

# Route de l'absinthe

## Une histoire à saute-fr

Entre la Suisse et la France, l'absinthe s'est toujours jouée des frontières et des interdits. Cette histoire commune est aujourd'hui célébrée par une Route de l'absinthe qui relie le Val-de-Travers, son berceau, à Pontarlier, sa capitale. Une incursion transfrontalière dont Nicolas Giger est le passeur et le guide. Spirituel et spiritueux.

Texte: Jon Bryant. Photos: André Girard



# the frontière





Page précédente  
Le Val-de-Tra-  
vers, berceau de  
l'absinthe. Au  
premier plan le  
village de Fleurier.

Ci-dessous  
Yann Klauser, direc-  
teur de la Maison de  
l'absinthe, dans la  
cave d'un distillateur  
clandestin restituée  
telle qu'elle était au-  
trefois à Couvet. «La  
police a mis plus de  
10 heures pour la  
trouver» raconte-il.

A voir Nicolas Giger – père spiri-  
tuel de la Route de l'absinthe –  
porter allègrement ses 82 ans, on se-  
rait tenté de penser que l'absinthe est  
bel et bien cet élixir qui guérit tous  
les maux. Elixir que le docteur Pierre  
Ordinaire, médecin français exilé à  
Couvet, prescrivait à ses patients à la  
fin du 16<sup>e</sup> siècle.

### UNE REBOUTEUSE ET UN COURTIER EN DENTELLES

Déjà connues des Grecs et des Ro-  
mains, les vertus de l'absinthe n'étaient  
plus un secret pour la Mère Henriot,  
rebouteuse de Couvet, qui faisait  
bouillir ses herbes pour la prépara-  
tion de l'élixir du bon docteur. Oui,  
cette absinthe bonne pour la diges-  
tion, pour l'estomac, pour presque  
tout – et si bon marché –, est une pa-  
nacée qui, mais personne ne le sait  
encore, va devenir universelle. Et de  
là à supposer que, grâce à la Mère

Henriot et au docteur Ordinaire, tou-  
te la région se déclara malade, il n'y a  
qu'un pas à franchir... par-dessus la  
frontière.

Voyons comment. Le major Daniel-  
Henri Dubied, voisin de la dame  
Henriot et courtier en dentelles, a le  
nez creux: dans l'absinthe, il sent les  
prémices d'une affaire à succès; il  
achète la recette de l'élixir à sa bouil-  
leuse de cru de voisine et se met à dis-  
tiller de manière industrielle: 30 litres  
d'absinthe par jour en 1798!

### L'ABSINTHE PERD NOS FILS

Rapidement, la renommée de l'eau  
verte traverse la frontière: l'absinthe  
trouve en France des palais qui la  
vénèrent. Et en redemandant. Aussi,  
pour éviter les droits de douane, le  
beau-fils du courtier en dentelles,  
Henri-Louis Pernod, établit en 1805  
à Pontarlier l'entreprise Pernod Fils,  
distillerie ô combien florissante par-

mi tant d'autres! A cette heureuse  
époque, le Tout-Paris trouble son ab-  
sinthe, les artistes y trempent plumes  
et pinceaux et cette boisson nationa-  
le gagne les colonies françaises.

En 1908, Pernod Fils produit chaque  
jour 25'000 litres d'absinthe suscitant  
dans les milieux abstinentes ce calembour évocateur des troubles que l'abus  
du spiritueux provoque dans la so-  
ciété: «l'absinthe perd nos fils». En  
France comme en Suisse. Mais c'est  
en Suisse que la campagne contre  
l'absinthe fait rage.

Incriminée au premier chef, une sub-  
stance qui se trouve dans la plante:  
la thuyone, responsable des actes de  
méchanceté et de folie observés chez  
les buveurs. «Mais tout cela s'est ré-  
vélé faux, affirme Nicolas Giger. C'est  
la quantité d'alcool qui causait des  
troubles, rien d'autre!»

Aujourd'hui, on considère qu'il faut  
boire trente absinthes pour ressentir







les effets de la thuyone!» Le druide au yeux bleus ajoute avec malice: «Moi, je ne peux pas vous dire: je me suis arrêté à 29!».

#### DE FÉE, L'ABSINTHE DEVIENT EMPOISONNEUSE

Le 8 octobre 1910, l'absinthe est interdite en Suisse. Au Val-de-Travers, cette prohibition orchestrée par les pinardiens et les distillateurs de schnaps est ressentie comme une injustice. Car avec elle, c'est tout un pan de l'économie qui s'effondre. Le Val-de-Travers produisait alors quatre des sept ou dix plantes entrant dans la recette: la menthe, la mélisse, la petite absinthe et la grande absinthe. «Les plus gros producteurs exportaient en France, précise Nicolas Giger. Et de France arrivaient les plantes qui ne poussent pas chez nous: l'hysope, le fenouil et l'anis». L'absinthe faisait vivre plus d'un millier

de personnes au Val-de-Travers; il fallait des outils, des cuves, des claies, des alambics, des chars, des chevaux et des bras pour fabriquer, cultiver, récolter, sécher, distiller, conditionner et distribuer cet alcool devenu sulfureux. Des bistrotts pour le vendre. Et des douaniers pour percevoir les taxes. Plus tard, une Régie fédérale des alcools pour orchestrer des perquisitions, et des gendarmes pour arrêter les trafiquants.

#### UN CROQUE-MORT ET UN PRÉSIDENT

L'emblématique affiche helvétique de 1910 mettant en scène un croque-mort de la Croix-Bleue posant le pied sur le cadavre de la fée verte assassinée au sommet du Grütli est une allégorie grinçante de la vertu: l'abstinent, une bible sous le bras et brailant triomphalement Messieurs, c'est l'heure! est représenté avec un visage

rongé de vices tandis que la fée verte, un glaive planté dans le cœur, respire la santé d'une voluptueuse belle au repos.

La même allégorie, cependant moins subtile et moins artistique, traversa la frontière en 1916, quand la France à son tour prohiba l'absinthe. Mais à la place du croque-mort dépravé, c'est le président de la République Raymond Poincaré qui brandit le décret ministériel tandis qu'en arrière-plan on se bat sur le front de 14-18.

Si en France la prohibition entraîna la disparition pure et simple des distilleries d'absinthe et la création d'autres apéritifs anisés, le Val-de-Travers résista. Comme si le côté subversif de la fameuse affiche de Gander Messieurs, c'est l'heure! avait galvanisé les esprits et chauffé les alambics, près de 160 clandestins se partagèrent la production annuelle de 100'000 litres

Nicolas Giger, 82 ans, père spirituel de la Route de l'absinthe, posant devant le tableau d'une fée verte réalisée par Marie-France Bitz.

La Route de l'absinthe offre à voir de très nombreuses distilleries souvent dans des lieux historiques

Séchoir à absinthe dans la Maison des chats à Boveresse.





d'absinthe, selon la Régie fédérale des alcools, qui pourtant ne pouvait guère mesurer l'alcool de contrebande, qui jouait lui aussi à saute-frontière. Combien de petits verres de Bleue cela fait-il en 95 ans de prohibition?

#### **DISTILLÉE SOUS LA FENÊTRE DU JUGE**

Tombé dans la cuve un peu plus tard mais encore petit, Nicolas Giger, se souvient qu'au Vallon, durant cette période de défi aux autorités, tous les bistrotts servaient de l'absinthe: «On la servait très souvent à la cuisine et dans des gobelets d'Ovomaltine

quand il y avait des têtes qu'on ne connaissait pas. Je me revois accompagner mon père à la dernière maison du village, un bistrot où il buvait son absinthe à 10 centimes. On rentrait parfois avec un litre que par bravade on dissimulait à peine dans la poche de sa veste.

A cette époque, il y avait d'innombrables distillateurs clandestins au Vallon; parmi eux, le ferronnier de Môtiers, le meilleur fabricant d'alambics, qui distillait sous la fenêtre du juge! Les pharmaciens livraient l'alcool et les plantes à domicile; ils savaient bien qu'on ne prenait pas des

bains avec! Quant aux autorités, elles n'intervenaient que sur dénonciation parce que certains distillateurs gagnaient beaucoup d'argent et que la réussite attise les jalousies».

Aujourd'hui, quand on demande à Nicolas Giger ce que l'absinthe serait devenue sans la prohibition, il répond en hésitant: «Sans doute qu'elle serait devenue un apéritif quelconque... Oui, je pense qu'avec la concurrence elle serait devenue quelque chose de très banal». Et au lieu d'une Route de l'absinthe, on parlerait alors de la déroute de l'absinthe. ■

André Girard





En haut, de g. à d.  
Récolte de l'absinthe à l'ancienne:  
tout se fait à la main.

Des ateliers culinaires sont proposés  
à la Maison de l'absinthe de Môtiers.

Affiche de 1910 critiquant l'interdiction  
de l'absinthe en Suisse.

En bas, de g. à d.  
La bleue s'apprécie parfois mieux pure.

Balise du sentier de l'absinthe.

Choix de plantes entrant  
dans la macération de l'absinthe.

Le château et le fort de Joux, passages  
obligés de la route de l'absinthe.

Anciens alambics toujours en fonction  
à la distillerie des Fils d'Emile Pernot.



## Une route qui fait son chemin

Réalisation franco-suisse portée par la ville de Pontarlier et l'Association Pays de l'Absinthe, la Route de l'absinthe est un itinéraire touristique qui met en valeur le patrimoine culturel, industriel et naturel du Val-de-Travers et de la région de Pontarlier, territoires voisins liés par une histoire commune: celle de l'absinthe. Aujourd'hui, un projet complémentaire s'ajoute à l'offre: la Route de l'absinthe à pied. Pour ne pas risquer de se faire retirer le bleu pour une Bleue de trop, les initiateurs de la Route de l'absinthe, dont Nicolas Giger est le facétieux président, ont planché sur un projet d'itinéraire pédestre qui relie Noiraigue à Pontarlier en passant par le sommet du Grand Taureau, à 1323 m. d'altitude. Long de 49 km, ce chemin balisé transfrontalier est également

praticable à VTT. «L'idée, précise Nicolas Giger, est de permettre aux familles de parcourir ce chemin en plusieurs étapes tout en découvrant les sites naturels du Val-de-Travers et de la région de Pontarlier à travers la thématique culturelle de l'absinthe. Les transports en commun, autocar et train, facilitent le retour au point de départ: Noiraigue ou Pontarlier. En chemin, marcheurs et vététistes trouveront, outre le gîte et le couvert, de quoi s'absinther (ou s'abstenir) rituellement tant l'éventail de produits à base d'absinthe est large, séducteur et troublant. ■ AG

[www.routedelabsinthe.com/fr](http://www.routedelabsinthe.com/fr) ou <https://www.alltrails.com/explore/recording/la-route-de-l-absinthe-a-pied-ou-vtt> pour le sentier.



## GLACE DE LA FERME



**FAMILLE SCHOPFER, Môtlers**

T: 079 708 39 31 - [glaceschopfer@gmail.com](mailto:glaceschopfer@gmail.com)

**SELF-SERVICE 7/7**

**Grand choix de glaces et sorbets**

**mais aussi : pommes de terre, oeufs, farine, pâtes, meringues, beurre, confitures, gelées, sirops...**

# Villa Moncalme

## Travers

Chambres d'hôtes, studios - appartements de vacances  
[www.villamoncalme.ch](http://www.villamoncalme.ch) - Tel. 032 863 24 07

## KÜBLER ABSINTHE

Distribution: DIWISA - CH-8130 Willisau / [www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)  
[www.absinthekubler.com](http://www.absinthekubler.com)

## VOYAGES FAVRE

depuis 1998 spécialisé dans le Transport handicap  
**2 cars équipés à disposition**

2019 Rochefort / NE - Tél. 032 855 11 61  
[voyages.favre@bluewin.ch](mailto:voyages.favre@bluewin.ch) // [www.voyagesfavre.ch](http://www.voyagesfavre.ch)  
A votre disposition pour une offre sans engagement

## ABSINTHE

### LA VALOTE MARTIN

VAL-DE-TRAVERS

VISITES ET DÉGUSTATIONS  
SUR RENDEZ-VOUS  
[ABSINTHE-ORIGINALE.CH](http://ABSINTHE-ORIGINALE.CH)

Absinthe artisanale du Val-de-Travers

## Distillerie d'Absinthe

### Persoz Sàrl

Gaudentia Persoz  
Pierre Dubied 3, CH 2108 Couvet

Tél. +41 32 863 30 88  
Mobile +41 79 632 35 90

[info@absintelaptite.ch](mailto:info@absintelaptite.ch)  
[www.absinthelaptite.ch](http://www.absinthelaptite.ch)

## THE GOLDEN VOICES OF GOSPEL

DECEMBRE 2017

MERCREDI 06  
YVERDON-LES-BAINS, LA MARIVE, 20H00  
DONNERSTAG 07  
BERN, THEATRE NATIONAL, 20H00 UHR  
VENDREDI 08  
BIENNE, PALAIS DES CONGRES, 20H00  
SAMEDI 09  
GENEVE, THEATRE DU LESMAN, 19H00 & 20H00  
DIMANCHE 10  
LA CHAUX-DE-FONDS, TPE SALLE DE MUSIQUE, 17H00

## 20 BILLETS A GAGNER

pour apprécier le spectacle

# THE GOLDEN VOICES OF GOSPEL

en Suisse romande (voir dates et lieux sur affiche)

ECHO magazine offre à ses lectrices et ses lecteurs 20 entrées, pour se rendre aux soirées spectacles susmentionnées.  
Pour recevoir 1 ou 2 billets, il suffit d'envoyer par SMS au 939 : **ECHO3 GOSPEL1** pour gagner 1 billet ou **ECHO3 GOSPEL2** pour gagner 2 billets, suivi de **Nom, Prénom, Adresse**.  
(Fr. 1.- le SMS). **Date limite de participation : 05.11.17**

# ECHO

MAGAZINE