absinthe, qui lie de manière novatrice culture, économie et tourisme, est inaugurée en 2014.

Lebendige Traditionen
Traditions vivantes
Tradizioni viventi
Tradiziuns vivas

La liste des traditions vivantes en Suisse vise à sensibiliser le public aux pratiques culturelles et à leur transmission. Elle se base sur la Convention de l’UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. La liste est élaborée et actualisée en collaboration avec les services culturels cantonaux.

Un projet de :

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l’intérieur DFI
Office fédéral de la culture OFC

L'absinthe est distillée et consommée récréativement depuis près de trois siècles dans le Val-de-Travers. En 2005, après un passage en clandestinité durant une période d'interdiction fédérale de près de cent ans, le retour à la légalité permet de redonner à « la bleue » la véritable place qui est la sienne : celle d'une tradition au cœur de l'identité d'une région (elle figure en bonne place dans l'accord de positionnement stratégique conclu entre la région et le Conseil d'État cantonal), que font vivre aujourd'hui une trentaine de distillatrices et de distillateurs regroupés au sein de deux associations : l'Association interprofessionnelle de l'absinthe et l'Association des artisanes et des artisans de l'absinthe, auxquelles s'ajoute également l'Association des cultivatrices et des cultivateurs de plantes d'absinthe.

Cette vivacité ne se limite toutefois pas à la production. Véritable atout d'attractivité pour la région, l'absinthe constitue désormais l'un des réseaux thématiques de l'Association Destination Val-de-Travers, faîtière des acteurs touristiques. En 1998, la « Fête de l'absinthe », puis « Absinthe en fête » qui en a pris le relais, permettait de découvrir la formidable diversité de cette boisson et des produits qui en sont dérivés. Cette même année, le Musée régional du Val-de-Travers a fait l'acquisition du Séchoir à absinthe de Boveresse, construit en 1893 et classé désormais monument historique. Créée en 2009, l'Association franco-suisse Pays de l'absinthe réunit de Noiraigue à Pontarlier, le long de la Route de l'absinthe, une septantaine de prestataires (distillateurs, restaurateurs, musées, etc.), soulignant ainsi son importance économique et culturelle. Enfin, la « Fée verte » bénéficie depuis 2014 de la magnifique vitrine qu'est la Maison de l'Absinthe, à Môtiers. Avec l'objectif de préserver le patrimoine matériel et immatériel de l'absinthe, mais aussi de faire découvrir l'apéritif et les nombreux aspects qui entourent ce produit emblématique de la région, elle accueillera cette année sa 100'000ème visite. Cinq expositions temporaires ont présenté des thèmes variés : « Caricatures de femmes et de l'absinthe au XIXe siècle », « Absinthe astuces et détournements », « Absinthe dans tous les sens (dégustation) », « Délires » (18 œuvres d'artistes neuchâtelois créées spécialement pour la Maison de l'absinthe), « En eaux troubles » (20 témoignages originaux).

De la genèse à l'illégalité

À l'origine, l'absinthe est une plante utilisée en Égypte et en Grèce pour ses propriétés médicinales. Les Grecs anciens utilisaient également la plante dans un vin aux extraits d'absinthe. Au Val-de-Travers, petite vallée jurassienne nichée entre Neuchâtel et Pontarlier en France, c'est dans la deuxième moitié du XVIIIe siècle, qu'un premier extrait d'absinthe voit le jour. Fruit de l'évolution de la recette d'un médicament par macération de plantes qui aurait été élaboré par le Dr Pierre Ordinaire, médecin français qui avait déserté l'armée française, le procédé de distillation pourrait aussi bien être l'œuvre d'autres figures locales, comme Suzanne-Marguerite Henriod, la Mère Henriod de Couvet (NE), le major Dubied, Abraham-Louis Perrenod, Jean-Jacques Petitpierre-chez-Jean, les sœurs Grandpierre et la tante Suzon Guyenet.

En 1797, le major Daniel-Henri Dubied (1758-1841) acquiert la recette et, avec l'aide de son gendre Henri-Louis Pernod, il fonde une première distillerie d'absinthe, Dubied Père et Fils, à Couvet. En 1805, Pernod prend son autonomie et ouvre sa propre distillerie de l'autre côté de la frontière, à Pontarlier en France.

Jusqu'en 1830, la boisson est consommée de manière locale. À partir du milieu du XIXe siècle, le breuvage prend son essor, mais vu son prix relativement cher pour l'époque, il est consommé essentiellement par une clientèle aisée. L'absinthe inspire les artistes qui se retrouvent dans les cafés parisiens. Parmi ceux qui l'ont évoquée, on citera Édouard Manet, Vincent Van Gogh, Edgar Degas, Pablo Picasso, Henri de Toulouse-Lautrec ou encore Paul Verlaine, Charles Baudelaire, Georges Courteline ou Alfred Jarry. Les poètes, les écrivains et les peintres du XIXe siècle usent du terme « fée verte ». Ils appellent aussi l'absinthe « muse aux yeux verts » ou « dame verte », en référence à sa couleur et parce que l'absinthe les inspire, comme les femmes qui posent pour eux ou qui sont le sujet de leurs poèmes. Sources de rêverie, les expressions « Fée verte », « la Bleue » et même « L'heure bleue » pour l'heure de l'apéritif, se sont généralisées et sont passées dans le langage courant.

À la fin du XIXe siècle, l'absinthe devient populaire et son prix baisse de manière importante. La production et la consommation explosent. La boisson commence à être accusée de nombreux maux, comme de « rendre fou ». En août 1905 à Collogny en Suisse, un certain Jean Lanfray, ivre, tue sa femme enceinte et ses deux filles. Le drame est attribué aux effets de l'absinthe. Sous la pression des milieux prônant l'abstinence, de la Croix-Bleue, mais aussi des producteurs de boissons spiritueuses concurrentes, une initiative fédérale est lancée pour interdire l'absinthe. Elle est acceptée par 63,4 % des votants. La loi entre en vigueur le 7 octobre 1910 à minuit. Elle stipule que la fabrication, l'importation, le transport, la vente et la détention pour la vente sont prohibées, mais ne mentionne pas la consommation, ni l'achat d'absinthe.

Au Val-de-Travers, on voit cela d'un très mauvais œil et d'une grande injustice. La période clandestine voit le jour et, durant presque un siècle (1910-2005), le Vallon va préserver la tradition et le savoir-faire malgré la prohibition.

Le retour à la légalité

C'est la visite de François Mitterrand à Neuchâtel en 1983 qui va lancer médiatiquement le processus de légalisation de l'absinthe. Lors du banquet officiel servi au président français, le soufflé glacé de la fée fait scandale, puisqu'il est supposé contenir de l'absinthe illégale.

Les années suivantes, d'autres évènements mettent en lumière la tradition. Dès 1998, la « Fête de l'Absinthe » est lancée, avec un grand succès, alors même que l'absinthe est encore interdite. Elle aura lieu à Boveresse et ceci durant vingt ans. Avec le nouveau comité, l'événement appelé désormais « Absinthe en Fête », inspiré des « caves ouvertes », permet de visiter au cours de la journée plusieurs distilleries du Val-de-Travers, la Maison de l'Absinthe à Môtiers et le Séchoir à absinthe à Boveresse.

Pendant l'Exposition Nationale Suisse, Expo.02, la pièce de théâtre Artemisia, une comédie féerique de Denis Rabaglia et Ahmed Belbachir, a été accueillie du 3 septembre au 4 octobre 2002 dans le Théâtre des Roseaux sur l'Arteplage de Neuchâtel. De nombreuses œuvres d'art ont également été créés pour l'une ou l'autre des huit éditions de Môtiers Art en plein Air, à commencer par la performance de l'artiste Roman Signer qui fit exploser, en 1989, une bouteille d'absinthe sur le bloc erratique du Plat de Riau à l'aide d'une mèche allumée deux jours plus tôt dans la Galerie d'art du Château de Môtiers.

L'absinthe, légalisée le 1er mars 2005, a perdu son aura et son goût d'interdit. Pendant la période clandestine, lorsqu'un habitant du Val-de-Travers rencontrait quelqu'un hors du canton et qu'il mentionnait d'où il venait, la première question était « Est-ce que tu peux en avoir un litre ? », soit un litre d'absinthe clandestine. Au Vallon, si l'absinthe était consommée entre soi, en famille ou entre amis dans sa cuisine ou son salon, le « verre de lait » se commandait dans certains cafés et des distilleries clandestines étaient devenues des lieux de rencontre, à l'image de celle de la Malote, célèbre contrebandière des Bayards plusieurs fois punie.

Aujourd'hui, si les récits de clandestinité deviennent petit à petit de l'histoire ancienne, bien qu'en quelque sorte fondatrice, le secret entre initiés reste constitutif de la tradition. À témoin, la coutume des « fontaines froides », à proximité desquelles, pour qui en connaît l'emplacement, une bouteille d'absinthe sortie de sa cachette permet de faire un peu plus que de se désaltérer au cours d'une promenade.

Et les savoir-faire perdurent

La trentaine de distillatrices et de distillateurs ainsi que les six productrices et producteurs de plantes du Vallon élaborent aujourd'hui quelques 130 sortes d'absinthes différentes. Certaines et certains possèdent une concession pour distiller à façon, qui les autorise à produire de l'absinthe pour un tiers.

Plusieurs des plantes entrant dans la composition de l'absinthe peuvent être cultivées dans la région (grande absinthe, petite absinthe, menthe, hysope, mélisse) et parfois aux mêmes endroits qu'avant l'interdiction du début du XXe siècle. D'autres plantes doivent être importées (anis, coriandre, fenouil, etc.). Localement, de agricultrices et des agriculteurs proposent leurs produits aux distillatrices et aux distillateurs qui ne cultivent pas toutes et tous directement une partie des plantes nécessaires pour leur propre préparation. Si le laborieux travail est toujours le même, la passion est restée intacte.

Les plantes sont séchées avant leur utilisation. Quelques combles de maisons du Val-de-Travers, certains aérés par des ouvertures sous les avant-toits, conservent les claies, sur lesquelles les bouquets d'absinthe sont suspendus tête en bas. Le séchoir à absinthe de Boveresse, quant à lui, témoigne de l'importante production de la fin du XIXe siècle, ayant favorisé la construction de hangars ad hoc.

La tradition de la distillation est transmise de génération en génération. Les recettes sont gardées secrètes et sont transmises avec précaution. Pour certaines personnes, la pratique de la distillation est devenue un métier. Ces dernières années, de nombreuses distilleries ont été reprises par les descendantes et les descendants de clandestins, mais aussi par une nouvelle génération motivée de distillatrices et de distillateurs.

Bien que chaque distillerie ait sa ou ses recettes propres (l'absinthe n'est pas unique, variant par sa composition, de quelques essences à une vingtaine, et par sa teneur en alcool, d'une cinquantaine à plus de 70 degrés), la pratique de la distillation, qui est précédée d'une phase de macération, repose sur des principes communs, qui n'ont pas varié avec le temps. On distingue deux grandes familles

d'absinthe : les blanches et les vertes, ces dernières étant teintées naturellement par la chlorophylle de plantes macérées. Toutes sortes d'alambics ont servi durant la période de clandestinité et certaines distilleries, même équipées d'appareils plus grands, conservent leur ancien matériel pour des cuvées particulières.

Convivialité et cérémoniel

Lorsqu'elle suit les règles, la consommation de l'absinthe est conviviale et se fait selon un certain rituel. Dans un verre prévu à cet effet, généralement à pied et épais, l'absinthe est diluée par une eau versée avec délicatesse, voire même versée goutte par goutte pour commencer. Il s'agit de libérer pleinement les saveurs et les arômes de l'absinthe ainsi que de lui donner la teinte opaline si caractéristique qui est la sienne. L'usage d'une cuillère ajourée artistiquement, également dénommée « pelle à absinthe », permettant de faire passer l'eau au travers d'un sucre, tel que pratiqué au XIXe siècle, se perpétue encore avec les absinthes de caractère. Une fontaine à quatre ou six robinets peut être de mise pour permettre à plusieurs convives de se servir à leur gré. Quelques poteries de la région produisent d'ailleurs des fontaines à absinthe et des pichets.

Développement durable

La tradition de l'absinthe recoupe les quatre dimensions du développement durable. Fait culturel et constitutif de l'identité régionale, l'absinthe est aussi créatrice de liens, par sa convivialité et sa symbolique festive. De l'agricultrice et l'agriculteur à la distillatrice et au distillateur en passant par la commerçante et le commerçant, l'absinthe donne sens à l'économie circulaire, jouant également un rôle important dans l'attractivité culturelle et touristique du Val-de-Travers. La production locale d'une partie des plantes utilisées et sa distillation en majeure partie artisanale permettent en outre d'en faire un produit respectueux de l'environnement.

Au-delà du folklore que certaines personnes assimilent à l'absinthe depuis sa légalisation, force est de constater que les effluves de l'absinthe baignent toujours le Vallon et qu'odeur, couleur, rituel, convivialité et magie sont encore aussi bien présents dans les esprits aussi bien que dans la pratique.

Informations

Tania Brasseur : Absinthe « Voyage au pays de la Fée verte ». Ed. Helvetiq. Bâle, 2023.

Aurélie Brunner & Yann Klauser : 40 recettes à l'absinthe. Ed. Livreo-Alphil. Neuchâtel, 2018.

Florence Roth, Ellen Herz, Fanny Wobmann : « Sous le régime de la fée verte » : l'absinthe est morte. Vive l'absinthe ! In : Ellen Herz et Fanny Wobmann : Complications neuchâteloises : Histoire, tradition, patrimoine. Eds Alphil. Neuchâtel, 2014, pp. 173-184.

Jacques Kaeslin & Michel Kreis : L'absinthe au Val-de-Travers : les origines et les inconnu(e)s. Couvet, La Côte-aux-Fées, 2011.

Jacques Kaeslin : L'absinthe à Couvet : enquête sur les pionniers et les anciennes distilleries d'absinthe de Couvet. [Chez l'auteur]. Couvet, 2009.

Pierre-André Delachaux : Les années vertes ou la fée au fond du verre. Nouvelle revue neuchâteloise 14/54, été 1997.

Dorette Berthoud : La « fée verte » : pour une histoire de l'absinthe. In: Schweizerische Zeitschrift für Geschichte = Revue suisse d'histoire = Rivista storica svizzera 19/3 (1969), pp. 638-661.

Louis Favre : L'extrait d'absinthe. In : Musée neuchâtelois. 1864, pp. 150-153, 161-167.

Mon Œil : Le berceau de l'absinthe, RTS, 19.01.1990

Association interprofessionnelle de l'absinthe

Maison de l'absinthe

Contact

Maison de l'absinthe