

Histoire de l'absinthe

La saga alambiquée de la prohibée fée Verte

Des zincs de la Belle Époque à la clandestinité, un livre retrace l'épopée de la «bleue».



«Absinthe supérieure, c'est ma santé»: estampe de Victor Leydet, peintre de la Belle époque. DR

Jérôme Estèbe

On l'appelait le Poilu. Il avait des sous. Il ne s'en cachait guère. Il roulait en Cadillac et habitait une belle villa avec piscine à Fleurier, Val-de-Travers; une villa ornée d'une fresque représentant... une fée. Nul ne connaissait son métier officiel. Marchand de chaussures? De champignons? Tous, en tout cas, le savaient distillateur clandestin d'absinthe.

Ledit Poilu, la Régie des alcools suisse l'avait dans le collimateur. En 1960, un coup de filet spectaculaire permet de saisir 273 alambics clandestins dans le Vallon. Des alambics bricolés, avec des cocottes-minute, des lessiveuses, des trucs, des machins, cachés dans les caves, les greniers, les granges. La villa du Poilu est fouillée toute une journée par une dizaine d'inspecteurs. Chou blanc. Le soir venu, dans un coin du carnotzet, en faisant pivoter un casier à bouteilles, on découvre enfin une porte dérobée menant à la distillerie secrète qui a fait la fortune du maître des lieux. Le Poilu est confondu.

Voilà l'une des maintes anecdotes que l'on grappille dans le tout récent «Voyage au pays de la fée Verte». Dans ce traité richement illustré, ponctué de rencontres avec des distillateurs, dé-

gustations et recettes de cuisine, l'autrice romande Tania Brasseur mène une enquête à la fois historique, botanique et gustative sur les traces de la bleue, de part et d'autre de la frontière franco-suisse.

Palpitante saga que voilà. Car rarement spiritueux aura véhiculé tant d'histoires et de légendes. Où et quand est-il né? Rien n'est sûr. Sans doute dans les années 1770, dans le village de Couvet et le chaudron d'une Marguerite Henriette Henriod, herboriste de son état. L'absinthe macérée puis distillée est alors un breuvage médicinal. En 1796, la mère Henriod vend sa recette à un négociant de dentelles, qui a flairé le bon filon.

Verlaine et Rimbaud

Au début du siècle suivant, l'absinthe devient le carburant des troupes coloniales françaises en Afrique. Avant de rincer le gosier de la bourgeoisie parisienne aux tables des cafés sur les Grands Boulevards des années 1850. Là naît le rite de l'apéritif. Poètes, artistes et romanciers la lapent, l'ilustrent et la chantent. La recette de Dame Henriod se mue en «muse verte» pour Verlaine, Rimbaud, Manet, Daudet, Degas et bien d'autres.

Puis la production explose. Les prix baissent. Et le peuple



Fontaine de jouvence verte: le rituel de dégustation de l'absinthe. TAMARA BERGER

plonge. L'alcoolisme fait des ravages. On accuse la fée de rendre fous ses amants, tels Van Gogh ou Toulouse-Lautrec. Quand en 1905 un vigneron vaudois assassine filles et épouse sous l'emprise de l'alcool, la Suisse la prohibe, suivie de la France en 1915.

Là démarre une autre histoire: celle de la clandestinité dans son berceau suisse d'origine, pleine d'épisodes mythiques, de déceptions frauduleuses et de figures légendaires. Quand en 1983, François Mitterrand débarque à l'Hôtel DuPeyrou de Neuchâtel lors d'un sommet franco-suisse, le chef de cuisine a l'idée saugre-

nue de clore le repas officiel avec un «soufflé glacé à la fée». Laquelle est alors toujours interdite. On ne sait si le président goûte à l'entremets anisé mais l'affaire fait grand bruit. À tel point que la police investit trois jours plus tard les cuisines de l'hôtel pour traquer la bouteille illégale. En vain.

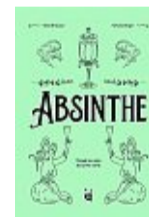
Le bon vieux temps

Au début des années 2000, la bleue retrouve enfin sa liberté, d'abord en Suisse puis en France. Et entame un nouveau chapitre, plus serein, de sa haletante épopée. Dans le Val-de-Travers, d'aucuns regrettent le bon vieux

temps de la prohibition, alors qu'une nouvelle génération de distillateurs lui donne des ailes, en rivalisant d'excellence et de créativité. Cette bonne vieille fée nous enterra tous.

«Absinthe - Voyage au pays de la Fée verte»

Tania Brasseur (textes), Tamara Berger (photos) Éd. Helvetiq, 224 pages.



Nathalie Cruchon et Benjamin Deschamps. DR

DéCi, resto pour un été

Chez les Cruchon
C'est le premier projet, mais pas le dernier, de Nathalie Cruchon et Benjamin Deschamps.

C'est autour d'un déci de chasses que Nathalie Cruchon et Benjamin Deschamps se sont rencontrés. Le nom était donc tout trouvé: DéCi, comptoir gourmand. Cette table d'hôte éphémère - ouverte le soir, du jeudi au samedi, jusqu'au 30 septembre - s'est installée au domaine Henri Cruchon, à Echichens.

DéCi est un galop d'essai pour le duo, elle à l'accueil, lui aux fourneaux, qui rêve à terme d'ouvrir une enseigne. Ils veulent y tester leur collaboration, leur concept. «Nous proposons une cuisine du terroir revisitée pour un public jeune, qui redonne leurs lettres de noblesse à des produits populaires», explique Nathalie Cruchon. Des atrioux servis dans un bao, une saucisse de veau en hot-dog... Chaque plat est accompagné d'un vin, du Cruchon bien sûr, mais aussi d'un autre vigneron vaudois invité.

Le menu unique en cinq services (130 fr. accord mets-vins compris) change chaque semaine. Celui que nous avons testé réservait de jolies découvertes. Comme ce saumon des Alpes mariné à la betterave, sauce ponzu et pulpe de framboise de Sévery, juste saisi au barbecue japonais et posé sur une tranche de pastèque grillée. Ou ce sorbet à la bière blanche L'éphémère, gelée de cédrat et chocolat blanc.

Le chef Benjamin Deschamps peut compter sur une solide formation en cuisine et pâtisserie. Au service, Nathalie Cruchon a passé par l'EHL, après un apprentissage de cuisine. Sa grande connaissance des vins, en digne rejettonne de Raoul, est un atout!

Cécile Collet

DéCi, comptoir gourmand, rte du Village 32, Echichens. www.decicomptoirgourmand.ch

Le coup de fourchette

Le Matcha Picchu fusionne Pérou et Japon au Lausanne Palace



Thomas Pierimarchi (à g.) et Ruel Castromero. M.-L. DUMAUTHIOZ

À peine entré dans le restaurant, on découvre le chef italo-chilien Thomas Pierimarchi secondé par Ruel Castromero, qui s'affairent derrière le comptoir à la préparation de rolls appétissants. L'un coupe, taille ou cisèle, l'autre, avec son chalumeau, grille les Saint-Jacques des délicieux Hotoke Hamu (avec shiso, gingembre, coriandre et wakame, 4 pièces, 21 fr.), renforçant l'agréable odeur de parfums exotiques.

Le ton est donné, la proposition de fusion entre la gastronomie péruvienne et celle du Japon tient toutes ses promesses. Le black cod, délicat filet de cabillaud cuit au bain-marie, est soyeux à souhait, laqué par une fine couche

de miso jaune grillé. Des zestes de citron noir viennent sublimer ce plat raffiné de haut vol (49 fr.).

Les propositions de plats traditionnels péruviens, avec l'icône et inévitable ceviche (dau-rade, leche de tigre, patate douce, 36 fr.), la *Lubina a la Huancaína* (bar, gingembre et coriandre, 40 fr.) ou l'*Aji de Gallina* (poulet, piment jaune, riz parfumé au sésame, 38 fr.) respectent les marqueurs, la typicité et l'originalité de la gastronomie péruvienne. Les produits de base sont de première qualité et les accords harmonieux. Les plats pourraient se montrer un peu plus épicés, néanmoins cela permettra une entrée en matière plus mesurée pour les novices, curieux de découvrir cet

art culinaire sud-américain.

Les desserts, eux aussi, se révelent appétissants. On retrouve la légèreté de la génoise et les saveurs du lait frais et condensé, renforcé par la vanille, dans le *Tres Leches* (20 fr.). Le rafraîchissant et tropical *La Piña*, avec ses dés d'ananas grillé et mangue sucrée, est accompagné de billes de tapioca et lait de coco. Un gel de poivron souligne les parfums de cette fine salade de fruits exotiques (20 fr.).

Côté vins, on passe sans transition du canton de Vaud au Nouveau-Monde. À noter que l'atmosphère se réchauffe en fin de semaine - un DJ diffuse sur ses platines des sons latinos - et que la carte évolue au fil des saisons.

L'adresse

Matcha Picchu
rue du Grand-Chêne 9
Lausanne
021 331 39 99
www.lausanne-palace.ch
Ouvert du ma au sa dès 17 h 30.



Belle cuisine péruvienne, incursions japonaises.



Entre 100 et 120 fr. par personne sans les boissons.



Petite carte d'ici jusqu'au Nouveau-Monde.

www.24heures.ch/gastronomie