Conte de fée

Première distillatrice légale d'absinthe en Suisse, **GAUDENTIA PERSOZ** *a transformé le garage de sa maison de Couvet, au Val-de-Travers, en temple de la fameuse fée verte.*

TEXTE JENNIFER SEGUI **PHOTOS** MERCEDES RIEDY

Baptisée «p'tit lait», «bleue», «médicament», «crabe» ou «fée verte», l'absinthe, dont on ose aujourd'hui prononcer le nom sans craindre les foudres de la Régie des alcools, a toujours un petit goût d'interdit. «La Ptite», c'est ainsi que Gaudentia Persoz, 43 ans, mère de deux filles de 12 et 10 ans et distillatrice installée à Couvet, au Val-de-Travers, a nommé sa marque. C'est un terme féminin, quasi affectueux, que cette Grisonnaise d'origine a choisi, elle qui aujourd'hui cultive une vraie passion pour cette région et ce breuvage si longtemps décrié.

Dans le garage de la maison familiale transformé en distillerie, c'est elle qui fait tout. Du brassage des plantes à la vidange de l'alambic, en passant par la délicate distillation, jusqu'à la mise en bouteille et l'étiquetage. Sans oublier bien sûr l'élaboration de nouvelles recettes, comme cette Absinth'Love, tirant à 69° d'alcool. Pour les groupes d'amateurs qui viennent lui rendre visite, elle revêt même un costume de fée verte qu'elle a tout spécialement fait confectionner. Car pour elle, pas de demi-mesure: «L'absinthe, c'est tout un monde, ça n'est pas un alcool ordinaire. Les artistes l'ont toujours aimée, ça stimule l'esprit!» explique-t-elle, fascinée.

Née dans le Walensee, Gaudentia, qui signifie «la joyeuse» en vieux patois du coin, grandit entourée de trois frères et de montagnes immenses: «J'étais une vraie petite princesse là-bas au milieu», confie-t-elle avec un accent suisse alémanique discret mais toujours présent. Pour tenir le restaurant, dans la famille depuis des générations, on travaille beaucoup. Le reste du temps, les montagnes et les lacs environnants servent de terrain de jeu.

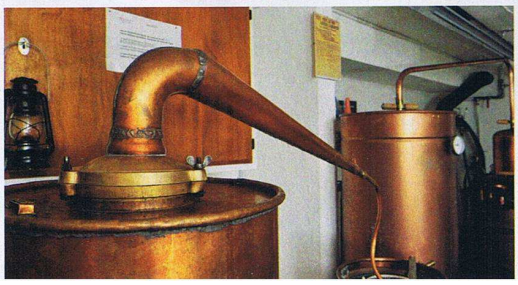
DES PLANTES À LA FÉE VERTE, L'ABSINTHE EN TROIS ÉTAPES

LE CHOIX DES DOUZE PLANTES

Pour ses quatre recettes, Gaudentia utilise douze plantes dont cinq cultivées au Val-de-Travers. Absinthe, hysope, mélisse, menthe poivrée, anis, fenouil, entrent, entre autres, dans la composition. Elles sont mélangées à de l'alcool à 96% et à la «blanche» (dernières gouttes de la distillation précédente).

PASSAGE DANS L'ALAMBIC

On brasse, on laisse macérer 24 heures. Le mélange est chauffé à feu direct dans l'alambic et la vapeur monte à 80 °C. Elle passe dans le tuyau refroidisseur à eau continue. L'absinthe sort ainsi à 74 volumes d'alcool. Il faut la couper avec de l'eau distillée pour obtenir le taux voulu.



Gaudentia pratique le ski alpin de compétition. A la fin de l'adolescence, c'est tout naturellement que la jeune fille se tourne vers des études d'hôtellerie. Pour se perfectionner en français, elle décide, avant d'entamer son école, de partir pour un an en Suisse romande comme jeune fille au pair.

«L'ABSINTHE, C'EST TOUT UN MONDE. LES ARTISTES L'ONT TOUJOURS AIMÉE.»

Sous le manteau

En 1984, à tout juste 16 ans et demi, la voici donc seule aux Verrières en plein Val-de-Travers. Un choc pour elle: «C'était horrible, je pensais que c'était la fin du monde. Que là commençait le territoire des loups et des renards. Je pleurais tout le temps.» Bien vite, l'adolescente, en charge de la fille d'un couple de restaurateurs, se fait à la vie du village, aidée par l'accueil chaleureux des habitants. L'absinthe, alors interdite, se vend sous le manteau et Gaudentia, plus intéressée par la musique et les copains, n'y prête guère attention: «Je savais qu'il y avait un alcool interdit mais pas plus.»

A 17 ans, elle fait la connaissance de Jean-Michel, un gars du coin, et tombe amoureuse. Le temps d'un aller-retour de quelques mois à Lucerne pour faire son école hôtelière, elle revient pour vivre auprès de celui qu'elle aime. L'absinthe, c'est aux côtés de son mari que Gaudentia va la découvrir. Ferblantier de son état, il maîtrise la fabrication des alambics: «Sa grand-maman, Lucie Persoz, distillait déjà le précieux breuvage, mais, prise dans une rafle de la Régie des alcools à la fin des années soixante, elle ne voulait plus en entendre parler et a longtemps refusé de nous donner sa recette.»

En 1995, le couple se marie et, la recette enfin obtenue, se lance dans la fabrication de l'alcool interdit: «C'était plus pour maintenir la tradition qu'autre chose, on fabriquait pour la famille. On n'était pas de grands contrebandiers!» Pendant ce temps, Gaudentia, par ailleurs mordue de médecines naturelles, se forme en réflexologie et ouvre son cabinet. Et quand, le 1er mars 2005, après nonante-cinq ans d'interdiction, l'absinthe devient légale, Gaudentia est la première femme à obtenir une concession en Suisse.

Depuis, les effluves d'absinthe et d'anis ont remplacé les odeurs d'huile de massage. Et de cabinet de thérapie, le garage familial s'est mué en distillerie. Et si Gaudentia ne fait plus de massages miracle, elle est devenue fée! Pas mal comme évolution de carrière, non?

www.absinthelaptite.ch

COMMENT LA BOIRE?

Le taux de thuyone, substance contenue dans les plantes et à laquelle on doit l'interdiction de l'absinthe (elle rendait fou disait-on) est limité à 35 milligrammes par kilo d'alcool. Plus besoin de sucre pour déguster son absinthe, les recettes ont évolué et l'amertume a baissé. Pour l'apprécier, à l'apéritif, la servir avec de l'eau glacée. A la base médicament pour lutter contre les mots d'estomac, l'absinthe est recommandée par Gaudentia après une fondue, dans un thé, une camomille ou du lait.

LANCÔME
PARIS

Dès maintenant à
PRIX DECOUVERTE*

Vous aussi,
découvrez **le soin révolutionnaire** dont des **millions de femmes** ne pourraient **plus se passer:**

GÉNIFIQUE
ACTIVATEUR DE JEUNESSE

Lauréat
Grand prix
edelweiss
de la cosmétique 2011
GÉNIFIQUE REPAIR SC

* Se réfère aux prix respectifs pratiqués dans les points de vente participants.

Rejoignez maintenant «Lancôme Switzerland» sur Facebook.