

La fée (verte) s'est penchée sur son berceau

Elle est **une des rares femmes distillatrices** professionnelles d'absinthe. Un alcool d'ailleurs inventé par une femme de ce Val-de-Travers où on dit qu'il y a une plante d'absinthe dans chaque jardin.

Françoise Bovet regorge d'anecdotes sur cette période de la prohibition où son père distillait clandestinement. Un vrai roman d'espionnage!

PHOTOS CAROLE ALKABES



Françoise Bovet fait sécher les plantes dans son grenier, comme l'«*Artemisia absinthium*» (grande absinthe) ou l'«*Artemisia pontica*» (petite absinthe).

TEXTE PATRICK BAUMANN

S' il y a de l'amertume dans la plante *Artemisia absinthium*, qui sert à fabriquer ce mythe nectar que l'on surnomme fée verte, mais aussi lait du Jura, eau des glaciers ou plus prosaïquement zézette, il n'y en a en revanche aucune dans le caractère de Françoise Bovet, 61 ans ce mois. Une des très rares femmes distillatrices d'absinthe et surtout capables d'en vivre, avec une production artisanale de 5000 litres par an. Cette brune qui porte des coeurs brodés sur son pull accueille son monde avec un sourire qui semble être autant sa marque de fabrique que les bouteilles qui garnissent les étagères de la pièce centrale de la distillerie Bovet La Valote, à Môtiers. La distillerie ainsi nommée en hommage à ce Val-de-Travers berceau de l'absinthe et à la Malotte, surnom de Berthe Zurbuchen (1881-1969), figure féminine incontournable, comme le fut la Mère Henriod au XVIII^e siècle, à l'origine de ce breuvage d'abord concocté comme un médicament avant de devenir un apéro iconique et sulfureux puisque interdit en Suisse de 1910 à 2005. Berthe a distillé toute sa vie dans la clandestinité jusqu'à 200 litres par semaine, fournissant en douce le peuple et les huiles du pays. Les femmes et l'absinthe mériteraient un livre à elles seules. Françoise Bovet est la digne héritière de ces pionnières qui fabriquaient de la fée mais auraient été brûlées comme sorcières en d'autres temps. «Heureusement que c'est légal aujourd'hui, précise-t-elle avec une pointe de malice. On doit obtenir une autorisation pour chaque distillation.»

Elle a été aide-soignante, agente de voyages, commerçante de produits du terroir avant de travailler en 2010 aux



La salle de distillation.
Le plus petit alambic à gauche était celui de son père.



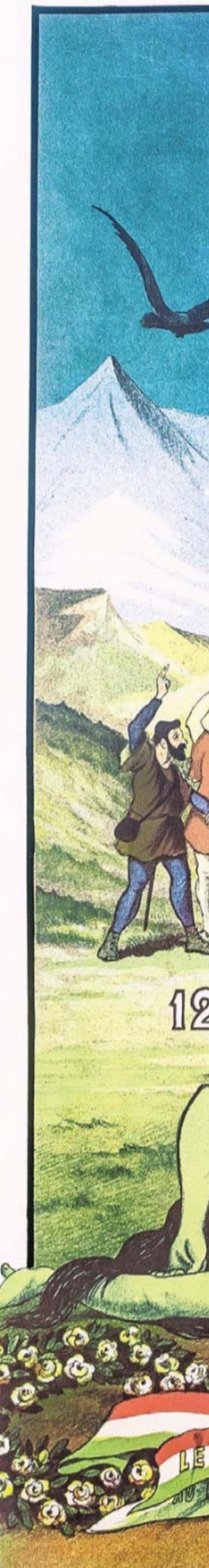
«On avait des noms de code pour l'absinthe, les gens commandaient des lapins»

FRANÇOISE BOVET

Tout se fait à la main dans la production d'absinthe. Les plantes macèrent de douze à vingt-quatre heures.



Il y a la fontaine de Jouvence et la fontaine à absinthe. On trouvait déjà dans un papyrus égyptien mention des vertus médicinales de la plante.



LA F

USS'"



IN DE LA "FÉE"
(Suppression de l'Absinthe en Suisse)

côtés de son père, Willy Bovet, une véritable légende de l'absinthe, décédé en 2018. Une cliente venue de Suisse alémanique vient d'ailleurs de repartir avec sa fameuse absinthe Le Chat; 54 degrés de petit bonheur. La première produite par ce Dr Jekyll et Mister Hyde neuchâtelois, horloger modèle chez Piaget le jour et distillateur d'absinthe le vendredi en cachette dans la cuisine familiale. «On n'avait pas le droit d'emmener des camarades à la maison ce jour-là», se souvient sa fille, qui précise tout de même dans la foulée: «Mon père buvait très peu, il a été champion romand du 400 mètres.»

Presque une vie d'agent secret...

On l'écouterait des heures raconter cette prohibition où quelque 300 irréductibles distillateurs clandestins comme Willy continuaient à produire leur potion magique. «On avait des codes pour l'absinthe. Les gens commandaient des lapins... Mon père variait ses itinéraires en voiture, parfois avec un de ses quatre enfants pour donner le change en allant acheter son alcool à un droguiste de Tramelan qui ne voulait pas vendre moins de 100 litres avec échange de coffre à coffre en pleine forêt.» Dans les années 1970, un boulanger s'est d'ailleurs fait pincer avec des quantités astronomiques d'alcool qu'il a essayé vainement de justifier pour ses babas au rhum. «J'ai souvent eu peur pour mon père, se souvient Françoise. Il risquait la prison. Un jour, il est tombé sur une patrouille de police le coffre rempli d'alcool. Heureusement, un policier qu'il connaissait l'a exfiltré.» Peut-être un de ceux à qui Willy avait livré un carton de 12 litres au poste de police de Môtiers. Une livraison qui avait failli tourner au drame: une bouteille s'était cassée et il avait fallu masquer l'odeur, d'autant que le président du tribunal logeait au-dessus. Facétie

La commerçante du Val-de-Travers devant la fresque murale de la distillerie qui relate l'interdiction de l'absinthe le 7 octobre 1910. Elle sera légalisée le 1^{er} mars 2005.



Françoise Bovet et son père, Willy, en pleine cueillette. «S'il n'y avait pas eu les distillateurs clandestins, disait-il, on ne parlerait plus de l'absinthe.»

du destin, le poste de police de l'époque est occupé aujourd'hui par... la Maison de l'absinthe. Pour masquer l'odeur, certains faisaient brûler des pneus ou étalaient du fumier. Willy, lui, mettait la ventilation à fond. Et planquait tout son matériel dans une grange.

Mais qu'y a-t-il au juste dans une bouteille d'absinthe? *Artemisia*, évidemment, de l'anis, de la mélisse, de l'hysope, du fenouil et parfois de l'anis étoilé ou du bois de réglisse, mais «on ne dit pas tout», avertit notre distillatrice. Certaines recettes ont passé le siècle mais restent beaucoup plus secrètes que le secret bancaire. Celles de Françoise sont à l'abri dans un coffre.

La thuyone, ce neurotoxique réglementé

Ce jour-là, on a pu la voir à l'œuvre avec le plus petit alambic qui appartenait à son père. Macération des plantes avec de l'eau pendant douze à vingt-quatre heures. «Ce liquide un peu laiteux qui sort à la fin de la distillation s'appelle la blanquette», explique-t-elle. L'absinthe sort à 77%. En 1910, son interdiction a été largement motivée par un fait divers survenu à Commugny, dans le canton de Vaud. Un ouvrier buveur d'absinthe a tué femme et enfants avec son fusil. Les producteurs de vin blanc ont sauté sur l'occasion et se sont alliés avec les ligues antialcooliques pour exiger l'interdiction de cette boisson concurrente. En passant sous silence,

évidemment, que le meurtrier consommait aussi plusieurs litres de vin par jour. Mise en cause devant les juges: la thuyone, un neurotoxique présent dans l'*Artemisia* qui peut rendre fou. Aujourd'hui, elle est limitée à 35 mg par litre. Même si, comme le chantait Barbara: «Ils buvaient de l'absinthe / Comme on boirait de l'eau / L'un s'appelait Verlaine / L'autre c'était Rimbaud / Pour faire des poèmes / On ne boit pas de l'eau...»

Françoise nous fait encore découvrir au grenier des plantes qui sèchent, grande absinthe, petite absinthe, menthe poivrée. L'odeur est puissante, tenace, c'est d'ailleurs jour d'effeuillage à la distillerie Bovet La Valote. Tout se fait à la main, comme la coupe des plantes dans le jardin de la distillerie ou dans des champs, cultivés par les agriculteurs de la région, pour ne pas stresser la plante et pervertir ses essences. Une grande fresque photographique au mur immortalise la cueillette en famille où l'on reconnaît Françoise, son père, mais aussi Baptiste, son fils, décédé tra-

giquement à l'âge de 23 ans. Sa passion pour son travail l'a aidée à traverser ce drame. Même si les quelque 30 distillateurs du Val-de-Travers n'ont pas obtenu d'AOC, ils attendent une IGP (indication géographique protégée), la reconnaissance d'un breuvage signature propre à la région. Françoise: «On a été invités à la station fédérale de Changins, qui voulait tester notre capacité à faire la différence entre les absinthes étrangères et les nôtres. On a fait presque un sans-faute. J'étais fière de voir que j'étais plutôt bonne!» Autre fierté, la Neuchâteloise vient de produire sa première recette baptisée Le Jupon de l'absinthe. La commande d'un collectif d'artistes, auquel appartient Carole Alkabes, notre photographe, qui a monté une épataante exposition multisensorielle à Sainte-Croix à la gloire de celle que Musset qualifiait de «Némésis de l'orgie». Dans un décor Belle Epoque regorgeant de trouvailles surprenantes, sculpteurs, photographe, modiste, fabricant d'automates et artisans ont rivalisé d'audace autour de l'absinthe. «Ils m'ont demandé de créer une absinthe avec une touche féminine spécialement pour cet événement, explique Françoise. J'étais honorée, il y avait un côté sororité qui me plaisait. J'ai même ajouté un ingrédient.» Comme les artistes n'arrivaient pas à se décider unanimement sur une des trois distillations proposées, elle les a toutes mixées. «Après tout, les anciens le disaient: «Mélanger des absinthes, ça donne bien!» Riaz, le patron du restaurant de l'Hôtel de Ville des Verrières, présent ce jour-là, en témoigne: la bouteille est déjà à sa carte. «Françoise est une personne hors norme», assure-t-il.

Les Suisses consomment environ 150 000 litres d'absinthe par an. Il est loin, le temps où on la surnommait «la morphine des gueux». Françoise Bovet, à la suite de son père, est de ceux et surtout de celles qui lui ont donné ses lettres de noblesse. ●

«J'ai souvent eu peur pour mon père, il risquait la prison»

FRANÇOISE BOVET

Exposition «Le jupon de l'absinthe», Musée de la mécanique d'art et du patrimoine de Sainte-Croix, jusqu'au 27 septembre 2026, mumaps.ch