

Visite de distilleries au Val-de-Travers

(prix à titre indicatif)

Distillerie Artemisia, M. Claude-Alain Bugnon
Rue du 1er Mars 10, 2108 Couvet. Tél. 032/863.36.46.
www.absinthe-suisse.com
Nombre de personnes : 5 minimum / 15 maximum
Horaires : sur rendez-vous
Prix : durée 45-60 minutes CHF. 7.— dégustation + visite
durée 75-90 minutes + produits dérivés CHF. 11.—

Distillerie La Valote, M. Bovet
Rue de la Gare 5, 2112 Môtiers. Tél. 032/861.10.82.
www.absinthe-bovet.ch
Nombre de personnes : 5 minimum / 15 maximum
Horaires : les samedis de 10h00 à 12h00, ou sur rendez-vous
Prix : durée 30-45 minutes visite gratuite, dégustation payante

Distillerie Distival Sàrl, MM. Guizzardi, Previtali
Café de la Raisse, 2114 Fleurier. Tél. 032/861.46.47.
www.raisse.ch
Nombre de personnes : 4 minimum / 20 maximum
Horaires : sur rendez-vous
Prix : durée 60 minutes CHF. 7.— visite et dégustation
Possibilité de distiller à façon (vieilles recettes...)

Absinthe la Pтите, Gaudentia Persoz
Rue de la Fontenelle 9, 2108 Couvet. Tél. 032/863.30.88.
www.absinthelapтите.ch
Nombre de personnes : 5 minimum / 50 maximum
Horaires : sur rendez-vous
Prix : durée 90 minutes CHF. 7.— visite et dégustation

L'Absintherie du Père François, M. Bezençon
Ruelle Arnel 1, 2112 Môtiers. Tél. 032/861.23.18.
www.absintherie.ch
Nombre de personnes : 10 minimum / 50 maximum
Horaires : sur rendez-vous
Prix : durée 60 minutes CHF. 7.— visite et dégustation

Distillerie Bovet-Racine
Temple 46, 2114 Fleurier. Tél. 078/662.40.63.
Horaires : sur rendez-vous
Prix : CHF 5.— visite et dégustation

Distillerie la Valote, M. Martin
Rue du Quarre 10, 2113 Boveresse. Tél. 032/863.21.70.
www.absinthe-originale.ch
Nombre de personnes : dès 8 personnes
Horaires : sur rendez-vous
Prix : durée 60 minutes CHF. 7.— visite et dégustation

Les artisans de l'absinthe
Rue du Pré 20, 2114 Fleurier. Tél. 079/818.99.39.
Nombre de personnes : max 60 personnes
Horaires : sur rendez-vous
Prix : CHF 7.—

Absintherie Celle à Guilloud
A côté de la Migros, 2114 Fleurier. Tél. 079/568.52.35.
Horaires : 10h00 / 12h00 — 14h00 / 16h00

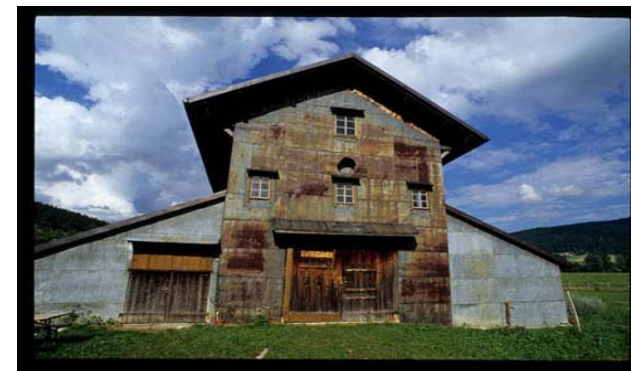
L'Officine de Verre, l'Absinthe 55*, M. Bourquin et Stauffer
Grand-Rue 9, 2108 Couvet. Tél. 079/425.91.50.
www.distab.ch
Horaires : sur rendez-vous, max 60 personnes
Prix : CHF 5.— visite et dégustation



 JURA RÉGION | VAL-DE-TRAVERS

Tél. +41(0)32 889 68 90

L'absinthe ombres & lumières



JURA RÉGION

VAL-DE-TRAVERS



PHOTO: FRANCK BEL

De l'interdiction de 1910 à la liberté de 2005

En Suisse, accusée de tous les maux par les sociétés de tempérance et les concurrents de la viti-viniculture, la populaire et bon marché Fée verte est condamnée à mort le 5 juillet 1908 et conduite à l'échafaud le 7 octobre 1910; elle ne mourra cependant jamais, rendue immortelle grâce à sa nature féerique... et entrera ainsi de plain-pied dans son ère clandestine et légendaire.

Depuis la libéralisation du 1er mars 2005, une douzaine d'artisans du Val-de-Travers ont le secret de la distillation d'absinthe et sont agréés par la Régie fédérale des alcools. Une légende locale voudrait que quelques distillateurs non-patentés continueraient à faire des « cuites » en secret, autrement dit à distiller clandestinement. Mais seule la Fée pourra vous renseigner à ce sujet...

L'absinthe

Plante amère et très odorante, l'absinthe préfère les sols sableux et les rocailles. Elle est également cultivée. La liqueur alcoolique est obtenue par la macération d'un mélange de plantes (la grande et la petite absinthe, l'hysope, la mélisse et la menthe poivrée) puis la distillation.

La récolte a lieu entre mi-juillet et mi-août. Les douze plantes requises pour la fabrication de la véritable Fée verte doivent être séchées pendant un mois à l'ombre et dans des locaux bien ventilés. Le séchoir à absinthe de Boveresse, visitable, est un bel exemple historique.

L'absinthe a longtemps défié ses détracteurs, s'est plue dans la clandestinité, a magnifié ses distillateurs, a émoustillé ses consommateurs, a joué aux gendarmes et aux voleurs, a fait tourner les têtes... Bref, elle a réuni tous les ingrédients pour faire d'elle une véritable star !

Historique

Au Val-de-Travers, l'histoire de l'absinthe a débuté dans la seconde moitié du 18^e siècle avec l'ouverture de distilleries artisanales puis à caractère industriel, dont celle de Daniel-Henri Dubied et de son gendre, M. Pernod, à Couvet, en 1797-1798.

La fabrication de l'extrait d'absinthe a rapidement essaimé à Môtiers, Travers, Fleurier et Les Verrières. Avec la création de plusieurs distilleries au Vallon, la demande en herbage a pris de grandes proportions; progressivement Boveresse est devenue la capitale mondiale de la Fée verte.



L'absinthe et ses dérivés gastronomiques

L'absinthe n'a pas elle est également très plats régionaux au doux célèbre soufflé glacé servi François Mitterrand, les crevettes, le saucisson laisseront aucun fin



seulement l'attrait de l'apéritif; appréciée pour la confection de parfum anisé. Par exemple, le au président français M. chocolats, la glace, les neuchâtelois flambé ne gourmet insensible.

A la découverte de l'absinthe

Distilleries officielles : Actuellement pas moins de 18 distillateurs proposent une absinthe conforme à la législation suisse. La majorité des plantes aromatiques entrant dans la recette de la "Fée Verte" sont cultivées au Val-de-Travers. Une association interprofessionnelle de l'absinthe s'est créée. www.absinthe-interprofession.ch

Site de Boveresse : Visite possible d'un séchoir à absinthe en bois qui a été édifié, en 1893, spécifiquement pour le séchage de l'absinthe et les autres plantes essentielles à la fabrication de la fée verte, tél. 078 654 88 42

Site de Môtiers : Musée régional d'histoire et d'artisanat, vous y découvrirez l'atelier d'un ancien restaurateur et créateur de pendules neuchâteloises mais aussi une distillerie et un bistrot qui ressuscitent l'ambiance propre à l'absinthe. Vous y admirerez les objets de son culte : alambics, fontaines à eaux, verres à pied, cuillères.

Champs d'absinthe : Il existe plusieurs champs où la plante d'absinthe est cultivée; aux alentours du séchoir de Boveresse, à l'intérieur dudit village, ou encore entre Fleurier et Buttes. La récolte a lieu entre mi-juillet et mi-août.

Spécialités culinaires et autres gâteries : Plusieurs restaurateurs se feront un plaisir de vous servir des spécialités à l'absinthe. Le café central à Boveresse, l'hôtel de l'Aigle à Couvet, le café des Mines de la Presta, le restaurant du Chapeau-de-Napoléon à St-Sulpice, l'hôtel des Six-Communes à Môtiers, le restaurant du Crêt-de-l'Anneau à Travers pour ne citer que les principaux.

Pour trouver un cadeau original : Mme Prisi, Mme Bitz et Mme Schick à Fleurier vous exposeront leurs fontaines à absinthe. Une vitrine sur le thème de l'absinthe trône à la Raisse.. Pour les douceurs sucrées, de nombreuses boulangeries, les chocolats la « douceuse des fées », la chocolaterie Seydoux à Fleurier ainsi que le chocolatier Jacot à Noiraigue vous émerveilleront de leurs délices. Pour le salé, les saucissons de la boucherie Bohren à Couvet sont un passage obligé.