

— La saga de l'absinthe interdite (II) —

# La fée-verte est bel et bien née au Val-de-Travers

*L'origine de l'absinthe se perd dans des querelles nationalistes. Suisse ou française ? Suisse, bien sûr.*

**A**u Val-de-Travers, tous les gens vous diront que l'absinthe est le fruit (défendu) de leurs entrailles. Une certaine dame Henriod, mi-sorcière, mi-guérisseuse, aurait commencé la distillation à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle à Couvet. A Pontarlier on vous certifie au contraire qu'un médecin français réfugié au Val-de-Travers, le Dr Ordinaire (1), aurait inventé la recette pour soigner ses malades. Car l'absinthe fut un médicament avant de devenir un apéritif chargé de malédiction.

Cette plante amère qui pousse en juin dans certains jardins du Val-de-Travers (et très vraisemblablement ailleurs...) porte le nom de la déesse Artemis «*Artemisia absinthium*». Les vertus toniques, stimulantes, vermifuges et diurétiques de l'absinthe sont connues depuis très longtemps. Selon la plaquette publiée en 1905 par Pernod pour marquer le centenaire de l'entreprise établie à Pontarlier, l'absinthe «est capable dans bien des cas de remplacer la quinine». La quinine, extrait amère d'une écorce, remède spécifique du paludisme...

C'est donc la panacée universelle, ou presque. Mais les mauvaises langues préciseront au moment de la prohibition que l'absinthe est abortive. Elles ajouteront que la thujone, l'un des principes actifs de la plante, présente aussi dans le thuya et la sauge, excite le système nerveux central. Imaginez, à haute dose, les effets de cet ~~alcaloïde~~ en association avec de l'alcool... Pas alcaloïde mais monoterpènes

## La trompette de l'ange

Pour couronner le tout, voilà que le troisième ange de l'Apocalypse a commis une gaffe irréparable dans la nuit des temps. Selon la Bible, il souffla si fort dans sa trompette «qu'il tomba du ciel une grande étoile, ardente comme un flambeau. Et elle tomba sur la troisième partie des fleuves, et sur les sources d'eau. Et le nom de cette étoile était absinthe. Et la troisième partie des eaux fut changée en absinthe. Et elles firent mourir un grand nombre d'hommes, parce qu'elles étaient devenues amères».

Née d'un couac de trompette, quand le monde hésitait entre nuit et lumière, l'absinthe commençait mal sa carrière. Par là suite, Plin l'Ancien, mort en 79 pendant l'éruption du Vésuve sans avoir eu le temps de lire la Bible, écrivit qu'on donnait aux vainqueurs des courses de char une boisson mêlée d'absinthe. Pour leur



Culture de l'absinthe à Boveresse (NE) au début du siècle.

rappeler que la gloire est parfois amère.

## Origine mystérieuse

Retour au XVIII<sup>e</sup> siècle. L'absinthe naît donc à Couvet. C'est établi, mais surprenant. Car cette plante n'est pas seule à entrer dans la composition de la liqueur qui se trouble par adjonction de cinq volumes d'eau. On y trouve aussi de la mélisse (citronnelle), de l'hysope, du fenouil de Florence, de l'anis vert, parfois de la badiane (anis étoilé), de l'origan ou de la menthe poivrée. Des plantes qui ne sont pourtant pas courantes dans les vallées de la chaîne jurassienne...

Selon la version suisse, c'est la Mère Henriod, de Couvet, qui inventa la recette. Selon la version française, c'est le Dr Ordinaire, réfugié Huguenot à Couvet, qui en fut l'auteur. Chevauchant «La Roquette», il allait soigner ses pa-

tients avec de l'élixir d'absinthe. Le major Dubied, dont Henri-Louis Pernod devint le gendre par la suite, aurait pourtant acheté la recette à la Mère Henriod en 1797. Il installa sa distillerie au bord du torrent baptisé «Le Sucre». Ce sucre sur lequel les buveurs d'absinthe firent couler l'eau glacée pour adoucir l'armertume de la liqueur dont le succès fut foudroyant.

## Le parfum de «la cuite»

Henri-Louis Pernod (un Perrenoud de La Sagne), ouvrit une distillerie à Pontarlier en 1805 pour faire face à la demande. Si Couvet est bel et bien le berceau de l'absinthe avec les Pernod, Duval et autre Berger, Pontarlier devint rapidement le centre mondial de la fée-verte. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la ville comptait 22 distilleries occupant 3000 personnes! Sur les 22 millions de litres

consommés en France chaque année, un tiers provenait de Pontarlier. «Pernod fils perd nos fils» diront les adeptes de la prohibition un peu plus tard...

Dans le Val-de-Travers, on dénombrait en 1906 quelque 14 distilleries pour une production moyenne de 1,6 million de litres d'absinthe. Une industrie florissante, occupant 200 personnes. Autour du village de Boveresse, entre Fleurier et Couvet, les champs étaient couverts d'absinthe. En juin, les jeunes filles se fouettaient le visage avec les tiges vert-argent mouillées par la rosée pour combattre les taches de rousseur. Dans les rues, le lourd parfum de la «cuite» (la distillation) se répandait entre les maisons. La fée-verte triomphait, sans savoir que ses jours étaient comptés. (A suivre)

Jean-Jacques Charrère

Correction *alcaloïde*, suite à une remarque d'un lecteur en 2006:

« monoterpènes volatils, principaux constituants de l'huile essentielle d'absinthe »