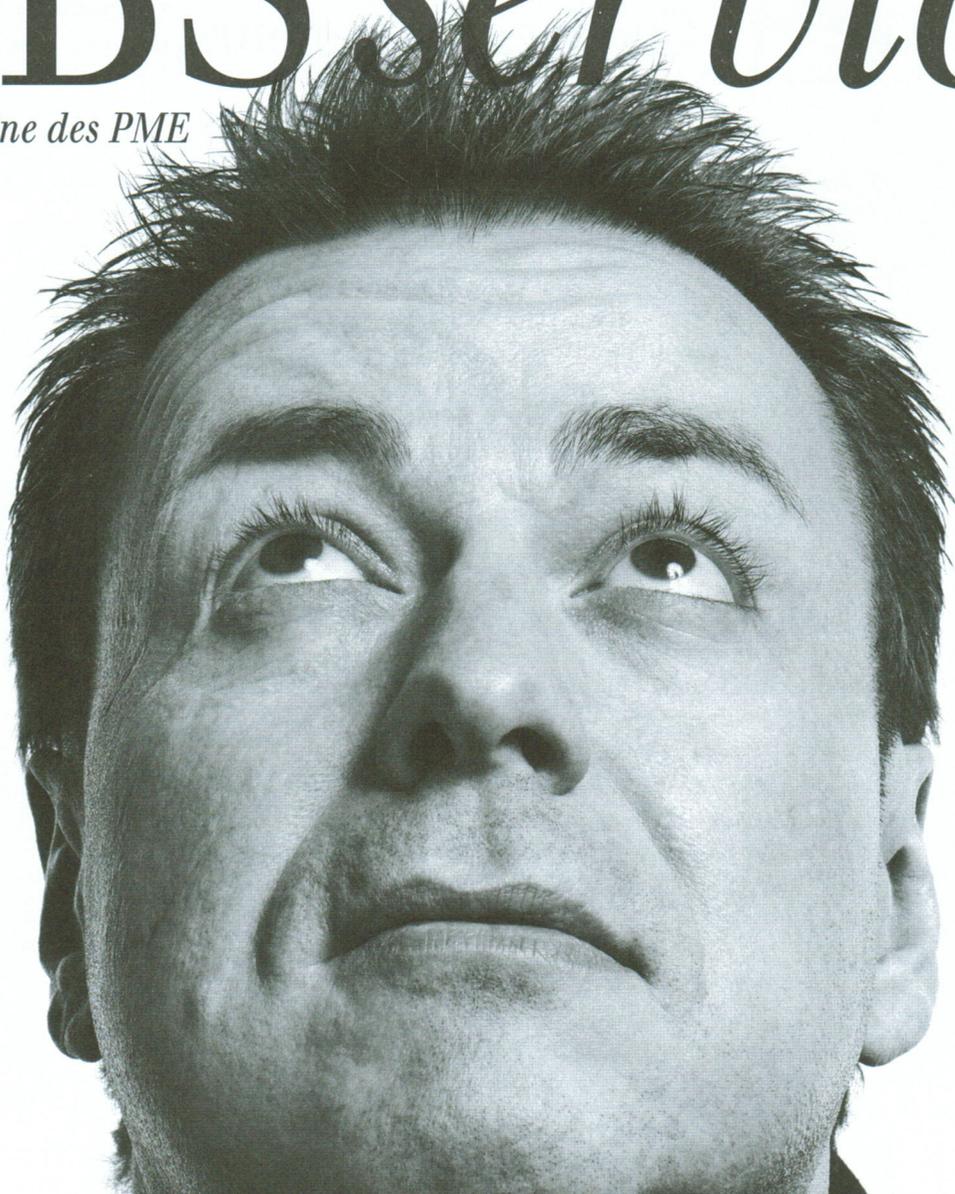


# UBS *service*

Le magazine des PME



VAUT LE DÉTOUR

*Yves Kübler,  
distillateur  
d'absinthe*

EN DISCUSSION

*Fulvio  
Micheletti  
à propos  
d'UBS,  
la banque  
des PME*

POINT FORT

*La «swissness»  
dans l'air du temps*



Yves Kübler de Môtiers, dans le Val-de-Travers (NE), est le premier producteur d'absinthe de Suisse.

# Le charme de la fée

Kaspar Meuli (texte)  
et Jos Schmid (photos)

**L'**interdit a été levé et il y a prescription. Aujourd'hui, Yves Kübler raconte volontiers ses débuts dans l'économie souterraine. «Bien sûr que j'ai moi aussi distillé au noir!» Les yeux de cet entrepreneur à qui tout sourit pétillent. «Lorsque j'ai acheté mon premier alambic avec un ami, j'avais 15 ans.»

Installé par nos apprentis absinthiers dans une cuisine désaffectée, cet alambic avait déjà une capacité de 80 litres. Et, plus tard, lorsque Kübler, petit-fils d'un baron de l'absinthe, devint technicien au sein d'un groupe international, il resta toutefois fidèle à sa passion, notamment durant le week-end. Et comme d'autres distillateurs amateurs du Val-de-Travers.

Mais les temps changent. A Môtiers, Yves Kübler, 44 ans, dirige désormais Blackmint, premier producteur d'absinthe de Suisse. Il emploie trois personnes, distille chaque année des dizaines de milliers de litres de ce spiritueux fortement alcoolisé et ne cesse de conquérir de nouveaux marchés. Les exportations représentent déjà 70% de la production et peu de distillateurs suisses remportent un tel succès à l'étranger.

Mais cela ne s'est pas fait du jour au lendemain. Il y a 20 ans, Kübler se mit à son compte. Dans l'urgence: son employeur venait de faire faillite. Il se lança d'abord dans la fabrication de sirop, puis commença à produire des liqueurs – avant de se consacrer à l'absinthe: «Pour

« Je disposais des recettes de mon grand-père. »

## « L'absinthe était mythique bien avant d'être interdite. »

moi, il s'agissait d'une évolution évidente, d'une affaire de famille... en quelque sorte. Et puis je disposais des recettes de mon grand-père.»

### Le secret de la «Fée verte»

Kübler est assis dans son petit bureau, juste à côté de la pièce carrelée où il a écrit les premiers chapitres de sa «success story» de producteur – légal – d'absinthe. Un parfum d'anis flotte dans l'air, auquel viennent se mêler des notes épicées: Kübler ouvre des récipients contenant différentes herbes, tout en éventant le secret de l'«Absinthe Kübler, véritable fée verte», dont la fabrication nécessite des graines d'anis, de fenouil et de coriandre, de l'anis étoilé, de la mélisse citronnelle, de l'hysope et, bien sûr, de l'*Artemisia absinthium* communément appelée absinthe. Cette plante aux feuilles soyeuses peut mesurer jusqu'à un mètre. Cultivée par des agriculteurs de la région, elle contient de la thuyone, à laquelle on a pendant des décennies attribué à tort des propriétés hallucinogènes.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'absinthe était la boisson de la bohème. Des artistes comme Toulouse-Lautrec et Vincent van Gogh l'appréciaient tout particulièrement, à l'instar d'Oscar Wilde, qui raconta qu'un jour, à la sortie d'un café où il avait consommé de l'absinthe, il eut l'impression que des tulipes poussaient sur ses jambes.

La réputation sulfureuse de l'absinthe, qui était à l'origine un remède, contribua à son succès commercial. A la grande époque, des millions de litres étaient produits dans le Val-de-Travers et la distillerie du grand-père d'Yves Kübler employait 50 personnes. L'âge d'or prit fin en 1910. En raison de ses prétendus effets néfastes sur la santé, l'absinthe fut interdite en Suisse et dans de nombreux pays.

En 2005, l'interdiction fut enfin levée. Et le principal artisan de cette légalisation est Yves Kübler, qui fut aussi le premier à disposer de structures pro-

fessionnelles de production et de distribution. Les débuts ne furent pas de tout repos. Surtout à partir de 2007, lorsque l'interdiction fut également abrogée aux USA. «Pendant un an, nous avons pratiquement travaillé jour et nuit, se souvient Kübler, nous étions complètement vidés.» Aujourd'hui, le Val-de-Travers compte à nouveau 18 distillateurs bénéficiant d'une concession et la légalisation est un succès. Mais une «Fée verte» vendue en supermarché ne perd-elle pas de son charme? Où est passé le fruit défendu d'antan?

### Un revival mouvementé

«Non, réplique Kübler, l'absinthe était mythique bien avant d'être interdite.» Il réfute aussi la croyance selon laquelle l'absinthe illégale était meilleure. «Avant la légalisation, plus personne ne faisait pousser d'absinthe dans la région. Nous devons donc l'importer de Pologne et de Hongrie. Les plantes y étaient cultivées dans des serres et étaient de mauvaise qualité.» Afin de pouvoir faire face à la demande, Kübler a sensiblement renforcé sa capacité de production. Blackmint SA dispose désormais d'une installation high-tech pilotée par ordinateur et de l'un des plus gros alambics de Suisse.

Ces jours, Blackmint distille les premiers plants issus de la récolte de l'an dernier – un moment critique car, comme à l'époque des distillateurs clandestins, les fabricants d'absinthe doivent être absolument infaillibles au moment de goûter la boisson. En effet, d'une récolte à l'autre la teneur en huiles essentielles varie, ce qui a un impact sur l'amertume caractéristique de l'absinthe.

Ces variations ne peuvent pas être mesurées à l'aide d'un appareil. Seules les papilles du maître distillateur font foi. «La recette change chaque année», s'exclame en riant Yves Kübler. «La bleue», comme on appelle aussi l'absinthe, ne nous révélera donc pas tous ses secrets. Heureusement. ●

## 🔍 Infothèque

### UBS service en ligne

Création d'entreprise, transactions, financement, placements, prévoyance, import/export, immobilier ou succession? Le portail PME d'UBS répond aux questions que vous vous posez.

[www.ubs.com/pme](http://www.ubs.com/pme)

### E-Newsletter UBS service

L'E-Newsletter UBS service propose des informations, des conseils et des offres pour les PME. Adressez-vous à votre conseiller ou inscrivez-vous en ligne.

[www.ubs.com/pme](http://www.ubs.com/pme)

### Magazine UBS service

Vous souhaitez vous abonner à notre magazine pour les PME? Adressez-vous à votre conseiller à la clientèle.

[www.ubs.com/pme](http://www.ubs.com/pme)

### Guides des PME

Ces guides, consacrés à des sujets comme le financement, les exportations, l'innovation, l'immobilier, le marketing, les successions, etc., vous sont proposés au prix préférentiel de CHF 39.–.

[www.ubs.com/pme-commandes](http://www.ubs.com/pme-commandes)

## ✕ Tirage au sort

### Vive la montagne!

Gagnez un week-end pour deux dans les montagnes suisses. Nous tirons au sort trois séjours d'une valeur de CHF 500.–.

[www.ubs.com/pme-tirageausort](http://www.ubs.com/pme-tirageausort)

### Mise en garde (Disclaimer)

*Cette publication vous est adressée à titre d'information uniquement et ne constitue ni ne contient aucune incitation ou offre d'achat ou de cession de quelque valeur mobilière ou instrument financier que ce soit. Veuillez noter qu'UBS se réserve le droit de modifier la gamme de services, les produits de placement et les prix à tout moment et sans préavis et que toutes les informations et opinions peuvent faire l'objet de modifications. Certains services et produits sont susceptibles de faire l'objet de restrictions juridiques et ne peuvent par conséquent pas être offerts dans tous les pays sans restriction aucune et/ou peuvent ne pas être offerts à la vente à tous les investisseurs. © UBS 2010. Le symbole des clés et UBS font partie des marques protégées d'UBS. Tous droits réservés.*