La "fée verte" : pour une histoire de l'absinthe

Autor(en): **Berthoud, Dorette**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Geschichte = Revue suisse d'histoire = Rivista storica svizzera**

Band (Jahr): **19 (1969)**

Heft 3

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-80633

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Sozialdemokratische Partei können beide 1880 als ihr Geburtsjahr bezeichnen. Aber es waren schwache Pflänzchen, und 1880 kann geradezu als Nullpunkt einer langen Entwicklung betrachtet werden. «Aber», fährt Gruner fort, «das Erbe der vorhergehenden Jahre geht nicht endgültig verloren. Die Arbeiterschaft hat die verschiedenartigsten organisatorischen Wege ausprobiert und verfügt somit über einen Schatz von Erfahrungen, der sich später in ganz neuen Ansätzen reaktivieren läßt.» Diesen Schatz von Erfahrungen vor uns ausgebreitet und erläutert, die verschiedenartigsten organisatorischen Wege erhellt zu haben, ist das große Verdienst Gruners. Sein Werk ist Pionierarbeit und überlegene Darstellung zugleich.

LA «FÉE VERTE»

Pour une histoire de l'absinthe

Par Dorette Berthoud

Alors que le mystère disparaît peu à peu de notre monde, l'histoire de l'absinthe demeure une des plus mystérieuses qui soient. C'est qu'elle tient à la nature humaine qu'on n'a pas fini d'élucider, la nature humaine toujours imprévisible grâce à ses contradictions internes, aux intérêts divergents, aux sautes d'humeur des responsables, des victimes et des arbitres. Essayez donc de vous informer du sujet! Tout aussitôt vous vous heurterez aux barrières, au mutismes des uns, aux sous-entendus des autres, au silence réprobateur. Vous verrez les visages se détourner, les regards se dérober, des sourires contraints apparaître. Certains savent qui feignent d'ignorer, d'autres qui ne savent pas font les entendus. De l'un à l'autre, on vous renvoie. La «fée verte» demeure fuyante, insaisissable... et pour cela même infiniment séduisante. Aussi ne trouve-t-on, dans le *Musée neuchâtelois* informé de tant de choses et qui, en 1864, avait demandé à Louis Favre un historique de l'absinthe, que des notes succintes[1]. Il est vrai qu'alors seulement l'histoire commençait. Depuis, pour notre contrition ou notre renommée, l'absinthe a porté jusqu'aux confins du monde le nom du pays neuchâtelois.

Louis Favre conte précisément qu'au milieu du siècle dernier, tous les

1. Louis Favre, «L'extrait d'absinthe», *Musée Neuchâtelois*, 1864, p. 150–158 – 161–167.

navires au long cours transportaient des réserves considérables d'absinthe en flacons. Elle était appréciée à New-York comme en Australie, à Valparaiso, à San-Francisco comme à Aden. C'est un des premiers produits que les Japonais demandèrent à la Suisse. A Saïgon, en 1861, pendant la conquête de la Cochinchine par les Français, dans la pagode des Clochetons qui abritait le mess des officiers, la table couverte de bouteilles de whisky et d'absinthe contrastait étrangement avec les dieux boudhiques disposés autour de la salle et dont le rictus plus qu'humain semblait railler l'agitation des Occidentaux. Si l'absinthe était si recherchée, n'était-ce pas parce qu'elle contenait un poison? Le calembour qui circulait à Alger: «L'absinthe de Pernod père perd nos fils semble en témoigner.» Pourtant, rétorquait-on, des octogénaires en ont, durant cinquante ans, aromatisé leur verre d'eau.

Dans l'Antiquité, les prêtres employaient l'absinthe pour certaines pratiques mystérieuses du culte. Pline vante le vin absinthé, la tisane d'absinthe préparée avec de l'eau de pluie, pour les soins du ventre et de l'estomac. Selon lui, elle se montrait efficace contre les enchantements, la sorcellerie et l'amour. Chez les Celtes et les Romains, l'époux superstitieux portait, le jour de ses noces, sous son vêtement, un bouquet d'absinthe, de citronelle et d'autres herbes aromatiques. Les Grecs appelaient l'absinthe *absinthion* signifiant ainsi que la tisane n'était pas buvable. Le même mot exprimait l'amertume de la vie. Durant le Moyen Age, la grande absinthe fut dite *aluyne* ou *aloyne*, donc impropre à la consommation. Moins amère, la petite absinthe était plus estimée. Dans son *Histoire des plantes*, le Dr Fuchs (1550–1575) dit que *l'aluyne pontique* (du Pont) est supérieure à toute autre. Les médecins naturalistes l'appelaient «santonique», de la Sintonge où elle était très répandue et l'employaient pour combattre les troubles digestifs, la jaunisse. On en faisait aussi des applications contre les angines, l'inflammation des paupières, les maux de dents, les catarrhes d'oreille, les douleurs d'entrailles. Une croyance qui subsistait encore dans certains milieux, il y a vingt ans, lui prêtait des propriétés abortives. Enfin les ménagères s'en servaient pour chasser les mites, les mouches, les souris. On en additionnait l'encre des manuscrits!

Les alchimistes découvrirent que, par distillation, l'on pouvait extraire des plantes, et tout d'abord de l'absinthe, certains principes. Au milieu du XVIIIe siècle, l'élixir d'absinthe se vendait, chez les apothicaires, pour combattre la fièvre. Dans les familles, on remplissait d'aromates divers un long boyau de toile mince qu'on introduisait par la bonde dans le tonneau de moût non encore fermenté. Quand une demi-fermentation avait donné au liquide du piquant, on s'en régalait à la veillée, en croquant des châtaignes.

En 1771, celui qu'on a appelé «le mystérieux docteur Ordinaire» mais qui n'est pas mystérieux du tout – vint s'établir à Couvet, à l'hôtel de l'Aigle. Chassé par les persécutions, victime de l'interdiction faite aux Huguenots d'exercer la médecine ou d'autres professions libérales, le maître-chirurgien Pierre Ordinaire[2] venait de la ville de Quingey, en Franche-Comté. Au Vallon,

[2] Manuels du Conseil d'Etat. 130, p. 638. Actes de chancellerie. Vol. 16, p. 61.

il épouse Henriette Petitpierre, fille de François Petitpierre, propriétaire de son auberge. Dix-huit ans plus tard, moyennant 120 livres tournois, il obtint ses lettres de naturalité et fut agrégé à la commune de Couvet. Selon la tradition, c'était un original de grande taille qui chevauchait par le pays sur son petit cheval corse appelé la Roquette. Ses allures... cavalières étonnaient les habitants et prêtaient à la plaisanterie. N'empêche qu'il fut bientôt populaire. Pour son époque, c'était un médecin d'un certain talent; il rendait de bons services et d'autant plus qu'il avait peu de concurrents. Tout comme Jacques Deluze avait mis, au départ, dans son portefeuille, des recettes pour teindre et enluminer les toiles, Ordinaire devait avoir emporté des recettes d'apothicaire. Aussi, à l'exercice de la médecine, joignait-il, comme beaucoup de praticiens de l'époque, celui de la pharmacie. Ordinaire ne dédaignait pas les panacées: il en employait une en particulier, l'élixir d'absinthe, qui faisait merveille. Beaucoup de ses patients, après en avoir bu, se déclarèrent radicalement guéris[3].

Selon Alphonse Petitpierre, Ordinaire aurait légué sa recette à sa gouvernante, Mlle Grandpierre qui la vendit aux demoiselles Henriod, filles du lieutenant Henriod. Ces pionnières auraient cultivé elles-mêmes, dans leur jardin, les herbages nécessaires, et distillé en leur logis, dans un petit alambic sur trépied appelé «tête de mort». Cependant un autre mémorialiste, *Gustave Petitpierre*[4] (1830–1915), qui paraît assez bien renseigné, conteste le rôle d'initiateur joué par le docteur de même que l'intervention de Mlle Grandpierre. Il affirme que celui-ci n'avait pas de gouvernante, qu'à la fin du XVIIIe siècle, les demoiselles Henriod n'étaient encore que des fillettes et que l'absinthe était déjà connue précédemment au Val-de-Travers, fabriquée par «la mère Henriod». On en revient donc aux Henriod. D'autre part, Petitpierre précise qu'Ordinaire n'avait pas de pharmacie – ce que d'ailleurs Louis Favre ne prétend pas –, mais qu'il en existait une à Couvet depuis 1731 – la seule du Vallon – tenue par un certain Coindet, de Grandson.

Marie-Louise Favre, dite Lisette, femme de Jonas-Henry Henriod, avait le gosier complaisant. Plusieurs fois – en particulier en 1813 – elle se vit menacée de dénonciation à M. le châtelain. C'est elle fort probablement qui fournissait d'élixir d'absinthe le confiseur Heinzely établi sous les arcades, à Neuchâtel, qui, en 1878, en offrira à sa clientèle en même temps que de l'hypocras. Quelques habitués en consommaient chez elle.

Dans une note du *Musée neuchâtelis* de 1882, un ancien pasteur, Louis Perrin[5], dit que la mère Henriod légua sa recette à un perruquier nommé Germain, un ami d'Ordinaire, qui la céda à H.-L. Pernod. Cette femme fabriquait sans doute l'absinthe verte et la blanche, très en vogue à la fin du XVIIIe siècle, qu'on obtenait sans aucune addition d'infusion. Sa liqueur

---

[3] ALPHONSE PETITPIERRE, *Un demi-siècle d'histoire économique neuchâteloise*, p. 282 à 287.

[4] GUSTAVE PETITPIERRE, *Souvenirs et généalogie des familles Sandoz et Borel-Jaquet*. Dossier particulier Borel-Girard. Aux Archives de l'Etat, Neuchâtel.

[5] LOUIS PERRIN, *Musée Neuchâtelois*, 1882, «Mötiers-Travers», p. 114.

était plus amère que celle préparée plus tard par les Pernod qui l'adoucirent, l'améliorèrent et ne vendirent plus que la verte.

Recette de la mère Henriod (extrait):

«Vous metté tous su (les drogues) dans la l'ambique et vous le faite queire et faite un bon feu jusqua qu'il queie et après vous faite un petit feu que sa fille comme une equille a tricote et quand il filera blan vous quitere. Que si au qua que vous arez une lambique plus grose ou plus petite, vous partagerez la dause suivant sa. Cet pour l'infusion. Vous mettre de l'hissope et de la petite abssbente pour infuser vous prendre des boutielle d'un pot et demi ou de deux pot ou vous mettre lisoppe et la petite abssbiente dedans vous partagere suivant les bouteillies et quand elle sera verte vous la passere dans une feutre que l'on fait les chapau et quand vous l'aurez coulies vous prendre les erbe que vous metre dedans les boutillie et mette le boudevie dedans cet pour faire la petite abssbente... –»

Gustave Petitpierre ajoute que les doses indiquées par la recette permettaient à Henri Duval de dire que cette femme utilisait un alambic de 16 à 20 pots – 25 peut-être. D'autre part, il précise que c'est le fils d'Ordinaire qui la remit à Duval, employé de Constant Dubied. Il semble bien que le secret était connu de quelques personnes.

S'il enlève à Ordinaire le mérite d'avoir importé la fabrication de l'absinthe au Val-de-Travers, notre chroniqueur ne s'en est pas moins intéressé à celui que, tout gamin, il avait pu voir caracoler dans son village et qui y est mort en 1821, à 79 ans. Ce réfugié s'était fait construire une maison dans une parcelle de l'enclos de l'auberge de l'Aigle. C'est l'ancienne cure indépendante. Il avait eu deux filles et deux fils dont l'aîné, Pierre-Marie-*Joseph* fut blessé, le 10 août 1792, en défendant les Tuileries. Son nom figure sur le monument de Lucerne. Son cadet, Henri-François, chirurgien-major au service de France, fut enterré à Couvet en 1815. Louise-Henriette, épouse d'Henri-David Andrié, décédée en 1822, fut la mère d'Andrié, fabricant d'absinthe à Lyon.

Le major Daniel-Henri Dubied, allié Duval, était marchand de dentelles. Le marasme consécutif à la Révolution française l'engagea à employer ses fils – sous la raison Dubied père et fils – pour ajouter à son commerce la fabrication de l'absinthe. Edouard et Marcelin Dubied travaillèrent surtout à Couvet, Constant, Emile et Gustave – ces deux derniers décédés jeunes –, aidés de Louis Borel qui, plus tard, se fixa à Genève, parcoururent la France pour répandre des prospectus imprimés et prendre des ordres (1797). Leur atelier de distillation était installé dans une buanderie de l'Ecu de France, un petit bâtiment au bord du Sucre. C'est là que leur collaborateur, Henri-Louis Pernod veillait aux opérations[6]. Leur réussite dépassa toutes leurs espérances; l'entreprise dut être transférée dans un plus vaste immeuble. De médecine, l'absinthe était devenue boisson d'agrément et d'usage général, le complément indispensable d'une cave bien comprise. Aux Ponts, le pasteur Peters s'atta-

---

[6] Fils d'Abraham-Louis de la Sagne et des Ponts, bourgeois de Valangin.

blait volontiers, le dimanche, après le sermon, avec ses ouailles pour «en troubler une».

Au début, comme il ne s'agissait que d'un artisanat, pour alimenter leurs alambics ces distillateurs ne disposaient que des plantes de leurs jardins, mais peu à peu, la culture se généralisa. Chaque village s'entourait d'une ceinture parfumée. Il y avait trois espèces de plantes: la grande absinthe, la petite et l'hysope, que l'on plantait en avril ou mai, par bouquets, dans un terrain bien fumé, la grande à la distance d'un pied et demi, la petite, d'un pied. Le sol devait être souvent sarclé et tenu propre. De juin à juillet, avant leur épanouissement, on coupait les boutons de la grande absinthe, sinon l'herbe perdait sa qualité. La petite absinthe était coupée plus tard, lorsqu'elle prenait une teinte argentée. C'est une plante qui peut subsister quatre, six ans ou davantage sans qu'on la renouvelle. Une fois récoltées, les herbes étaient séchées à l'ombre, dans les granges et les galetas, comme le tabac. Mises en sacs de toile, elles se conservaient plusieurs années. A la fin du XVIIIe siècle, les 90 ou 100000 livres d'herbages obtenus sans grande peine ni frais procuraient au Val-de-Travers de 40 à 50000 francs ou davantage de bénéfices annuels. D'autre part, 60000 litres d'extrait en sortaient, expédiés en grande partie à l'étranger dans des caisses de sapin dont la confection occupait 25 ouvriers. Ces diverses manipulations fournissaient du travail à des centaines de personnes.

Selon Louis Favre, à Couvet, les fabriques Pernod et Berger récoltaient en moyenne 30000 livres de grande absinthe, au prix de 15 à 30 centimes la livre, 65000 de petite absinthe à 40 ou 60 centimes et 4000 kg d'hysope à 70 centimes. Cela ne suffisait pas, bien qu'à la fin du XIXe siècle, à Môtiers-Travers, Alphonse Loup, P. Loup-Lador son successeur, et Ernest Latour, à Boveresse, le grainier Aeschlimann et Paul Vuillemin, aux Verrières, l'épicier Léon Piaget-Dubied ainsi que Henri-Gustave Piaget-Dubied, se soient mis aussi au commerce des herbes. Il fallait encore en faire venir du Midi de la France d'où elles n'entraient pas en franchise. Converties en élixir, des droits de douane les frappaient pour rentrer en France. En outre, de l'autre côté du Jura, l'alcool se vendait meilleur marché. C'est pourquoi, dès 1802, MM. Dubied et Pernod créèrent une *succursale* à Pontarlier. Point de départ d'autres distilleries fondées en France, en particulier à Marseille. D'année en année, la succursale se développa en une véritable fabrique. En 1812, elle comprenait un fonds de retraite pour ouvriers, alimenté d'une part aux bénéfices, et un service d'assurance contre les accidents.

Sauf erreur, les fils Dubied associés étaient: le major Henri-Edouard, allié Courvoisier, Marcelin et Constant. En 1802, Marcelin se détacha pour s'associer avec H.-L. Pernod (Dubied-Pernod, père et fils). Le siège restait à Couvet, mais la distillerie était à Pontarlier. Après deux ans, Marcelin se retira. A la mort de son gendre, Félix Rosselet-Dubied, il vendit sa maison à Berthoud frères, à Neuchâtel.

En 1844, par suite du décès d'Edouard et de Marcelin Dubied, Constant,

leur frère et associé, resta seul chargé des affaires. En 1862, il céda l'établissement à son fidèle employé, Henri-François Duval et à Fritz Duval, de Pontarlier. En 1863, Henri et Fritz renouvellaient leur contrat d'association à Couvet.

Après sa rupture avec Marcelin Dubied (1804), H.-L. Pernod s'associa avec M. Boiteux, de Travers, pour fonder une nouvelle distillerie à Pontarlier sous la raison Pernod fils et Boiteux, mais cette association ne dura guère plus que l'autre. C'est en 1805 ou 1807 qu'H.-L. Pernod fonda, toujours à Pontarlier, avec bureaux à Couvet, la maison *Pernod fils* qui prospéra enfin grâce au savoir-faire de la seconde femme d'Henri-Louis, née Dubied, fille et sœur des deux chefs de l'ancienne maison «Dubied-Pernod et fils», qui en prit la direction.

Ces détails sont tirés des *Souvenirs* de Gustave Petitpierre qui y ajoute une liste des fabricants d'absinthe de Couvet, à son époque:

Borel-Perrot, 1922–1927.

Louis Berthoud-Clerc, dès 1827

Frédéric Dubois-Petitpierre l'aîné, dès 1836

Edouard Pernod fils, 1828

(Cette maison employait, paraît-il, 8 appareils de 1200 litres, chacun fournissant journellement 60 hl. En Amérique, la Pernod passait pour la meilleure des marques et se payait 5 francs de plus que la Berger par charge de 4 caisses de 12 litres chacune.)

C.-F. Berger, 1843

Dubied-Rosselet, vers 1830

Ramseyer-Junod, succursale de Marcelin-Dubied

Gustave Legler, transportée à Môtiers

Auguste Bader, successeur de Louis Berthoud

Charles Roessinger-Stoll

Otto Legler-Pernod, gendre de Louis-Edouard Pernod mais brouillé avec lui, n'en demeura pas moins au Val-de-Travers jusqu'à la prohibition.

Ulysse Bertholet, 1877.

Au moment de la prohibition, les deux principales maisons étaient, à Couvet, celle des Legler et celle des Berger qui émigra à Marseille. Le commerce fut repris par Fritz Fluckiger, sous la raison Berger. Durant une année environ, son fils fabriqua un succédané: du *bonalau*.

Il convient d'ajouter quelques maisons anciennes mais moins importantes dont on trouve mention dans de vieilles lettres et factures ou dans les manuels de justice. Ainsi Henri-François Andrié[7] (1828), Edouard Berthoud, Christian Burki (1875) et Moullet et Cie (1883) à Couvet, Elise Gilliard et Cie, fondée en 1870, à Fleurier; Lecoultre et Yersin, et Richardet, à Môtiers, fabricants aussi des vins de champagne[8].

---

[7] Petit-fils par sa mère du Dr Ordinaire. Fabrication transférée à Lunel, puis à Lyon et Charenton.

[8] Dossier *Absinthe*. Aux Archives de l'Etat, Neuchâtel.

Pour les maisons plus récentes, à partir de 1883 environ, il faut consulter la *Feuille officielle suisse du commerce*, organe du *Registre suisse du commerce*[9].

à *Fleurier:*

1883 Von Almen et Kopp. (Bitter des Alpes), fondé en 1871. Successeur: J.-F. von Almen, dès 1892. Von Almen et Cie, 1904.

1883 Théophile Henny, maison fondée avant 1883. Successeur: Th. Henny fils.

1883 Dornier-Tuller (à la renommée du Val-de-Travers), distillateur, boulanger et confiseur.

1886 Martenet frères, successeurs d'Elise Gilliard et Cie.

1894 H. Amez-Droz, fondée en 1894.

1883 Joseph Vittori.

1886 Schumacher et Ammann, puis J. Ammann et Cie.

à Couvet:

1883 Albert Mayland-Borel.

1897 Société anonyme des Etablissements Pernod, dès le 30.11.1897.

1897 A. Fraissard, dès 1897.

1890 Louis Mosset, puis Mosset et Cie.

1888 Viel-Picard et Cie, successeur de Pernod fils, dès 1888.

à Môtiers:

1883 Edouard Steiner, distillateur.

1883 Frédéric Lecoultre, probablement successeur de Lecoultre et Yersin.

1887 Sandoz et Giovanni, fondée en 1887.

1888 S. Borel-Pettavel, puis I. Borel-Pettavel, successeur en 1896.

à Travers:

1885 Vve Haag et Cie, fondée en 1885.

1891 Bolens frères, fondée en 1891.

aux Verrières:

1883 I.-A. Bolle fils

au Locle:

1883 Fritz-Alexandre Jacot-Courvoisier. Successeur: Marc Brélaz.

1897 C. Rosset, successeur de Rosset et Cie, fondée en 1903.

1904 Freytag et Chopard, autre successeur de Rosset et Cie, dès 1904.

1883 Gyger-Bertola, antérieur à 1883.

Des Montagnes, la distillation de l'absinthe descendit au Vignoble.

à Neuchâtel:

Bouvier frères } cités par Gustave Petitpierre
Emile Deuillot }

1896 Auguste Fivaz (1896).

1883 Schorpp frères, antérieure à 1883.

1896 A. Dumont-Matthey.

---

[9] Liste très obligeamment établie par M. Alfred Schnegg, archiviste d'Etat à Neuchâtel, qui voulut bien diriger nos recherches .Les dates en marge sont celles de la mention dans la Feuille officielle.

1887 Joseph-Marc Maîtrejean, distillation à vapeur.
1891 J.-A. Stauffer, fondée en 1889.

A Gorgier, il y avait la maison Charles Cornu, à Colombier, Auguste Leuba, à Saint-Blaise, Alexandre Virchaux, à Bevaix, Edouard Bouillon, à Auvernier, A. Decreuze dès 1905.

Ces fabricants ne se contentaient plus de vendre sur place; ils prospectaient la Suisse entière, l'Allemagne (la Prusse surtout), la France et l'Italie. Au passage, les rouliers dégustaient leur «rincette» et faisaient oralement et gratuitement la publicité du produit qu'ils voituraient.

En 1813 déjà, un questionnaire décrété par la Diète avait été adressé à toutes les distilleries ainsi qu'aux cultivateurs du Val-de-Travers. A cette époque, la production était encore très modeste. En 1810, un des principaux fabricants n'avait, à Paris, que six clients à visiter. Lorsqu'il se retira, il en avait des centaines. Vers 1873, on évaluait à 370000 litres l'extrait d'absinthe qui sortait annuellement du Val-de-Travers.

Aux Archives de l'Etat de Neuchâtel (9^4 n 484), en date du 24 juillet 1844, on trouve, signé par Louis-Alfred Berthoud fils, une requête concernant la liste des industries pour lesquelles le Haut-Directoire se propose d'ouvrir des négociations avec les Etats-Unis. Il demande que la fabrication de l'absinthe y soit comprise, car l'exportation aux Etats-Unis a pris un développement important. Les expéditions du Val-de-Travers seulement, non compris ce qu'expédient de France les maisons neuchâteloises de Pontarlier, représentent environ 80000 francs de France. Si les droits étaient réduits sur les marchés des USA, elles pourraient être augmentées. A la fabrication se rattache la culture des plantes nécessaires, qui vaut au Val-de-Travers un gain important. Cette intervention est donc digne de l'attention du gouvernement et du Haut-Directoire de la Confédération (Vorort).

Rappelons que, depuis 1816, Neuchâtel était à la fois canton suisse et propriété particulière du roi de Prusse. La Suisse tendait à ignorer ce régime hybride.

Un prospectus des distillateurs neuchâtelois déclarait:

«Cette liqueur universellement adoptée justifie chaque jour la confiance des personnes qui en font usage. Eminemment stomachique, c'est à dire très propre à relever l'appétit, à combattre le relâchement et les pesanteurs d'estomac, à redonner du ton à tout le corps et en particulier au système de la digestion, elle se prend soit à jeun, soit avec le dîner à la dose d'une ou deux cuillerées à soupe, avec addition de proportions variées de vin blanc ou d'eau, suivant l'action et la force que l'on a envie de lui conserver. Prise avec du vin, alle agit avec plus d'énergie et, mêlée avec telle quantité d'eau que l'on juge à propos, elle l'aromatise, la corrige et cela fait une boisson saine et agréable.»

Les étiquettes françaises renchérissaient: «Cette liqueur est distillée avec le suc de diverses plantes aromatiques les plus salutaires; elle excite l'appétit, facilite la digestion, soulage et guérit les maux d'estomac.»

Tel n'était pas l'avis de tout le monde. Dès le milieu du XIXe siècle, comme on constatait les effets énervants et dangereux d'une telle consommation, des voix s'étaient élevées pour les dénoncer[10]. En 1864, J. Girardin, doyen et professeur de chimie à la Faculté des sciences de Lille, déclarait dans l'*Union pharmaceutique:* «L'absinthe commune est faite avec de l'alcool à 40%, l'absinthe suisse, à 60, 70 ou 72%. On y fait macérer huit jours des sommités d'absinthe, de la racine d'angélique, des semences de badiane, des feuilles de dictame (recette française). L'absinthe verte contient de fortes proportions de vert-de-gris (sous-acétate de cuivre), de vitriol bleu (sulfate de cuivre) dont les effets sont désastreux sur l'organisme humain. Elle contient aussi de l'huile qui, mêlée à l'eau, la rend laiteuse. Elle agit comme un véritable poison narcotico-âcre, le *poison vert* des soldats d'Afrique, et produit l'absinthisme, soit une inflammation et une dégénérescence de l'estomac, du foie, des reins, des accidents cérébraux: torpeur, hébètement, idiotisme, folie et mort.»

Un autre auteur, Bouchardet, écrivait: «Les plus honnêtes fabricants colorent leur liqueur avec du jus d'ortie ou d'hysope; d'autres emploient le *curcuma* et l'indigo. Pour le peuple, on vend des liqueurs falsifiées et colorées au vert-de-gris tandis que les absinthes supérieures ne contiennent de nuisible que l'alcool et les essences.» Il jugeait cet élixir «dangereux au premier rang». Il en proscrivait la consommation parce que les effets de l'absinthe sur le système nerveux sont plus marqués que ceux de l'eau-de-vie. D'autres spécialistes assuraient cependant qu'on peut s'en permettre l'usage *limité*, tout comme celui du café et du tabac.

Quoi qu'il en soit, durant tout le XIXe siècle, l'absinthe ou le vin absinthé se consommait soit en famille, soit en des réunions officielles. On le fabriquait surtout avec du moût et non avec de l'alcool. Il avait sa place dans les maisons les plus sérieuses, chez les médecins et chez les chrétiens comme le pasteur Ferdinand Osterwald de Dombresson, peu suspect d'hypocrisie. Lorsqu'Auguste Matthieu, bourgeois de Neuchâtel et ancien membre du Grand Conseil, s'en alla fonder à Marseille un établissement d'extrait d'absinthe, plusieurs négociants souscrivirent sans scrupules des actions en sa faveur (21 mars 1822).

Le bruit des ravages causés par cette boisson ne s'en répandait pas moins. Les Dubied et la famille alliée des Duval en avaient fabriqué durant tout le XIXe siècle. Cependant la femme du major Henri-Edouard Dubied, Julie-Charlotte Courvoisier, la sœur du révolutionnaire Fritz Courvoisier, avait élevé ses enfants «dans la crainte de Dieu et l'horreur de l'absinthe». Lui-même, sorti premier de la promotion de 1848 de l'Ecole Centrale de Paris, renonça spontanément à la fabrication de cet élixir. Ils devaient bien avoir pour cela de sérieuses raisons.

La recette courante, celle des familles et des petits fabricants, consistait

---

[10] *La Maille.* Ouvrage du Centenaire de la maison Dubied.

à faire macérer dans l'alcool de la grande absinthe, puis à distiller avec du fenouil, de l'anis et de l'hydromel. Cet élixir restait blanc. Pour le colorer, il fallait le reprendre et y faire infuser de la petite absinthe. On distinguait deux qualités: les producteurs de la qualité ordinaire coloraient avec du *caramel*[11]. La liqueur ne s'appelait plus absinthe, mais *istaque* (poison).

Voici quelques recettes suisses:

Absinthe ordinaire

Grande absinthe sèche et mondée	2,500 kg
Hysope[12] fleurie sèche	500 g
Mélisse citronnée sèche	500 g
Anis vert pilé	2 kg
Alcool à 85%	16 litres

Faire infuser le tout dans la cucurbite[13] pendant 24 heures. Ajouter 15 litres d'eau et distiller avec précaution pour retirer 15 litres de produit auxquels ou ajoute:

Alcool à 85%	40 litres
Eau commune	45 litres

Cela produit 100 litres à 46%. Mélanger et laisser reposer. La filtration n'est pas nécessaire. Après 48 heures, l'absinthe s'eclaircit d'elle-même.

L'absinthe verte ordinaire se fabrique de même. On ajoute du bleu préparé par le drap de laine[14], avec safran et du caramel, suivant la nuance qu'on veut obtenir. On exige quelquefois qu'en lui ajoutant de l'eau, l'absinthe ordinaire blanchisse fortement. Dans ce cas, il faut doubler la dose d'anis vert ou faire dissoudre dans l'alcool non distillé 45 g d'essence de badiane.

Fabrication d'absinthe au moyen de la dissolution des essences

Essence de grande absinthe	30 g
Essence de badiane	60 g
Essence de fenouil doux	10 g
Alcool à 35%	54 litres
Eau	46 litres

Produit 100 litres à 46%

Absinthe demi-fine

Grande absinthe sèche et mondée	2 500 kg
Essence de fenouil doux	15 g
Alcool à 85%	82 litres

---

[11] Colorant par chauffage du sucre à une température supérieure à son point de fusion jusqu'à obtenir une masse compacte, brune ou noire, mais sans atteindre à la carbonisation.

[12] L'hysope est une petite plante à rameaux dressés, à fleurs violettes, de la famille des labiacées. On l'emploie en pharmacie comme stimulant et soporifique.

[13] Partie inférieure de la chaudière de l'alambic.

[14] Le bleu d'indigo était passé au travers d'un feutre ou d'un drap de laine.

Eau	38 litres

Produit 100 litres à 53%

Autre recette

Petite absinthe	1 kg
Hysope fleurie sèche	500 g
Mélisse citronnée sèche	500 g
Racine d'angélique	125 g
Anis vert	4 kg
Badiane[15]	2 kg
Fenouil	1 kg
Alcool à 85%	21 litres

Faire infuser pendant 24 heures, ajouter 20 litres d'eau, puis distiller pour retirer 20 litres d'esprit parfumé auxquels on ajoute

Alcool à 25%	38 litres
Eau	42 litres

Produit 100 litres à 49%

Autre recette

Grande absinthe sèche et mondée	2,500 kg
Petite absinthe	1 kg
Hysope	500 g
Menthe poivrée	500 g
Anis vert	4 kg
Badiane	2 kg
Fenouil	2 kg
Coriandre (anis étoilé)	1 kg

Faire macérer pendant 24 heures. Distiller pour retirer 25 litres d'esprit parfumé. Ajouter ensuite:

Alcool à 85%	38 litres
Eau	37 litres

Produit 100 litres à 53%

L'absinthe demi-fine se colore de la même manière que l'ordinaire.

Absinthe demi-fine par dissolution des essences

Essence de grande absinthe	3 g
Essence de petite absinthe	10 g
Essence de menthe poivrée	5 g
Essence d'hysope	2 g
Essence d'angélique	2 g
Essence d'anis	60 g

---

[15] Genre de magnoliacée à fleurs très aromatiques dont une espèce fournit un fruit dit «anis étoilé» qui sert à la fabrication de l'anisette.

Essence de badiane (pour fabriquer l'anisette)	30 g
Essence de coriandre	2 g
Essence de fenouil doux	15 g
Alcool à 85%	62 litres
Eau	38 litres

Produit 100 litres à 53%

Recette copiée sur l'original secrètement gardé par le patron Charles Berger.

Recette suisse, absinthe Berger et Pernod

Qualité 72% *pour exportation* et pour rendement 120 litres.

Alcool (3/6) 96%	92 litres
Eau	97 litres
Anis	14 kg
Fenouil	4,500 kg
Grande absinthe	2 500 kg
Mélisse	150 g
Coriandre (anis étoilé)	120 g

Couleur

Infuser 200 litres d'extrait blanc d'absinthe sur:

Petite absinthe	12 kg
Hysope	4 kg

* * *

Absinthe fine

Grande absinthe sèche et mondée	2,500 kg
Petite absinthe	500 g
Hysope fleurie sèche	1 kg
Mélisse citronée sèche	1 kg
Anis vert	5 kg
Badiane	1 kg
Fenouil	2 kg
Coriandre	1 kg
Alcool 85%	51 litres

Faire macérer pendant 24 heures et distiller au bain-Marie en ajoutant 25 litres d'eau. Retirer 50 litres d'esprit parfumé, verser ce produit dans un tonneau avec

Alcool à 85%	30 litres
Eau	20 litres

Produit 100 litres à 65%

Le degré de cette absinthe étant trop faible pour soutenir la coloration par les plantes et afin d'éviter le dépôt considérable qui se formerait dans les litres, il est préférable de le colorer en vert olive avec le bleu et le caramel.

Absinthe fine par essences

Essence de grande absinthe	30 g
Essence de petite absinthe	10 g
Essence d'hysope	6 g
Essence de mélisse	6 g
Essence d'anis	100 g
Essence de badiane	100 g
Essence de fenouil doux	30 g
Essence de coriandre	2 g
Alcool à 85%	75 litres
Eau	25 litres

Produit 100 litres à 65%

Voici enfin une recette rimée qui s'est trouvée dans les papiers du colonel Abram de Pury, composée ou copiée de sa main.

D'extrait d'absinthe ayant envie
Vous prendrez un septier de lie,
Puis vous mettrez dans le vaisseau
De ces deux herbes un plein seau,
Savoir grande absinthe et mélisle
Cueillis par l'aimable Lise.
Vous aurez grand soin que toujours
Le tout soit fermé quatre jours.
Prendre deux pots d'eau de cerise
Faite à Morat et bien de mise,
Livre fenouil et livre anis;
Si vous n'en avez pas, tant pis!
Joignez ces drogues à vos herbes...
La rime manque de verbes,
C'est un mal, mais quant à l'extrait,
Il n'en sera pas moins bien fait.
Vous irez chez l'apothicaire
Non pour demander un clystère,
Mais pour avoir un alambic
Sans en tirer tout ric à ric.
La liqueur étant distillée,
Vous ajouterez, bien pilés, juste
Petite absinthe de jardin,
Hysope ainsi que romarin,
L'une et l'autre bien émondées
Et de chacune six poignées.
Mettez-les avec la liqueur
Qui doit vous réjouir le cœur,

Et cela dans une bouteille
De contenance sans pareille.
Car, si l'on en croit l'amateur,
Quantité n'est pas malheur.
Or cette bouteille cherrie (sic)
Doit être exposée au soleil
Tandis que votre âme assoupie
Vingt fois goûtera le sommeil.
Après quoi, passant par un linge
Votre liqueur, sans humeur gringe,
Vous aurez en main le secret
D'être d'âme et de corps parfaits.
Si je mens, appelez-moi Singe...
J'en ai, dit-on, jà plus d'un trait.

Sans date ni signature[16]

A remarquer que c'est surtout avec la petite absinthe qu'on colore les qualités fines. Pour l'absinthe ordinaire, on employait le bleu (vitriol) généralement reconnu dangereux, ou le caramel. L'eau commune entrait pour près de la moitié dans la composition. Les essences s'achetaient en pharmacie. Il semble que c'était surtout la petite absinthe qui portait à la tête de sorte que les colorants étaient particulièrement responsables des désordres, des surexcitations mentales qui, tout à travers le pays romand, se multipliaient. Vers 1900, les distillateurs neuchâtelois répandaient chaque année, dans trois ou quatre cantons, un million de litres d'absinthe. C'était énorme, vraiment alarmant, si l'on songe qu'outre l'absinthe proprement dite qui, grande ou petite, passait pour provoquer l'épilepsie, la liqueur s'additionnait, comme on l'a vu, d'hysope, de fenouil, de menthe d'angélique et d'origan qui sont des excitants, d'anis, de badiane, de mélisse et de coriandre qui sont des stupéfiants. Aujourd'hui, l'on a tendance à minimiser le danger tandis que l'amertume des profits et de la boisson perdus subsiste. Pour un peu, on parlerait d'un coup tordu de mômiers ou d'une chausse-trape de nos Confédérés, une brimade de plus de Berne.

De notre enquête personnelle dans un peu toutes les régions du canton, mais particulièrement à la Béroche, il ressort que, s'il n'y a pas eu de crimes, de drames patents causés par l'absinthe, elle n'en a pas moins suscité beaucoup de malheur et fait répandre des flots de larmes. C'étaient surtout les femmes et les enfants qui en souffraient. Une grand-mère d'aujourd'hui, fille d'un agriculteur de Gorgier, me racontait: «Quand mon père avait bu l'apéritif au café, le repas de midi était un enfer. A peine osions-nous nous approcher de la table où notre père était assis jurant, sacrant, frappant le plateau de son poing. Notre mère tournait le dos, muette et pleurant dans ses casse-

[16] Communiqué par Mme Aymon de Pury.

roles. Ce sont mes pires souvenirs d'enfance. Si cependant il troublait son absinthe à midi, en rentrant à la maison, le père la supportait mieux. L'absinthe rendait les hommes fous et d'une méchanceté inimaginable. Certains la buvaient pure. On citait le cas d'un Italien qui s'en ingurgitait un litre par jour et qui naturellement en est mort. Si la santé de plusieurs résistaient, ils n'en avaient pas moins la tête perdue.»

Dès les premières années de notre siècle, les accidents, les crimes, les incendies se multiplièrent dans toute la Suisse romande. Une véritable épidémie. Si bien que certaine journaux avaient institué une rubrique des «crimes de l'absinthe». Le suicide aussi exerçait ses ravages. Pourquoi ? Un homme se tue. On dit qu'il était mélancolique, qu'il avait la fièvre ou des visions. C'est qu'à l'excitation factice produite par l'absinthe, succédait le plus souvent la fatigue, l'abattement, la faiblesse du corps et de l'esprit. A l'appui de ces dires, on peut citer le témoignage de M. Otto Siegenberger, né à Sarreguemines il y a 87 ans, doyen des distillateurs de «la fée verte», qui a exercé ce métier pour la maison Weil de Bâle. «Je ne regrette pas la prohibition, car on en buvait trop à l'époque et cela rendait les gens un peu fous.»

Chez les paysans, l'absinthe avait remplacé la piquette. A Commugny sur Nyon, à la fin d'une torride journée d'août 1905, un jeune agriculteur du nom de Landrey rentrait à la ferme avec son père. Dès l'aube, pour se désaltérer, il avait eu sans cesse recours à la «verte». De retour au foyer, la vue de sa femme l'irrite. Il lui cherche noise. Comme les reponses qu'elle lui donne l'exaspèrent, il monte dans sa chambre, décroche sa carabine, la charge et, en présence de son père sidéré, lui brûle la cervelle en même temps qu'à ses deux fillettes. Il tente ensuite de se supprimer, mais ne réussit qu'à se défigurer horriblement. Il fut condamné à la réclusion à vie.

A Genève, un nommé Sallaz, buveur d'absinthe invétéré, tua sa maîtresse à coups de couteau et de revolver. Le long de la Côte, un capitaine de pompiers faisait flamber les maisons pour la gloriole de les éteindre.

Au cours du procès de Landrey, on découvrit que, depuis plusieurs années, le jeune homme était intoxiqué par l'absinthe. Un peu partout, on réclamait la prohibition d'une boisson si pernicieuse. Le Grand Conseil vaudois vota la loi du 15 mai 1906, confirmée en septembre par une sanction référendaire, qui en interdisait le commerce de détail, soit la vente de quantités inférieures à 4 litres. La législation cantonale ne permettait pas de faire davantage. Genève suivit cet exemple, le 2 février de l'année suivante. Mais, en groupant les commandes, il était aisé de tourner la loi.

Ce qu'il fallait tarir, c'était la source du mal[17]. La fermeture des distilleries ne dépendait pas des cantons. Seules les Chambres fédérales pouvaient l'ordonner. Il s'agissait donc de réviser la Constitution et de réunir, pour appuyer l'initiative, 50000 signatures. Il s'en trouva 168000 dont plus de 40000 en Suisse occidentale. On ne saurait donc raisonnablement prétendre que, dans cette conjoncture, la Suisse alémanique lui ait imposé sa volonté.

[17] Article de J.-P. AUBERT. *L'absinthe.* Feuille d'Avis du 5 juillet 1958.

D'une manière générale, les hommes se montraient furieux de l'interdiction proposée, mais les femmes s'en félicitaient. Quand, à Saint-Aubin, les Pernod quittaient en voiture leur somptueuse villa, sur la route, elles leur montraient le poing. «Si ce n'est pas honteux de rouler carrosse avec de l'argent si mal gagné!» Il nous souvient d'ailleurs que, lors de la construction, à Saint-Nicolas (Neuchâtel) de la blanche maison des Pernod, tout le monde murmurait: «le palais des larmes».

Tandis que circulaient les listes, les polémiques s'exaspéraient. Les fabricants défendaient leur industrie. On se bombardait à coups de brochures, de rapports, de pamphlets. Cela commença dès 1906 par un *Appel au bon sens et à la raison du peuple suisse* sorti de l'imprimerie Montandon, à Fleurier, lancé par l'*Union des interessés à la question de l'absinthe*. On y voyait défiler tour à tour le touriste intrépide «qui boit de l'absinthe», le vénérable vieillard «qui en a bu», l'homme de gouvernement «qui n'en boit pas, mais qui connaît la vanité des lois écrites de main d'homme».

Soutenu par la *Société de médecine de la Suisse romande* réunie à Ouchy en octobre 1907, s'appuyant sur l'avis de 133 médecins genevois, du professeur Dr Roux, du grand chimiste français Berthelot et de 2300 médecins et pharmaciens belges qui dénonçaient à la fois les méfaits de l'alcool et ceux des essences, le Dr Robert-Tissot donna la réplique. Cependant *La vérité sur l'absinthe* publiée par la *Ligue pour la défense de la liberté économique* citait naturellement les avis contraires d'autres médecins, bien moins nombreux à vrai dire.

Inévitablement T. Combe, l'apôtre de l'abstinence, y alla de sa plume. Ses prêches souvent nous ont agacée, mais il faut reconnaître que son information était remarquablement solide. Sa fameuse brochure: *On exagère* (comme s'il était possible de dépasser l'affreuse réalité!), parut à Lausanne en 1908. Elle y traçait trois tableaux. Le premier montrait un enfant qui, déjà intoxiqué, pour avoir bu une rasade d'absinthe, tombait en épilepsie. Cette maladie était alors très répandue; les psychiâtres, les médecins-chefs de l'asile de Bel-Air, à Genève, de Cery, à Lausanne, le Dr Châtelain, de Préfargier (Neuchâtel) en rendaient l'absinthe responsable. On la combattait, dans le peuple, par le *remède de la taupe* – poudre de taupe calcinée – approuvé par la Faculté de Lausanne. Les praticiens affirmaient que les absinthiques engendraient jusqu'à la troisième et quatrième génération des enfants tarés.

Le deuxième tableau de T. Combe mettait en scène un riche distillateur parcourant la campagne mollement appuyé sur les coussins de sa voiture, mais tourmenté de scrupules quant à la source de son bien-être. Il en fait part à son compagnon de promenade. Soudain le chauffeur stoppe et bondit de son siège. A sa droite, dans le pré, deux paysans s'empoignent. L'éclair d'une faux luit. Sur le bord du chemin, d'une bouteille renversée, s'écoule une liqueur verdâtre. Quant au troisième épisode, il conte le suicide d'un intoxiqué qui, dans une crise de colère furieuse contre un camarade, se jette par la fenêtre et s'écrase au sol.

Un autre *Appel au bon sens* radicalement opposé au premier sortit de la plume de Benjamin Vallotton et de l'imprimerie des hoirs d'Adrien Borgeaud à Lausanne. Lui aussi, Benjamin Vallotton, observateur pénétrant du peuple vaudois, savait les troubles qu'y suscitatit l'absinthisme. S'il traitait la question de façon plus générale, moins anecdotique que T. Combe, il allait jusqu'à faire appel – tant la situation lui paraissait grave – à l'aide des Confédérés alémaniques et tessinois contre le fléau.

De son côté, le Conseil fédéral informait l'Assemblée. Dans son message du 9 décembre, il lui proposait de faire précéder l'initiative d'un préavis favorable, ce qu'approuva, dans sa majorité, la Commission du Conseil national. Du 2 au 7 avril, les Chambres discutèrent avec animation. Le compte-rendu sténographique, sur deux colonnes, occupe cent pages du Bulletin. Bien entendu, les conseillers Comtesse et Ruchet défendaient l'absinthe de même que les rapporteurs de la majorité, M. Müller, en langue allemande, et Louis Martin, des Verrières, en langue française. Au Conseil des Etats, MM. Amsler, Frey-Nägeli et Hildebrand firent également son apologie. Mais, dans les deux Chambres, les rapporteurs de la minorité l'attaquèrent, parmi eux le futur conseiller fédéral Ador, Edouard Secrétan et le socialiste Brüstlein.

Le refus de l'initiative se fondait sur plusieurs raisons dont la liberté économique. Une raison qui aujourd'hui peut faire sourire ou grincer des dents, alors que nous n'avons plus la liberté de vendre ou d'acheter un terrain, ni d'élever des vaches, ni de vendre notre lait, ni même de ramasser un escargot sans l'autorisation de l'Etat. Au reste, n'avait-on pas interdit aussi l'emploi du phosphore pour la fabrication des allumettes?

Comme l'intérêt privé s'opposait ici à l'intérêt public, la façon la plus simple de les réconcilier, c'était de nier la toxiquité de l'absinthe, de la déclarer au contraire hygiénique, stomachique, stimulante, propre à activer la pensée et la démarche. Sans doute contient-elle quelques alcaloïdes – on ne pouvait s'en taire –, mais toutes les nourritures: le thé, le café, le bouillon même et la viande contiennent des poisons. Si, parce qu'il était absinthique, Landrey avait tué trois personnes, un autre ivrogne, simple alcoolique, en avait tué sept. A Neuchâtel où l'on buvait de l'absinthe, le recrutement militaire donnait d'excellents résultats, de moins bons en Appenzell où l'on ne consommait que du schnaps. Ah! le schnaps! L'affreux schnaps! Il dominait la discussion. Si l'on interdisait l'absinthe aux Romands, il fallait interdire aux Alémaniques l'eau-de-vie de pommes-de-terre.

Au reste, déclaraient les suppôts des distillateurs, l'initiative s'avérait superflue. L'absinthe n'ayant guère d'amateurs qu'en Suisse occidentale, c'était aux cantons à légiférer avec souplesse: ils l'avaient fait. Pour combattre l'absinthisme, il y avait des remèdes moins draconiens, moins vexatoires que la prohibition: l'impôt indirect, par exemple, ou une éducation généralisée de la tempérance! L'initiative, prétendaient-ils, n'était pas seulement superflue, mais dangereuse par ses conséquences prévisibles. Demonstration: l'absinthe est à base d'alcool. Or qui vend l'alcool en Suisse? La

Régie fédérale qui en fournit bon an mal an 7500 quintaux pour la fabrication de l'absinthe, gagnant ainsi 116 francs par quintal. L'interdiction lui ferait perdre annuellement 87 000 francs auxquels s'ajouteraient près de 100 000 francs de droits de douane sur l'alcool importé. Et cela dans un temps où la Confédération aurait particulièrement besoin de ses revenus puisque la prohibition l'obligerait à dédommager substantiellement les lésés. Les millions de l'indemnité, autre cheval de bataille de la défense! Les conséquences économiques, assurait-elle, ne tarderaient pas à se faire sentir. D'innocents agriculteurs en pâtiraient, car la Régie achète aux paysans le quart de l'alcool nécessaire à son marché jusqu'à concurrence de 30 hl. La balance du commerce serait faussée. «Si vous chassez l'absinthe du pays, suggéraient quelques voix, souffrez du moins qu'on l'exporte!» Sous-entendu: pour le Chinois ou le Papou, elle est bien assez bonne! A prévoir également les conséquences sociales. Peut-on ôter leur gagne-pain à cette foule d'ouvriers que font vivre les distilleries? Les moralisateurs dénonçaient enfin l'attrait qu'exerce toujours sur le peuple l'interdit, la curiosité qu'il suscite. Ils prévoyaient la fraude et le discrédit qui s'attachent à une loi qu'on viole.

Le Conseil national n'en prit pas moins ses responsabilités au sérieux. Par 82 voix contre 53, il endossa la loi de prohibition sous le regard consterné des députés neuchâtelois. Ce qui porta à son comble leur amertume, ce fut le message de leur collègue, Jules Calame-Colin. Absent de la session pour cause de deuil, il fit savoir qu'il aurait voté avec la majorité.

Quant au Conseil des Etats, il décida de l'interdiction par 24 voix contre 12.

La votation populaire fut fixée au 6 juillet 1908. Durant tout le mois de juin, surexcitées par la rivalité des journaux, les têtes des Neuchâtelois s'échauffèrent. Le *Courrier du Val-de-Travers* combattait naturellement l'initative, le *National* également, tandis que la *Suisse libérale* et l'*Impartial* la recommandaient. La *Feuille d'Avis* qui avait des intelligences dans les deux camps restait neutre. D'une manière générale, la «société» et les libéraux se déclaraient hostiles à l'absinthe, les radicaux, favorables. Plus le temps marchait, plus le ton montait. Le samedi 4 juillet, le *Courrier* allait jusqu'à taxer la prohibition d'immorale et à la prétendre financée par l'étranger.

Mieux vaut tard que jamais. Le premier juillet 1908, cinq jours avant la votation, la *Société de médecine neuchâteloise* réunie à La Chaux-de-Fonds jetait enfin son opinion dans la balance. A l'unanimité moins 3 voix, elle déclarait: «Convaincue de la nocivité spéciale de cette liqueur, elle voit dans sa prohibition une mesure hygiénique nécessaire et considère le mouvement comme étant, de la part de la nation suisse, un acte de conservation de soi-même.»

Le grand jour venu, la Feuille d'Avis organisa un système d'affichage dans les lieux publics. Les résultats ne tardèrent pas: par 240 000 oui contre 189 000 non, le peuple acceptait l'initiative. Vingt cantons l'approuvaient; deux la condamnaient, Genève et Neuchâtel (11 600 – 6300). Le vote de Genève s'expliquait par l'humeur qu'y avait suscitée en 1907, la loi cantonale d'inter-

diction. Celui de Neuchâtel, parce que l'interdiction touchait à ses intérêts pécuniaires et à sa liberté morale, deux points qui lui ont toujours été particulièrement sensibles. Chose curieuse: sur les 9000 signataires neuchâtelois de l'initiative, 6300 seulement l'avaient en fin de compte votée. Neuf communes seulement, dont cinq du Val-de-Ruz, se prononcèrent contre l'absinthe. A Boveresse, ce fut la quasi unanimité: 144 sur 146 électeurs repoussèrent l'interdiction. Vaille que vaille, ils se cramponnaient au passé.

Texte de la loi fédérale du 24 juin 1910:

Article 1. La fabrication, l'importation, le transport et la vente de la boisson connue sous le nom d'absinthe et de toutes les boissons qui, sous une dénomination quelconque, constituent une imitation de l'absinthe sont interdites dans l'étendue de la Confédération. Cette interdiction s'étend à l'absinthe et à ses imitations à l'état dilué ou dulcifié.

L'emploi de la plante d'absinthe comme remède est licite, de même que l'emploi de produits pharmaceutiques qui en sont tirés. Les cantons sont chargés de veiller à ce que ces emplois ne s'écartent pas du but médical.

Article 2. Est réputée absinthe, sans égard au mode de fabrication, toute eau-de-vie chargée de principes aromatiques de la plante absinthe combinée avec d'autres substances aromatiques telles que celles contenues dans l'anis, le fenouil etc.

Peines prévues. Celui qui contrevient intentionnellement à l'interdiction sera puni d'emprisonnement jusqu'à deux ans et d'amende jusqu'à 3000 francs ou de l'une de ces peines seulement. Celui qui y contreviendra par négligence sera puni d'emprisonnement jusqu'à six mois et d'amende jusqu'à 1000 francs ou de l'une de ces peines seulement.

Aucune des catastrophes prévues par les suppôts de «la fée verte» ne se produisit. La fameuse indemnité d'un million trois quarts parut équitable. Pour 33 hectares plantés d'herbages divers, les cultivateurs touchèrent 150 000 francs, les quarante distillateurs, un million, tant pour la perte de leurs bénéfices que pour la moins-value de leurs installations, les ouvriers et employés, 600 000 francs. Conviés au partage, ceux-ci se trouvèrent moins nombreux qu'on n'avait cru. Quant au contingent d'alcool indigène, il ne subit aucune diminution, le quart des besoins réduits de la Régie demeurant supérieur à 30 000 hectolitres.

Restait la fraude, le seul domaine où les prévisions pessimistes se vérifièrent en quelque mesure. La loi n'entra cependant en vigueur qu'en 1915. On laissait aux fabricants le temps de s'adapter à la situation intermédiaire, celui d'écouler leurs stocks. En 1917, on trouvait encore de l'absinthe dans certains cafés. Le distillation clandestine se maintint, mais prudente, familiale. Les femmes surtout dont une certaine Anicette – nom prédestiné – s'en mêlaient, distillant dans leur marmite à vapeur, à l'aide d'un long tuyau qui s'égouttait dans une bouteille. Les herbes venaient de leurs jardins. On parlait de dames-jeannes cachées sous le fumier. Dès 1934, un ancien distillateur avait recommencé à fabriquer de l'absinthe.

Trois ans plus tard, un recours fut déposé par un négociant du Val-de-Travers contre le jugement du Tribunal de police rendu le 20 janvier 1927, qui l'avait condamné à 50 francs d'amende et aux frais pour avoir fabriqué, en automne 1925, une liqueur imitée de l'absinthe. Selon lui, la fabrication de l'absinthe et de ses imitations n'était punissable que si elle était destinée à la vente. Or elle l'était à son usage personnel. Le procureur général du canton conclut cependant au rejet du recours, déclarant cette interprétation insoutenable, contraire à la lettre et à l'esprit du texte[18].

En 1936, pour l'inauguration d'une exposition de peinture franco-suisse, l'ambassadeur Alphand et le conseiller fédéral Etter, chef du Département de l'Intérieur, vinrent au Val-de-Travers. Le dépositaire de Pernod S.A., invita celui-ci à dîner et, en cours de conversation, le persuada que les succédanés de l'absinthe n'offraient aucun danger. A Berne, Etter proposa donc de supprimer l'interdiction des «anisés», ce qui fut aisément ratifié. On admit une proportion d'alcool de 40%.

N'empêche qu'auparavant déjà les distilleries d'absinthe, grandes et petites, industrielles ou artisanales, avaient proliféré dans une semi-clandestinité. Pour dissimuler les odeurs d'absinthe qui se répandaient dans le vallon, les fraudeurs avaient imaginé de brûler de vieux pneus pendant la distillation de la «verte».

Le 5 mars 1957, le Tribunal de police du Val-de-Travers prononçait de sévères condamnations pour trafic d'absinthe[19]. Comparaissent un ancien agriculteur et son fils, qui ont été dénoncés en même temps qu'une habitante des Bayards et un Boveressan. Le prévenu dit «Le Talot», déclare effrontement qu'il n'a pas d'autre profession que de fabriquer de l'absinthe, et reconnaît avoir été déjà condamné plusieurs fois. De ses produits, il alimente d'ailleurs son «bar japonais», à Fleurier, rue du Sapin. Baehler ne conteste pas qu'il distille et vend par an 1500 à 2000 litres d'absinthe. Cependant il ne tient pas de contrôle et déclare: «Et puis, vous savez, je commence à être fatigué!» Réplique fulgurante du juge: «Votre casier judiciaire aussi commence à être fatigué!» Et le vieux de rétorquer: «J'ai déjà payé passablement d'amende pour la bleue, ça c'est juste, mais je n'ai jamais eu honte... Ce n'est pas un crime, mais ceux qui veulent tuer la Talote, ça c'est un crime. – Qu'est-ce que la Talote? – Ben, c'est ma marque.»

Le président établit en gros le chiffre d'affaires du prévenu: prix de revient 7 francs le litre, prix de vente: 12 francs. Bénéfice de 7000 à 10000 francs. Ce n'est pas mal. Aussi le procureur requiert-il une amende de 3000 francs. Quant au fils, il est poursuivi pour avoir transporté la liqueur: amende 200 francs.

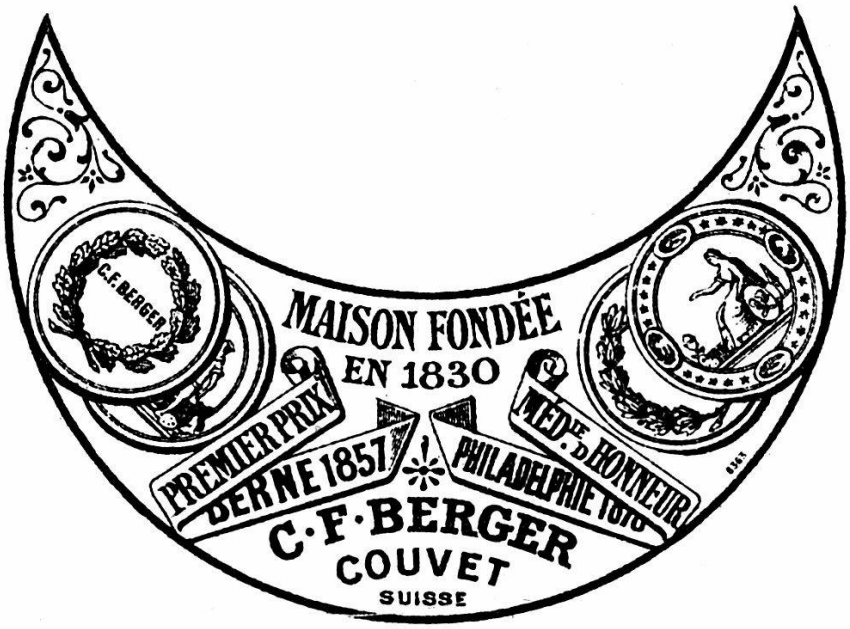
Cependant l'avocat du prevenu constate que, si la loi de 1910 a eu sa raison d'être à l'époque, elle est tombée en désuétude et donne lieu à toutes sortes «d'hypocrisies». Le grand mot lâché. Il y a d'abord le fait que c'est la

[18] Courrier du Val-de-Travers. 20 janvier 1927.
[19] Courrier du Val-de-Travers. 5 mars 1957.

Régie fédérale elle-même qui fournit l'alcool aux distillateurs clandestins, même à des gens qui n'ont aucune concession pour un alambic. La Confédération tire donc profit de ce trafic interdit. L'avocat fait aussi remarquer que, dans les sphères officielles de notre canton, voire au Château, on consomme de l'absinthe. A Fribourg, on la sert en plein café. Il faudrait en tenir compte dans l'appréciation de la cause d'aujourd'hui. L'amende devrait être fortement réduite et la levée du sequestre de l'alambic prononcée.

La séparation des pouvoirs interdit au juge de s'occuper de ce qui se passe à propos des points soulevés. Il doit conserver son indépendance de jugement. Il condamne enfin le prévenu à 1000 francs d'amende et son fils, à 150, tous deux aux frais de 65 francs. La confiscation est maintenue.

Le 16 avril 1957[20], le Tribunal de police du Val-de-Travers tenait audience au collège des Bayards pour liquider une infraction à la loi dont avait



à répondre une habitante de cette localité. Titulaire d'une autorisation de distiller de la gentiane, elle avait fait l'objet d'un rapport de police suivi d'une visite domiciliaire. On avait alors saisi son alambic de 200 litres, des herbages, un bidon et des fiasques pleines de la liqueur prohibée. La prévenue avait déjà comparu aux Bayards, le 25 février 1957. Bien que ne contestant pas la contravention, elle avait discuté les quantités que le ministère public l'accusait d'avoir distillées. Il ne s'agissait donc plus que de l'administration des preuves par le président du Tribunal.

Peut-être la vieille femme aurait-elle mieux fait de payer tout de suite les 1000 francs du mandat de répression. Elle avait préféré discuter ce qui avait donné au Tribunal le temps de se renseigner. Résultats impressionnants. La

[20] Courrier du Val-de-Travers, 16 avril 1957.

Régie lui avait livré – de janvier à juin 1952/53/54/55 et 1956 – environ 10000 litres d'alcool pur. Selon ses déclarations, l'absinthe qu'elle vendait titrait 58 % d'alcool. Alors qu'à la perquisition, le pèse – alcool n'indiquait qu'une teneur de 54%. L'alcool acheté à la Régie durant ces quatre ans et demi aurait suffi à fabriquer plus de 20000 litres d'absinthe vendus 10 ou 12 francs le litre. On admet généralement que le litre procure au distillateur un bénéfice de 5 francs. Ainsi aurait-elle réalisé un gain de 99000 à 100000 francs.

Le jugement fut rendu aux Bayards. La prévenue prétendait ne pas se rappeler combien la Régie lui avait livré d'alcool et ne plus distiller «de cette

chose». L'infraction était grave. Toutefois la vieille n'ayant jamais été condamnée, le Tribunal la pourvut de conseils d'abstention et lui infligea une amende de ... 800 francs qui, si elle se conduisait bien, serait radiée de son casier judiciaire, et à 120,20 francs de frais. Selon la jurisprudence, la séquestration de l'alambic fut cependant ordonnée. On n'aurait pu montrer plus d'indulgence. Une indulgence qui régnait d'un bout à l'autre du Vallon. Pour cette sorte de délits, il semble que les fraudeurs admettaient les amendes comme une redevance à l'Etat.

Vers 1960, les *Femmes abstinentes* de Zurich déclenchèrent une offensive contre les anisés, demandant le retour à la loi intégrale. Les fabricants de ces succédanés se défendirent en attaquant l'absinthe. Pareilles controverses incitèrent les agents de la Régie à organiser une vaste opération policière. Aux autorités cantonales neuchâteloises, ils dénoncèrent 65 fraudeurs. Un

beau coup de filet ! Ils méritaient condamnation pour détention d'alambic sans concession, et pénalement, pour avoir violé la loi.

Georges Huguenin, inspecteur de la Régie, décida de mener l'enquête avec la police cantonale qui lui paraissait trop inactive. Précédemment, des affaires semblables avaient éclaté à Bulle et en Valais. Au canton de Vaud, Huguenin avait découvert des papillons qui offraient de l'absinthe aux restaurateurs. Une luxueuse villa du Val-de-Travers lui paraissait particulièrement suspecte. Il s'agissait d'y trouver ce qu'on appelle familièrement la *cafetière*. Perquisition sur perquisition ne donnaient rien. Où pouvait-elle bien se cacher ? Sous la piscine ? Dans une ferme de la montagne ? Pour découvrir la chambre secrète dont on soupçonnait l'existence, faudrait-il démonter la maison ? Mais, si l'on ne trouvait rien, la Régie aurait à la reconstruire à ses frais. On réclame les plans de l'architecte, on interroge les maîtres d'état, le ramoneur surtout, incapable d'expliquer l'usage d'une certaine cheminée. Enfin, dans une cave, on découvre 300 bouteilles de vin dans trois casiers. On enlève les bouteilles, on pousse le fond qui bascule... et qui s'ouvre sur la chambre de l'alambic. C'est là qu'aboutissait la fausse cheminée servant à y descendre comme à en remonter.

Fin novembre-début décembre 1960, le Régie possédait les noms de 65 tricheurs. Dès lors, les choses marchèrent rondement. Tous les alambics furent séquestrés et entreposés dans les prisons de Môtiers, plus tard expédiés à Delémont, au dépôt fédéral. Par bidons et dames-jannes, l'absinthe fut déversée dans une carrière voisine du Sucre.

On imagine l'effervescevce, l'indignation que cette affaire souleva au Val-de-Travers et dans le canton de Neuchâtel. La presse, la télévision, les journaux étrangers s'en emparèrent. On parlait d'une *justice d'exception*. A la Régie fédérale, on ne pardonnait pas d'être venue mettre de l'ordre chez nous. Au nom de ses clients, leur avocat recourut contre elle auprès du chef du Département des finances et des douances, alléguant qu'en livrant de l'alcool de bouche à de petits agriculteurs dont elle ne pouvait ignorer l'usage qu'ils en feraient, elle se rendait leur complice. Selon lui, elle aurait dû préventivement bloquer l'approvisionnement et non chercher à surprendre le plus grand nombre possible de fraudeurs. Il y avait là une faute morale.

Lorsque Bourgknecht devint chef du Département de l'Intérieur, le Ministère fédéral ouvrit une instruction sur les responsabilités de la Régie. A une interpellation Gueissbühler au Conseil national, Bourgknecht répondit en reconnaissant certains torts de passivité, d'indulgence des agents et une absence de mesure dans le prononcé des peines, mais aucune faute de jurisprudence. Son successeur, M. von Moos, refusa l'autoriastion de poursuivre.

Depuis cette tumulteuse affaire, il n'y a plus, au Val-de-Travers, que peu, très peu de fraude. Les pharmacies sont contrôlées et doivent tenir des comptes serrés. Le litre d'absinthe se vend 20 ou 25 francs. A ce prix, elle ne peut se répandre beaucoup.

Tout ce qui subsiste aujourd'hui de cette longue tradition de l'absinthe

en pays neuchâtelois, c'est l'activité d'une petite femme courbée et menue de 88 ans, dite la *Malote*, qu'on tolère un peu comme une pièce de folklore. A la sortie du village des Bayards (côté Charbonnières) elle habite une maison hardiment badigeonnée en vert pâle, aux fenêtres fleuries, aux volets grenat. Encombrés de valises, de boîtes à œufs ou à fromage dans lesquelles ils se flattent de dissimuler la marchandise prohibée, les automobilistes s'y arrêtent. La fraude qu'ils croient pratiquer ajoute à leur plasir.

On entre dans un vestibule carré, on grimpe l'escalier, on arrive devant la salle à boire où il y a toujours quelques amateurs en train de siroter la liqueur, mais qui n'est pas une salle à boire. C'est la pièce où la Malote fait ses politesses, ses gentillesses. Elle est là, vêtue de son pull noir, le visage ridé, un peu couperosé sous les cheveux blancs que sépare une raie rectiligne. De beaux yeux clairs qui vous regardent bien droit, l'esprit vif et parfois malicieux. Le client lui apporte deux litres d'alcool qu'elle verse das une bonbonne, au vestibule où elle tient sa réserve. De son absinthe reconnue partout «de la bonne recette», elle remplit les deux bouteilles vides et n'accepte aucun argent. Il s'agit d'une sorte de troc auquel la Régie ni le pharmacien n'ont rien à voir. La seconde bouteille d'absinthe représente son bénéfice net.

Après quoi elle vous offre un verre d'absinthe et volontiers s'assied auprès de vous pour bavarder un peu. On la questionne discrètement: «L'herbe d'absinthe, répond-elle, vient du Val-de-Travers, les autres plantes séchées de Bâle.» Mais soudain: «Vous ne seriez pas par hasard de la police?» Elle feint une grande peur; cela fait partie de la mise en scène. En vérité, elle sait qu'elle ne risque rien. Personne n'oserait inquiéter la dernière «fée verte».

N.B. Le 6 juin 1969, Mme Berthe Zurbuchen-Bähler est morte aux Petits-Bayards. Sa maison est fermée. Il n'y a plus de fée verte.

ITALIEN, DEUTSCHLAND UND DIE SCHWEIZ IM SOMMER 1940

Von Edgar R. Rosen

Vor einer Reihe von Jahren war in dieser Zeitschrift die Frage aufgeworfen worden, aus welchem Grunde Ende Dezember 1940 der italienische Militärattaché in Bern, Oberst Bianchi Tancredi, in einem Gespräch mit dem Generaladjutanten König Viktor Emanuels III., General Paolo Puntoni, die Ansicht vertrat, daß die italienische Regierung (anscheinend im Sommer 1940) eine deutsche Invasion der Schweiz verhindert habe[1]. Die Frage konnte damals nur versuchsweise beantwortet werden.

[1] Edgar R. Rosen, *Viktor Emanuel III. und die Schweiz während des zweiten Weltkrieges*, Schweizerische Zeitschrift für Geschichte, 10. Jahrgang, 1960, Heft 4, S. 538, Anm. 22.