

# KÜBLER ABSINTHE

TROUBLANTE D'INSPIRATION



LA FÉE VERTE :  
CULTE, MYTHE, RECETTES





**L**es premières traces historiques de l'épopée de l'absinthe remontent à l'Antiquité déjà, où la plante était utilisée par Hippocrate et Pythagore comme remède contre diverses affections.

Ce n'est qu'aux alentours de 1769 qu'Henriette Henriod dite « la mère Henriod » prépara le premier breuvage à base d'absinthe. A partir de plantes cultivées dans son jardin, Henriette élabore un mélange tout d'abord infusé, puis distillé avec un petit alambic. Sans pouvoir parler de véritable commerce, elle donne de temps à autre un pot de cet élixir d'absinthe à des colporteurs de passage.

Le major Dubied fut par la suite à l'origine de la première distillation industrielle d'absinthe. Il acheta la recette de la mère Henriod flairant dans ce goût particulier une boisson apéritive pleine d'avenir. Henri-Louis Pernod, bouilleur de cru de son état, se lança également dans l'aventure et les deux compères créèrent en 1798 la première distillerie industrielle d'absinthe à Couvet dans le Val-de-Travers.

La boisson étant alors passablement amère, l'idée de mettre un morceau de sucre sur une cuillère et de laisser couler un filet d'eau pour sa dissolution séduit les consommateurs et rendit le produit plus agréable à boire.



**O**scar Wilde, auquel on attribue la paternité de l'expression, baptisa le produit du nom de fantaisie « Fée Verte ». A son image, de nombreux poètes, écrivains, peintres, artistes de tout bord ou autres bons vivants ont trouvé dans cette boisson mythique la source d'inspiration nécessaire à leur génie créateur.

**D**epuis des temps immémoriaux en effet, l'absinthe est considérée comme une plante dont la consommation peut provoquer une sensation de bien-être, favorisant la création artistique et philosophique. La thuyone, substance naturelle contenue à l'intérieur de la plante, aurait ainsi quelques effets psychoactifs expliquant ce phénomène.

Des artistes comme Verlaine, Van Gogh, Rimbaud, Baudelaire, Picasso, Degas, Toulouse-Lautrec, Poe, Manet, Gauguin, Wilde et beaucoup d'autres ont consommé l'absinthe sans modération en expérimentant ses effets, se laissant inspirer par la Fée Verte et guider par les changements de perception nés de ses effluves. Un mythe était né !



Certains ont prétendu que l'absinthe provoquait l'épilepsie ou d'autres troubles psychiques pouvant même aboutir à des velléités de suicide et à la démence. Ces affirmations n'ont jamais pu être prouvées scientifiquement.

Le prétexte à la volonté d'interdire l'absinthe fut lié au «meurtre de l'absinthe». En l'an 1905, Jean Lanfray habitant de Commugny dans le canton de Vaud, ivrogne notoire qui buvait journallement jusqu'à cinq litres de vin blanc, tua toute sa famille après avoir consommé deux verres d'absinthe, plusieurs bouteilles de vin, de la crème de menthe et du cognac.

Un peu plus tard, un autre homme tua sa femme à coups de hache dans le canton de Genève, l'absinthe fut encore accusée. Le doute s'installa dans l'esprit du peuple, qui prit l'initiative d'une votation visant à interdire la boisson désormais maudite.

Toutefois, à cette époque, le prix du vin était en constante augmentation alors que celui de l'absinthe allait à la baisse. Il n'est donc pas étonnant que les différents cartels de l'époque, représentant les intérêts des vigneron et des brasseurs, militèrent pour l'interdiction de la fabrication de l'absinthe.



**L**e 5 juillet 1908, le peuple suisse et la majorité des cantons acceptèrent l'initiative populaire visant à interdire sur l'ensemble du territoire suisse «la fabrication, l'importation, la vente et la détention pour la vente de la dite absinthe». L'initiative laissait une petite faille. Nulle part n'était en effet mentionnée l'interdiction de posséder pour son usage personnel de l'absinthe, ni d'en boire en privé. La loi prit effet en 1910, le 7 octobre à minuit. En Suisse l'absinthe entra dès lors dans la clandestinité, plus particulièrement dans son berceau historique du Val-de-Travers où jamais elle n'a cessé d'être distillée jusqu'à nos jours. Les autres pays européens prohibèrent également sa fabrication, sauf l'Espagne.



**A**ux environs de 1805, Henri-Louis Pernod produit d'une façon industrielle la recette secrète de la mère Henriod mais durant 40 ans, l'absinthe ne suscitait pas un grand intérêt puisque la production s'élevait durant cette période à 400 litres par jour. Or en 1850, durant la guerre avec l'Algérie, le commandement des forces armées françaises distribua à ses soldats de l'absinthe pour lutter contre les maladies ou plutôt pour remonter le moral des troupes. De retour en France, les soldats poursuivirent sur cette lancée et la boisson devint rapidement populaire. D'autres distilleries virent rapidement le jour dans le Val-de-Travers, les plus importantes étant les maisons Berger, Kübler, Duval, Dubied.

**P**ernod porta sa production à 20 000 litres par jour. A ce moment l'absinthe était déjà livrée dans les métropoles du monde entier : New York, Chicago, New Orleans, Buenos Aires et même en Indochine, Tahiti, Madagascar. En France, toute occasion était prétexte à la consommation d'une Fée verte. En fin d'après-midi à l'heure de l'apéritif, les habitués de la boisson parlaient d'ailleurs de « l'heure verte ».



**Y**ves Kübler, petit-fils de Fritz II et arrière-petit-fils de Frédéric Emile dit Fritz I est, historicité oblige, le seul producteur d'absinthe au Val-de-Travers descendant direct des grands producteurs d'absinthe d'avant la prohibition. C'est en 1990 à l'âge de 23 ans qu'il reprend les activités de la distillerie Blackmint à Môtiers, entreprise produisant à l'époque uniquement des sirops. En 1990 il mit au point «La Rincette», premier apéritif anisé distillé en Suisse après l'interdiction de 1908, et le 10 octobre 2001, soit 91 ans et 3 jours après l'interdiction de l'absinthe en Suisse, il réussit à élaborer un véritable extrait d'absinthe conforme à la législation helvétique actuelle, de plus eurocompatible.



**L'**arrivée de ce produit sur le marché a suscité la polémique et toutes les tentatives de faire retirer le produit du marché sont restées vaines. Finalement le dépôt d'une initiative parlementaire tendant à supprimer l'interdiction de la fabrication d'absinthe en Suisse a abouti en juin 2004 devant le Conseil National qui, après le Conseil des États, a accepté cette modification législative. Aujourd'hui Yves Kübler, arrière-petit-fils du fondateur de la marque Kübler en 1863, est le premier en Suisse à vous proposer ce produit authentique, conforme tant à la recette originale qu'à la tradition familiale et provenant du berceau historique de l'absinthe. L'Absinthe Kübler renaît de ses cendres sous la marque Absinthe Kübler 53% vol. «Véritable Fée Verte du Val-de-Travers». Avec l'aide de plusieurs agriculteurs du Val-de-Travers, la variété endémique d'absinthe (*Artemisia absinthium*) est à nouveau cultivée dans la région ainsi que d'autres plantes aromatiques. Une demande d'IGP est en cours de dépôt auprès de l'Office fédéral de l'agriculture. Avec l'Absinthe Kübler, vous avez un authentique produit suisse d'exportation.

## Rituel du service de l'absinthe

Mettre dans un verre 2 ou 4 cl d'Absinthe Kübler. Placer la cuillère sur le verre. Déposer un morceau de sucre blanc sur la cuillère.

Laisser couler très doucement un filet d'eau très fraîche sur le sucre. Dissoudre tout ou partie du sucre selon votre goût.

Mélanger les composants à l'aide de la cuillère en y ajoutant de l'eau et de la glace selon votre désir.



## DEEP SEA:

1 tombée d'absinthe Kübler  
3 cl Gin  
3 cl Vermouth Dry  
1 tombée Orange Bitters

Agiter ou remuer et passer dans un verre.

## CREME DE CAFE:

1,5 cl Absinthe Kübler  
1,5 cl Rhum blanc  
3 cl Coffee-flavoured Brandy  
3 cl crème

Agiter avec de la glace et passer dans un verre.

## BUTTON HOOK:

1,5 cl Absinthe Kübler  
1,5 cl Brandy  
1,5 cl Abricot Brandy  
1,5 cl Crème de Menthe blanche

Bien agiter avec de la glace et passer dans un verre.

## ABSINTHE FLIP :

3 cl Absinthe Kübler  
3 cl Cointreau  
1 oeuf  
4 petites cuillères jus de citron  
1 petite cuillère de sucre

Agiter avec de la glace, passer dans un verre frappé. Râper de la noix de muscade sur le drink.



## ABSINTHE MARGARITA:

2 cl Absinthe Kübler  
2 cl Tequila  
2 cl Jus de citron  
2 cl Triple Sec

Verser les ingrédients sur la glace, remuer, remplir le verre avec le Triple Sec.

## BLUE IC:

2 cl Absinthe Kübler  
1 cl Curaçao Bleu  
20 cl Bitter Lemon

Mettre l'absinthe dans un verre, remplir avec le Bitter Lemon, arroser de Curaçao et compléter avec de la glace pilée.

## SUNRISE:

3 cl Absinthe Kübler  
10 cl Jus d'orange  
2 cl Grenadine

Mettre de la glace dans le verre, ajouter l'absinthe, remplir de jus d'orange et arroser de grenadine.

## EARTHQUAKE :

2 cl Absinthe Kübler  
3 cl Bourbon  
3 cl Gin

Agiter avec de la glace et passer dans un verre.



## KIR ABSINTHE :

1 cl Absinthe Kübler  
1 cl Liqueur de Cassis  
Champagne

Mettre absinthe et crème de cassis dans une flûte et remplir avec du champagne.

## CAFE DE PARIS:

1 cl Absinthe Kübler  
1 cl Crème  
4 cl Gin  
1 Blanc d'oeuf

Agiter brièvement et énergiquement, passer dans une flûte.

## LADY KILLER COCKTAIL:

2 cl Absinthe Kübler  
2 cl Cognac ou Brandy  
2 cl Crème  
1/2 tombée Jägermeister  
2 tombées de sirop de sucre  
Chocolat râpé

Agiter, mettre dans un verre (tumbler) et garnir avec le chocolat.

## ABSINTHE BITTER :

4 cl Absinthe Kübler  
4 cl Jus de citron  
2 petites cuillères de sucre

Mélanger les ingrédients, agiter avec de la glace dans un shaker, passer dans un verre froid.



## DEATH IN THE AFTERNOON :

2 cl Absinthe Kübler

Mettre dans une flûte et compléter avec du champagne demi-sec.

## TIGER EYE :

2 cl Absinthe Kübler

3 cl Liqueur de menthe

2 cl Jus de citron

Cola

Mélanger les trois premiers ingrédients et remplir avec du cola. Sucrez un peu si nécessaire.

## SIX PACK :

1/2 tombée Absinthe Kübler

1/2 tombée Trojka Vodka

1/2 tombée Goldschläger

1/2 tombée Jägermeister

Champagne

1 Dash Peach Bitters

Agiter avec beaucoup de glace, passer dans un verre et compléter avec du champagne.

## HELL ON FIRE :

1 cl Absinthe Kübler

2 cl Crème de Whisky

2 cl Rhum blanc

Mettre dans un verre et flamber.



## ABC:

2 cl Absinthe Kübler  
2 cl Bourbon  
2 cl Cointreau

Verser sur les glaçons, remuer.

## SAZERAC:

2 cl Absinthe Kübler  
6 cl Whisky Gold Label  
1 petite cuillère de sucre  
3 gouttes d'Angostura

Mettre l'absinthe dans un verre frappé, agiter le reste des ingrédients avec de la glace dans un shaker, passer sur l'absinthe.

## PSYCHO :

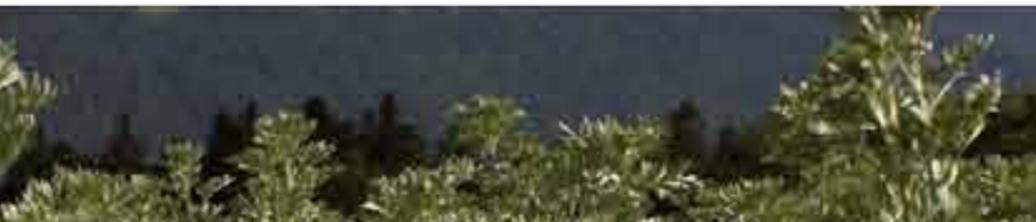
3/4 tombée Absinthe Kübler  
3/4 tombée Parfait Amour  
3 tombées Tonic Water  
1 tombée Cognac ou Brandy

Mettre les trois premiers ingrédients dans un verre avec beaucoup de glace, ajouter le cognac ou le brandy.

## ABSINTHE MARTINI :

Quelques gouttes  
d'Absinthe Kübler  
6 cl Gin  
1 cl Martini extra dry  
1 olive

Remuer avec de la glace dans le shaker, passer dans un verre frappé, garnir avec une olive.



# RECETTES

Il y a plusieurs recettes, nous vous présentons les meilleures, les plus raffinées et les plus actuelles.

## BASIC:

Mettre dans un verre 2 cl d'Absinthe Kübler. Placer la cuillère sur le verre. Déposer un morceau de sucre blanc sur la cuillère. Laisser couler très doucement un filet d'eau très fraîche sur le sucre. Dissoudre tout ou partie du sucre selon votre goût. Mélanger les composants à l'aide de la cuillère en y ajoutant de l'eau et de la glace selon votre désir.

## COLADA:

4 cl Absinthe Kübler  
2 cl Crème  
8 cl Jus d'ananas  
1 cl Sirop de fraise

Mettre tous les ingrédients dans un mixer avec de la glace pilée, passer dans un verre, garnir avec des fraises ou de l'ananas.

## SOUR:

3 cl Absinthe Kübler  
2 cl Curaçao Bleu  
2 cl Jus de citron  
Ginger Ale

Agiter les ingrédients dans un shaker, passer dans un verre, ajouter de la glace pilée et compléter avec du Ginger Ale.





 **BLACKMINT**  
CH-2112 MÔTIERS  
DISTILLERIE KÜBLER & WYSS  
[www.absinthekubler.com](http://www.absinthekubler.com)

