

GAUDENTIA PERSONOZ

«J'AI LES MAINS DE...

LA PASSION»

VAL-DE-TRAVERS Première femme en Suisse autorisée à distiller l'absinthe, Gaudentia Persoz dirige à Couvet «La P'tite», une distillerie où elle perpétue un savoir-faire longtemps clandestin et attire des visiteurs du monde entier. Rencontre.

PAR MANUELLA MAURY

→ En 2005, lorsque les clandestins du Val-de-Travers rendent à leurs alambics la lumière du jour, Gaudentia Persoz devient la première distillatrice légale de Suisse. Métier de femmes aux origines, de guérisseuses, ce sont pourtant des hommes qui viendront témoigner dans les médias. Encouragée par l'homme qu'elle a épousé aux Verrières, la Saint-Galloise d'origine, maman de deux filles, va ouvrir un commerce et se découvrir une vraie passion.

Theresia, reine du Carnaval, et Sep, mécanicien autodidacte devenu restaurateur d'orgue, eurent trois garçons et une fille. Née en 1967 à Masestrange, dans le canton de Saint-Gall, elle fut baptisée: Gaudentia. Le prénom est rare, venu des Grisons voisins, et signifie: la Joie. A plus de 80 ans, le couple, qui tient encore le bistrot du village, peut se targuer d'avoir mis au monde «la première distillatrice légale d'absinthe en Suisse». Le titre est lourd. L'histoire est fine. Je la tiens de source, récoltée à Couvet, dans le canton de Neuchâtel. C'est à deux pas des rails et de l'Aare, autour d'une table patinée aux secrets, que je pose mon portable pour faire ce portrait.

«Ici s'absinthe la Fée verte Gaudentia, à jamais...»

Devant moi, une fontaine à eau en céramique, tournée et peinte à la main, et cette phrase: «Ici s'absinthe la Fée verte Gaudentia, à jamais...» L'œuvre, signée Barbara Lang, deviendra son urne à son dernier souffle.

Si vous en êtes outrés, sachez que le sucre sur la cuillère, ou les glaçons jetés dans le verre, sont d'autres types de blasphèmes, que les distillateurs, par respect pour les débutants, ne relèveront pas. Sachez aussi que si jadis le sucre trompait le mauvais alcool et dissimulait la grossière amertume, aujourd'hui, le petit carré blanc grignoté par l'eau fraîche nourrit folklore et becs à bonbons. Ceci dit, je confesse: j'ai acheté une cuillère et deux brouilleurs. Quant à la douceur, Gaudentia, qui en débordait, m'en servira de sa fabri-



Une rencontre déterminante

Fille au pair débarquée aux Verrières à 16 ans pour apprendre le français, elle vise l'école hôtelière pour les voyages en toutes contrées. Blonde, longue, germanophone au sourire aussi timide qu'intimidant, à quoi vous ajoutez une spontanéité à faucher tout le Val-de-Travers par n'importe quel temps, l'amour va rapidement modifier sa destinée. Il s'appelle Jean-Michel Persoz, et la rencontre sera déterminante. Diplômée de Lucerne, frustrée par la formation, elle boucle ses valises et retourne au Vallon pour épouser le petit-fils de Lucie, la légendaire matriarche du bureau postal, distillatrice depuis toujours, qui lui dira droit dans les yeux: «Au moins, vous êtes catholique!» Nous sommes dans les années 1980-1990. Dans les buanderies, les caves et les garages, des fées bavardes dans des alambics de cuivre muet. Neuf ans durant, Gaudentia va fabriquer des tapis de voiture à l'usine. Une activité répétitive certes, mais qui lui offre auto-

nomie et surtout l'espace pour son vaste imaginaire.

La cuite

Le 21 juin 1998, naissance de leur première fille, Wendy, «fée blanche» en gaélique. Il se raconte qu'à cette occasion, Artémis – ou! La Déesse qui fit don aux humains de l'armoise et de l'absinthe – et Henriette Henriot – ou! Celle qui inventa, en 1734 à Couvet, le médicament devenu apéro – célébrèrent ensemble ce premier enfant, en faisant une cuite. Pas en prendre une, nuance. Une cuite, c'est: un tiers d'alcool, un tiers de plantes (minimum 13 pour Gaudentia), un tiers d'eau, et beaucoup de patience.

Une cuite, c'est: un tiers d'alcool, un tiers de plantes (minimum 13 pour Gaudentia), un tiers d'eau, et beaucoup de patience.

une très longue liste. Mais revenons plutôt à la Joie!

La légalisation et la naissance de «La P'tite»

Dans le calendrier celtique, le 30 avril, c'est Beltaine. Le début de la saison claire. En 2000, Celine choisit ce jour pour venir au monde. La famille agrandie quitte alors les Verrières pour s'installer à Couvet. Gaudentia, formée au massage, et Jean-Michel, à la distillerie clandestine, tentent une nouvelle fois de cuisiner grand-mère Lucie pour qu'elle raconte. Usée par la répression, elle attendra la fin de sa vie pour leur transmettre SA recette. Elle disparaîtra avant que sa plante

diabolisée redevienne officiellement fréquentable. En 2005, les médias s'emballent, les langues se délient. «L'absinthe était histoire de femmes et de guérisseuses depuis toujours. Mais bizarrement, seuls les hommes prenaient la parole. Alors mon mari a dit: 'Vas-y!' et sans réelle expérience, j'ai dit: 'Ouil!'» C'est ainsi que Gaudentia entra joyeusement en scène pour se découvrir peu à peu une passion profonde.

Un lieu unique

Là encore, la grande Colette et l'immense Dora Maar, buveuses et muses de la bleue, du rent bérin ce choix: 20 ans après ses débuts, il faut visiter «La P'tite», le nom de la distillerie, pour y croire. Dans cet espace vert de plantes, habité d'objets intrigants et de tableaux inspirants, Gaudentia s'est faite pieuvre: elle mélange, brasse, distille absinthe, hysope, menthe et autres secrets de la terre.

Elle invente, dé-guste, étiquette, ac-



RENCONTRE JOYEUSE Gaudentia Persoz et Manuela Maury lors de leur rencontre dans la distillerie d'absinthe Persoz à Couvet. MURIEL ANTILLE



cueille et gère sa marque et ses affaires.

«Finalement, le monde est venu à moi» Plus de 60 nationalités ont signé son livre d'or: «des Lapons, des Japonais et même des cultures qui ne boivent pas».

Séparée de Jean-Michel – mais que dirait grand-mère Lucie? –, ils continuent avec un immense respect à travailler ensemble pour entretenir le secret. Gaudentia dit: «Le temps s'écoule comme l'Aare, il polit les pierres et les humains.» Elle ajoute que l'absinthe illumine particulièrement les cœurs de ceux qui restent, malgré eux, naïfs pour toujours. Elle en parle les yeux fiévreux, caressant la pierre vert anthracite qui surplombe son cœur. La veille, au Musée de l'Absinthe à Môtiers, dans un très bel ouvrage de Tania Brasseur et Tamara Berger, sur un très beau papier, j'ai lu: «Pendant qu'ils cultivaient l'oubli, les femmes distillaient la mémoire.» Alors je lève mon verre à la santé des femmes d'hier et d'aujourd'hui, et à la précieuse amertume de l'absinthe qui, depuis l'antiquité, soigne les fièvres, adoucit les cycles et ouvre l'appétit.

«Je voulais voyager dans le monde. Finalement c'est le monde qui est venu à moi.»



AILLEURS EN ROMANDIE...

JURA

Le foin, nouvelle star des assiettes!



Il y a cinquante ans, on en aurait souri. Aujourd'hui au Jura, le foin inspire les artisans du goût. Clément Bourgeois, chef au Restaurant du Soleil à Châtillon (16/20 au Gault & Millau) fait partie des convaincus. «J'essaye d'en mettre au moins une fois par année à la carte. Je demande à l'agriculteur du coin de m'en garder un panier de côté.» Il loue le parfum familial mais aussi atypique du produit: «Cela amène le client à s'interroger. On l'utilise surtout pour des infusions dans des corps gras, des émulsions, du fumage.» Jérôme Rebetez, le fondateur de la Brasserie des Franches-Montagnes (BFM), avait lui réalisé une bière aromatisée au foin, il y a une dizaine d'années. Quant à Jean Leuenberger, l'un des gérants de l'association Broquet-Leuenberger de Movelier, c'est après avoir goûté une glace au foin que lui est venue l'idée de mettre de la «fleur du foin» dans sa tommie. Enfin, les tenanciers du restaurant de la Werdtberg, au-dessus de Reconville, en font de la liqueur et un sirop.

Par Antoine Membrez, Le Quotidien Jurassien

JURA BERNOIS

Le fromage Chaux-d'Abel est sauvé!



Le Chaux-d'Abel, troisième fromage le plus vendu du Jura bernois (derrière le Gruyère et la Tête de moine), ne disparaîtra finalement pas. C'est la fromagerie Spielhofer, basée à Saint-imier, qui reprend, ces jours, le flambeau de la fromagerie de La Chaux-d'Abel, détentrice de la recette traditionnelle. Plusieurs options de reprise ont été évaluées. Celle-ci a l'avantage de permettre à la matière première, à la production et à l'affinage de demeurer dans la région d'origine du Chaux-d'Abel. Pour mémoire, la famille Zimmermann, propriétaire de l'entreprise fromagère depuis 40 ans, vivait des difficultés financières, devant notamment rénover ses locaux, et avait cessé toute production fin avril. Et avec elle, forcément, la fabrication de l'emblématique fromage qui avait forgé la réputation de la fromagerie loin à la ronde.

Céline Lo Ricco Châtelain, Le Quotidien Jurassien

FRIBOURG

Un documentaire sur les épiceries alternatives

Un nouveau documentaire, intitulé «Irréplacables épiceries!», s'intéresse aux épiceries alternatives romandes: «Ces lieux sont porteurs d'espoir pour la soutenabilité», affirme son réalisateur Jacques Mirenowicz. Aux côtés de la vente directe et des petits commerçants locaux, les épiceries alternatives représentent la seule possibilité pour le consommateur de s'approvisionner différemment qu'en allant dans les allées de la grande distribution. Codirecteur de l'association Artisans de la transition, qui publie notamment le magazine «La Revue durable», Jacques Mirenowicz a analysé la dynamique de ces épiceries dans le système alimentaire romand. Découvrez son interview ici sur le site interne d'ArcInfo. Claire Pasquier, La Liberté



LES LIGNES DE LA MAIN DE MANUELLA

Chaque mois, Manuela Maury dresse le portrait d'une Romande ou d'un Romand qui fait rayonner le terroir de sa région. Une mission que le journaliste remplit avec passion pour «ArcInfo», «Le Journal du Jura», «Le Nouvelliste», «La Liberté», «Le Quotidien jurassien» et «Le Journal romand».

