

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 36 (2006)  
**Heft:** 1

**Rubrik:** Gastronomie : l'antre de la fée verte

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

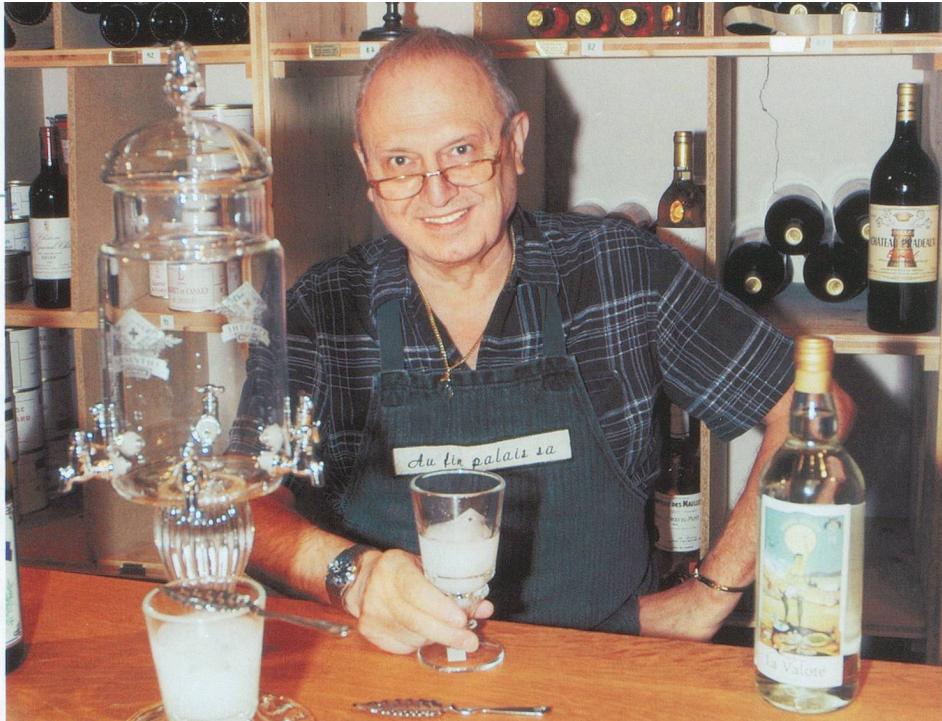
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 25.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Guy et sa fontaine à absinthe, un objet mythique.

René Charlet

## L'ANTRE DE LA FÉE VERTE

Il existe, au cœur de Neuchâtel, une curieuse échoppe qui fait le bonheur des gourmets et des amateurs de vins fins. La fée verte y a également élu domicile.

**S**i on en croit Guy, maître des lieux: «L'absinthe, ça se cultive; la passion de l'absinthe aussi!» En face de la porte d'entrée se dresse un présentoir flanqué de plu-

sieurs bouteilles au contenu transparent. Sur une affichette, une très belle femme verte et nue, annonce triomphalement le retour de l'absinthe, près d'un siècle après

sa prohibition. «7 octobre 1910: Messieurs, c'est l'heure, disait le croque-mort! 1<sup>er</sup> mars 2005: Messieurs, à la vôtre! rétorque la fée verte.»

Plusieurs étiquettes au graphisme rétro rappellent que les origines de l'absinthe remontent à la nuit des temps. Dans cet univers de liqueurs fraîchement réhabilitées, on découvre *La Troublante*, *La Fée vallonne* ou *Le Chat malicieux*. Officiellement, une douzaine de producteurs distillent l'absinthe entre Noirague et Les Verrières. «Ils ont tous entre quinze et quarante ans de pratique, dit Guy, et certains produisent en partie pour payer les amendes qu'ils doivent encore à Berne...» Curieusement, l'absinthe se vend aujourd'hui plus cher que lorsqu'elle était illégale. Et les prix risquent de grimper encore depuis la création d'une interprofession des cultivateurs et des distillateurs qui tente de mettre en place une AOC.

Mais qu'importe le prix. L'absinthe demeure une boisson noble à déguster à l'heure de l'apéritif. Le cérémonial exige que l'on verse l'eau (à 4 degrés) sur une cuillère percée, garnie d'un morceau de sucre. Chaude, elle devient un médicament efficace contre les troubles de la digestion. A votre bonne santé!

J.-R. P.

»» Au fin palais, rue des Flandres 2, 2000 Neuchâtel, tél. 032 724 80 80. Fermé lundi. Douze marques différentes au même prix: 1 litre Fr. 59.–, 1/2 litre Fr. 34.–, 1/4 litre Fr. 23.–

### SAUCISSON EN CROÛTE

Cet excellent plat rustique nécessite la cuisson – la veille déjà – d'un saucisson vaudois, afin qu'il puisse refroidir dans son fond. Cette recette tout simple fera une excellente entrée, voire un repas du soir. A servir également en apéritif, lorsqu'on reçoit des amis.

**PRÉPARATION:** 20 À 30 MIN

**Ingédients:** un gros saucisson vaudois, 300 g de pâte à pain de campagne ou une pâte à brioche salée, un jaune d'œuf (pour la brioche), une salade verte, assaisonnement, moutarde.

**Préparation:** cuire le saucisson la veille. Retirer la peau du saucisson. Emballer le saucisson dans une abaisse de pain ou de brioche pas trop épaisse. Badigeonner la pâte avec du jaune d'œuf. Cuire le tout au four à 220 degrés pendant 20 à 30 minutes, selon la grosseur du saucisson. Si nécessaire, baisser la température à mi-cuisson.

**Présentation:** ce plat se sert habituellement accompagné d'une salade verte et de moutarde.

**Boisson:** chasselas vaudois.

### RECETTE POUR 4 PERSONNES



Fondation Nœttli Pro Gastronomia Véveur Suisse