



HISTORIQUE

Simple coïncidence? Phénomène télépathique? Ou heureux concours de circonstances? Il est mardi 13 novembre 2001. Le soussigné, assis devant son ordinateur, esquisse les grandes lignes du portrait de la maison Kübler – des origines à nos jours – qui devra figurer dans le prochain cahier de la fête de l'absinthe, donc celui que vous êtes en train de consulter. Car, historicité oblige, cette entreprise traversine de boissons alcoolisées, fondée en 1863, est la seule du Val-de-Travers à subsister aujourd'hui, malgré une mise entre parenthèses de 1962 à 1990. Partant, elle mérite un développement ici et maintenant, par le texte et par l'image.



À 15 heures 45, le téléphone sonne: l'auteur de ces lignes est invité avec un ami commun à se rendre toute affaire cessante à la distillerie Blackmint, à Môtiers, où les attend Yves Kübler pour les confronter à une importante surprise... Quelques minutes plus tard, dès l'entrée dans les locaux du rez-de-chaussée nord du No 2 de la rue du Creux-aux-Loups, le doute n'est plus permis: le gros alambic de cuivre, bosselé en 1992 par la dinanderie Arnold Holstein de Markdorf-Bodensee et étincelant comme un trophée, exhale des effluves odoriférantes qui trahissent sans ambages l'identité du distillat qui s'écoule lentement et inexorablement du refroidisseur! Après des mois d'essais en catimini et de négociations serrées avec les instances fédérales et cantonales compétentes en la matière, Yves Kübler a enfin réussi à élaborer un véritable extrait d'absinthe conforme à la législation helvétique actuelle et, qui plus est, euro-compatible! La première dégustation – visuelle, olfactive et gustative –, dans le bureau du maître de céans, est tout à fait convaincante même si l'essence est encore

perfectible, notamment en utilisant dans un futur le moins lointain possible de l'authentique grande absinthe (*Artemisia Absinthium*), cultivée comme jadis au Val-de-Travers même et non en Allemagne, en Pologne ou ailleurs. Car, au dire d'experts en distillation, la qualité du sol, le climat, l'altitude, la période de maturité et de récolte et, bien sûr, le savoir-faire ancestral des autochtones agissent de manière déterminante sur les fragrances émises par cette plante rustique, mais plus exigeante qu'il n'y paraît pour révéler toutes ses potentialités aromatiques. En 1836 déjà, dans sa Statistique de la châtellenie du Val-de-Travers, le Dr Charles-Henri Allamand n'affirmait-il pas, en parlant de l'extrait d'absinthe, que «la plupart des plantes qui entrent dans sa composition ne réussissent nulle part aussi bien qu'ici»?

En accord avec le contenu, le contenant s'inscrit dans la meilleure tradition: bouteille vert foncé; capsule de surbouchage argentée; étiquette bleu clair à orle également argenté; croix suisse blanche sur fond rouge; rameaux opalins de grande absinthe, et mention «Extrait d'absinthe Kübler distillé au Val-de-Travers (Neuchâtel); apéritif anisé suisse à base de plantes d'absinthe, 45% vol.»; contre-étiquette trilingue français, allemand et anglais, avec garantie «Produit du terroir» et de condiments naturels et de qualité. Grâce à l'échantillon analysé en haut lieu – que sa «cafétière» professionnelle a «exprimé» le 10 octobre 2001, soit 91 ans et 3 jours après la mise en quarantaine (sic!) de la fée légale – Yves Kübler a obtenu un feu... vert (!) aussi officiel qu'historique, mais d'ores et déjà contesté par certains barons nationaux et multinationaux de la liquoristerie, plus spiritueux que spirituels...

Certes, le Vallonnier n'a pas véritablement ressuscité la «bleue» puisque celle-ci n'a cessé, pendant près



d'un siècle, de survivre dans la clandestinité. Mais il l'a réanimée et réhabilitée dans le respect des normes et des tendances modernes: un titre alcoométrique de 45 degrés (taux maximal autorisé); une teneur en thuyone de 0,1 milligramme par litre (alors que la loi tolère un maximum de 10 mg/l); un mélange de neuf plantes aromatiques, dont 1 kg de

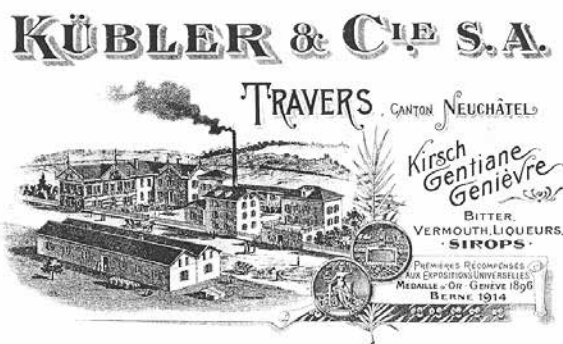
plante d'absinthe pour une cuvée de 100 litres. Cette fois et enfin, il ne s'agit pas d'une absinthe-bâton comme l'étaient tous les ersatz bricolés et commercialisés jusqu'ici aux quatre coins du monde, mais d'un fac-similé aussi proche que possible – mutatis mutandis – de l'original conçu à Couvet à la fin du 18^e siècle par Daniel-Henri Dubied et Henri-Louis Permod, les promoteurs attestés de la production et de la diffusion de la « couèchte » à l'échelle industrielle et internationale.



l'arrière-arrière-petit-fils de Jacob Frédéric Kübler (1830-1901), fils de Jean Jacob et allié Euphrosina née Braunlin, tous trois P.D.G. successifs de l'entreprise réputée de la rue des Moulins No 26, à Travers, qui occupa jusqu'à une cinquantaine d'employés et de représentants-vendeurs.

Le jeune liquoriste à l'origine de cette disculpation à retardement n'est pas un béotien en « bouillierie de cru ». A preuve l'apéritif anisé, distillé artisanalement à base d'anis vert, de fenouil et d'autres plantes aromatiques (45 % vol.), qu'il a mis au point en 1990 sous le nom de « La Rincette® », environ quatre-vingts ans après un autre succédané, « L'Opale », imaginée par son aïeul, mais deux ans seulement après avoir repris à Léon Boichard (fondée en 1935 ; voir fascicule de la 1^{ère} fête de l'absinthe, 20 juin 1998, pp. 17-18). A témoin également la médaille d'or qu'il a reçue le 25 mars 2001 au 2^e Forum romand des eaux-de-vie qui s'est tenu à Courtemelon (JU). Par ailleurs, il est plus que vraisemblable qu'une bonne dose de « sang vert » coule toujours dans ses veines et ses artères, héritage congénital de trois générations d'absinthiers et de distillateurs. En effet, fils de Marco Carlo Kübler (*1933), allié Maria Vera, née Dorigo, Yves Kübler (*1966) est le petit-fils de Fritz Jules Kübler, dit Fritz II (1897-1963), allié Bona Marta née Salvioni ; l'arrière-petit-fils de Frédéric Emile Kübler, dit Fritz I (1869-1946), allié Louise Catherine, née Demarchi, et

L'épopée de cette dynastie a commencé à Travers en 1863 (1). Cette année-là, Henri Haag, originaire de Couvet (agrégation de sa famille à cette commune en 1813) et allié Sophie-Louisa, née Jeanrenaud (fille d'Ami Simon Jeanrenaud, de Travers) créait dans ce village, avec Jacob Frédéric Kübler, une première distillerie d'absinthe sous la forme d'une société en nom collectif. Le 27 décembre 1875, « ensuite du décès de Henri Haag », un nouveau contrat de société a été établi par le notaire traversin Alphonse Blanc, entérinant la dissolution de la société en nom collectif dès le 31 juillet 1875 et la création d'une société en commandite dès le 1^{er} août 1875, dont la raison sociale était « Haag, Kübler & Cie » et à laquelle était associé Frédéric Auguste Romang, négociant, originaire du Châtelet (BE), fils de Christian. « La Société, précise le contrat, s'occupera de la fabrication et de la vente d'extrait d'absinthe, vermouth, liqueurs fines et autres produits analogues. » Son capital social était fixé à 100'000 francs, composé comme suit : 10'000 fr. de Frédéric-Auguste Romang ; 45'000 fr. de la veuve Sophie Louisa Haag, et 45'000 fr. de Jacob Frédéric Kübler. Mais bizarrement et malgré la teneur de l'acte d'association de 1875, la raison sociale « Veuve Haag, Travers (Suisse) » figure toujours sur des enveloppes et des factures datées de 1895-1896. Il semblerait que la distillatrice traversine se soit retirée à une date inconnue de l'entreprise Kübler & Romang avant de remettre ses affaires, dès 1897, à Arthur Fraissard-Guillaume au No 6 de la rue Edouard-Dubied, à Couvet.



Il est avéré que, dès 1875, un ressortissant de Welmlingen, dans le Grand duché de Bade, domicilié dès 1833 à Neuchâtel, puis à Couvet et à Môtiers, se fixait à Travers et s'y faisait naturaliser et agréger en 1881 : Jacob Frédéric Kübler. Selon un acte de naissance établi le 6 février 1869, devant témoins, par Louis Jeanrenaud, officier de l'Etat civil de Môtiers, « l'an mil huit

cent soixante neuf, le cinq février à une heure du matin, à Môtiers, est né de Kübler Jacob Frédéric, âgé de trente sept ans, négociant, et de son épouse Braunlin Euphrosina, âgée de trente ans, tous deux demeurant à Môtiers, un enfant du sexe masculin, auquel ont été donnés les prénoms de Frédéric Emile (futur Fritz I); aïeux paternels de l'enfant, Kübler Jean Jacob et Sutterlin Marie Madelaine; aïeux maternels Braunlin Jean et Vogt Katharina Barbara». Au terme de l'année fiscale 1875, le Rôle des contribuables à l'impôt direct enregistré à Travers Sophie Louisa Haag, marchande, pour une fortune imposable de 35'000 fr. et Jacob Frédéric Kübler, distillateur, pour un montant identique. Quant au Guide commercial neuchâtelois de 1883, il mentionnait toujours la dite veuve Haag comme « associée commanditaire pour une somme de Fr. 45'000 de la fabrique Frédéric Emile Kübler, dit Fritz I et Frédéric-Auguste Romang, associés indéfiniment responsables.» Comment se fait-il qu'une douzaine d'années plus tard – on l'a vu – dame Haag possédât toujours sa propre affaire («Fabrique d'absinthe, Vermouth & kirsch, Liqueurs fines, Sirops divers»), son voyageur étant alors un certain J. Bretscher et son mandataire par procuration, un certain A. Robert? Pour l'heure, le mystère demeure...

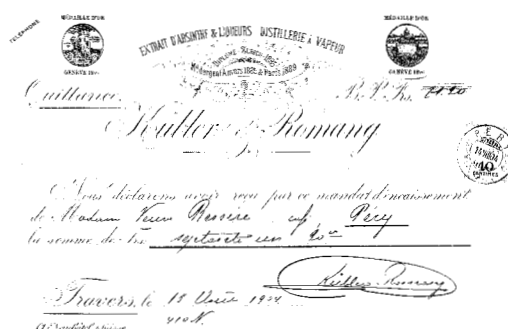
A la raison sociale «Kübler & Romang» datant assurément de 1884 (qui a aussi été celle des fils des prénommés, Fritz Jules Kübler, dit Fritz II, et Aguste Romang, 1877-1955, préfet du Val-de-Travers de 1927 à 1929, puis des Montagnes de 1929 à 1943) succéda la maison «Kübler & Cie S.A.» qui fut notamment dirigée par Jean-Pierre Joly et Maurice Nagel et qui fut contrainte de fermer ses portes en 1962, vingt-huit ans avant qu'Yves Kübler ne reprenne le flambeau à Môtiers.

A la veille de la prohibition plébiscitée en 1908 par le peuple et les cantons suisses, plus précisément pendant le lustre 1902-1906, la célèbre distillerie traversine à vapeur, avec une consommation annuelle moyenne de 82'000 kg d'alcool trois-six à 95 degrés, occupait le deuxième rang de toutes ses consoeurs vallonnières et helvétiques, derrière C. Berger de Couvet (95'000

kg), mais devant Giovanni, Bovet & Cie de Môtiers, Sandoz & fils de Môtiers, Dornier-Tüller & Cie de Fleurier, Edouard Pernod S.A. de Couvet, Legler-Pernod de Couvet, J.F. von Almen & Cie de Fleurier, Th. Henry fils de Fleurier, L.-A. Bolle des Verrières, A. Fraissard de Couvet, J. Ammann de Fleurier et J. Borel-Pettavel de Môtiers (9'000 kg).

En plus de l'extrait d'absinthe – notamment livré à Genève par wagons-citernes remplis au moyen d'un pipe-line reliant la fabrique à la voie ferrée surplombante –, les Kübler produisaient et/ou vendaient des liqueurs fines (comme le fameux «Kinagin» promu par cette publicité: «Buvez l'apéritif Kinagin, le vermouth au quina et au gin!» ou une liqueur de cerises, prônée comme «un bouquet» de la distillerie traversine), du vermouth, du kirsch, du bitter, du cognac, du rhum, de la gentiane (une de leurs spécialités, reprise en 1991 par Yves Kübler sous le nom de «Sun 7») et des sirops. Et même du vin provenant des vignes qu'ils possédaient à Neuchâtel! Sans oublier évidemment, après le 7 octobre 1910, l'apéritif anisé «L'Opale», héritier présomptif de la fée verte!

Aujourd'hui, le «parâtre» reconnu de la fée légitimée continue à offrir une belle et bonne palette de spécialités maison: «C'est avec passion que nous produisons les alcools blancs de la marque Kübler® vendus en bouteilles originales et correspondant aux plus hautes exigences en matière de qualités gustatives et olfactives. Ces eaux-de-vie de coing, framboise, gentiane, mirabelle, williams et petite



prune sauvage sont destinées à celles et à ceux qui se plaisent à déguster des produits parfaitement harmonieux et équilibrés. Notre liqueur de cerises, baptisée «La Cerisette®», comble tous les amateurs de produits doux ainsi que les gourmets qui peuvent l'utiliser dans la préparation de fonds de sauce pour accompagner un canard, un foie gras poêlé ou encore un dessert glacé. La dernière-née est une liqueur de pêche de vigne qui fait craquer sans aucun doute les amateurs de liqueurs faiblement sucrées mais très fruitées. A consommer très fraîche ou... avec du champagne! Sortent aussi de l'entreprise môtisane le fameux sirop de menthe Blackmint® - avec ou sans colorant -, les purs jus de fruits framboise, cassis, orange ou citron, et les sirops avec arômes grenadine et citronnelle. «Un dernier domaine d'activité, qui prend continuellement de l'ampleur au sein de l'entreprise küblerienne: la confection et la vente de boissons destinées à d'importants établissements de nuit: bars, discothèques, etc. Nous importons une partie de ces alcools: whisky, gin, vodka, et nous fabriquons nous-mêmes des boissons: le «Kamikaze», par exemple, qui est un drink très connu en Suisse romande. Ce produit nous a fait connaître dans le milieu de «la nuit». Petit à petit, on nous a passé bien d'autres commandes. Atout majeur? La flexibilité et l'originalité! Nous sommes à même de fabriquer des cocktails d'après le thème d'une soirée», ajoute le patron dont la créativité ne s'arrête pas au produit mais se prolonge dans le conditionnement. «Je me suis aperçu que, dans le domaine du commerce de boissons, le concept de vente – donc l'emballage – est très important!»

De flatteuses distinctions attribuées à la maison Kübler de 1863 à 1962 puis dès 1990, balisent les deux manches de son parcours d'exception, tant par sa durée que par son inventivité: grand diplôme d'honneur à la 1ère Exposition nationale suisse à Zürich, 1883; médaille d'argent à l'Exposition universelle à Anvers, 1885; grand diplôme d'honneur

à Paris, 1886-1887; médaille d'argent à l'Exposition universelle à Paris, 1889; médaille d'or aux 2ème et 3ème Expositions nationales suisses à Genève, 1896, et à Berne, 1914; médaille d'or au 2ème Forum romand des eaux-de-vie à Courtemelon 2001.

A défaut ou dans l'attente d'une nouvelle décoration, à quand une A.O.C. (appellation d'origine contrôlée) et/ou une marque déposée pour l'extrait concocté par Yves Kübler – voire d'autres producteurs patentés – dans le berceau biséculaire de l'absinthe? Fort de solides arguments endogènes et de précieux soutiens exogènes, le Val-de-Travers a activement relancé avec qui de droit les négociations déjà entamées dans ce sens, mais en veilleuse depuis près de deux ans.

(1) Voir Edmond Couleur, *Au Pays de l'absinthe*, 1908, 244; Georges Droz, *L'absinthe ... liaison dangereuse*, 1988, 95; Eric-andré Klausner, 1ère fête de l'absinthe, Boveresse 20 juin 1998, 18, et 3ème fête de l'absinthe, Boveresse 24 juin 2000, 13; Mariano de Cristofano, *La troublante saga de la famille Kübler de Travers, distillateurs de génération en génération*, dans L'Express, 27.02.2001; Benoit Noël, *L'absinthe, une fête franco-suisse*, 2001, 34; s. n. *Distillerie Blackmint Kübler & Wyss, Môtiers*, dans Pays neuchâtelois, Vie économique et culturelle, No 18, hiver 1999; archives de la famille Kübler conservées par Yves Kübler, Môtiers, et Frédéric Kübler, Travers.

