

Mini-mémoire pour le séminaire: „ Le patrimoine culturel immatériel  
à Neuchâtel : entre découverte et invention »  
Prof. Dr. Ellen Hertz  
25 août 2011  
Institut de l’Ethnologie  
Université de Neuchâtel

**Vive le mythe? Vive l’absinthe!**  
Une recherche de terrain au Val-de-Travers

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Introduction</b>   | <b>3</b>  |
| L'absinthe et le Val-de-Travers – une histoire indissociable              | 4         |
| Recherche de terrain  | 7         |
| La clandestinité et son influence sur l'image de l'absinthe               | 9         |
| La tradition et la modernisation – un binôme indissociable                | 10        |
| L'absinthe du Val-de-Travers – une boisson en perdition ?                 | 11        |
| La légalisation – qu'est-ce qui changea?                                  | 12        |
| La question du goût   | 12        |
| Une nouvelle menace   | 13        |
| Les effets de la légalisation sur l'image de l'absinthe du Val-de-Travers | 15        |
| <b>Conclusion</b>   | <b>17</b> |
| <b>Bibliographie</b>  | <b>18</b> |

## Introduction

Pendant mon année d'échange à Berlin en 2010, j'ai découvert qu'un de mes amis berlinois partageait avec moi le plaisir de boire une verre d'absinthe de temps en temps. Pour Noël, nous avons échangé une bouteille d'absinthe – sans savoir que l'autre avait eu la même idée. Moi, j'ai choisi une absinthe du Val-de-Travers, tandis qu'il m'apporta une bouteille de Tchèque. Minute papillon ! De la Tchèque ? On produit donc de l'absinthe ailleurs qu'en Suisse ? Comme je n'ai jamais approfondi mes connaissances sur l'absinthe, j'ai tiré cette question en longueur. Et avec beaucoup de bruit (spectacle), nous avons préparé les absinthes : sur une cuillère provisoire (car nous ne disposons pas d'une perforée) nous avons empilé du sucre mouillé (à défaut de sucre en morceau), que nous avons brûlé et versé dans l'absinthe. C'est avec grand plaisir que nous avons dégusté nos absinthes, sachant que nous suivions les traces d'une tradition mythique et interdite...

Qui aurait imaginé qu'au bout de six mois je me mettrais sur la route direction le Val-de-Travers, où je commencerais une recherche de terrain sur l'absinthe ? Grâce à cette recherche de terrain au sein du séminaire intitulé « Le patrimoine culturel immatériel à Neuchâtel : entre découverte et invention » à l'Institut de l'Ethnologie de l'Université de Neuchâtel, j'ai appris énormément sur les faits historiques et les pratiques de la production d'absinthe.

Au début de la recherche, je m'intéressais beaucoup au côté mythique et aux légendes du temps de la clandestinité au Val-de-Travers. En feuilletant les articles et les ouvrages, il me semblait que pas mal de publications formulaient une forme de regret, un sentiment de perte provenant du fait que l'on ait mis un terme à la clandestinité en légalisant l'absinthe. Au cours de nos investigations sur terrains, j'ai découvert qu'il n'existe qu'une seule perception de la légalisation parmi les acteurs. Je me suis rendu compte que l'étude de cette « glorification » de la clandestinité n'aboutirait sur aucune donnée, aucune connaissance ethnologique.

Donc, après une brève introduction sur l'histoire et le développement de l'absinthe dans le Val-de-Travers (je me suis permis de me concentrer sur les faits qui sont pertinent pour l'analyse suivante) et une récapitulation de notre recherche sur le terrain, j'aimerais aborder deux perceptions divergentes de la légalisation et l'emploi de ces concepts sur l'image de l'absinthe du Val-de-Travers.

J'aimerais remercier ici ma collaboratrice Emilie Rebetez, tous nos interlocuteurs, qui nous fournirent des informations extraordinaires et finalement, Sarah Blaser, pour l'aide à la rédaction du document présent.

## L'absinthe et le Val-de-Travers – une histoire indissociable

Pour les francophones<sup>1</sup>, le mot « absinthe » signifie deux choses : d'une part, il s'agit d'une plante, une variété d'armoise de la famille d'*asteraceae* (composées). Dès l'antiquité, les feuilles de la plante ont été utilisées comme médicament stomachique, grâce à leurs vertus digestives. Le goût de la plante est caractérisé par une forte amertume. La plante est riche en huiles essentielles, dont particulièrement le thujone a percé. Celui-ci est un neurotoxique et on lui attribue une vertu hallucinogène à haut dosage. (Cf. Steck 1958, pp. 46)

D'autre part, « absinthe » désigne également une boisson alcoolisée, dont la teneur en alcool varie entre 45° et 85°. Cette boisson est le résultat d'un processus de macération d'un mélange de plantes dans l'alcool, suivi d'une distillation. Les distillateurs que nous avons rencontrés nous ont révélé que leurs recettes comportent entre cinq et douze plantes différentes, dont les deux espèces *Artemisia absinthium* (la grande absinthe) et *Artemisia pontica* (la petite absinthe) font toujours partie. D'autres plantes entrent dans la composition d'absinthe, dont les suivantes: l'anis, le fenouil, la badiane (anis étoilé), l'hysope, la mélisse, la menthe poivrée, la coriandre, l'angélique et la citronnelle.<sup>3</sup> Une de ses qualités étant d'ouvrir l'appétit, l'absinthe est consommée plutôt en apéritif.

La petite et la grande absinthe poussent sur des terrains rocaillieux et à une altitude pouvant aller jusqu'à 1500m – avec une altitude moyenne de 1034 m au dessus du niveau de la mer et sur une terre calcaire, le Val-de-Travers propose ainsi des conditions propices à la récolte d'absinthe. Donc, les plantes au Val-de-Travers peuvent vraiment puiser leurs ressources dans le sol et poussent d'un coup gentiment. On attribue aux plantes d'absinthe au Val-de-Travers une qualité très élevée, d'une part grâce à un environnement propice, d'autre part car elles poussent de manière naturelle et ne sont jamais cultivées en serre, ainsi forcées de se battre contre les éléments naturels.<sup>4</sup> Aujourd'hui, on cultive cinq plantes utilisées pour la production d'absinthe dans le Val-de-Travers : la grande absinthe, la petite absinthe, l'hysope, la mélisse et la menthe poivrée.

Qui a été le premier à produire l'absinthe ? Malgré plusieurs essais pour identifier la personne qui aurait, en quelque sorte, inventé de l'absinthe, on n'a pas trouvé de solution satisfaisante. Parmi les personnes que l'on « soupçonne » d'être en partie à l'origine de l'absinthe, figurent les suivantes: Suzanne-Marguerite Henriod, Dr Ordinaire, Mère Henriod, le major Dubied, Abram-Louis Perrenod, Jean-Jacques Petitpierre-chez-Jean, les sœurs Grandpierre et Tante Suzon Guyenet. Pour une recherche approfondie et une reconstitution de plusieurs légendes et

---

<sup>1</sup> En allemand, « absinthe » ne désigne que la boisson, alors que la plante est nommée « Wermut ».

<sup>3</sup> Une très belle explication des vertus des plantes employées est donnée par Marie-Claude Delahaye (1983, p. 24-25).

<sup>4</sup> C'était le cultivateur d'absinthe qu'on rencontrait, qui nous a fourni ces informations.

témoignages historiques qui s'attachent à l'invention de l'absinthe, le lecteur est invité à consulter les publications de Kaeslin (2009) et Delachaux (1997). Bien que l'inventeur de l'absinthe reste inconnu, les sources historiques semblent s'accorder sur le fait « que le premier à avoir produit industriellement un apéritif à base d'extrait d'absinthe ait été Daniel-Henri Dubied, dit le major Dubied » (Kaeslin 2009 : p. 17). Ce Daniel-Henri Dubied (1758-1841) entra en possession d'une recette d'absinthe en 1797 puis ouvrit la première distillerie « Dubied Père et Fils » à Couvet, une des communes du District du Val-de-Travers dans le canton de Neuchâtel<sup>5</sup>. Ses livres de comptes témoignent la vente d'extraits d'absinthe au moins à partir de 1806. Une scission entre Dubied et son gendre Henri-Louis Pernod en 1805 conduisit à l'installation de la première distillerie à Pontarlier en France, près de la frontière avec la Suisse.

À partir de ce moment, l'absinthe subit une extension considérable au niveau des ventes et conquiert le marché des apéritifs en Suisse romande et en France, notamment à partir du milieu du 19<sup>e</sup> siècle. Environ cinquante ans plus tard, la consommation et la production d'absinthe atteignaient leur apogée<sup>6</sup>. Au niveau des chiffres de production, on parle de 1'600'000 litres d'absinthe produits à l'époque dans les 14 distilleries du Val-de-Travers. (Charrère 2009)

Le but de ce travail n'est pas de reconstituer toute l'histoire d'absinthe, je me limite par la suite à résumer brièvement quelques faits importants. Susmentionné, l'absinthe devint l'apéritif à la mode du 19<sup>e</sup> siècle. Plusieurs facteurs ont contribué à son succès : premièrement son prix bon marché par rapport au vin, deuxièmement le rituel de poser un verre d'absinthe sous une fontaine, d'où sortent des goûts d'eau gentiment qui troublaient l'absinthe, jouaient un rôle. Une des raisons, pour lesquelles l'absinthe est répandue encore aujourd'hui, est sa liaison aux artistes de l'époque, soit pour être le sujet de plusieurs œuvres d'art, soit pour les effets hallucinogènes qu'on lui attribuait, dont s'extasiaient les artistes<sup>8</sup>. Surtout, la toxicité supposée ne constituait pas seulement un effet positif, ce fut aussi finalement l'argument pour lequel l'absinthe fut interdite dans plusieurs pays. En fait, l'absinthe était, en quelque sort, le bouc émissaire de la lutte contre l'alcoolisme en général et c'étaient avant tout les ligues anti-alcool et les producteurs de vin et de schnaps (pour ces derniers l'absinthe présentait une énorme concurrence), qui se sont battus pour une interdiction. En Suisse, l'absinthe fut interdite à partir de 1908 par une votation populaire, qui entra en vigueur le 7 octobre 1910.

A ce moment là, il existait 14 distilleries au Val-de-Travers, 330'000m<sup>2</sup> de champs d'absinthe et deux cents personnes qui travaillaient dans cette production. On leur proposait une somme

---

<sup>5</sup> À des fins exhaustives, il faut ajouter qu'en 2009, huit communes se sont unifiées en une commune politique, intitulée Val-de-Travers. Ce sont Noiraigue, Travers, Couvet, Boveresse, Môtiers, Fleurier, Buttes, St-Sulpice et Les Bayards.

<sup>6</sup> Au moins pour la France, la volatilité de la consommation et production d'absinthe dépendait des récoltes et prix du vin.

<sup>8</sup> Parmi eux, on compte les peintres Vincent Van Gogh, Edouard Manet, Paul Gauguin, les écrivains Oscar Wilde, Charles Baudelaire, etc.

d'indemnité de 1,75 millions de francs suisses. Il est bien connu qu'au Val-de-Travers, les gens n'ont pas cessé de produire l'absinthe, mais ont continué de manière clandestine.

## La légalisation de l'absinthe en Suisse

La légalisation de l'absinthe en Suisse se passa avec moins de bruit que son interdiction – l'intérêt était grand, surtout au niveau politique, et médiatique. À la fin du 20<sup>e</sup> siècle, l'interdiction de l'absinthe était constitutionnalisée dans l'article 32<sup>ter</sup> de la Constitution fédérale de la Suisse :

« La fabrication, l'importation, le transport, la vente, la détention pour la vente de la liqueur dite absinthe sont interdits dans toute l'étendue de la Confédération. Cette interdiction s'étend à toutes les boissons qui, sous une dénomination quelconque, constitueraient une imitation de l'absinthe. Le transport en transit et l'emploi de l'absinthe à des usages pharmaceutiques restent réservés. L'interdiction ci-dessus entrera en vigueur deux ans après son adoption. La législation fédérale statuera les dispositions nécessaires ensuite de cette prohibition. La Confédération a le droit de décréter la même interdiction par voie législative à l'égard de toutes les autres boissons contenant de l'absinthe, qui constitueraient un danger public.»<sup>9</sup>

L'interdiction continua également au niveau légal (loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et objets usuels; RS 817.0) et réglementaire (ordonnance du 1er mars 1995 sur les denrées alimentaires; RS 817.02), où l'absinthe est énumérée sous les produits interdits. Avec l'acceptation populaire de la révision totale de la Constitution fédérale en 18 avril 1999, l'interdiction de l'absinthe a été abandonnée au motif que cette disposition était suffisamment bien ancrée dans la loi fédérale sur les denrées alimentaires. (David 2004)

Ce changement a ouvert la voie à une légalisation de la production et le commerce de l'absinthe en Suisse. En 2002, le Conseil fédéral fribourgeois Jean-Claude Cornu a déposé une initiative parlementaire pour supprimer les restrictions légales concernant l'absinthe, en s'appuyant sur quatre arguments (Cornu 2002):

- 1) En 1995, la teneur maximale de thujone a été réglementée (35mg/l) dans la loi fédérale sur les denrées alimentaires. Par conséquent, l'absinthe ne représente pas plus un danger pour la santé publique que les autres spiritueux.
- 2) La levée de l'interdiction de l'absinthe aura un effet positif sur l'économie, le tourisme et l'agriculture au Val-de-Travers.
- 3) Étant interdite, l'absinthe n'aura pas de possibilité de prétendre à l'authenticité et l'origine du Val-de-Travers et par conséquent, la concurrence (notamment celle de la France) arrive à

---

<sup>9</sup> Article 32<sup>ter</sup> de la Constitution Fédérale, consulté sur <http://www.admin.ch/ch/f//pore/vi/vis9t.html> [20 août 2011].

<sup>13</sup> Pour un entretien, un distillateur et un ancien journaliste qui distille aussi ont proposé de les rencontrer ensemble, car ils se connaissent. En plus, pendant l'entretien, l'épouse du distillateur était en train de distiller. Pour un autre entretien avec un distillateur, son fils était également présent, car il s'occupe des aspects financiers de la production.

mettre l'absinthe du Val-de-Travers à l'écart.

- 4) L'initiative parlementaire est soutenue par l'Association Régional Val-de-Travers. Le Conseil d'État et le Conseil Fédéral ont approuvé l'initiative et la légalisation est entré en vigueur le 1er mars 2005.

## **Recherche de terrain**

Ce chapitre est dédié à la présentation de notre recherche de terrain et mes réflexions la concernant.

Afin de définir mon point de vue dans mon terrain, je me sers des types de chercheurs d'Alan Bryman, professeur des études sociales à l'Université de Leicester. Il distingue quatre types de chercheur de terrain : « complete participant », « participant-as-observer », « observer-as-participant » et « complete observer ». L'instrument distinctif est le degré de participation d'un chercheur dans son terrain. La palette va du chercheur qui observe de l'extérieur et ne prend aucun contact avec son terrain au chercheur qui est engagé dans son terrain à un tel niveau qu'il n'est pas aperçu en tant que chercheur. (Cf. Bryman 2004, p. 301) Selon sa catégorisation, je me considère comme « observer-as-participant ». Avant tout, celui-ci mène des entretiens et observe en participant peu seulement. C'est aussi à cause du terrain que je me classe dans la catégorie de chercheuse décrite ci-dessus : le but de la recherche n'était pas d'apprendre le processus de distillation et de produire de l'absinthe, mais de faire connaissance avec les acteurs et les pratiques de production d'absinthe ainsi que les espaces au Val-de-Travers. À cette fin, nous avons choisi de mener des entretiens avec différentes personnes engagées dans l'absinthe dans le Val-de-Travers. De plus, j'ai participé en tant que visiteur à diverses manifestations, comme des dégustations et la Fête de l'Absinthe à Boveresse, qui eut lieu le 20 juin 2011.

Quelques mots sur les personnes que nous avons rencontré: au total, nous avons mené sept entretiens, qui eurent lieu sans exception dans les localités où les personnes travaillent (cela incluait parfois des dégustations). Dans la plupart des cas, nous étions trois, mais quelques fois, une autre personne que celle contactée était présente en plus, ceci pour des raisons variées.<sup>13</sup>

Parmi nos interlocuteurs, on a compté d'une part: le plus grand distillateur K. au Val-de-Travers, qui produit également d'autres liqueurs et emploie des ouvriers. Puis le second distillateur professionnel, (nommé Bu.) qui a commencé de distiller à la veille de la légalisation. Avec lui, un ancien journaliste était présent, exerçant aussi la distillation. Un autre distillateur, distillateur S., qui se décrit comme « passionné », est ancien pharmacien et a fourni les distillateurs clandestins en alcool et en plantes. Dans sa distillerie, il a installé à la cave un musée sur l'absinthe, appelé « Officine de verre ». Le dernier distillateur Bo. a déjà produit clandestinement.

D'autre part, nous avons rencontré la personne de l'Office de Tourisme de Neuchâtel qui est responsable pour le Val-de-Travers ainsi qu'un agriculteur, qui cultive des plantes utilisées pour la fabrication d'absinthe. Les quatre distillateurs et le cultivateur des plantes sont tous organisés dans l'association interprofessionnelle de l'absinthe.

Selon l'ethnologue allemande Brigitta Schmidt-Lauber (2007, p. 173), il est particulièrement nécessaire pour un chercheur qui s'intéresse à des pratiques culturelles et sociales de s'interroger réflexivement sur son rôle et sur son contact avec son terrain. Afin de satisfaire cette exigence, j'aimerais prêter attention à notre entrée sur le terrain. Après une rencontre accidentelle au centre commercial à La-Chaux-de-Fonds, où le Musée régional du Val-de-Travers à Môtiers (MRVT) organisait une semaine de promotion, notre premier entretien eut lieu avec le conservateur du MRVT. Il s'agit ici d'un historien, qui était très présent dans les médias à la veille de la légalisation, pour laquelle il était et est toujours contre. Le fait que notre « personne d'entrée » (cf. Girtler 2001) regrette le plus, que la prohibition était suspendue, nous a certainement influencé. Parfois dans les entretiens, la question de la « démystification » était posée par nous avant que les interlocuteurs le mentionnent. Entre autres, cet élément perturbateur m'a poussé à examiner les différentes perceptions de la légalisation et ses effets.

Les entretiens peuvent être décrits comme sémi-directif, c'est-à-dire que nous avons construit un catalogue des questions et nous l'adaptions selon les activités de l'interlocuteur et les informations que l'on souhaitait recevoir.

Le fait de ne pas être francophone se révéla ne pas être un désavantage – comme je l'ai craint au premier abord. Ce fut surtout ma collaboratrice Emilie Rebetez qui influença et géra la direction des entretiens plus que moi. Mais mes éventuelles incompréhensions m'ont permis de reprendre des sujets et de poser des questions, ce qui a abouti parfois à des informations pertinentes.

## La clandestinité et son influence sur l'image de l'absinthe

Pendant une bonne centaine d'années, la production (y compris la culture et la vente) de la boisson à base d'absinthe fut interdite en Suisse. Comme la consommation de l'absinthe n'était pas touchée par la loi suisse, les distillateurs du Val-de-Travers n'ont pas cessé la production d'absinthe, mais l'ont continué clandestinement.

Durant la période marquée par la clandestinité, les pratiques de production de l'absinthe se devaient d'être invisibles. L'équipement technique et les ingrédients étaient soit cachés derrière une porte secrète, soit rangés dans des locaux externes et n'étaient sortis qu'au moment de la distillation. À la découverte d'une distillerie cachée, on risquait une amende, la destruction de son alambique et la confiscation de l'absinthe déjà produite. La boisson elle-même fut modifiée en fonction des stratégies de production clandestine : à l'origine <sup>17</sup>, on colorait l'absinthe en vert à l'aide de la petite absinthe. Cette coloration comportait le risque qu'elle dénonce le spiritueux interdit immédiatement, donc, on l'abandonna et dès lors, l'absinthe se présenterait en blanc. Par conséquent, elle n'était plus distinguable du schnaps à l'œil nu.<sup>18</sup>

Même le risque de devoir payer des amendes considérables n'a pas poussé les distillateurs à abandonner « leur » tradition de fabriquer l'absinthe. Dans la perception publique (opinion publique?), le fait que les distillateurs aient continué leurs activités dans la clandestinité pour des raisons financières n'est pas très répandu, car la vente d'absinthe permettait d'apporter un supplément de ressources. Au contraire, le fait d'avoir continué dans la clandestinité a contribué à l'attribution d'une certaine image aux producteurs du Val-de-Travers, une image de « résistance ». Par image, j'entends une imagination qui va au-delà de la seule représentation visuelle d'un objet (peut être personne, espace ou objet, etc.), en y incluant des sentiments, des souvenirs et des valeurs. Le processus actif de création, développement et consolidation d'une image implique la possibilité de faire une sélection de ce qu'on veut montrer et d'y mettre un accent. Selon Michel Rautenberg (2008) après Hans Belting, une image est toujours construite d'une perspective « intérieure », la représentation de soi, et une perspective « extérieure », l'image en tant que produit de notre perception.

Au niveau extérieur, dans un article d'un journal bernois, les personnages de bande dessinée Asterix et Obelix sont employés pour illustrer l'image des clandestins (Di Falco 2002). Mais c'est aussi à travers la perspective interne des producteurs eux-mêmes, cette image est très répandue : un ancien clandestin comparait l'attitude des clandestins du Val-de-Travers à celle des Corses, parce qu'« ils aiment aussi aller frauder dans l'illégalité. ». Même dans la conception de l'Association interprofessionnelle de l'absinthe, l'opiniâtreté est utilisée afin de définir

---

<sup>17</sup> En utilisant la désignation *origine*, je fais référence à la composition de la boisson des années avant l'interdiction en 1910.

<sup>18</sup> On va revenir à cette problématique plus tard dans un autre contexte.

l'image : « Pour certains, se faire 'pincer' n'est pas une honte. Au Val-de-Travers, c'est alors une carte de visite. » (Association Interprofessionnelle 2011)

Au niveau de la boisson, la plupart de nos interlocuteurs estime que l'intérêt pour l'absinthe a perduré pendant presque cent ans grâce à la fascination de l'interdit, qui l'a entourée avec une aura mythique : « J'ai toujours pensé que ce produit-là, c'était un produit ben qui était réputé, qui était connu, qui a fait sa réputation par le fait de son interdiction uniquement. »

### **La tradition et la modernisation– un binôme indissociable**

Au cours de l'industrialisation, qui apportait désorganisation, mobilisation et transformation de la société, se formait dans l'aire germanophone la *Volkskunde*. À l'époque, cette science répondait au besoin de la société, en construisant de sécurité renouvelant, de certitude et de continuité. Pour aider à réorganiser et surmonter le quotidien qui se troublait, on souhaitait des valeurs solides et de rituels. À ce point, tradition et historicité, authenticité et provenance sont de nouveau estimées. En particulier, la tradition semblait être gratifiant, car elle gardait vivantes les racines du passé.

Cependant, les principes de la modernité et la modernisation symbolisaient un pôle opposé, car ils s'orientaient vers la transformation, vers le mouvement et le progrès. Ainsi, la modernisation était considérée comme une menace pour les traditions qu'on venait de découvrir (cf. Kaschuba 2006 : pp. 165-184). La *Volkskunde* en tant que science se chargeait de conserver la tradition et la culture en perte.

Plus tard, à partir du milieu du 20<sup>e</sup> siècle, on commença à critiquer cette attitude, notamment l'idéalisation de la tradition. Le *Volkskundler* Hermann Bausinger constate qu'on considérait la tradition plus statique qu'elle ne l'était en réalité. Et il formule le paradoxe suivant: la *Volkskunde* n'avait pas été perçue longtemps en tant que telle : la tradition était caractérisée par la longévité ainsi que par l'invariabilité et la statique. Les traditions pouvaient perdurer à long terme, mais seulement en faveur d'un processus de changement et d'ajustement (cf. Bausinger 1991 : pp. 6-7).

L'ethnologue allemand Markus Tauschek déplace ce discours des binômes de continuité et transformation, de statique et dynamique culturelle au niveau des acteurs : la statique est ressentie par les acteurs comme une sécurité de comportement, tandis que la dynamique signifie une insécurité du comportement avec sa propre tradition (Tauschek 2007 : p. 201). Pourquoi cette problématique de tradition et innovation me semble assez pertinente en rapport avec le phénomène d'absinthe du Val-de-Travers,? J'aimerais aborder répondre à cette interrogation dans les chapitres suivantes.

## **L'absinthe du Val-de-Travers – une boisson en perdition ?**

À la veille de la légalisation, la transformation potentielle de la production d'absinthe a suscité chez quelques acteurs du monde de l'absinthe une incertitude quant aux effets de la légalisation. Avec le passage de la production d'absinthe d'un statut illégal d'un statut légal en 1<sup>er</sup> mars 2005, deux éléments constitutifs – la résistance et l'interdit – de l'image de l'absinthe du Val-de-Travers seraient de toute façon suspendus et alors disparus. L'absinthe du Val-de-Travers, encourra-t-elle le même sort ?

Selon l'historien D., l'absence de l'attrait pour l'interdit – le « goût de l'interdit » - et la transformation de la clandestinité d'une réalité vécue en un passé perdu aura alors pour résultat une absinthe « décaféinée » et « démythifiée ». Distillateur Bu. (qui d'ailleurs était pour la légalisation, également l'autre distillateur professionnel) énonçait encore différentes raisons pour une disparition potentielle :

« Maintenant si on se dit qu'elle n'aurait jamais interdite.. Qu'est-ce que ça donne à l'absinthe? Un produit de masse, anisé, peut-être qui aurait le goût du pastis, qui aurait perdu toutes ses, toute sa structure, parce que les gens.. Ça serait gardé pour des grandes entreprises, et il restait peut-être quelques petits producteurs locaux, qu'ils adorent peu. »

Il évoque des éléments, dont l'interdiction a protégé l'absinthe, mais qui pourraient, à travers la légalisation, transformer l'absinthe d'une manière non souhaitable.

En assumant que la légalisation aurait pour conséquence une demande croissante considérable de l'absinthe, qui n'aurait plus été gérable par les petites distilleries artisanales, on craint qu'une ou plusieurs grandes entreprises auraient pourvu à la production. Cela aboutirait sans doute à une production de masse et ainsi en résulterait un produit standardisé et unifié. Dans le pire des cas, ces entreprises potentielles viendraient de l'étranger ou externaliseraient la production, ce qui diminuerait l'influence et l'importance des distillateurs locaux. De plus, cela découperait l'attachement au Val-de-Travers.

Selon les distillateurs, un tel développement toucha le pastis, un apéritif à la base d'anis, dont nous souhaitons nous différencier avec fermeté. Celui-ci fut développé en France comme un *ersatz* après l'interdiction de l'absinthe en Suisse et en France et devint l'apéritif à la mode.

La notion de « structure » est liée à la distinction entre absinthe et pastis. Selon ce distillateur, la structure ainsi que la « complexité » de l'absinthe se forment à travers la procédure de distillation uniquement. Si on abandonne la distillation en faveur de la seule macération (ce qui est le cas chez pastis), la structure, « ce qui rend la différence au produit », serait perdue.

Récapitulatif: la perte du « mythe », du côté clandestin ne représente pas la seule menace de l'absinthe du Val-de-Travers. On craint surtout une industrialisation imminente.

## **La légalisation – qu'est-ce qui changea?**

Six ans après la légalisation de l'absinthe, comment la situation se présente-t-elle en 2011 ? Est-ce que les appréhensions précitées se sont effectuées? L'absinthe est-elle en train de disparaître ? Une grande entreprise est-elle arrivée au Val-de-Travers et a-t-elle phagocyté toutes les petites distilleries ? Au niveau des producteurs, dans les faits, l'inverse se produisit: grâce à son engagement dans le processus de légalisation (ce que lui permit de produire en avance), le distillateur K. tenait à peu près 100% du marché suisse durant les premiers mois de la distillation. Après cette période de changement, de plus en plus de distillateurs ont obtenu une concession pour distiller et sont entrés dans le marché, en conséquence la part de marché du distillateur K. chuta à environ 60-70%.<sup>19</sup> Actuellement, on trouve au Val-de-Travers à peu près une trentaine de distillateurs, dont la moitié est engagée en interprofession.

Afin de produire l'absinthe légalement, la demande d'une concession à la régie fédérale des alcools est nécessaire, ce qui inclut des restrictions hygiéniques et une analyse chimique obligatoire de la boisson. La plupart des absinthes produites clandestinement n'ont jamais subi d'examens. Pour le distillateur B., cette analyse a donné un résultat assez étonnant: son absinthe, qu'il distillait clandestinement et qui n'était jamais modifié, contenait une teneur de thujone tellement petite, qu'on lui demandait, s'il mettait véritablement de l'absinthe dedans. Par conséquent, afin d'augmenter la teneur en thujone, il commença de jouer avec la composition des plantes, la coloration, la teneur en thujone et en alcool, ce qui aboutit à sa deuxième absinthe. Récemment, sa quatrième absinthe est déjà sortie sur le marché.

Parmi les distillateurs que nous avons rencontrés, chacun distille au moins deux absinthes différentes qui se distinguent en goût, en couleur et au niveau du visuel (concernant la coloration de la boisson ainsi que l'emballage). En gros, il existe environ soixante absinthes différentes dans le Val-de-Travers et selon un de nos interlocuteurs, c'est exactement ça qui rend l'absinthe intéressante pour le consommateur: « Il y en a un pour tous les goûts, moi je dis qu'elles sont toutes bonnes. »

## **La question du goût**

À ce point de la recherche, il est intéressant d'intégrer une discussion qui est omniprésente chez les acteurs du milieu de l'absinthe au Val-de-Travers: deux distillateurs nous ont dit qu'ils sont souvent confrontés à l'affirmation suivante: l'absinthe aurait été meilleure avant la légalisation qu'après (cette affirmation provient souvent de ceux qui perçoivent la légalisation comme une menace). J'avais l'impression que personne chez les distillateurs que nous avons rencontrés n'est

---

<sup>19</sup> Ce développement était rapporté par un de nos interlocuteurs, car les chiffres de production pour chaque distillateur ne sont pas publiés.

d'accord avec cette affirmation.

Comme l'interdiction ne se limitait pas qu'à la distillation, la culture des plantes était interdite également. Contrairement aux distillateurs, qui n'ont pas cessé de fabriquer l'absinthe, les cultivateurs ont quitté leurs champs. Par conséquent, les plantes étaient importées des pays du Sud et de l'Est, notamment de l'Espagne, de Pologne ou d'Hongrie. Comment les clandestins ont-ils eu accès aux plantes nécessaires ? C'étaient les pharmaciens et les droguistes qui ont fourni les plantes – sous prétexte d'une utilisation médicale. Pour des raisons de sécurité, ils proposaient couramment des mélanges déjà préparés: les distillateurs récupéraient leur carnet, et ainsi, les produits finaux de plusieurs clandestins ne se distinguaient pas forcément.<sup>20</sup>

Avec la légalisation, les plantes sont rentrées au Val-de-Travers et sont cultivées de nouveau par quatre agriculteurs. Selon

« Donc, c'est pour ça qu'en remployant cette plante d'absinthe originale, le goût a un tout petit peu changé. Il est devenu un tout petit peu plus amer et puis on a retrouvé ce goût de l'absinthe qui avait disparu avec la prohibition puisqu'on employait plus la variété originale de l'absinthe. Donc c'est un peu la seule chose qui a changé de la période de la prohibition à la légalisation. C'est qu'en fait, le produit, il est plus original maintenant que pendant la prohibition parce que finalement on recultive les plantes qui composent le produit, ce qui avant n'était plus le cas. »

Donc, l'affirmation, qui dit l'absinthe aurait subi une perte en la légalisant, est refusée par les distillateurs. D'une part, l'indication de l'origine porte sur ce fait. D'autre part, la qualité plus élevée joue un rôle :

« Et en légalisant, qu'est-ce qui se passe ? Je dirais, on a maintenant la possibilité de modifier les recettes, d'améliorer le goût, de surveiller nos plantes, de dire attention, cette plante cette année est moins bonne, donc, on mélange avec d'autres plantes, on va mettre un produit, le typer. »

## **Une nouvelle menace**

Comme je l'expliquais avant, selon Bausinger, la modernisation peut représenter une menace pour la tradition. Appliquée à la situation des distillateurs au Val-de-Travers, la légalisation est perçue comme une menace pour la clandestinité. Vu que les appréhensions d'avant la légalisation ne s'avéraient pas, on n'est pas encore convaincu que ça n'aurait jamais le cas. Il est frappant que ceux qui ne voient aucune perte dans la légalisation aient identifié une autre menace : dans l'introduction, j'ai manifesté mon étonnement quant à l'existence des absinthes produites en Tchéquie. En fait, ces produits provenant des pays où ils n'étaient jamais interdits sont maintenant perçus par les acteurs du milieu de l'absinthe dans le Val-de-Travers en tant que plus grand danger pour leur produit. Plusieurs témoignages allant dans cette direction se

---

<sup>20</sup> Comme susmentionné, l'absinthe clandestine n'était plus colorée pour passer inaperçue et par conséquent, on l'appelait « blanche ». Par contre, les absinthes d'avant l'interdiction, avec leur coloration visible, sont nommées « vertes ».

sont retrouvés dans nos conversations. Par exemple, on argumente de tradition: « Qu'on ait des produits de pays de l'Est qui arrivent, qui n'ont plus aucune tradition d'avec l'absinthe qui arrive sur le marché Suisse ». Également, le processus de production dont l'apparition est dénoncée : « Donc on pourrait très bien imaginer que d'ici quelque temps on ait des absinthes tchèques qui soient pas du tout distillées qui soient macérées, qui soient verte ou noires et pis que voilà ! » Et les différences quant à la qualité étaient souvent mentionnées : « Je suis allé dans beaucoup de pays du monde avec mon absinthe, il y avait toujours des absinthes tchèques. [...] Et c'est imbuvable. Mais ils sont là. [...] Alors, nous, on espère quand même, c'est que ça soit buvable déjà et quand les gens en boivent que ça reste, que ça revienne, que les gens commandent, c'est ce qu'on veut ! »

Ce que mentionne le distillateur Bu., la reconnaissance d'une qualité haut de gamme par le consommateur est une des raisons pour lesquelles l'Association interprofessionnelle de l'absinthe a déposé une demande d'enregistrement en « Indication géographique protégée » (IGP) en 2010.

La Suisse reconnaît deux signes de qualité officiels « réservés aux produits typiques ancrés dans une région qui leur donne un caractère spécifique et une saveur inimitable. Ils garantissent l'authenticité des produits élaborés selon des savoir-faire traditionnels. » (Association Suisse de l'AOC-IGP 2011). Il s'agit de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) et l'Indication géographique protégée (IGP) et toutes deux sont ancrés dans la loi suisse<sup>21</sup>. En 2011, la Suisse et l'UE ont signé un accord bilatéral afin d'établir une reconnaissance mutuelle des appellations d'origines. (Keller 2011). Alors que pour obtenir l'AOC, chaque étape de la production d'un produit doit s'effectuer dans sa région d'origine, les conditions pour l'IGP sont moins strictes : au moins une étape de la production doit s'effectuer dans la région d'origine. L'IGP garantit que le produit protégé respecte trois conditions principales: l'origine, le lien au terroir et les méthodes de production respectueuses du produit.

Avec l'obtention de l'IGP, les dénominations « Absinthe », « Fée Verte » et « Bleue » sont réservées aux producteurs du Val-de-Travers. La demande d'IGP pour l'absinthe est confrontée à 40 oppositions d'autres régions de la Suisse, et d'autre pays (notamment de la France).<sup>22</sup> Remarquons que l'IGP ne se limiterait pas qu'aux dénominations, mais le cahier des charges déposé auprès de l'Office fédérale d'agriculture inclurait aussi la procédure de production (distillation indispensable) et la coloration autorisée (incolore, verte ou jaune) (Office fédérale de l'agriculture). Donc, selon un distillateur, l'IGP fixe, « qu'est-ce qui est l'absinthe et qu'est-ce qui n'est pas l'absinthe. »

D'un côté, la clandestinité protégeait l'absinthe de la concurrence, de l'autre côté, elle empêchait

---

<sup>21</sup> Précisément, il s'agit de la loi suisse sur l'Agriculture, article 16 (1998), où le Conseil fédéral est engagé de constituer un registre des AOC et des IGP.

<sup>22</sup> Vu la place restreinte, les raisons diverses des oppositions ne seraient pas expliquées en précis.

une prise d'influence sur le marché international et l'implémentation d'un standard de qualité. Ce dernier semble d'être un souhait très profond des acteurs. La demande de l'IGP signifie alors une stratégie pour que l'absinthe du Val-de-Travers n'auraite soit jamais menacé par des produits ailleurs du externes au Val-de-Travers.

### **Les effets de la légalisation sur l'image de l'absinthe du Val-de-Travers**

Comme mentionnée plus haut, dans l'argumentation politique pour achever la légalisation, celle-ci était visée pour créer une impulsion économique pour les secteurs industriels, touristiques et agricoles au Val-de-Travers. Il s'impose que les acteurs d'une pratique culturelle avec le but de produire un bien consommable, soient intéressés à faire connaître et à vendre leur produit. Or, pendant presque cent ans, le plus grand souci des distillateurs n'était pas la question comment promouvoir leur produit, mais comment cacher la vente et la production aux autorités et à la régie fédérale d'alcool. En plus, l'interdiction de l'absinthe et avant tout la continuation de la production y donnait de la notoriété quasiment gratuite. Avec la légalisation, la situation changeait complètement et le voilement de son activité ne constituait plus une partie intégrale dans la vie des distillateurs. Au contraire, ce point de rupture eux proposait la possibilité de sortir de l'invisible et de dévoiler leur produit ainsi que tout le travail consacré au produit. Ce changement a poussé les producteurs à réfléchir sur la présentation de son produit. Ce processus va de l'emballage et l'étiquette de la bouteille jusqu'à l'installation d'un espace permanent, soit pour y distiller, soit pour y faire des dégustations. Souvent, on y trouve une mise en scène d'objets et de témoignages du passé : de vieux alambics, des verres, fontaines et cuillères également, des reproductions de vieilles photos ou d'affiches, etc.

Pour le responsable de l'office du tourisme, bien qu'il apprécie ce développement, il y aurait aussi un problème : « Après, le problème c'est que chacun a plein d'idées, mais ça part un petit peu de tout le monde à son petit musée, ça va un peu dans tous les sens. Il n'y a pas une suite logique quoi. » J'aimerais remplacer ce qu'il qualifie de suite logique par le terme *image*. Donc, comme l'aborde l'expert du tourisme, l'association de l'image du passé et de toutes les images proposées individuellement afin de construire une image collective est en train de se faire. En plus, comme le phénomène de la production d'absinthe et de la clandestinité sont indissociablement liés à la région du Val-de-Travers, l'intégration de l'image de la région comporte aussi un élément de ce processus. J'ai choisi le terme image à bon escient aussi à cause de l'aspect visuel qu'y en est inhérent. Cela m'a frappé que l'évocation d'une visualisation et d'une mise en scène de toutes les pratiques liées à l'absinthe au Val-de-Travers constituait un élément prononcé dans nos conversations (je peux seulement supposer, si cette exigence est encore renforcée par le fait que la production d'absinthe sommeillait sous couvert et ainsi,

presque plus de traces visibles sont retrouvables dans l'environnement).

Dans son essai « Theorizing Heritage », la folkloriste Barbara Kirshenblatt-Gimblett (1995, p. 369) constate que « Heritage is created through a process of exhibition (as knowledge, as performance, as museum display). » En employant cette hypothèse sur l'image, j'aimerais la lier à la perte imminente du « goût de l'interdit », dont il était question au chapitre précédent.

Quoique la légalisation s'avérât précurseur au niveau de la diversité et l'amélioration de la qualité des produits, c'est avant tout la clandestinité qui est mise en avant et qui sert de condition sine qua non (Einzigartigkeit) de l'absinthe du Val-de-Travers. De mettre en scène la clandestinité, le mythe et tout ce qui va avec constitue un élément important pour l'image de l'absinthe.

Cette volonté de « perdurer le mythe » se manifeste déjà au niveau personnel, comme les stratégies suivantes le démontre : un ancien clandestin nous racontait qu'il n'a jamais révélé sa recette à personne. Par contre, il l'a mise dans un CF à la banque, avec la déclaration : « J'essaie de garder encore un peu ce côté caché voilà. C'est le dernier côté caché qu'on peut garder. » Un autre nous montrait deux alambics : un vieux, petit, qu'il utilise depuis 40 ans et un nouveau, plus grand, qu'il devait acheter pour répondre à la demande après la légalisation. Or, il préfère la distillation avec le petit, car ce dernier l'a accompagné durant la période clandestine, et ainsi, il est convaincu qu'il distille mieux.

Au niveau touristique, deux institutions sont en train de se former. D'une part, il y aura une « Maison de l'absinthe », un centre de visite située probablement à Môtiers. Un autre projet sera l'implantation d'une « Route d'absinthe » franco-suisse, allant de Noiraigue en Suisse jusqu'à Pontarlier en France. Selon le responsable touristique, le but sera d'atteindre un degré de notoriété comparable à celle de la Route de Bordeaux. Sur le site Internet préalable, on annonce des « sites remarquables » que l'on pourra visiter : « distilleries, champs de culture, séchoir à absinthe, sites de contrebande, collections «absinthe» des musées. » Ce projet se déroule autour d'une visualisation de l'absinthe en double sens : d'une part, on construit une image d'une région et d'autre part, avec la possibilité de voyager le passé, on fait vivre ce passé.

La dernière stratégie que j'aimerais aborder, reprend à la fois la crainte d'une industrialisation potentielle, la recherche d'une image et la tentative de faire vivre le mythe. Au cours du siècle de la clandestinité, le statut illégal de la production a quasiment empêché un changement de la technique. Sans doute, en 1910 l'adaptation de la production de masse à la production clandestine ne se faisait pas sans quelques changements et surtout, l'esprit inventif pour contourner la loi était illimité. On a appris également à travers les distillateurs rencontrés qu'à la veille de la légalisation, des expériences ont été effectuées au préalable – avant tout par des jeunes distillateurs qui se sont nouvellement lancés dans la distillation d'absinthe. Mais la production clandestine d'absinthe dans le Val-de-Travers était qualifiée par sa pratique

artisanale, et ce fut bien visible au cours de nos visites chez des distillateurs, que dans la plupart des cas l'artisanat n'a pas encore disparu. Il s'est même apparu que la dissociation claire de l'artisanat et l'industriel constitue un élément important de l'image de l'absinthe, comme la réponse du plus grand distillateur du Val-de-Travers à la question, s'il faisait aussi des dégustations, démontre : « Pis maintenant, notre halle de production, c'est presque devenu un côté un peu trop industrialisé du processus. Alors ça ne change rien au produit lui-même, mais voyez, il faut aussi donner une image. »

Un autre distillateur relie l'« artisanal » en même temps avec l'« authentique » et l'« historique ». Je suppose que derrière cette trilogie se cache également la notion de « tradition »<sup>23</sup>. Selon Bausinger, la notion du « traditionnel » et donc « artisanal » est souvent accentuée en évitant l'utilisation des éléments techniques ou matériaux « modernes » (Bausinger 1991 : p. 10). C'est le même distillateur qui passe chaque année une ou deux journées sur les champs d'absinthe, pour récolter, trier et sécher les plantes à la main et qui ne supporte pas du tout l'engagement des machines agricoles.

## Conclusion

Le but de ce travail était de démontrer les perceptions divergentes des effets potentiels d'un point de rupture sur une pratique culturelle et sur son image respective.

Un travail de ce volume n'arrive presque pas à couvrir cette thématique d'une manière satisfaisante. Par conséquent, plusieurs aspects restent négligés : par exemple, la négociation de l'image du Val-de-Travers en tant que région n'était qu'indiquée, ainsi que l'impact économique et touristique sur la région.

Pour une recherche future, il serait très intéressant d'analyser les effets et conséquences de l'obtention de l'IGP (ou le refus !) sur les pratiques de production, l'image de l'absinthe et du Val-de-Travers.

---

<sup>23</sup> En fait, je tire cette supposition d'une information du site Internet de ce distillateur, précisément d'une suite des traductions: Il déclare son mode de travail en tant qu'« artisanale ». Sur le site traduit en allemand, le mot « althergebracht » est utilisé. En re-traduisant « althergebracht », on arrive à « traditionnel ».

## Bibliographie

ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DE L'ABSINTHE

2011. *Absinthes du Val-de-Travers*. Depuis toujours. [En ligne]

[http://www.absinthe-interprofession.ch/image/brochure\\_AIA\\_FR.pdf](http://www.absinthe-interprofession.ch/image/brochure_AIA_FR.pdf), p. 9, consulté le 24 août 2011.

ASSOCIATION SUISSE DES AOC-IGP

2011. *Définition de l'AOC et de l'IGP*. [En ligne]

<http://www.aoc-igp.ch/fr-branche/politique-aoc-igp/definition-de-aoc-igp>, consulté le 22 juin 2011.

BAUSINGER, Hermann

1991. « Tradition und Modernisation », in : *Schweizerisches Archiv für Volkskunde* (Bâle) 87, p. 5-14.

BRYMAN, Alan

2004. *Social Research Methods*. Oxford: Oxford University Press.

CHARRERE, Jean-Jacques

2009. *Production d'absinthe avant la prohibition*. [En ligne]

<http://www.absinthe-duvallon.com/article-28008645.html>, consulté le 23 août 2011.

CONFEDERATION SUISSE, DEPARTEMENT FEDERAL D'ECONOMIE DFE, OFFICE FEDERAL D'AGRICULTURE OFAG 2010.

*Cahier des charges de l'Absinthe, la Fée verte, La Bleue enregistrées comme Indication géographique protégée (IGP)*. [En ligne]

<http://ddata.over-blog.com/0/17/27/23/fichiers-pdf/Cahier-des-charges-Absinthe.pdf>, consulté le 23 août 2011.

DAVID, Eugen

2004. *Initiative parlementaire relative à la levée de l'interdiction de l'absinthe. Rapport de la Commission de l'économie et des redevances du Conseil des Etats*. [En ligne]

<http://www.admin.ch/ch/f/ff/2004/1333.pdf>, consulté le 20 août 2011.

DELACHAUX, Pierre-André

1997. „L'absinthe au Val-de-Travers: recherches sur ses origines“, in: *Revue Historique Neuchâteloise* (1997, no. 3), p. 3-22.

DELAHAYE, Marie-Claude

1983. *L'absinthe. Histoire de la fée verte*. Paris : Berger-Levrault.

DI FALCO, Daniel

2002. *Der Aperitif der Widerspenstigen*. [En ligne] [http://www.g26.ch/texte\\_079.html](http://www.g26.ch/texte_079.html), consulté le 19 août 2011.

GIRTLE, Roland

2001. *Methoden der Feldforschung*. Wien: Lit.

KAESLIN, Jacques

2009. *L'absinthe à Couvet. Enquête sur les pionniers et Anciennes distilleries d'absinthe de Couvet*. Couvet: Valoffset.

KASCHUBA, Wolfgang

2003. *Einführung in die Europäische Ethnologie*. München: C. H. Beck

KELLER, David

2011. *Appellations d'origine suisses reconnues dans toute l'UE*. [En ligne]

<http://www.europa.admin.ch/dienstleistungen/00553/00555/00556/01694/01698/index.html?lang=fr>, consulté le 24 août 2011.

KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara

1995. „Theorizing Heritage“, in: *Ethnomusicology*, 39, No. 3, p. 367-388. [En ligne], consulté sur <http://www.nyu.edu/classes/bkg/web/semheritage.pdf>, le 16 août 2011.

RAUTENBERG, Michel

2008. « Du patrimoine comme œuvre au patrimoine comme image », in : NEMERY, Jean-Claude (Ed.), *Stratégies identitaires de conservation et de valorisation du patrimoine*, p. 9-17. Paris : L'Harmattan.

SCHMIDT-LAUBER, Brigitta

2007. „Das qualitative Interview oder: Die Kunst des Reden-Lassens.“, in: GÖTTSCHE, Silke, Albrecht LEHMANN (Hg.), *Methoden der Volkskunde. Positionen, Quellen, Arbeitsweisen der Europäischen Ethnologie*, Seiten 169-188 Berlin: Reimer.

STECK, H.

1958. « L'aspect médical de l'absinthe et de ses imitations », in : BLOCHER Eugène, *50 ans d'interdiction de l'absinthe*, p. 42-64. Bâle : Benno Schwabe.

TAUSCHEK, Markus

2007. « Plus oultre - Welterbe und kein Ende ? », in : HEMME, Dorothee, Markus TAUSCHEK, Regina BENDIX (Hg.), *Prädikat « Heritage ». Wertschöpfung aus kulturellen Ressourcen*, p. 196-224. Berlin : Lit (Studien zur Kulturanthropologie/Europäischen Ethnologie ; Bd. 1).