

Blackmint SA

L'absinthe Kübler : patrimoine d'hier, terroir d'aujourd'hui

par Sandy Métrailler (extrait le Cafetier 02.2017)

Le Val-de-Travers est connu pour son breuvage un temps controversé à base de plantes aromatiques, l'Absinthe. Rencontre avec Yves Kübler, héritier de la maison fondée en 1863 qui fit renaître ce produit de ses cendres.

Petit-fils de Fritz II et arrière-petit-fils de Frédéric Emile, Yves Kübler est le seul producteur d'absinthe au Val-de-Travers descendant direct des maisons (Pernod, Duval, Berger et Kübler) qui firent l'histoire de l'absinthe avant la prohibition. Yves Kübler a été le premier à commercialiser en Suisse le 1^{er} mars 2005 une absinthe authentique et conforme à la tradition familiale.



Installés dès 1990 à Môtiers à la distillerie Blackmint, Yves Kübler et avec son ami Alexandre Wyss reprirent le flambeau de l'absinthe. Ils créèrent « La Rincette », premier apéritif anisé distillé en Suisse après l'interdiction. Après moult négociations avec les autorités, l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU) posa en 2005 un cadre légal à la production et à la composition de l'absinthe. A l'apparition d'une absinthe des pays de l'Est au goût très différent, il urgeait de préparer le retour de l'absinthe authentique suisse, « made in Val-de-Travers ». En 2001, Kübler lança un « extrait d'absinthe » répondant aux normes suisses et européennes.

Kübler parle de son défi avec passion : « Ma vision reste celle de départ : remettre l'absinthe au goût du jour. J'ai insisté pour faire sauter l'interdiction, pour sauvegarder l'histoire et la recette de l'absinthe suisse produite exclusivement avec des plantes d'absinthes du Val-de-Travers et pour sa légalisation. (...) Je me bats pour une IGP et une production locale digne du « Swissness ».

L'absinthe suisse arborera l'appellation localisée : « Absinthe du Val-de-Travers IGP », protégeant le produit et le reliant à ses racines. Dans ce marché de niche ardu, les consommateurs peuvent être fiers du retour de la Fée verte, à déguster tant sous sa forme traditionnelle que dans chocolats et glaces, ou encore de viandes au jus raffiné. Rendez-vous à « La Suisse Distille »



Heures d'ouverture	samedi, le 11 novembre 2017, ouverture de 10h à 18h	
Activités	Démonstration de distillation et visite de la distillerie, rue de l'Arnel 1B . Préparation d'un soufflé glacé à l'absinthe (Maison de l'Absinthe), Dégustation de sirops pour les enfants (Maison de l'Absinthe), Vente d'Absinthe du Val-de-Travers et divers produits du terroir, petite restauration (Maison de l'Absinthe)	
Contact	Blackmint SA Distillerie Absinthe Kübler rue de l'Arnel 1B 2112 Môtiers Tél. 032 861 14 69 info@blackmint.ch www.absinthe.kubler.com	Maison de l'Absinthe Grande-Rue 10 2112 Môtiers www.maison-absinthe.ch
Distillateur à façon	oui	
Spécialités :	Absinthe du Val-de-Travers, liqueurs, fines Eaux-de-vie, Sirop d'Absinthe et de Menthe à base de plantes provenant exclusivement des cultures du Val-de-Travers.	